

MANUAL DO OPERADOR



Sobremesa gelada à base de leite Modelos 358 e 359

Traduzido das instruções de operação originais

046122PTM

5/9/07 (Publicação original)
(Atualizado em 25/11/13)

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

Distribuidor Taylor: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

Serviço: _____

Peças: _____

Data de instalação: _____

Informações encontradas na etiqueta de dados:

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Especificações elétricas: Tensão _____ Freqüência _____

Fase _____

Tamanho máximo do fusível: _____ A

Capacidade mínima dos fios: _____ A

© 2007 Carrier Commercial Refrigeration, Inc.

046122PTM

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



Taylor Company
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Suplemento para o Manual do Operador Taylor®

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

Conjunto do batedor

Etapa 1

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

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

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

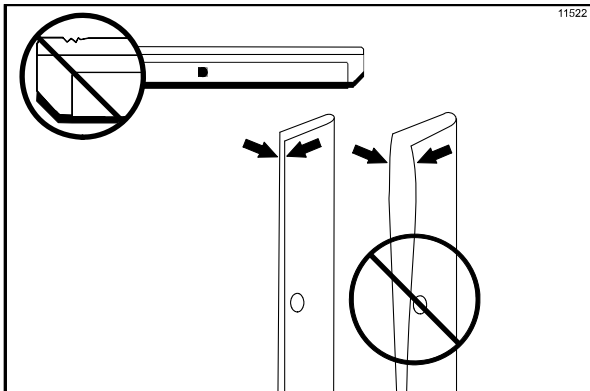


Figura 1

Etapa 2

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

© 2015 Carrier Commercial Refrigeration, Inc.

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



Montagem da porta da máquina

Etapa 1

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

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

Montagem da bomba de mix

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

Etapa 1

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

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

Troque e descarte imediatamente todas as peças defeituosas.

Procedimentos de sanitização e abastecimento

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

Taylor Company

a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Seção 1	Informações para o instalador	1
	Segurança do instalador	1
	Preparação do local	1
	Unidades resfriadas a ar	2
	Conexões elétricas	2
	Rotação do batedor	2
	Refrigerante	3
Seção 2	Informações para o operador	4
Seção 3	Segurança	5
Seção 4	Especificações.....	7
Seção 5	Identificação das peças para o operador	9
	Modelo 358	9
	Modelo 359	10
	Montagem do batedor e da porta.....	12
	Acessórios	13
Seção 6	Importante: Informações para o operador	14
	Chave de força.....	14
	Luz indicadora – “Mix Out” (Falta de mix)	15
	Botão reset	15
	Tubo de ar	15
Seção 7	Procedimentos de operação.....	16
	Montagem.....	16
	Sanitização	19
	Abastecimento	20
	Procedimento de fechamento	21
	Como drenar o produto do cilindro de congelamento	21
	Enxágue.....	21
	Limpeza	22
	Desmontagem	22
	Limpeza com escovas	22

Seção 8	Importante: Lista de verificação para o operador	24
	Durante a limpeza e sanitização	24
	Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias	24
	Verificações regulares de manutenção	24
	Armazenamento durante o inverno	25
Seção 9	Guia para identificação e solução de problemas	26
Seção 10	Cronograma de reposição das peças	29
Seção 11	Garantia limitada para equipamentos	30
Seção 12	Garantia limitada para peças	32

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

Observação: somente as instruções vindas da fábrica ou de seu(s) representante(s) de tradução autorizado(s) são consideradas como instruções originais.

© 2007 Carrier Commercial Refrigeration, Inc. (Publicação original)

(Atualizado em novembro de 2013)

046122PTM

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



Taylor Company
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Seção 1

Informações para o instalador

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

Segurança do instalador



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

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

- Somente a equipe de manutenção autorizada da Taylor deve realizar os serviços de instalação e consertos do equipamento.
- A equipe de manutenção autorizada deve 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 manutenção 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 manutenção autorizada deve retirar todas as 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 Manutenção Autorizados da Taylor.



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

Preparação do local

Antes de retirar a unidade da caixa, inspecione a área na qual ela será instalada. Certifique-se de que foram eliminados todos os possíveis riscos para o usuário ou para o equipamento.

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



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



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

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

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

Unidades resfriadas a ar

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

as unidades refrigeradas a ar requerem um espaço livre de 76 mm (3") **ao redor de toda** a máquina. Isso é necessário para permitir um fluxo de ar adequado pelos condensadores. A falha em observar os espaçamentos apropriados poderá reduzir a capacidade de refrigeração das máquinas e possivelmente causar danos permanentes aos compressores.

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 ELÉTRICOS LOCAIS!

Deve haver uma fonte de alimentação para cada etiqueta de dados afixada na máquina. Verifique na(s) etiqueta(s) de dados as especificações de proteção contra sobrecorrente dos circuitos ramais ou fusíveis, capacidade em ampères do circuito elétrico e outras especificações elétricas da máquina. Veja as conexões elétricas corretas no diagrama de fiação encontrado no interior da caixa de controle.



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



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



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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um técnico de manutenção autorizado da Taylor para se evitar riscos.

Rotação do batedor



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

Nota: os procedimentos abaixo devem ser realizados por um técnico de manutenção autorizado da Taylor.

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

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

As conexões elétricas são feitas diretamente no bloco de terminais fornecido na pequena caixa de emenda localizada atrás do painel lateral esquerdo na parte inferior da estrutura.

Refrigerante



A Taylor usa somente refrigerantes HFC, que são ambientalmente amigáveis. O refrigerante usado nessa unidade é o R404A. Esse refrigerante é normalmente considerado atóxico e não inflamável, com potencial 0 (zero) de degradação da camada de ozônio (ODP - Ozone Depleting Potential).

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

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



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



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



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



ADVERTÊNCIA: o refrigerante R404A usado com óleos tipo poliol éster tem grande capacidade de absorção de umidade. Depois de abrir o sistema de refrigeração, não permita que ele se mantenha aberto por mais 15 minutos. Tampe toda a tubulação aberta para evitar a absorção de água ou ar úmido.

A(s) máquina(s) que você adquiriu foi projetada e fabricada cuidadosamente para proporcionar uma operação confiável. Quando devidamente operados e mantidos, os modelos 358 e 359 produzirão um produto de qualidade uniforme. Assim como todos os produtos mecânicos, essas máquinas exigem 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 NÃO compensará NEM corrigirá os erros cometidos durante as operações de instalação ou de abastecimento. Portanto, os procedimentos iniciais de montagem e de abastecimento são de extrema importância. Recomenda-se enfaticamente que todo o pessoal encarregado pela operação do equipamento estude esses procedimentos a fim de obter o devido treinamento e assegurar que não haja equívocos.

Entre em contato com seu Distribuidor Taylor autorizado caso necessite de assistência técnica. Para informações sobre o seu distribuidor, entre em contato com a Taylor ligando para (815) 624-833.

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

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



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

separadamente e não pode ser descartado como lixo municipal comum.

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

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

Limites de responsabilidade sobre garantia de compressores

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

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

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

A Taylor Company preocupa-se com a segurança do operador ao entrar em contato com a máquina e as suas peças. A Taylor emvidou todos os esforços para projetar e fabricar recursos de segurança integrados para proteger você e seu técnico de manutenção. Um exemplo disso são as etiquetas de advertência afixadas na máquina, para salientar ainda mais as precauções de segurança ao operador.



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 e serviços de manutenção.



NÃO opere a máquina sem antes ler este Manual do Operador. A inobservância desta instrução poderá causar danos ao equipamento, desempenho inferior da máquina, riscos para a sua 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. A inobservância dessas instruções poderá causar choque elétrico grave.



- **NÃO** opere a máquina, exceto se estiver devidamente aterrada.
 - **NÃO** opere a máquina com fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados.
 - Todos os reparos devem ser realizados por um técnico de manutenção autorizado da Taylor.
 - Desconecte a chave geral da máquina antes de realizar quaisquer reparos.
 - 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 abertura de pelo menos 3 mm entre contatos.
 - Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados ou não utilizados por longos períodos, ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como um GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por funcionários autorizados e de acordo com os códigos municipais.
 - Os cabos de alimentação usados com essa máquina devem resistir ao óleo e possuir um revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum, ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do código 60245 IEC 57) instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, incluindo a torção nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um técnico de manutenção autorizado da Taylor para se evitar riscos.

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



- **NÃO** permita que a máquina seja usada por pessoas sem o devido treinamento.
- **NÃO** opere a máquina a menos que todos os painéis de serviço e portas de acesso estejam fixos com parafusos.
- **NÃO** remova nenhuma das peças operacionais internas (exemplos: porta, batedor, lâminas de raspagem, etc.), exceto se todas as chaves de força estiverem DESLIGADAS.

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



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

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



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



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



Os cronogramas 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). Todo produto adicionado à máquina deve estar abaixo de 5 °C (41 °F). A inobservância desta instrução pode resultar em riscos à saúde e desempenho inferior da máquina.

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

espaço para circulação de ar mínimo de 76 mm (3") na frente, laterais e atrás, e 89 mm (3-1/2") na parte inferior. Modelo

359 somente: deve ser instalado um defletor de ar. A falta de observância dessas instruções poderá causar o mau funcionamento e danos para as máquinas.

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

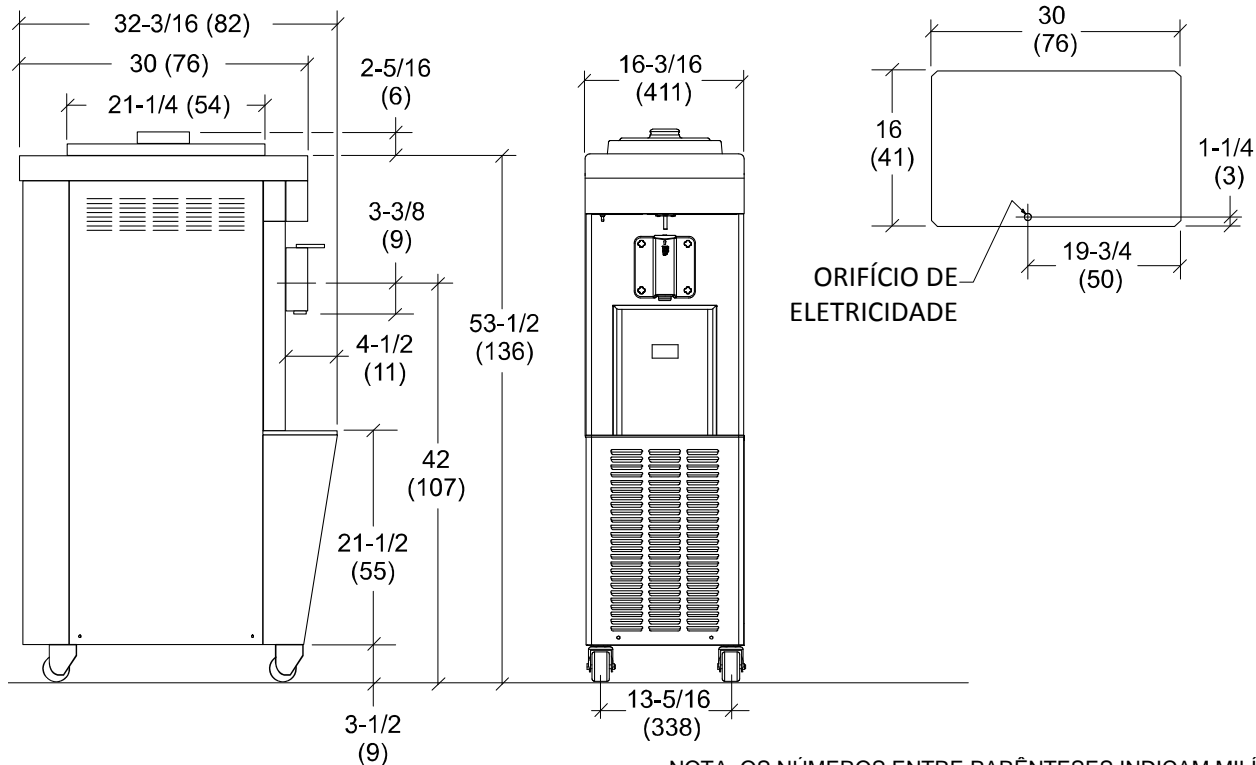
NÃO opere a máquina sem produto. A falta de observância dessa instrução poderá resultar em danos à máquina.

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

Seção 4

Especificações

Modelo 358



NOTA: OS NÚMEROS ENTRE PARÊNTESES INDICAM MILÍMETROS.

Figura 1

- **Cilindro de congelamento** – um cilindro com capacidade de 6,6 litros (7 quartos de galão).
- **Reservatório de mix** – um reservatório com capacidade de 18,9 litros (20 quartos de galão). Refrigerado e com isolamento.
- **Motor do batedor** – um com potência de 1,5 hp.
- **Unidade de refrigeração** – um compressor com capacidade de aproximadamente 9.500 Btu/h. Refrigerante 404A.
- **Especificações elétricas** – a especificação padrão é 208/230-60-30, porém outras especificações encontram-se disponíveis. Cada máquina requer sua própria alimentação elétrica
Tamanho máximo do fusível trifásico: 20 A
Capacidade mínima do circuito 16 A
- Unidade refrigerada a ar – espaçamento para circulação de ar: 76 mm (3") em todos os lados, 89 mm (3-1/2") na parte inferior.
- **Dimensões** - Largura: 406 mm (16")
Profundidade: 762 mm (30")
Altura: 1418 mm (55-7/8")
Altura livre do piso: 89 mm (3-1/2") sobre rodízios comuns.
- **Pesos aproximados** -
Líquido: 161,5 kg (356 lb)
Encaixotada: 181,4 kg (400 lb)
Volume: 0,63 m³ (22,3 ft³)

*Para informações exatas sobre os dados elétricos, consulte sempre a etiqueta de dados na unidade.

A disponibilidade e as especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo 359

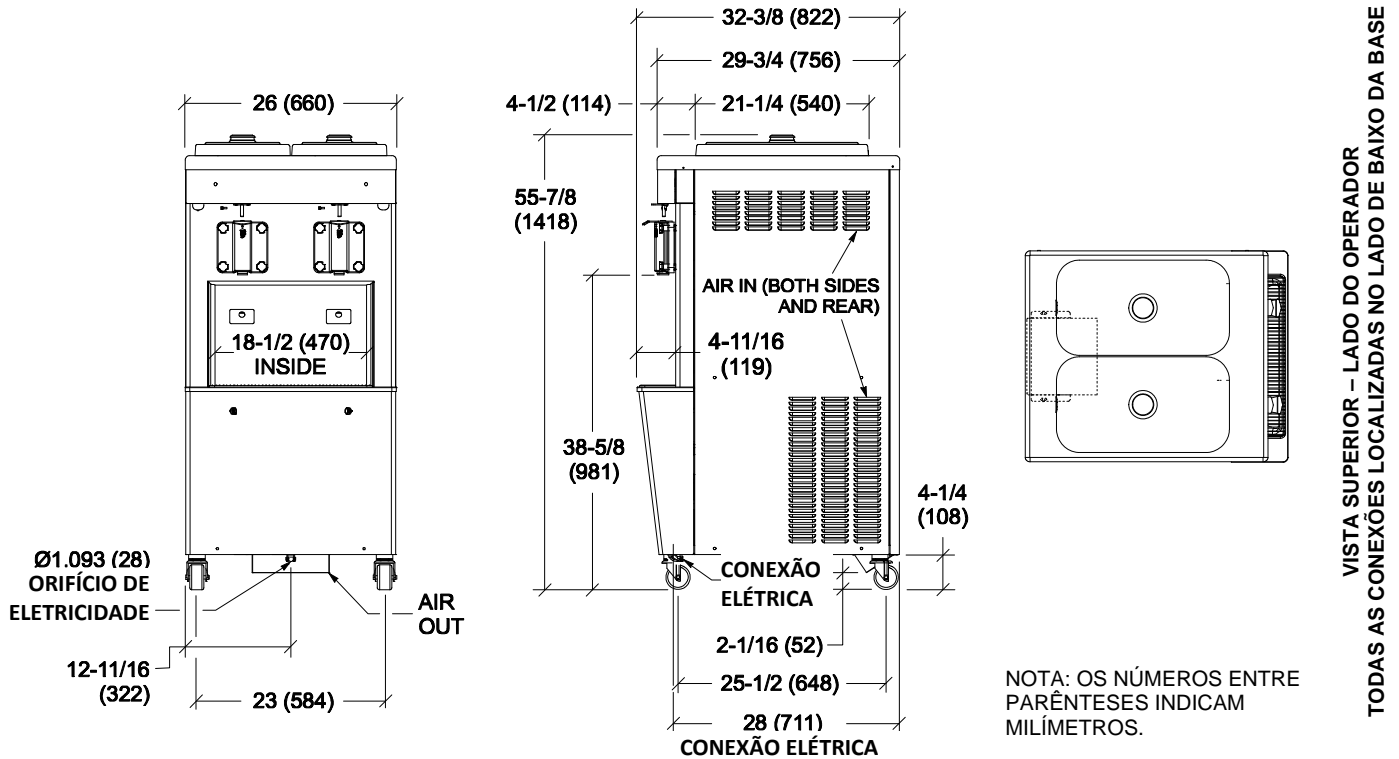


Figura 2

- **Cilindro de congelamento** – dois cilindros com capacidade de 6,6 litros (7 quartos de galão).
 - **Reservatório de mix** – dois reservatórios com capacidade de 18,9 litros (20 quartos de galão). Refrigerados e com isolamento.
 - **Motor do batedor** – dois motores com potência de 1,5 hp.
 - **Unidade de refrigeração** – dois compressores com capacidade de aproximadamente 9.500 Btu/h. Refrigerante 404A.
 - **Especificações elétricas** – a especificação padrão é 208/230-60-3. Cada unidade requer sua própria alimentação elétrica^e.
Tamanho máximo do fusível: 35A
Capacidade mínima do circuito: 30^a
 - **Unidade refrigerada a ar** – espaçamento para circulação de ar: 76 mm (3”) em todos os lados.
 - **Dimensões** - Largura: 660 mm (26”)
Profundidade: 822 mm (32-3/8”)
Altura: 1418 mm (55-7/8”)
Altura livre do piso: 108 mm (4-1/4”) sobre rodízios comuns.
 - **Pesos aproximados** -
Líquido: 263,1 kg (580 lb)
Encaixotada: 305,3 kg (673 lb)
Volume: 1,16 m³ (41,1 ft³)
- *Para informações exatas sobre os dados elétricos, consulte sempre a etiqueta de dados na unidade.
- A disponibilidade e as especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Seção 5 Identificação das peças para o operador

Modelo 358

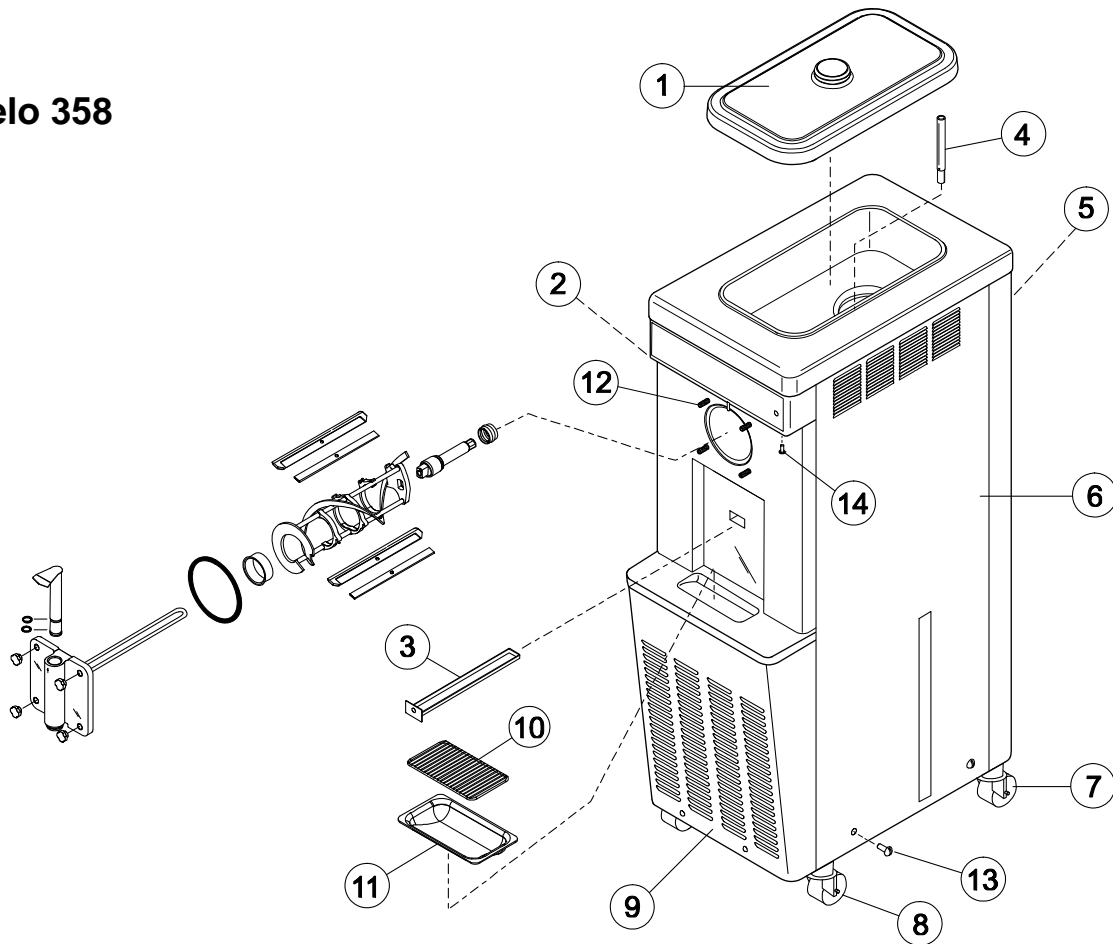


Figura 3

Item	Descrição	Nº peça	Função
1	Tampa isolada do reservatório	X51658	Ajuda na refrigeração do mix e evita a entrada de detritos no reservatório.
2	Painel lateral esquerdo *358*	046022	Painel cosmético.
3	Conjunto da bandeja-Pingadeira	X50879	Coleta todo produto escoado da abertura do eixo de transmissão.
4	Tubo de alimentação - Irreversível	015176-5	Regula a quantidade do fluxo de ar e mix que entra no cilindro de congelamento.
5	Painel posterior	046021	Painel cosmético.
6	Painel lateral direito *358* (unidade resfriada a ar)	046023-SP1	Painel cosmético.
7	Rodízio giratório - 3/4-10 ST	021279	Permite a movimentação da máquina.
8	Rodízio giratório com trava	030307	Permite a movimentação da máquina e inclui uma alavanca para travar as rodas.
9	Painel-Serviço	048267	Painel cosmético. (Não bloqueie o fluxo de ar).
10	Protetor contra respingos	066697	Fornece uma superfície plana acima da pingadeira.
11	Pingadeira	066696	Uma bandeja para coletar o produto escoado.
12	Prisioneiro do cilindro	022822	Fixador para prender a porta na posição.

Modelo 359

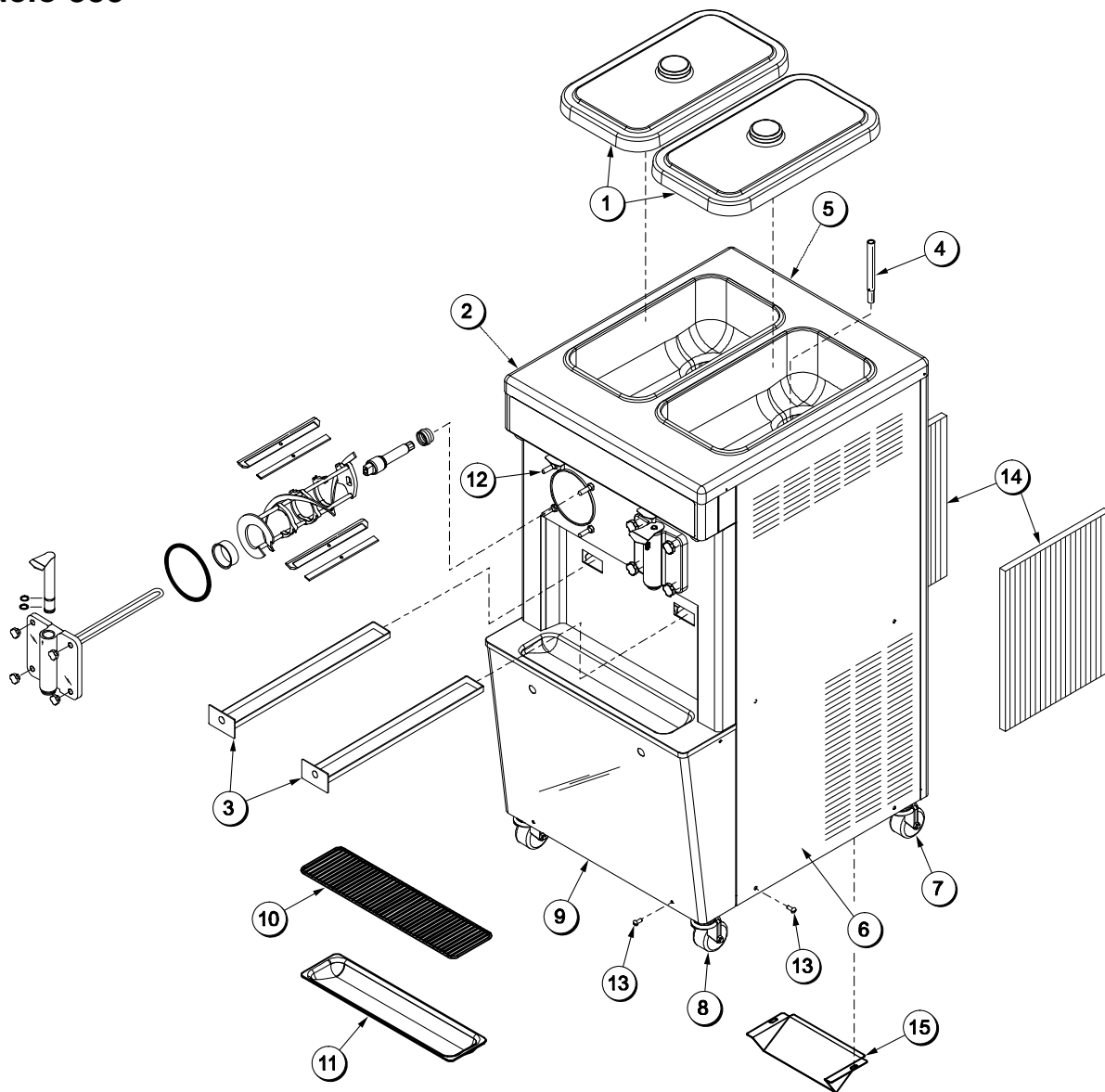


Figura 4

Item	Descrição	Nº peça	Função
1	Tampa isolada do reservatório	X51658	Ajuda na refrigeração do mix e evita a entrada de detritos no reservatório.
2	Painel – Lado esquerdo	065250	Painel cosmético.
3	Bandeja-Pingadeira	X50879	Coleta todo produto escoado da abertura do eixo de transmissão.
4	Tubo de alimentação - Irreversível	015176-5	Regula a quantidade do fluxo de ar e mix que entra no cilindro de congelamento.
5	Painel-Posterior	065271	Painel cosmético.
6	Painel – Lado direito	065251	Painel cosmético.
7	Rodízio giratório de 3" – haste de 3/4 –10	021279	Permite a movimentação da máquina.

Lista de identificação das peças do painel do Modelo 359 (continuação)

Item	Descrição	Nº peça	Função
8	Rodízio giratório de 3", haste ¾-10 e com trava	030307	Permite a movimentação da máquina e inclui uma alavanca para travar as rodas.
9	Painel frontal -Serviço	065268	Painel cosmético. (Não bloqueie o fluxo de ar.)
10	Protetor contra respingos - Arame - 19-3/4"	033813	Fornecer uma superfície plana acima da pingadeira.
11	Bandeja-Pingadeira -19-5/8" x 4-7/8"	033812	Uma bandeja para coletar o produto escoado.
12	Prisioneiro do cilindro	054748	Fixador para prender a porta na posição.
13	Parafuso ranhurado 1/4-20x5//8	005542	Prende os painéis à estrutura.
14	Filtro de ar - 18" C x 13,5" A x 0,70" P	052779-3	Filtra o pó e a sujeira do condensador principal.
15	Defletor de ar	065200	Conectado embaixo da base da máquina para direcionar o fluxo de ar.

Montagem do batedor e da porta

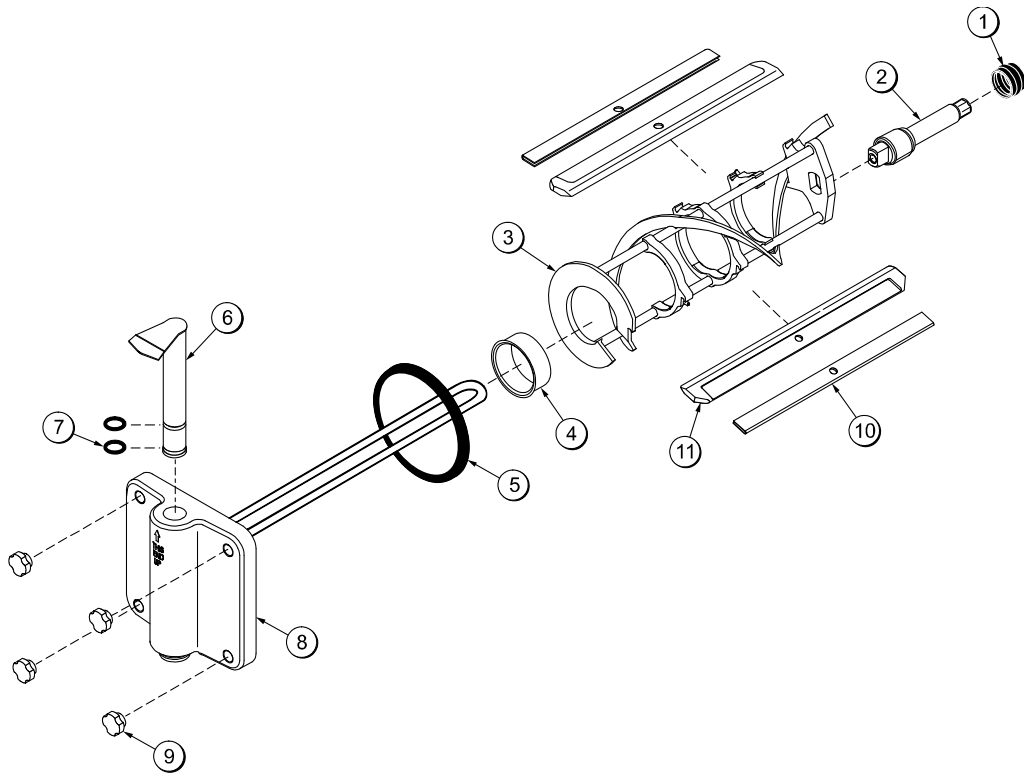
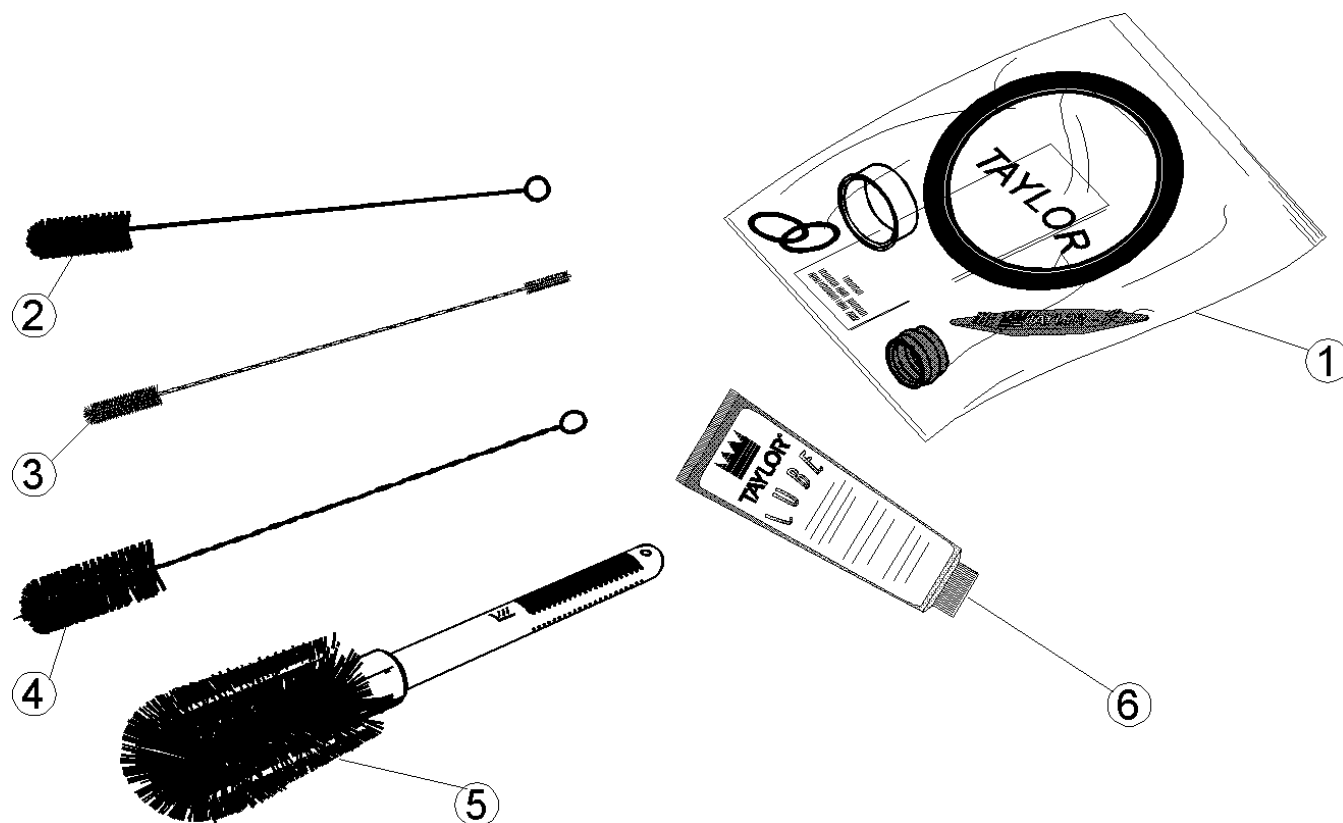


Figura 5

Item	Descrição	Nº peça	Função
1	Selo - Eixo de transmissão	032560	Fornece uma vedação entre o produto no interior do cilindro e as áreas externas da máquina. Ele deve ser lubrificado corretamente.
2	Eixo-Batedor	033235	A peça que conecta a unidade da engrenagem ao batedor. O eixo deve ser lubrificado.
3	Conj. batedor - 7 Qt. - 1 Pino - suporte	X46233	Gira no interior do cilindro de congelamento para misturar o ar e mix, e para ejetar o produto. O batedor deve girar no sentido horário, quando observado da extremidade do operador. Ele aciona as lâminas de raspagem.
4	Bucha-Frontal	013116	Permite que o batedor gire livremente sem danificar a porta da máquina. Não lubrifique.
5	Gasket-Porta – 5,177 DI x 5,9380	016672	Fornece vedação entre a porta da máquina e o cilindro de congelamento.
6	Conj. válvula-Extração	X46028	Veda a saída de mix na porta da máquina. Abra a saída quando a válvula de extração é levantada, permitindo que o mix congelado deixe o cilindro.
7	Anel de vedação de diâmetro externo de 1-1/16" x 0,139 de espessura	020571	Fornece vedação para a válvula de extração. Ele deve ser lubrificado corretamente.
8	Porta – Parcial – 1 saída - Shake	X30272-SER	Cobre a extremidade aberta do cilindro de congelamento.
9	Porca de aperto - *Uso geral*	021508	O mecanismo de aperto para prender a porta ao cilindro de congelamento. Apertar igualmente.
10	Clipe - Lâmina de raspagem - 22 cm (8,75")	046238	Reforça a lâmina de raspagem.
11	Lâmina de raspagem plástica	046237	Usada para raspar o produto congelado da parede interna do cilindro de congelamento.

Acessórios



Item	Descrição	Nº peça	Função
1	Kit de montagem – Tune up para o modelo 358	X46050	Kit que contém peças de reposição para todos os itens de desgaste.
	Kit de montagem – Tune up para o modelo 359	X36356	Kit que contém peças de reposição para todos os itens de desgaste.
2	Escova - Bucha Traseira	013071	Usada para limpar a bucha de bronze.
3	Escova com cerdas em ambas as extremidades	013072	Usada para limpar os orifícios de saída da porta da máquina e todos os canais dos anéis de vedação.
4	Escova - Válvula de extração	014753	Usada para limpar a saída da válvula de extração.
5	Escova do reservatório (3"x 7")	023316	Usada para limpar o reservatório de mix.
6	Lubrificante Taylor	047518	O lubrificante aprovado para peças moventes e itens de desgaste. Siga os procedimentos de lubrificação na seção de "Montagem" dos procedimentos de operação.

Seção 6 Importante: Informações para o operador

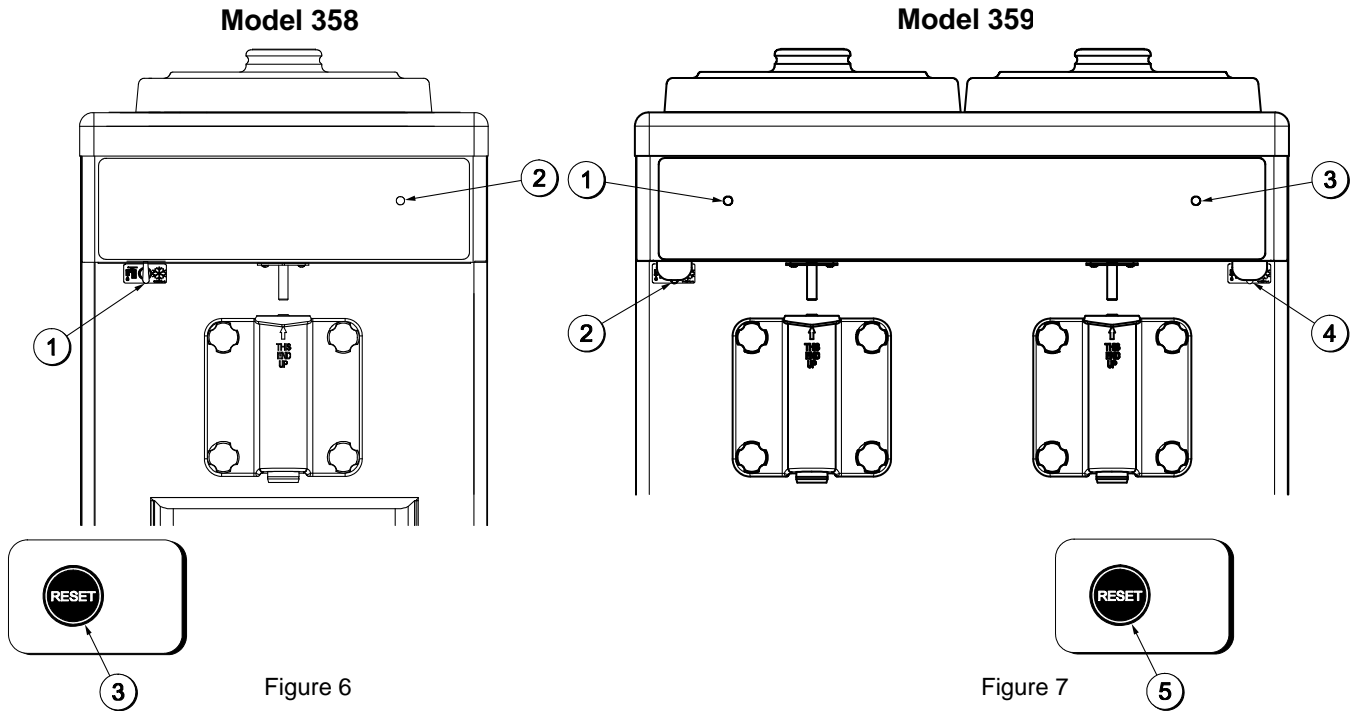


Figure 6

Figure 7

ITEM	DESCRIÇÃO
1	CHAVE DE FORÇA
2	INDICADOR DE FALTA DE MIX
3	BOTÃO RESET

ITEM	DESCRIÇÃO
1	INDICADOR DE FALTA DE MIX – LADO ESQUERDO
2	CHAVE DE FORÇA – LADO ESQUERDO
3	INDICADOR DE FALTA DE MIX – LADO DIREITO
4	CHAVE DE FORÇA – LADO DIREITO
5	BOTÃO RESET

Chave de força

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

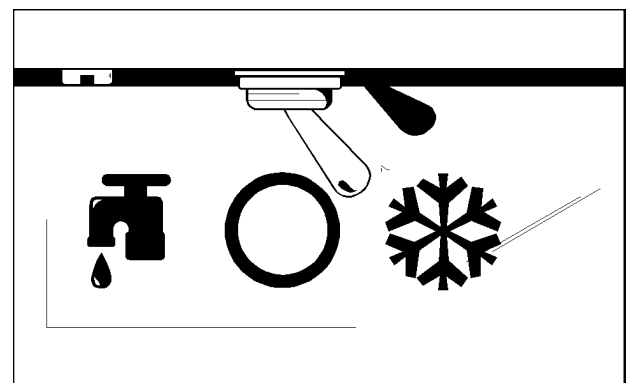


Figura 8

Luz indicadora – “Mix Out” (Falta de mix)

Localizada na frente da máquina, essa luz indica que não há mais produto. Quando a luz “MIX OUT” (FALTA DE MIX) começa a piscar, indica que o reservatório de mix está praticamente vazio, com quantidade de mix insuficiente para operar a máquina. Neste momento o modo “AUTO” (AUTOMÁTICO) é bloqueado e a máquina desliga, para se proteger contra danos onerosos resultantes de um congelamento. Apenas uma pequena quantidade de mix (menos de meio litro) se encontra no reservatório. Acrescente mix ao reservatório para iniciar o sistema de refrigeração. A operação da máquina de sorvete iniciará automaticamente.

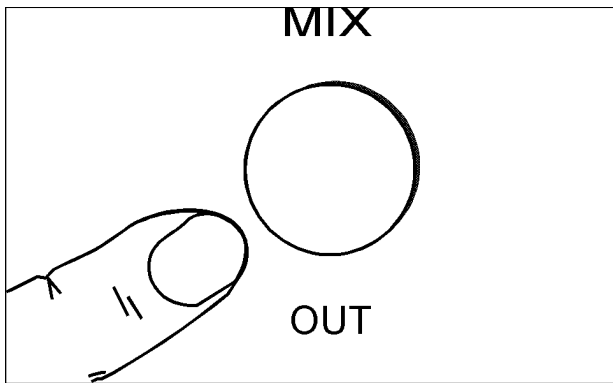


Figura 9

Botão reset

O botão reset fica localizado no painel lateral esquerdo do Modelo 358. No Modelo 359, os botões reset encontram-se no painel frontal inferior. O reset (rearme) protege o motor do batedor contra condições de sobrecarga. No caso de uma sobrecarga, o mecanismo de reset disparará. Para fazer o reset (rearme) da máquina corretamente, DESLIGUE a chave de força. Aperte firmemente o botão reset.

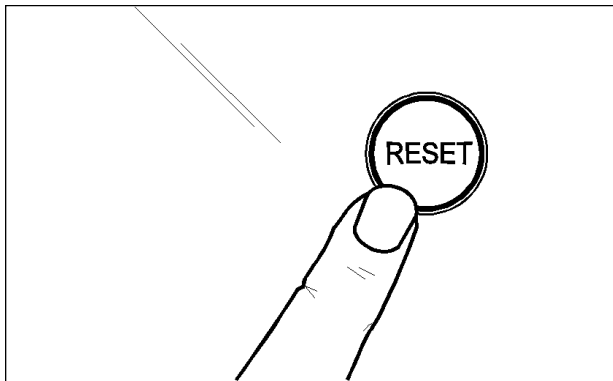


Figura 10



Nota: não use objetos metálicos para pressionar o botão reset. Se esta instrução não for observada poderá resultar em choques elétricos graves.

Coloque a chave de força na posição “WASH” (LAVAR) e observe o desempenho da máquina. Abra o painel de acesso lateral e verifique se o motor do batedor está girando no sentido horário (a partir da extremidade do operador) sem emperrar.

Se estiver girando corretamente, coloque a chave de força na posição “AUTO” (AUTOMÁTICO) para reiniciar a operação normal. Se a máquina desligar novamente, entre em contato com um técnico de manutenção.

Tubo de ar

O tubo de ar apresenta um furo em uma de suas extremidades. Depois de abastecer a máquina, coloque o tubo de ar no orifício de entrada de mix. Toda vez que a alavanca de extração for acionada, o novo mix combinado com o ar do reservatório escoará para o cilindro de congelamento. Isso manterá o cilindro de congelamento abastecido corretamente e também manterá o overrun.

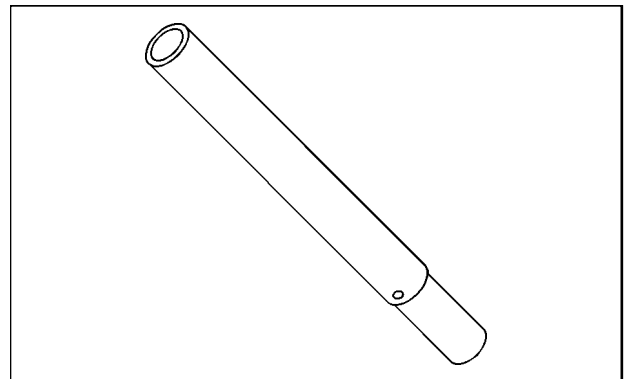


Figura 11

O modelo 358 foi selecionado para ilustrar os procedimentos detalhados de operação para os dois modelos contidos neste manual. Para fins práticos de operação, esses modelos são iguais.

Os modelos 358 e 359 armazenam 18,9 litros (20 quartos de galão) de mix em cada reservatório. O mix flui por **gravidade**, por um tubo de ar, do reservatório ao cilindro de congelamento.

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

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

Caso esteja desmontando a máquina pela primeira vez ou necessitar de informações sobre como chegar até este ponto de nossas instruções, passe à seção “Desmontagem” na página 22 e comece por lá.

Montagem

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



CERTIFIQUE-SE DE QUE A CHAVE DE FORÇA ESTÁ NA POSIÇÃO “OFF” (DESLIGADA).

Se esta instrução não for observada, poderá ocorrer lesões em decorrência de peças em movimento perigosas ou de choque elétrico.

Etapa 1

Lubrifique o canal e a porção do eixo que entra em contato com a bucha no eixo de transmissão do batedor. Deslize o selo sobre o eixo e o canal até encaixar no lugar. **NÃO** lubrifique a extremidade sextavada do eixo de transmissão. Lubrifique a parte interna do selo com uma camada superior a 6 mm (1/4”) e lubrifique o lado chato do selo que entra em contato com a bucha de bronze.

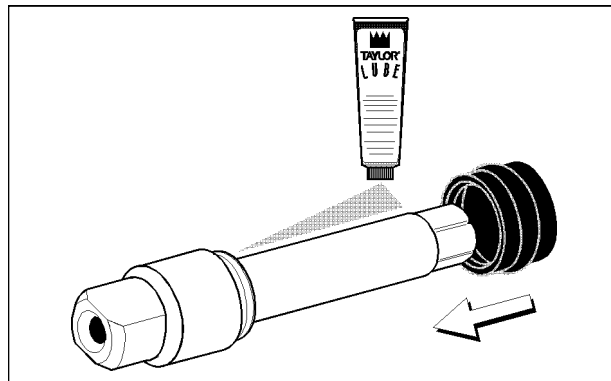


Figura 12

Etapa 2

Insira o eixo de transmissão no cilindro de congelamento (começando pela extremidade sextavada) e passando pela bucha de bronze até o selo encaixar firmemente na bucha. Coloque a extremidade sextavada firmemente na bucha. Assegure-se de que o eixo de transmissão encaixa na bucha sem emperrar.

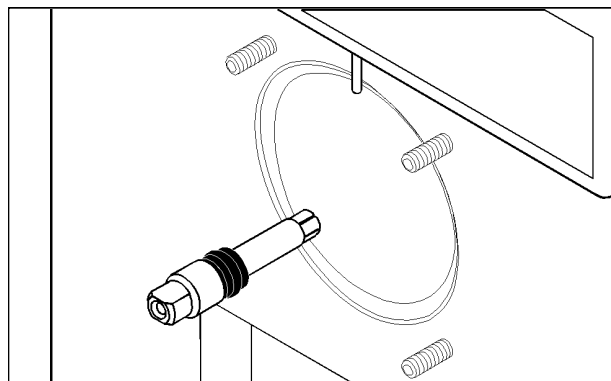


Figura 13

Etapa 3

Verifique inicialmente as lâminas de raspagem quanto a cortes ou sinais de desgaste. Substitua ambas as lâminas se houver cortes. Se as lâminas estiverem em boas condições, instale os cliques sobre as lâminas de raspagem. Coloque a lâmina raspadora posterior sobre o pino de retenção posterior no conjunto do batedor.

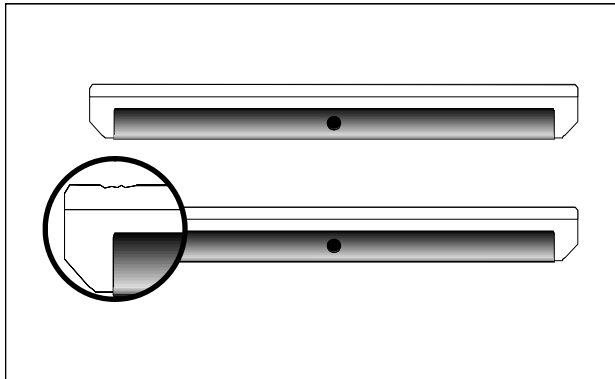


Figura 14

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 4

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

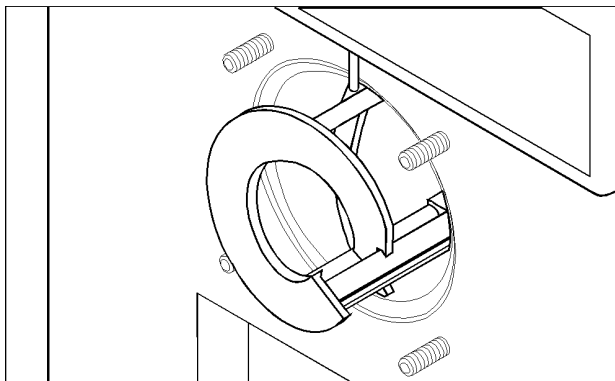


Figura 15

Etapa 5

Certifique-se de que o conjunto do batedor está posicionado corretamente sobre o eixo de transmissão. Gire levemente o batedor para assegurar que ele está assentado corretamente. Quando estiver no lugar, o batedor não se estenderá além da frente do cilindro de congelamento.

Etapa 6

Instale os dois anéis de vedação nos canais da válvula de extração e lubrifique-os.

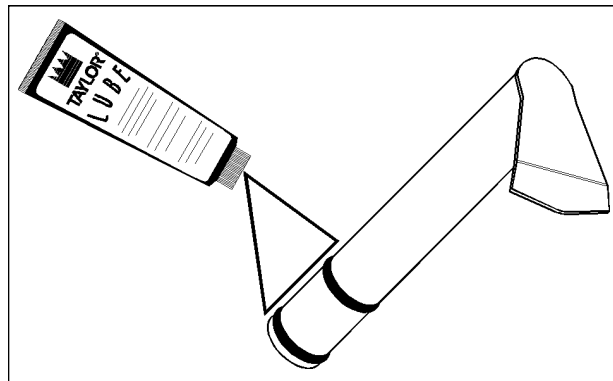


Figura 16

Etapa 7

Lubrifique a parte interna superior e inferior da saída de produto da porta da máquina e insira a válvula de extração, pelo topo, na porta da máquina ("THIS END UP" – ESTA EXTREMIDADE PARA CIMA).

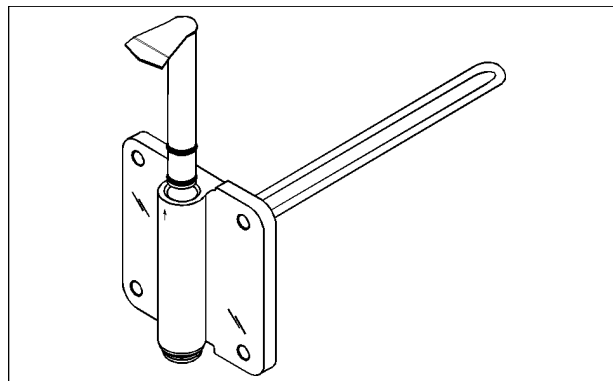


Figura 17

Etapa 8

Instale a porta da máquina. Instale o gasket no canal localizado atrás da porta da máquina. Deslize a bucha plástica branca dianteira sobre o desaglomerador até encostar no cubo, garantindo que a extremidade flangeada da bucha fique apoiada na porta da máquina. **NÃO LUBRIFIQUE O GASKET DA PORTA NEM A BUCHA PLÁSTICA.**

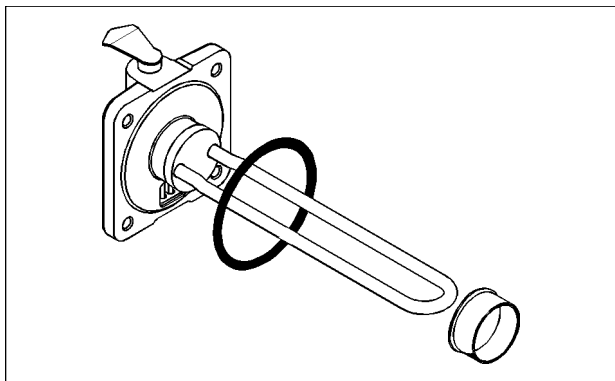


Figura 18

Etapa 9

Insira a haste do desaglomerador pela abertura do batedor e assente a porta nivelada com o cilindro de congelamento. Instale os parafusos de aperto manual com a porta assentada sobre os pinos da máquina. Aperte os parafusos igualmente, usando um padrão entrecruzado, para assegurar que a porta fique bem firme.

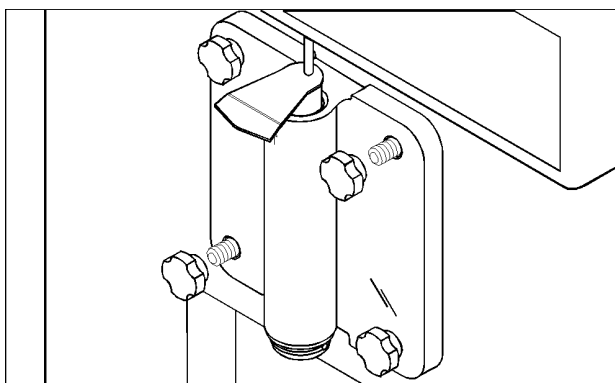


Figura 19

Etapa 10

Coloque o tubo de ar no fundo do reservatório de mix para a sanitização.

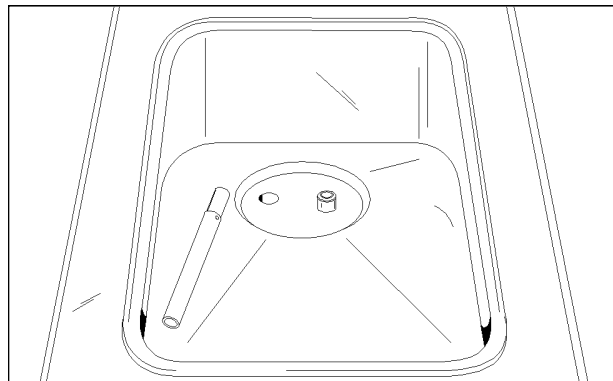


Figura 20

Etapa 11

Deslize a pingadeira do eixo de transmissão na abertura do painel dianteiro.

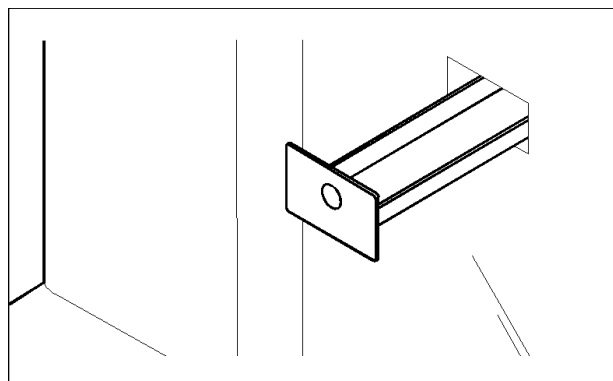


Figura 21

No Modelo 359, repita as etapas 1 a 11 para o outro lado da máquina.

Etapa 12

Instale a pingadeira da frente e o protetor contra respingos embaixo da saída de produto da porta.

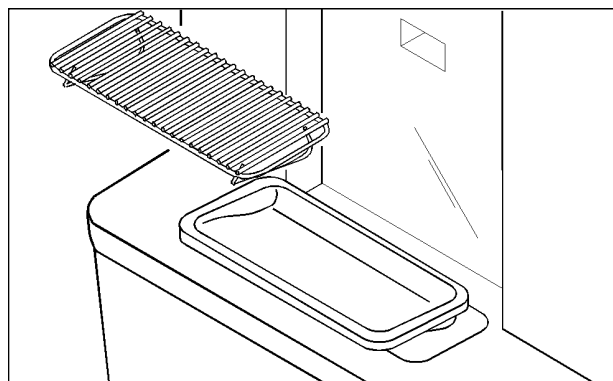


Figura 22

Sanitização

Etapa 1

Prepare 7,6 litros (2 galões) de uma solução sanitizante a 100 ppm aprovada (por exemplo: Sparkle Detergent Sanitizer [Sanitizador Sparkle]). USE ÁGUA MORNHA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

Etapa 2

Despeje 7,6 litros (um galão) de solução sanitizante no reservatório e deixe escoar para o cilindro de congelamento.

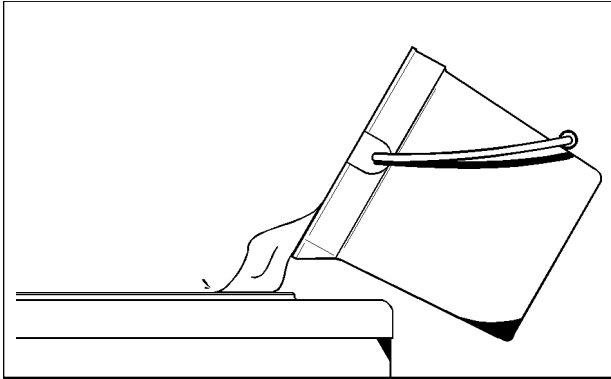


Figura 23

Etapa 3

Enquanto a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, limpe o reservatório de mix com uma escova. Ao limpar o reservatório, preste atenção em especial ao escovar o sensor do nível de mix, o orifício de entrada de mix e o tudo de ar.

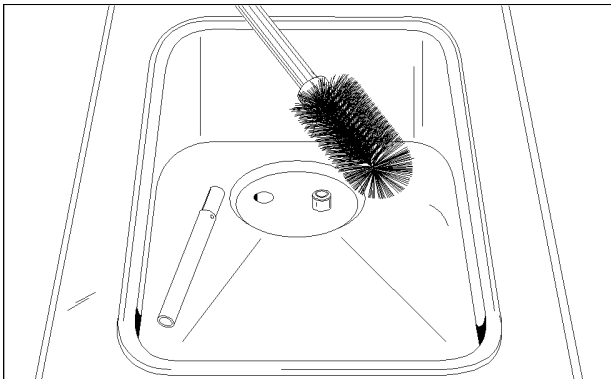


Figura 24

Etapa 4

Coloque a chave de força na posição "WASH" (LAVAR). Isto agitará a solução sanitizante no interior do cilindro de congelamento. Deixe agitando por cinco minutos.

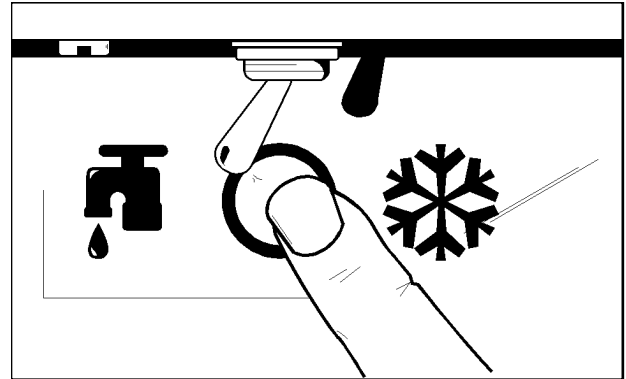


Figura 25

Etapa 5

Coloque um balde vazio embaixo da saída de produto da porta e levante a alavanca de extração. Drene toda a solução sanitizante. Quando a solução sanitizante deixar de fluir pela saída da porta, abaixe a alavanca de extração e coloque a chave na posição "OFF" (DESLIGADA).

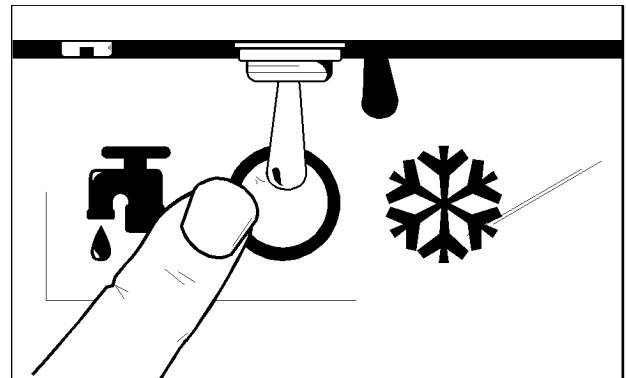


Figura 26



Nota: você acabou de sanitizar a máquina. **Certifique-se de que suas mãos sanitizadas** antes de passar às próximas instruções.

Etapa 6

Coloque o tubo de ar de pé, no canto do reservatório de mix.

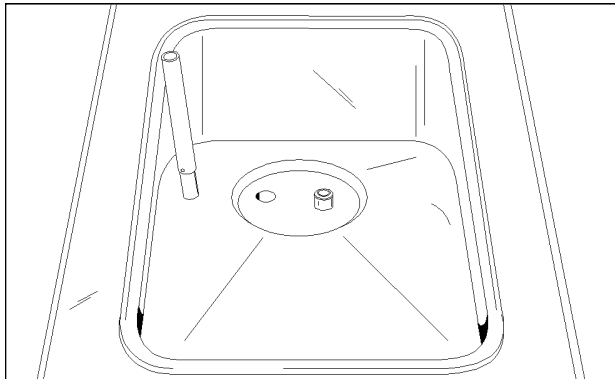


Figura 27

No Modelo 359, repita as etapas 1 a 6 para o outro lado da máquina.

Abastecimento

Etapa 1

Com um balde embaixo das saídas de produto da porta, levante a alavanca de extração. Despeje 7,6 litros (2 galões) de mix fresco no reservatório e deixe escoar para o cilindro de congelamento. Isso forçará toda a solução sanitizante restante para fora. Abaixar a alavanca de extração quando o mix com concentração total estiver fluindo pela saída da porta.

Nota: use somente mix fresco ao abastecer a máquina.

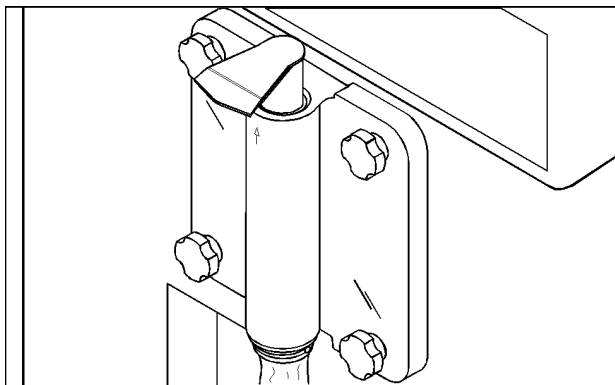


Figura 28

Etapa 2

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

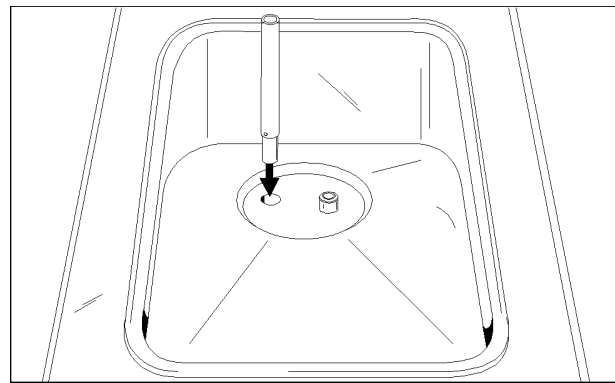


Figura 29

Etapa 3

Coloque a chave de força na posição "AUTO" (AUTOMÁTICO). Levante a chave de extração para ativar o sistema de refrigeração. Quando a máquina desligar, o produto estará na viscosidade correta para ser servido.

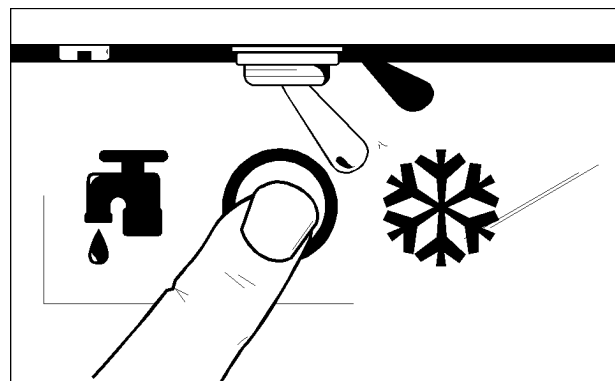


Figura 30

Etapa 4

Encha o reservatório com mix.

Etapa 5

Coloque a tampa sobre o reservatório de mix.

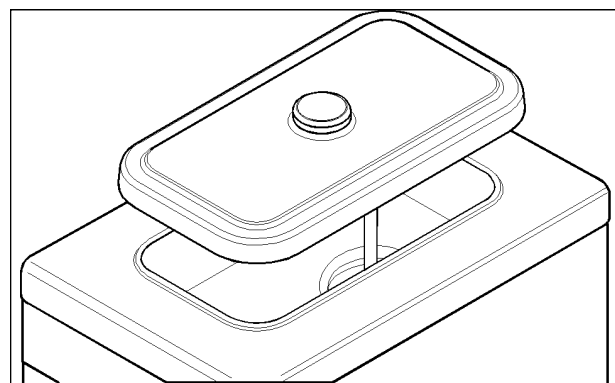


Figura 31

No Modelo 359, repita as etapas 1 a 5 para o outro lado da máquina.

Procedimento de fechamento

Os seguintes itens serão necessários para desmontar a unidade:

- Dois baldes de limpeza
- Recipiente de aço inoxidável sanitizado e com tampa para sobras de produto
- Escovas (fornecidas com a máquina)
- Solução de limpeza
- Toalhas descartáveis

Como drenar o produto do cilindro de congelamento

Etapa 1

Retire a tampa e o tubo de ar do reservatório. Leve essas peças ao tanque para a limpeza.

Etapa 2

Se os códigos de saúde municipais permitirem a reutilização da quantidade de produto restante, coloque um recipiente de aço inoxidável aprovado pela NSF embaixo da porta do cilindro. Coloque a chave de força na posição "Wash" (Lavar). Levante a alavanca de extração e drene o produto restante do cilindro de congelamento e do reservatório de mix. Quando o produto parar de fluir, coloque a chave de força na posição "OFF" e abaixe a alavanca de extração. Coloque uma tampa sanitizada no recipiente para sobras de mix e leve ao refrigerador.

(Nota: para informações adicionais sobre o uso correto das sobras de produto, consulte o item 5 na página 24.)

Nota: se os códigos locais NÃO permitirem a reutilização do produto restante, ele deve ser descartado. Siga as instruções da etapa anterior, com a exceção de que o mix deve ser despejado em um balde e devidamente descartado.



**OBEDEÇA SEMPRE OS
CÓDIGOS DE SAÚDE MUNICIPAIS**

No Modelo 359, repita as etapas 1 e 2 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 as escovas fornecidas, limpe o reservatório, o o sensor do nível e o orifício de entrada de mix.

Etapa 2

Com um balde de mix embaixo da saída do produto, coloque a chave de força na posição "WASH" (LAVAR) e levante a alavanca de extração. Deixe toda a água de enxágue escoar do cilindro de congelamento e do reservatório de mix. Quando a água de enxágue deixar de fluir pela saída da porta, abaixe a alavanca de extração e coloque a chave de força na posição "OFF" (DESLIGADA).

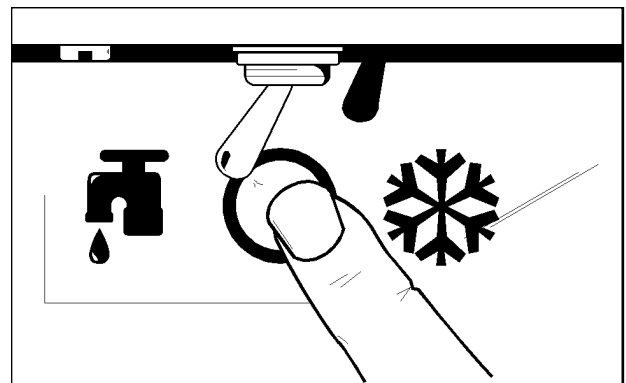


Figura 32

Repita estes procedimentos até que a água de enxágue que estiver saindo do cilindro de congelamento seja **crystalina**.

No Modelo 359, repita as etapas 1 e 2 para o outro lado da máquina.

Limpeza

Etapa 1

Prepare 7,6 litros (2 galões) de uma solução de limpeza aprovada (por exemplo: Sparkle Detergent Sanitizer [Sanitizador Sparkle]). USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

Etapa 2

Despeje 7,6 litros (2 galões) de solução de limpeza no reservatório de mix.

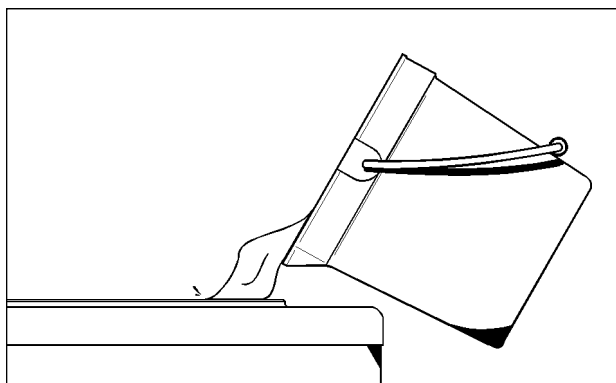


Figura 33

Etapa 3

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

Etapa 4

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

Etapa 5

Coloque um balde vazio embaixo da saída de produto da porta e levante a alavanca de extração. Drene toda a solução de limpeza. Quando a solução deixar de fluir pela saída da porta, abaixe a alavanca de extração e coloque a chave de força na posição "OFF" (DESLIGADA).

No Modelo 359, repita as etapas 1 a 5 para o outro lado da máquina.

Desmontagem



CERTIFIQUE-SE DE QUE A CHAVE DE FORÇA ESTÁ NA POSIÇÃO "OFF" (DESLIGADA). Se esta instrução não for observada, poderá ocorrer lesões em decorrência de peças em movimento perigosas ou de choque elétrico.

Etapa 1

Remova a porta da máquina, o batedor, as lâminas de raspagem e o eixo de transmissão do cilindro de congelamento; leve essas peças ao tanque para a limpeza.

Repita o procedimento para o outro lado da máquina no Modelo 359.

Etapa 2

Retire a pingadeira frontal e o protetor contra respingos.

Limpeza com escovas

Etapa 1

Prepare um tanque com a solução de limpeza aprovada (exemplos: Sparkle Detergent Sanitizer [Sanitizador Sparkle]). USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE

IMPORTANTE: Siga as instruções no rótulo, pois uma solução MUITO CONCENTRADA poderá causar danos às peças e uma solução MUITO FRACA não proporcionará a limpeza adequada. Certifique-se de que todas as escovas fornecidas com a máquina estão disponíveis para a limpeza.

Etapa 2

Remova o(s) selos do(s) eixo(s) de transmissão.

Etapa 3

Retire os cliques das lâminas de raspagem.

Etapa 4

Retire as peças abaixo da(s) porta(s) da máquina:

- gasket(s)
- a(s) bucha(s) plástica(s)
- válvula(s) de extração

Remova todos os anéis de vedação.

Nota: use uma toalha descartável para prender e remover o anel de vedação. Aplique pressão de baixo para cima até o anel de vedação sair de seu canal. Com a outra mão, empurre a parte superior do anel de vedação para frente. Ele rolará para fora do canal e poderá ser removido com facilidade. Se houver mais de um anel de vedação, comece sempre retirando aquele que estiver mais para trás. Isso permitirá que o anel de vedação deslize sobre os outros à sua frente, sem cair nos canais abertos.

Etapa 5

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

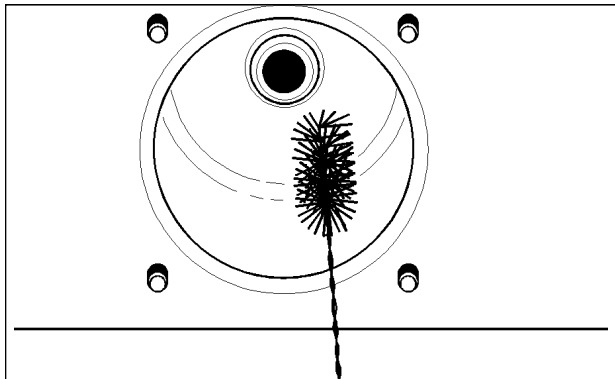


Figura 34

Etapa 6

Retire a(s) pingadeira(s) do eixo de transmissão do painel frontal e leve ao tanque para a limpeza.*****

Nota: se a pingadeira do eixo de transmissão contiver uma quantidade excessiva de mix, consulte o Guia de Identificação e Solução de Problemas.

Etapa 7

Escove cuidadosamente todas as peças desmontadas na solução de limpeza, assegurando-se de remover todo o lubrificante e os resíduos de mix. Cuide especialmente da limpeza da parte interna da válvula de extração na porta da máquina. Disponha todas as peças limpas sobre uma superfície limpa e seca para secar ao ar durante a noite.

Etapa 8

Limpe todas as superfícies externas da máquina.

Seção 8 Importante: Lista de verificação para o operador

Durante a limpeza e sanitização



**OBEDEÇA SEMPRE OS
CÓDIGOS DE SAÚDE MUNICIPAIS**

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



**A LIMPEZA E A SANITIZAÇÃO DEVEM
SER REALIZADAS DIARIAMENTE.**

Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias

- 1. Limpe e sanitize a máquina regularmente. Ela deve ser desmontada completamente e limpa com escovas.
- 2. Use todas as escovas fornecidas para uma limpeza meticulosa. As escovas foram especialmente projetadas para alcançar todos os pontos por onde o mix passa.
- 3. Use a escova de cerdas brancas para limpar o orifício de entrada do mix, que se estende do reservatório até a parte posterior do cilindro de congelamento.
- 4. Use a escova de cerdas pretas para limpar a bucha de bronze localizada na parte posterior do cilindro de congelamento. Certifique-se de que há uma quantidade generosa de solução de limpeza na escova.

- 5. SE OS CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS PERMITIREM A REUTILIZAÇÃO do mix que se encontrava na máquina antes de se iniciar a limpeza, certifique-se de que esse mix ficará armazenado em um recipiente de aço inoxidável sanitizado e com tampa, e de que ele será usado no dia seguinte. NÃO abasteça a máquina com sobras de mix. Ao utilizar a sobra de mix, escume a espuma e descarte. A seguir misture a sobra com mix fresco, numa proporção de 50/50 no decorrer da operação do dia.
- 6. Em um determinado dia da semana, opere com a menor quantidade de mix viável e descarte após fechar o estabelecimento. Isso romperá o ciclo de reutilização de sobras e reduzirá a possibilidade de elevado número de bactérias e coliformes.
- 7. Prepare as soluções de limpeza e de sanitização corretamente. Leia e siga cuidadosamente as instruções encontradas no rótulo. Uma solução demasiadamente forte pode danificar as peças e uma solução muito fraca não proporcionará a limpeza ou sanitização adequada.
- 8. A temperatura do mix no reservatório e no refrigerador deve ser inferior a 4,4 °C (40 °F).

Verificações regulares de manutenção

- 1. Troque as lâminas de raspagem que apresentam cortes ou estão danificadas. Antes de instalar o batedor, certifique-se de que as lâminas de raspagem estão conectadas corretamente.
- 2. Verifique a bucha de bronze quanto a sinais de desgaste (vazamento excessivo de mix na pingadeira do eixo de transmissão) 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 o condensador 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 devem ter seus filtros aspirados mensalmente.



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

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.

O seu Distribuidor Taylor local poderá lhe prestar este serviço.

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

Seção 9 Guia para identificação e solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
1. O produto não sai pela saída da máquina quando a válvula de extração está aberta e a máquina encontra-se no modo "AUTO" (AUTOMÁTICO).	a. Produto congelado no orifício de entrada de mix.	a. Chame um técnico de manutenção para ajustar a temperatura do reservatório de mix.	--
	b. O motor do batedor está parado, precisa de reset (rearme).	b. Desligue e religue a máquina.	15
	c. O batedor está girando no sentido anti-horário (a partir da extremidade do operador).	c. Entre em contato com um técnico de manutenção para corrigir a rotação para o sentido horário (quando observado da extremidade do operador).	--
	d. Disjuntor desligado ou fusível queimado.	d. Ligue o disjuntor ou troque o fusível.	--
	e. Mix inadequado no reservatório.	e. Abasteça o reservatório com mix.	20
2. Produto está muito duro.	a. O controle do termistor foi ajustado em uma temperatura muito fria. b. Mix inadequado no reservatório.	a. Contate um técnico de manutenção. b. Encha o reservatório com mix.	--
3. O produto está demasiadamente líquido.	a. O controle do termistor foi ajustado em uma temperatura muito quente.	a. Contate um técnico de manutenção.	--
	b. Não há espaço suficiente de ar ao redor da máquina.	b. Posicione a máquina de forma que haja fluxo de ar adequado pelo condensador.	1
	c. Lâminas de raspagem desgastadas.	c. Troque regularmente.	29
	d. Condensador sujo.	d. Limpe mensalmente.	25
	e. Mix com prazo de validade vencido.	e. Use somente mix fresco.	--
4. O mix no reservatório está muito frio.	a. A temperatura do mix não está regulada.	a. Chame um técnico de manutenção.	--
5. O mix no reservatório está muito quente.	a. A temperatura do mix não está regulada.	a. Chame um técnico de manutenção.	--
	b. Foi adicionado mix com temperatura elevada no reservatório.	b. O mix deve estar a uma temperatura abaixo de 4,4 °C (40 °F) quando é adicionado no reservatório.	24
	c. A tampa do reservatório de mix não está na posição correta.	c. Coloque a tampa em posição.	20

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
6. O eixo de transmissão está preso na bucha.	<p>a. Cantos arredondados no eixo de transmissão, bucha ou em ambos.</p> <p>b. Houve acúmulo de mix e lubrificante na bucha.</p>	<p>a. Chame um técnico de manutenção para corrigir a causa do problema e trocar os componentes necessários. Não lubrifique a extremidade sextavada do eixo de transmissão.</p> <p>b. Limpe regularmente a área da bucha de bronze com uma escova.</p>	<p>--</p> <p>23</p>
7. As paredes do cilindro de congelamento estão riscadas.	<p>a. O conjunto do batedor está torcido.</p> <p>b. A bucha frontal da porta da máquina não foi instalada ou está desgastada.</p>	<p>a. Chame um técnico de manutenção para reparar ou trocar o batedor e corrigir a causa de mix insuficiente no cilindro de congelamento.</p> <p>b. Instale ou troque a bucha plástica.</p>	<p>--</p> <p>18 / 29</p>
8. Vazamento excessivo de mix na pingadeira do eixo de transmissão.	<p>a. A vedação do eixo de transmissão está gasta ou não foi instalada.</p> <p>b. O selo do eixo de transmissão foi instalado às avessas.</p> <p>c. Bucha de bronze desgastada.</p> <p>d. Falta de lubrificação.</p>	<p>a. Instale ou troque regularmente.</p> <p>b. Instale o selo corretamente.</p> <p>c. Chame um técnico de manutenção para trocar a bucha de bronze.</p> <p>d. Lubrifique corretamente.</p>	<p>16 / 29</p> <p>16</p> <p>--</p> <p>16</p>
9. Vazamento excessivo de mix na saída de sorvete da porta do cilindro.	<p>a. Anéis de vedação estão desgastados ou não foram instalados.</p> <p>b. Lubrificação incorreta dos anéis de vedação da alavanca de extração.</p> <p>c. Foi usado um tipo de lubrificante incorreto (exemplo: lubrificante à base de petróleo).</p>	<p>a. Instale ou troque regularmente.</p> <p>b. Lubrifique corretamente.</p> <p>c. Use o lubrificante correto (exemplo: Lubrificante Taylor).</p>	<p>17 / 29</p> <p>17</p> <p>16</p>
10. A máquina não funciona depois de colocada no modo AUTOMÁTICO.	<p>a. A máquina está desligada da tomada.</p> <p>b. Não há mix no reservatório.</p> <p>c. Disjuntor desligado ou fusível queimado.</p> <p>d. O motor do batedor está parado, precisa de reset (rearme).</p>	<p>a. Conecte na tomada.</p> <p>b. Abasteça o reservatório com mix.</p> <p>c. Ligue o disjuntor ou troque o fusível.</p> <p>d. Desligue e religue a máquina.</p>	<p>--</p> <p>20</p> <p>--</p> <p>15</p>

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
11. Produto não está entrando no cilindro de congelamento.	a. O nível de mix no reservatório é inadequado.	a. Abasteça o reservatório com mix.	20
	b. O orifício de entrada de mix está obstruído.	b. A temperatura do reservatório precisa ser ajustada. Chame um técnico de manutenção.	- -

Seção 10

Cronograma de reposição das peças

DESCRIÇÃO DA PEÇA	A CADA 3 MESES	A CADA 4 MESES	A CADA 6 MESES	ANUALMENTE	QTD. PARA O MODEL O 358	QTD. PARA O MODEL O 359
Selo do eixo de transmissão	X				1	2
Lâmina de raspagem		X			2	4
Gasket da porta da máquina	X				1	2
Bucha plástica	X				1	2
Anel de vedação da válvula de extração	X				2	4
Escova de cerdas pretas (1" x 2")			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1
Escova com cerdas em ambas as extremidades			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1
Escova de cerdas brancas (1" x 2")			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1
Escova de cerdas brancas (3" x 7")			Inspeção e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA MÁQUINAS DE SORVETE

A Taylor Company, uma divisão da Carrier Commercial Refrigeration, Inc. ("Taylor"), tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada sobre as novas máquinas de sorvete da marca Taylor disponibilizada por essa empresa ao mercado em geral (o "Produto").

GARANTIA LIMITADA

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

Produto	Peça	Período de garantia limitada
Soft Serve	Conjunto do cilindro de congelamento	5 (cinco) anos
Frozen Yogurt		
Shakes	Compressor de refrigeração (exceto válvula de serviço)	5 (cinco) anos
Smoothies		
Bebidas congeladas	Motores do batedor	2 (dois) anos
Sobremesas	Engrenagem de transmissão do batedor	2 (dois) anos
	Placas de circuito impresso e controles Softech iniciados com o número de série H8024200	2 (dois) anos
	Peças não relacionadas nesta tabela ou excluídas abaixo	1 (um) ano

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original do Produto não puder ser verificada, o período de garantia limitada iniciará-se 90 (noventa) dias a contar da data de fabricação do Produto (conforme indicada pelo número de série do Produto). O comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se o Produto for instalado e todo o trabalho de manutenção necessário no Produto for realizado por um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor, e se forem utilizadas somente peças novas e genuínas da Taylor.
3. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
4. Para fins de recebimento de crédito, as Peças defeituosas 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 devido 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
uma divisão da Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, EUA

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA PEÇAS GENUÍNAS DA TAYLOR

A Taylor Company, uma divisão da Carrier Commercial Refrigeration, Inc. ("Taylor"), tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada sobre peças e componentes de reposição novos e genuínos da marca Taylor disponibilizados por essa empresa (as "Peças").

GARANTIA LIMITADA

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

Peça ou Código da Classe de Garantia da Peça	Período de garantia limitada
Peças da Classe 103 ¹	3 (três) meses
Peças da Classe 212 ²	12 (doze) meses
Peças da Classe 512	12 (doze) meses
Peças da Classe 000	Sem garantia
Peça N° 072454 da Taylor (motor – 24 VCC – Modelos *C832/C842*)	4 (quatro) anos

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

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

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

EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

1. Custos de mão de obra ou outros havidos para fins de diagnóstico, reparo, remoção, instalação, expedição, manutenção ou movimentação de Peças defeituosas, Peças de reposição ou Peças novas.
2. Manutenção, limpeza e lubrificação normais, conforme descrito no Manual do Operador da Taylor, inclusive a limpeza de condensadores ou do acúmulo de carbono e graxa.
3. O serviço necessário, quer seja referente à limpeza ou a reparos em geral, para recolocar os conjuntos das superfícies de cozimento, inclusive o platen e a chapa inferior, em condições operacionais para obter cozimento correto ou permitir a montagem correta de folhas antiaderentes e cliques, como resultado do acúmulo de graxa nas superfícies de cozimento, inclusive, mas sem restrição, o platen e placa, laterais ou topo da cobertura.
4. Substituição das superfícies de cozimento, inclusive o platen e chapa inferior, por causa de corrosão ou corrosão localizada (ou no caso do platen, por causa da perda do chapeamento), como resultado de dano devido ao impacto de espátulas ou de outros pequenos utensílios de cozinha utilizados durante o processo de cozimento, ou decorrente do uso de produtos, materiais ou processo de limpeza cujo uso não tenha sido aprovado pela Taylor.
5. Reposição de itens de desgaste designados como Peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor, como também folhas antiaderentes e cliques para o conjunto de platen do Produto.
6. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
7. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
8. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de serviço ter sido impedido de iniciar o trabalho de manutenção sujeito à garantia imediatamente após chegar ao local.
9. Falhas, danos ou reparos resultantes de instalação defeituosa, aplicação indevida, abuso, serviços de manutenção não realizados ou realizados incorretamente, alteração não autorizada ou operação ou uso impróprio, conforme indicado no Manual do Operador da Taylor, inclusive, mas sem restrição, a omissão no uso de técnicas ou ferramentas de montagem e limpeza que sejam apropriadas ou de materiais de limpeza que tenham sido aprovados.
10. Falhas, danos ou reparos resultantes de furto, vandalismo, vendaval, chuva, alagamento, nível de água elevado, água, relâmpago, terremoto ou qualquer outro desastre natural, incêndio, ambientes corrosivos, infestação de insetos ou roedores, ou outro sinistro, acidente ou condição fora do controle razoável da Taylor; operação acima ou abaixo das especificações de suprimento de gás, eletricidade ou água da unidade na qual a peça está instalada; ou Peças ou unidades nas quais estas estão instaladas forem reparadas ou alteradas de alguma maneira que, a critério da Taylor, produza efeito adverso sobre o desempenho ou desgaste ou deterioração normal.
11. Qualquer Peça comprada pela Internet.
12. Falha de inicialização devido 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
uma divisão da Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, EUA