



SOMENTE PARA INSTALADOR QUALIFICADO. Esta folha de instalação básica é uma versão inicial. Se um Manual de Operações completo (para a unidade sendo instalada) for exigido ou necessário, acesse o site da Lancer (lancercorp.com) para acesso imediato ou, para sua conveniência, digitalize esse código QR com um dispositivo móvel (aplicativo necessário) para acesso imediato a outros documentos técnicos e traduções alternativas (se disponíveis) referentes a esta unidade. Entre em contato com o Atendimento ao Cliente da Lancer para obter assistência, conforme necessário.

SOBRE ESTE MANUAL

Este livreto é parte integrante e essencial do produto e deve ser entregue ao operador após a instalação e mantido para qualquer consulta adicional que possa ser necessária. Leia atentamente as instruções e os avisos aqui contidos, pois eles têm a intenção de fornecer ao usuário as informações essenciais para uso e manutenção seguros e contínuos do produto. Além disso, ele fornece **SOMENTE ORIENTAÇÃO** ao usuário sobre os serviços corretos e localização da fábrica da unidade.

ANTES DE INICIAR

Cada unidade é testada sob condições operacionais e é completamente inspecionada antes do envio. No momento do envio, a transportadora aceita responsabilidade pela unidade. Ao receber a unidade, inspecione a caixa cuidadosamente em relação a qualquer dano visível. Se houver dano, faça a transportadora anotar o dano na guia de transporte e protocole uma reclamação junto à transportadora. A responsabilidade por danos na máquina dispensadora é da transportadora.

A instalação e transferência para outro local deste produto, se necessária, deve ser realizada por equipe qualificada com conhecimento atualizado de segurança e higiene e experiência prática, de acordo com as regulamentações atuais.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

⚠️ Uso pretendido

A máquina dispensadora é somente para uso interno. Essa unidade não é um brinquedo. Crianças não devem brincar com o equipamento. Ele não deve ser usado por crianças ou pessoas debilitadas sem supervisão. Esse equipamento não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções referentes ao uso do equipamento por uma pessoa responsável por sua segurança. Limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. A temperatura ambiente operacional mín./máx. para a máquina dispensadora é de 4 °C a 41 °C (40 °F a 105 °F). Não opere a unidade abaixo das condições ambiente mínimas de operação. Caso ocorra congelamento, interrompa a operação da unidade e entre em contato com um técnico do serviço autorizado. Serviço, limpeza e higienização devem ser realizados apenas por pessoal treinado. Siga as precauções de segurança aplicáveis. Siga as instruções do produto em questão.

⚠️ Agitação automática

As unidades são equipadas com um sistema de agitação automática e serão ativadas inesperadamente. Não coloque as mãos ou objetos estranhos no recipiente de gelo. Desconecte a máquina dispensadora durante a manutenção, limpeza e higienização. Para evitar ferimentos, não tente levantar a máquina dispensadora sem assistência. Para máquinas dispensadoras mais pesadas, use um elevador mecânico.



FS44

⚠ Aviso elétrico

Consulte a etiqueta da placa de identificação da máquina dispensadora, localizada atrás da placa de respingo, para obter os requisitos elétricos corretos da unidade. Não conecte a uma tomada elétrica de parede a menos que a corrente indicada na placa do número de série corresponda à corrente local disponível. Siga todos os códigos elétricos locais ao fazer as ligações. Cada máquina dispensadora deve ter um circuito elétrico separado. Não use cabos de extensão com essa unidade. Não faça uso de "benjamin" para conectar com outros dispositivos elétricos na mesma tomada. O interruptor de chave não desativa a tensão da linha no transformador. Sempre desconecte a energia elétrica da unidade para evitar lesão pessoal antes de tentar qualquer manutenção interna. O interruptor de restauração do disjuntor não deve ser usado como substituto da desconexão da máquina dispensadora da fonte de alimentação para realizar reparo na unidade. Somente pessoal qualificado deve realizar reparo de componentes internos na caixa de controle elétrico. Certifique-se de que todas as linhas de água estejam estancadas e que as unidades estejam secas antes de realizar quaisquer conexões elétricas!

⚠ Dióxido de carbono (CO₂)

- **AVISO:** O dióxido de carbono (CO₂) é um gás incolor e não combustível com um leve odor pungente. Altas porcentagens de CO₂ podem afetar o nível de oxigênio no sangue.
- **AVISO:** Exposição prolongada ao CO₂ pode ser prejudicial. Pessoas expostas a altas concentrações do gás CO₂ apresentarão tremores seguidos por perda de consciência e sufocamento.
- **AVISO:** Se houver suspeita de um vazamento de gás CO₂, ventile a área contaminada imediatamente antes de tentar reparar o vazamento.
- **AVISO:** Deve-se ter muita atenção na prevenção contra vazamentos do gás CO₂ em todo o sistema de CO₂ e de refrigerantes.

⚠ Aviso de água

Forneça um abastecimento de água potável adequado. As conexões e acessórios de tubulação de água ligados diretamente a um abastecimento de água potável devem ser dimensionados, instalados e mantidos de acordo com as leis federais, estaduais e municipais. A linha de abastecimento de água deve ter uma tubulação de pelo menos 9,525 mm (3/8 polegadas) como uma pressão de linha mínima de 0,516 MPa (75 psi), mas sem exceder o máximo de 0,862 MPa (125 psi). A pressão da água superior a 0,862 MPa (125 psi) deve ser reduzida para 0,862 MPa (125 psi) com o regulador de pressão fornecido. Use um filtro na linha de água para evitar danos ao equipamento e sabor estranho na bebida. Verifique o filtro de água periodicamente, conforme necessário devido às condições locais. O abastecimento de água deve ser protegido por meio de uma caixa de ar, um dispositivo de prevenção contra refluxo ou outro método aprovado para cumprir as normas NSF. Uma válvula de verificação da entrada de água com vazamento permitirá que a água volte pela bomba quando for desligada e isso contaminará o abastecimento de água. Assegure que o dispositivo de prevenção contra refluxo esteja em conformidade com as normas ASSE e locais. O instalador é responsável por assegurar a conformidade.

ESPECIFICAÇÕES E RECURSOS

DIMENSÕES

Largura: 1.118 mm (44,0 polegadas)
Profundidade: 791 mm (31,1 polegadas)
Altura: 1.000 mm (39,4 polegadas)

PESO

Transporte: 265 kg (585 lb.)
Em operação (com gelo):
338 kg (745 lb.)
Capacidade de gelo: 142 kg (312 lb.)

PARTE ELÉTRICA

115 VCA / 60 Hz / 6,0 A
230 VCA / 50-60 Hz / 3,0 A

ABASTECIMENTO DE ÁGUA GASEIFICADA

Pressão mín. do fluxo: 0,516 MPa (75 psi)
Pressão estática máxima:
0,862 MPa (125 psi)

ABASTECIMENTO DE ÁGUA SEM GÁS

Pressão mín. do fluxo: 0,516 MPa (75 psi)

ABASTECIMENTO DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO₂)

Pressão mín.: 0,483 MPa (70 psi)
Pressão máx.: 0,552 MPa (80 psi)

ENCAIXES

Entrada de água gaseificada: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)
Entrada de água sem gás: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)
Entradas de xarope da marca: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)
Entrada de CO₂: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)

Essa unidade emite um nível de pressão de som abaixo de 70 dB

LEIA ESTE MANUAL

Este manual foi desenvolvido pela Lancer Corporation como uma referência para o proprietário/operador e o instalador desta máquina dispensadora. Leia este guia antes da instalação e operação desta máquina dispensadora. Se o serviço for necessário, ligue para seu Agente de Serviço ou para o Atendimento ao Cliente da Lancer. Sempre tenha seu modelo e número de série à mão quando ligar.

Seu Agente de Serviço: _____

Número de telefone do Agente de Serviço: _____

Número de série: _____

Número do modelo: _____

INSTALAÇÃO

Desembale a máquina dispensadora

1. Posicione a caixa de transporte na posição vertical sobre o piso, corte e remova as amarras da embalagem.
2. Abra a parte superior da caixa e remova a embalagem interior.
3. Eleve e remova a caixa da unidade.
4. Mova a unidade para remover a base de compensado de transporte para que um lado fique fora da bancada ou da mesa, permitindo o acesso aos parafusos na parte inferior da base de compensado de transporte.

OBS.

Se a unidade precisar ser transportada, é aconselhável deixar a unidade fixada na base de compensado de transporte.

5. Remova o kit de acessórios e as peças soltas do compartimento de gelo.

OBS.

Inspecione se há danos ocultos na unidade. Se houver danos evidentes, notifique a transportadora e registre uma reclamação contra ela.

6. Se o kit de pernas tiver sido fornecido, monte as pernas inclinando a unidade.

Selecionando/Preparando um local na bancada

1. Selecione um local nivelado e bem ventilado próximo a uma tomada elétrica devidamente aterrada, a 1,5 m (5 pés) de um ralo, com um abastecimento de água que atenda aos requisitos mostrados na seção Especificações, que se encontra na página 2, e distante da luz solar direta ou de iluminação aérea.
2. Se uma máquina de fazer gelo não estiver instalada, deixe uma folga suficiente para permitir o enchimento do compartimento de gelo para um balde de cinco galões (recomendamos um mínimo de 40 cm [16 pol.]).
3. O local selecionado deve poder suportar o peso da máquina dispensadora, do gelo e possivelmente de uma máquina de fazer gelo sendo instalada após o recorte da bancada ter sido feito. O peso total (com máquina de fazer gelo) para essa unidade pode exceder 363,6 kg (800 libras).

OBS.

A Lancer **NÃO** recomenda o uso de gelo raspado ou em flocos na máquina dispensadora.

4. A unidade pode ser instalada diretamente na bancada ou nas pernas. Se instalada diretamente sobre a bancada, a unidade deverá ser vedada à bancada com um selante aprovado pelo FDA. Se for necessário montar uma máquina de fazer gelo em cima da máquina dispensadora, não instale a máquina dispensadora nas pernas.

OBS.

As unidades listadas pela NSF devem ser vedadas à bancada ou use as pernas fornecidas.

5. Selecione um local para o deck da bomba remota, as bombas de xarope, o tanque de CO₂, os recipientes de xarope e o filtro de água (recomendado).
6. Corte a abertura necessária para as linhas de água, xarope e CO₂ no local designado da máquina dispensadora.

Nivelção da máquina dispensadora:

Para facilitar a drenagem adequada da máquina dispensadora, verifique se ela está nivelada, da frente para trás e de um lado para o outro. Deixe um nível na parte superior da extremidade posterior da máquina dispensadora. A bolha deve ser estabelecida entre as linhas de nível. Repita esse procedimento para os três lados restantes. Nivele a unidade, se necessário. Para um desempenho ideal, coloque a unidade em uma inclinação de 0°. A inclinação máxima é de 5°.

OBS.

Para garantir que o serviço de bebidas seja acessível a todos os clientes, a Lancer recomenda que a altura do balcão e a seleção de equipamentos sejam planejadas com cuidado. Os Padrões ADA 2010 para o Design Acessível afirmam que a altura máxima de alcance do chão não deve ser superior a 122 cm (48 pol.) se o ponto de contato for inferior a 25,5 cm (10 pol.) da frente da bancada, ou no máximo 117 cm (46 pol.) se o ponto de contato for superior a 25,5 cm (10 pol.) e inferior a 68,5 cm (27 pol.) da frente da bancada. Para obter mais informações sobre os requisitos legais do cliente para a acessibilidade dos equipamentos instalados, consulte os Padrões ADA 2010 para o Design Acessível. - <http://www.ada.gov>.

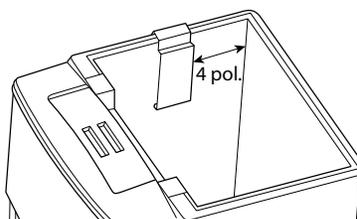
Instalação de uma máquina de fazer gelo (se necessário)

⚠ ATENÇÃO

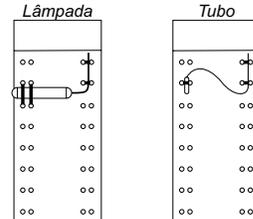
Ao instalar uma máquina de fazer gelo na dispensadora, use um termostato no recipiente para controlar o nível do gelo (veja abaixo). Isso evitará danos ao mecanismo da máquina dispensadora. O suporte para montar um termostato está localizado no recipiente de gelo. Durante o ciclo de agitação automática e ao fornecer gelo, verifique se há um espaço adequado entre a parte superior do nível de gelo e a parte inferior da máquina de fazer gelo de forma que o gelo possa se mover sem obstruções. Entre em contato com o fabricante da máquina de fazer gelo para obter informações sobre um termostato adequado para o recipiente.

1. Instale a máquina de fazer gelo de acordo com as especificações do fabricante. Os pontos de consideração incluem as áreas de drenagem, ventilação e queda.
2. É necessária uma placa adaptadora ao instalar uma máquina de fazer gelo. Entre em contato com seu Representante de vendas ou com o Atendimento ao cliente da Lancer para obter mais informações.
3. É necessário um termostato no recipiente para controlar o nível de gelo na máquina dispensadora (consulte ATENÇÃO acima). Entre em contato com o fabricante da máquina de fazer gelo para obter o termostato correto do recipiente.
4. O termostato do recipiente deve estar pelo menos 5 cm (2 pol.) abaixo da extremidade superior da máquina dispensadora. O local preferido do termostato do recipiente é na parede lateral esquerda.

Anexar suporte estatísticas do recipiente conforme exibido



Anexo das estatísticas recomendadas do recipiente



⚠ ATENÇÃO

A não utilização de um termostato no recipiente de gelo não só anulará a garantia do IBD, como também resultará na incapacidade de controlar o nível de gelo no recipiente de gelo, o que pode causar danos à máquina dispensadora.

5. Verifique se a máquina de fazer gelo está instalada corretamente para permitir a remoção do painel da marca.
6. Verifique se o preenchimento manual está acessível.
7. Limpe e mantenha a máquina de fazer gelo de acordo com as instruções do fabricante.

OBS.

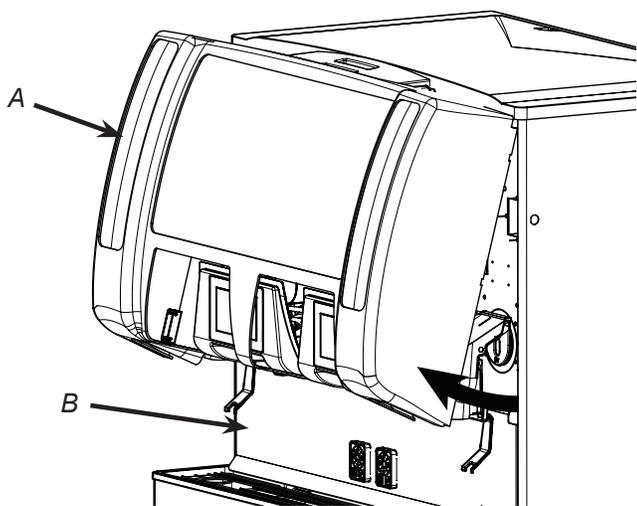
Ao instalar uma máquina de fazer gelo Scotsman®, a Lancer recomenda definir o tempo de agitação automática para cada 60 minutos. Para ajustar o tempo de agitação, configure os interruptores de queda localizados na caixa de controle atrás do painel da marca. Consulte o diagrama da legenda do comutador DIP na última página deste manual para referência.

Instalação da máquina dispensadora

OBS.

A instalação e transferência para outro local, se necessária, deve ser realizada por equipe qualificada com conhecimento atualizado e experiência prática, de acordo com as regulamentações atuais.

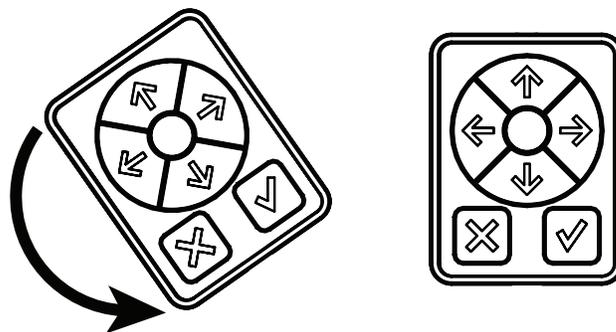
1. Para remover o painel da marca, primeiro desconecte o lado esquerdo e direito das alças de conexão atrás do painel da marca, afastando-o da unidade.



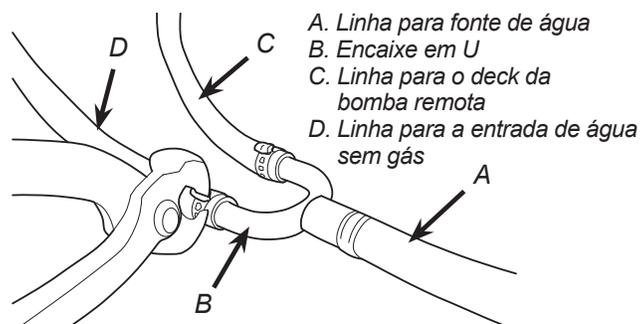
A. Painel da marca
B. Placa de respingo

2. Gire o painel da marca, afastando-o da unidade. Pela parte inferior, levante-o para soltá-lo do topo do compartimento de gelo e remova-o da unidade.

3. Torça/gire o painel ADA, localizado na placa de respingo da unidade, no sentido anti-horário até um ângulo de 45°.

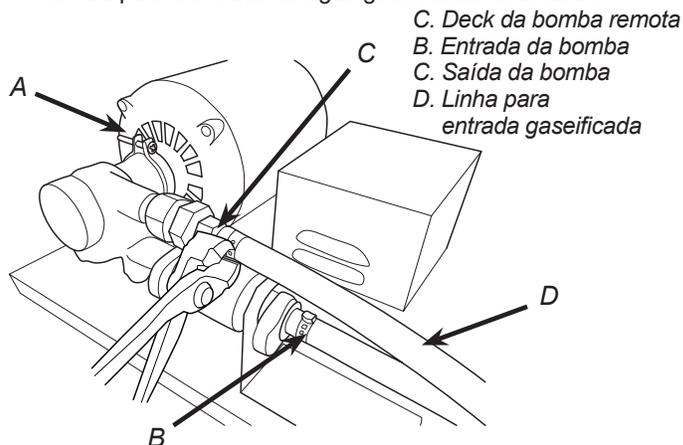


4. Puxe cuidadosamente o painel ADA e a fiação elétrica da placa de respingo da unidade, até o conector da fiação estar visível.
5. Desconecte a fiação do ADA e remova-a da unidade. Repita as etapas de 3 a 4 para o segundo painel ADA.
6. Remova a placa de respingo e a bandeja coletora.
7. Passe a tubulação apropriada da fonte de água até a entrada de água no deck da bomba remota.
8. Se necessário, instale o propulsor de água (Lancer PN MC-163172) entre o abastecimento de água e o deck da bomba remota.
9. Usando cortadores de tubulação, corte a linha de água, instale o encaixe em U e encaminhe o tubo apropriado do encaixe em U para a entrada de água sem gás na unidade.



A. Linha para fonte de água
B. Encaixe em U
C. Linha para o deck da bomba remota
D. Linha para a entrada de água sem gás

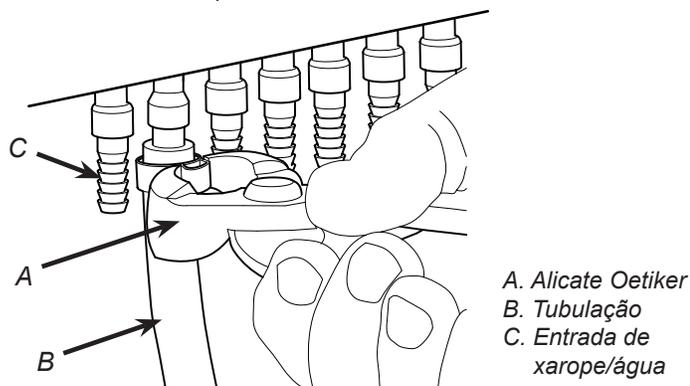
10. Passe a tubulação apropriada da saída remota do deck da bomba para a entrada de água gaseificada na unidade.



A. Deck da bomba remota
B. Entrada da bomba
C. Saída da bomba
D. Linha para entrada gaseificada

11. Instale uma válvula de corte na linha de água que alimenta o deck da bomba remota, bem como na linha de água que alimenta a entrada de água sem gás.

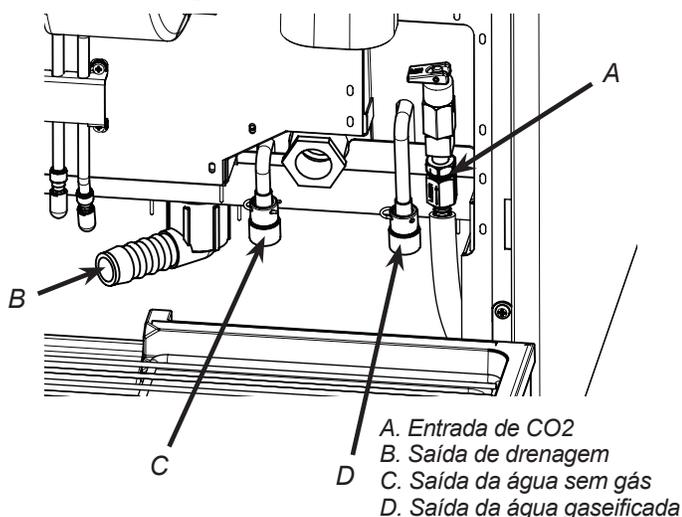
12. Passe tubulação apropriada do local da bomba de xarope até as entradas de xarope e conecte a tubulação a todas as entradas de xarope.



OBS.

Consulte Diagramas de encanamento na frente da unidade ou na página 19 para referência.

13. Passe a tubulação apropriada do local da fonte de CO₂ para a entrada de CO₂ na unidade e conecte a tubulação à entrada.

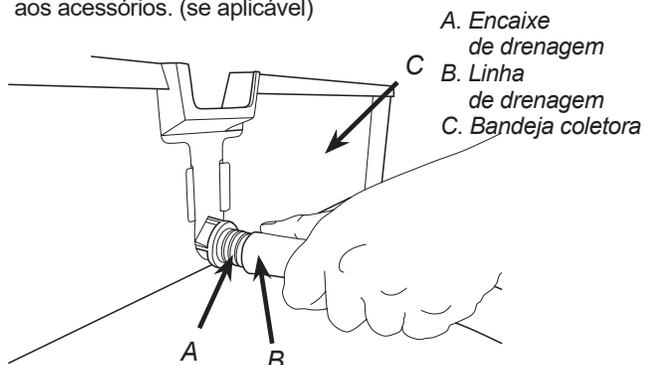


14. Passe o cabo da fonte de alimentação até uma tomada elétrica aterrada de classificação apropriada de tensão e amperagem.

AVISO

NAO CONECTE A UNIDADE À TOMADA ELÉTRICA ATERRADA NESTE MOMENTO. Certifique-se de que todas as linhas de água estejam estanques e que a unidade esteja seca antes de realizar quaisquer conexões elétricas.

15. Passe as duas mangueiras de drenagem do tipo aberto nos dois acessórios na bandeja coletora e conecte a mangueira aos acessórios. (se aplicável)



⚠ CUIDADO

A linha de drenagem deve ser isolada com um isolante de célula fechada. O isolante deve cobrir toda a extensão da mangueira de drenagem, inclusive os encaixes. O dreno deve ser instalado de maneira que a água não fique parada em curvaturas ou outros pontos baixos, pois isso poderá ajudar a formar condensação.

⚠ ATENÇÃO

Derramar água quente no dreno pode causar o colapso do Tubo de drenagem. Permita que somente água morna ou fria entre no Tubo de drenagem. Derramar chá, café e substâncias semelhantes pelo dreno pode fazer com que o tubo de drenagem fique obstruído com borra de café ou chá ou outras partículas sólidas.

16. Recoloque a bandeja coletora e o suporte para copos na unidade. (se aplicável)

OBS.

Ao instalar a bandeja coletora, verifique se as duas mangueiras de drenagem da placa fria estão alinhadas com as aberturas na bandeja coletora. Verifique se a extremidade da mangueira está pelo menos 1,3 cm (0,5 pol.) sobre a extremidade da abertura para garantir a drenagem adequada da placa fria.

Conexão à máquina dispensadora remota (se necessário)

OBS.

Essa unidade pode fornecer uma máquina dispensadora remota com água gelada e linhas de água gaseificada. Consulte as especificações e instruções do fabricante para a instalação da máquina dispensadora remota. Veja a seguir instruções para o encanamento das tubulações de linha de água na máquina dispensadora remota.

1. Conecte a tubulação apropriada à saída de água gaseificada no lado direito da unidade e passe a entrada de água gaseificada na máquina dispensadora remota.

OBS.

Consulte Diagramas de encanamento na frente da unidade ou na página 19 para referência.

2. Conecte a tubulação apropriada à saída de água sem gás no lado direito da unidade e passe a entrada de água sem gás na máquina dispensadora remota.

OBS.

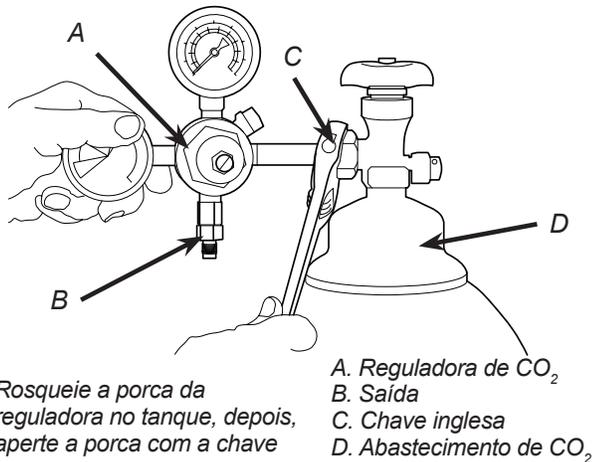
As linhas de água que alimentam a máquina dispensadora remota devem ser isoladas.

Instalando o abastecimento de CO₂

1. Conecte o conjunto da reguladora de CO₂ de alta pressão ao cilindro ou sistema de grande porte de CO₂.

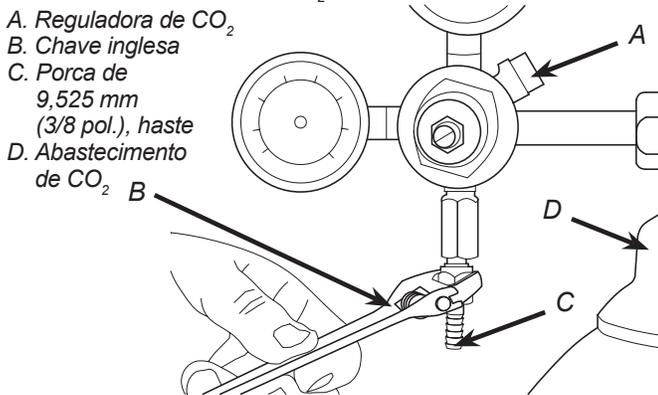
⚠️ ATENÇÃO

Antes de instalar a reguladora, assegure que uma vedação (arruela ou anel em O) esteja presente na porca de conexão da reguladora.

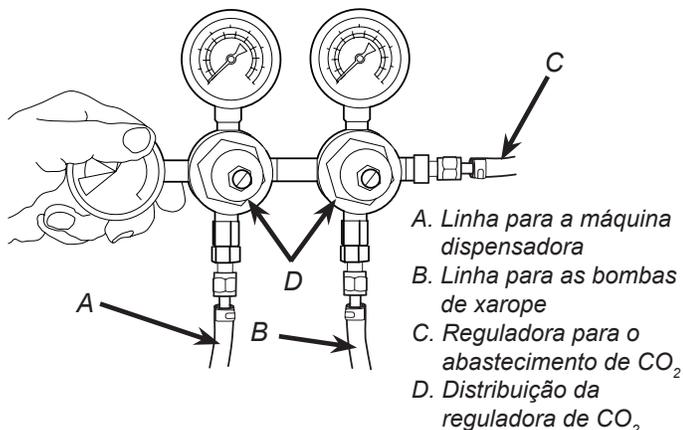


- Rosqueie a porca da reguladora no tanque, depois, aperte a porca com a chave

2. Conecte uma porca de 9,525 mm (3/8 pol.), haste e vedação à saída do regulador de CO₂.



3. Passe a tubulação apropriada do local do coletor do regulador de baixa pressão CO₂ para a porca de 9,525 mm (3/8 pol.), haste no regulador de alta pressão CO₂ conectado à fonte e conecte a tubulação.
4. Conecte a tubulação direcionada da entrada de CO₂ na unidade a uma das tomadas do coletor do regulador de baixa pressão CO₂.
5. Conecte a tubulação em T nas bombas de xarope na segunda reguladora de baixa pressão.



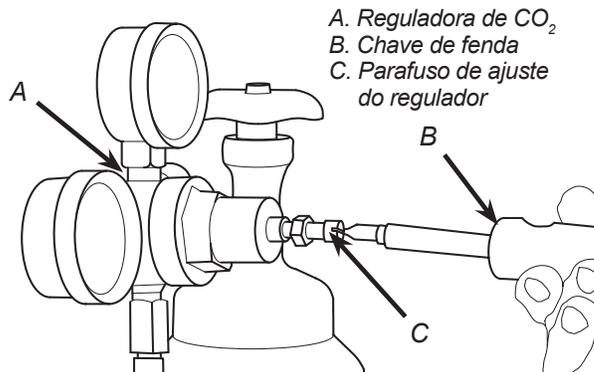
⚠️ ATENÇÃO

E necessário um regulador de CO₂ dedicado para fornecer a entrada de CO₂ na unidade, bem como a todas as bombas de xarope.

6. Usando uma chave inglesa, solte a porca de trava no parafuso de ajuste do regulador de CO₂ de alta pressão conectado à fonte e, em seguida, use uma chave de fenda para prender a porca.

⚠️ AVISO

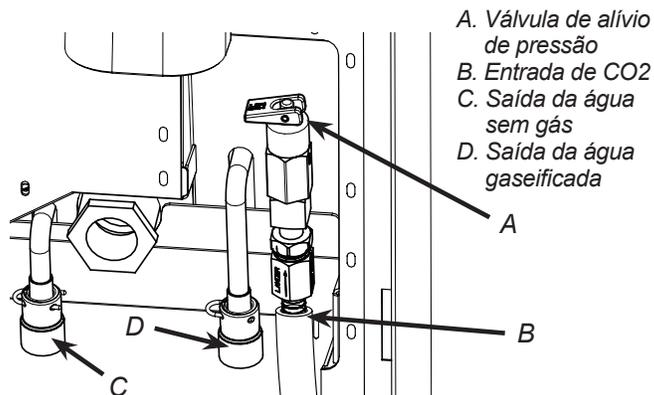
NÃO LIGUE O ABASTECIMENTO DE CO₂ NESTE MOMENTO



7. Repita a Etapa 6 para os reguladores de baixa pressão CO₂ no coletor do regulador encaminhados para a unidade e as bombas de xarope.

Configuração da máquina dispensadora

1. Ligue a fonte de água.
2. Abra a válvula de alívio de pressão, localizada na frente da unidade, levantando a alavanca da tampa da válvula. Segure na posição aberta até a água fluir da válvula de alívio, depois feche (baixe a alavanca) a válvula de alívio.

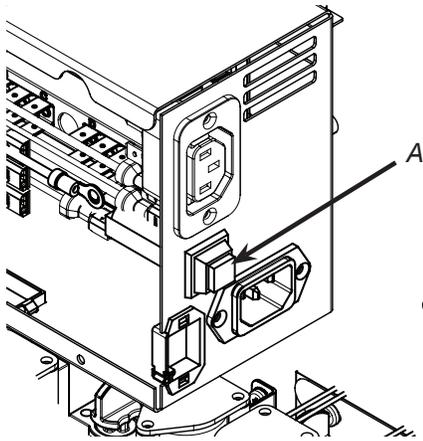


3. Verifique se a Bag-In-Box contém xarope e verifique todas as conexões quanto a vazamentos.
4. Coloque gelo suficiente no recipiente de gelo para encher aproximadamente 1/2 do recipiente antes de conectar a unidade à tomada.
5. Conecte o cano de energia da unidade à tomada elétrica aterrada.

⚠ AVISO

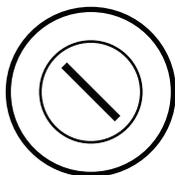
A máquina dispensadora deve estar eletricamente aterrada da devida maneira para evitar lesão grave ou choque elétrico fatal. O cabo de energia tem um plugue aterrado de três pinos. Se uma tomada elétrica aterrada com entrada para três pinos não estiver disponível, use um método aprovado para aterrar a unidade. Siga todos os códigos elétricos locais ao fazer as ligações. Cada máquina dispensadora deve ter um circuito elétrico separado. Não use cabos de extensão. Não conecte diversos dispositivos elétricos na mesma tomada.

6. Ligue a energia da máquina dispensadora ao pressionar o botão liga/desliga no lado direito da caixa elétrica da unidade.

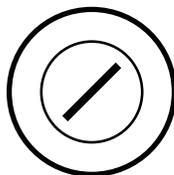


A. Energia da máquina dispensadora Ligar/desligar

7. Teste a operação do motor ao pressionar as duas alavancas de gelo até o motor do agitador começar a girar.
8. Se necessário, ative as telas esquerda e direita pressionando os botões liga/desliga da tela no lado esquerdo da caixa elétrica da unidade.
9. Se necessário, gire a chave esquerda ou direita para a posição ativada.



Posição desativada



Posição ativada

OBS.

Para desativar a unidade, os dois interruptores de chave devem estar na posição Desativado. Para ativar a máquina dispensadora, somente um interruptor de chave precisa estar na posição Ativado.

10. Após a inicialização da tela, acesse o menu de serviço colocando o dedo no espaço vazio no lado direito da tela.
11. Deslize o dedo ao longo do centro da tela para a esquerda até atingir o espaço vazio no lado esquerdo da tela e, em seguida, mantenha o dedo na tela por no mínimo quatro (4) segundos.



12. Depois de manter o dedo pressionado por no mínimo quatro (4) segundos, toque nos quatro cantos da tela em qualquer ordem.



13. Será exibido um teclado; digite o número do pino designado para acessar o menu de serviço.
14. Para acesso do técnico ao menu de serviço, repita as etapas 11 a 12 e digite o número do pin do técnico (4433).

OBS.

O acesso do técnico ao menu de serviço permite o acesso aos seguintes menus: Sistema, Iluminação, Esgotado, Tempo e atrasos, Configurações da válvula, Manutenção, Gerenciamento de dados, Versões de componentes, Solenoides de teste.

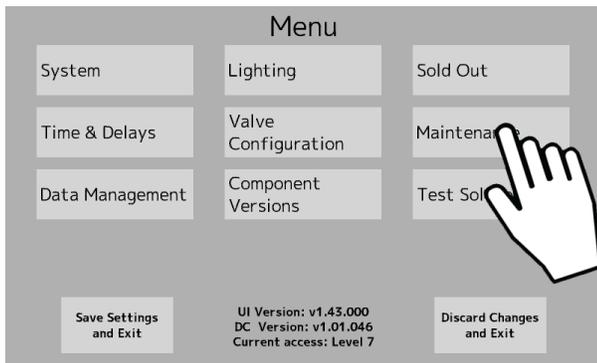
15. Para acesso do gerente ao menu de serviço, repita as etapas 11 a 12 e digite o número do pin do gerente (6655).

OBS.

O acesso do gerente ao menu de serviço permite acessar as telas Iluminação, Esgotado e Tempo e atrasos. (Consulte a página 13)

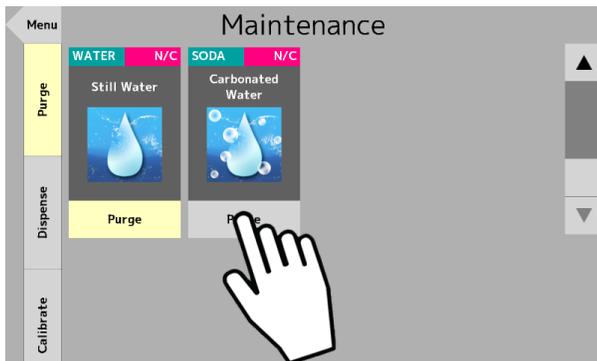
16. Para acessar apenas o menu Esgotado, repita as etapas 11 a 12 e insira o pin Esgotado (963).

17. No menu Serviço, pressione o botão *Manutenção*.



18. Pressione a guia *Limpar* no lado esquerdo da tela.

19. Role para baixo até os módulos de água e pressione os botões *Limpar* para os módulos de água simples e de água gaseificada.



OBS.

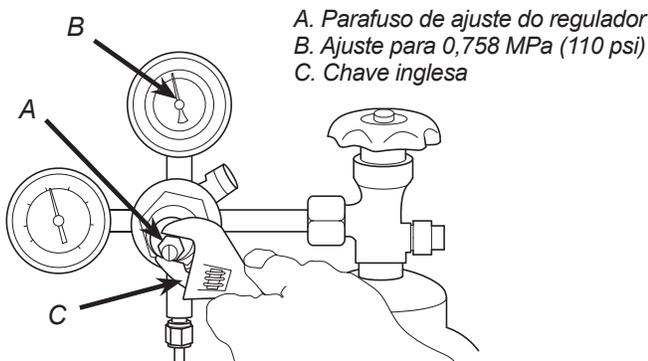
Uma vez ativada a limpeza, o produto continuará sendo liberado até que seja desativada. Para desativar a limpeza, basta pressionar o botão *Limpar* novamente. Podem ser limpos até quatro módulos por vez. Depois de selecionar quatro módulos, todos os outros módulos ficarão esmaecidos e não poderão ser selecionados.

20. Quando um fluxo constante de água for alcançado, pressione o botão *Limpar* novamente para desativar os módulos.

21. Repita as etapas 10 a 20 para a segunda tela.

22. Verifique se o deck da bomba está desligado antes de ligar o CO₂.

23. Ligue o CO₂ na fonte e, usando uma chave de fenda, ajuste o regulador de alta pressão na fonte para 0,758 MPa (110 psi) e aperte a contraporca com uma chave inglesa.



24. Ajuste os dois reguladores de baixa pressão no coletor do regulador para 0,517 MPa (75 psi) e aperte a contraporca com uma chave inglesa.

25. Acione cada válvula até sair gás.

26. Conecte o deck da bomba do carbonatador remoto, se ainda não tiver feito isso, e gire o botão para a posição LIGADO.

27. Acione cada válvula até que a bomba do carbonatador seja ativada. Libere o botão, permita que o carbonatador encha e pare. Repita esse processo até que um fluxo constante de água gaseificada seja obtido.

OBS.

O deck da bomba tem um recurso de tempo limite de 3 minutos. Se o tempo limite for atingido, **DESLIGUE e LIGUE** o deck invertendo o botão na caixa de controle.

OBS.

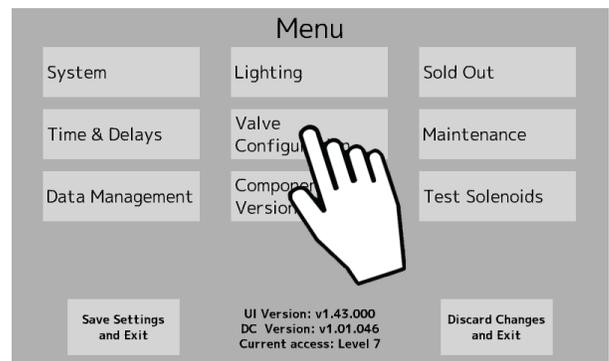
Para verificar se há vazamentos de CO₂, feche a válvula do cilindro de CO₂ e observe se a pressão para o sistema cai com a válvula do cilindro fechada por cinco minutos. Abra a válvula do cilindro após a verificação.

28. Ative cada válvula para limpar o ar das linhas de xarope.

Adicionando novos módulos de marca/sabor

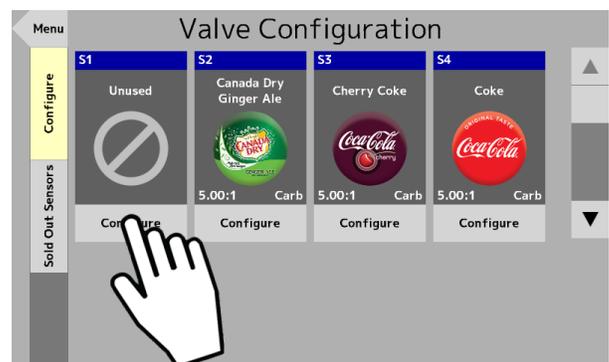
1. Para adicionar um novo módulo de marca ou sabor, o módulo deve primeiro ser ativado.

2. No menu Serviço, pressione o botão *Configuração da válvula*.



3. No menu Configuração da válvula, pressione a guia *Configurar* no lado esquerdo da tela.

4. Pressione o botão *Configurar* em qualquer módulo de marca ou de sabor para abrir sua Página de configuração.



- Selecione uma nova marca nas guias disponíveis da Biblioteca de marcas, no lado esquerdo da tela.



OBS.

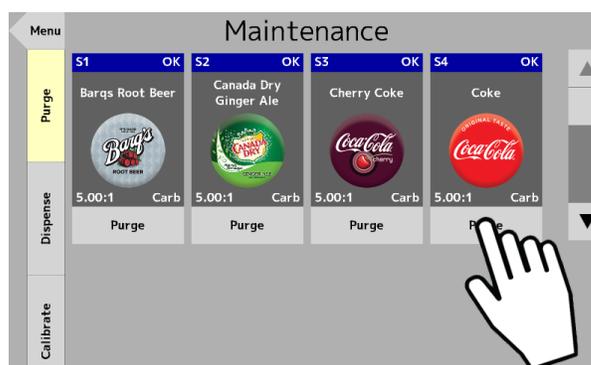
Cada marca tem um tipo e proporção de água padrão já definidos quando são selecionados. O tipo e a proporção da água podem ser ajustados, se necessário. Ajuste a proporção tocando no número e digitando o novo valor no teclado.

- Depois que uma marca/sabor for selecionada para um módulo correspondente, pressione o botão *Configuração da válvula* para retornar à tela Configuração da válvula.
- Repita as etapas 4 e 5 para qualquer outro módulo de marca ou de sabor.

- Pressione o botão Menu para retornar ao menu Serviço.



- No menu Serviço, pressione o botão Manutenção.
- Pressione a guia Limpar no lado esquerdo da tela.
- Limpe qualquer nova marca ou módulo de sabor até que haja um fluxo constante de xarope. (Veja a página anterior)

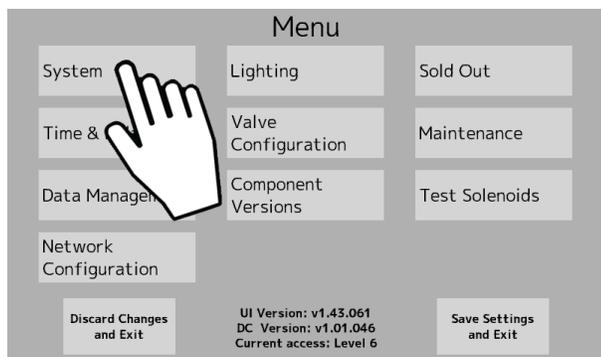


- Pressione o botão Menu para retornar ao menu Serviço.
- Repita as etapas 1 a 12 para a segunda tela.

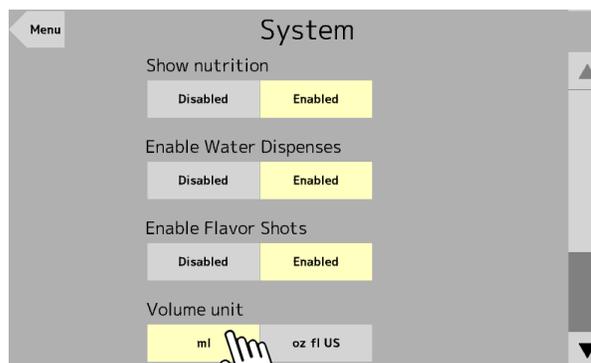
CALIBRAÇÃO E MANUTENÇÃO

Calibração dos módulos de água sem gás/ gaseificada

- Para calibrar corretamente o fluxo de água, as unidades de volume devem ser definidas em mililitros (ml).

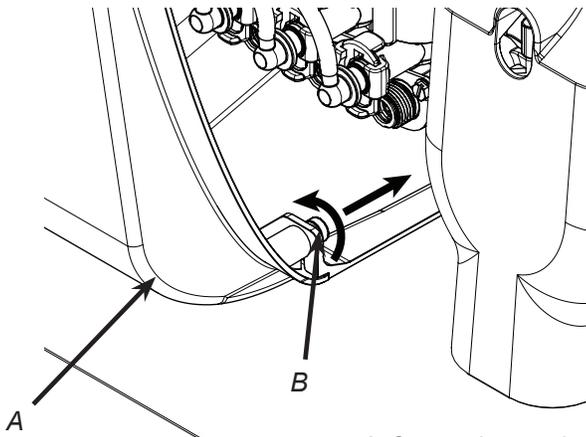


- Acesse o menu Serviço (consulte a página 7) e pressione o botão *Sistema*.



- No menu Sistema, pressione o botão *ml* abaixo de "Unidade de volume".
- Pressione o botão Menu para retornar ao menu Serviço.

- No menu Serviço, pressione o botão *Manutenção*.
- Remova os dois parafusos de aperto manual que conectam o compartimento plástico da tela à unidade.



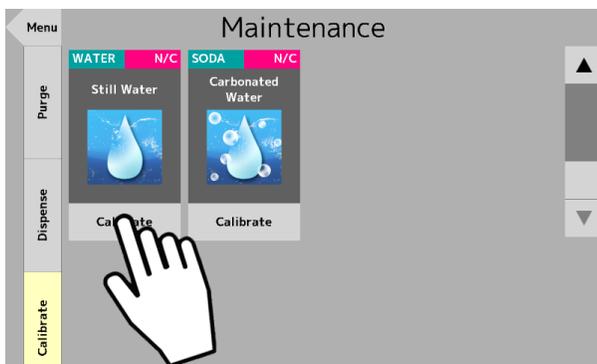
A. Compartimento da tela
B. Parafuso de aperto

- Ao segurar o compartimento plástico da tela, incline-o para frente até que ele se solte da unidade.

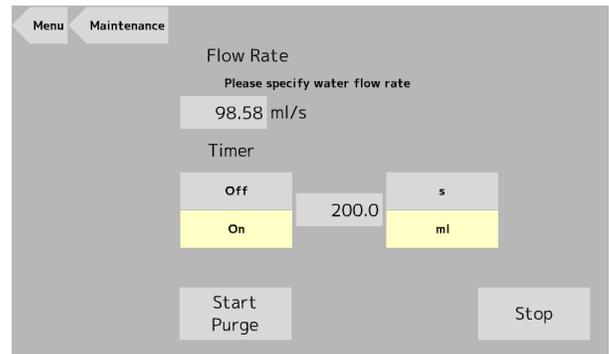


A. Compartimento da tela de inclinação

- Enquanto segura o compartimento da tela, pressione a guia *Calibrar* no lado esquerdo da tela e o botão *Calibrar* para o módulo de água sem gás.



- Usando o teclado, insira um valor de vazão de água de 98,58 ml/s.
- Coloque o timer na posição ON e selecione mililitros (ml) como a unidade de medida desejada.

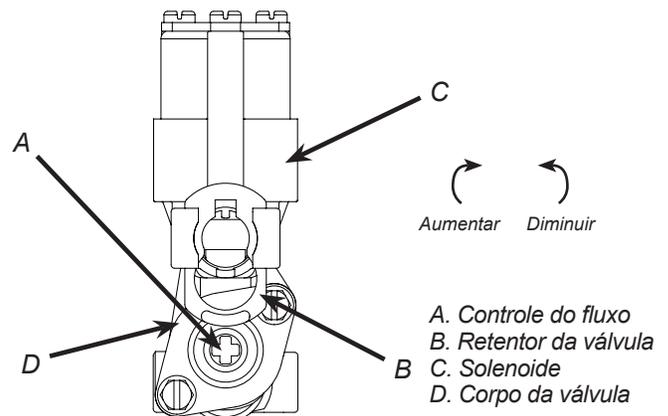


- Usando o teclado, insira um volume específico a ser distribuído com base no tamanho do cilindro graduado que está sendo usado para calibrar o módulo de água sem gás.

OBS.

Quanto maior o volume dispensado, mais precisos os resultados.

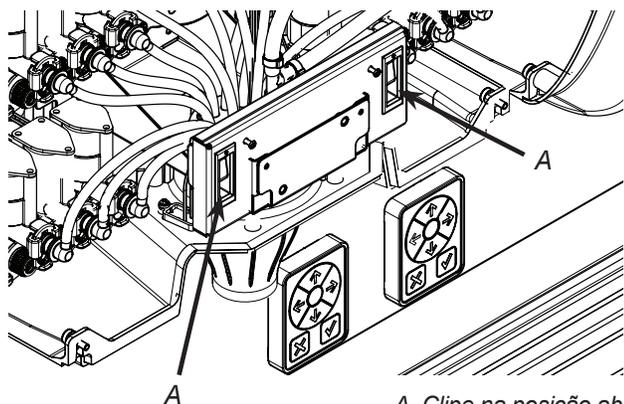
- Com um cilindro graduado abaixo do bocal, pressione o botão *Iniciar limpeza*. A unidade distribuirá o volume designado na etapa anterior.
- Analisar o volume dispensado no cilindro graduado. Se o volume distribuído não corresponder ao valor inserido na tela na etapa 11, use uma chave de fenda para ajustar o controle do fluxo de água sem gás. (Consulte Diagrama do encanamento na página 19 para referência).



- Repita as etapas 12 e 13 até que o volume designado seja alcançado.
- Repita as etapas 8 a 14 para o módulo de água gaseificada.
- Para recolocar o compartimento da tela, primeiro alinhe-o às alças de conexão da unidade e depois gire o compartimento para baixo até que as alças de conexão se encaixem.

OBS.

Verifique se as duas guias de conexão estão desativadas na posição aberta antes de tentar reconectar o compartimento da tela. Use uma chave de fenda para abrir as guias de conexão, se necessário.



A. Clipe na posição aberta

17. Reconecte os dois parafusos de aperto manual removidos na Etapa 6.
18. Repita as etapas 5 a 17 para a segunda tela.

Calibração dos módulos de xarope de marca

OBS.

Assegure que haja gelo na placa fria e que as linhas estejam frias antes de tentar definir as taxas de fluxo nas válvulas. A temperatura da bebida não deve ser mais alta do que 4,4 °C (40 °F) quando as taxas de fluxo estiverem definidas.

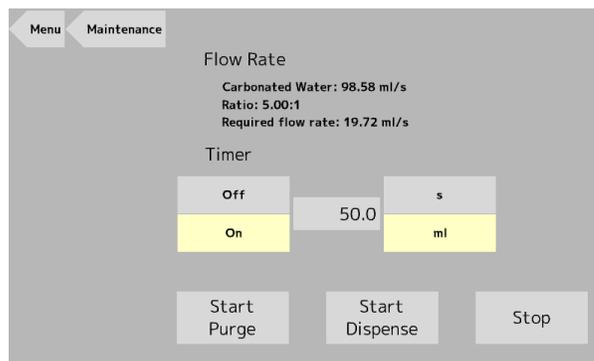
1. No menu Serviço, pressione o botão *Manutenção*.
2. Remova os dois parafusos de aperto manual que conectam o compartimento plástico da tela à unidade (consulte a página 9).
3. Ao segurar o compartimento plástico da tela, incline-o para frente até que ele se solte da unidade (consulte a página 9).
4. Enquanto segura o compartimento da tela, pressione a guia *Calibrar* no lado esquerdo da tela e pressione o botão *Calibrar* para o primeiro módulo de xarope de marca.

OBS.

A taxa de fluxo de água deve ser definida a partir da calibração dos módulos de água gaseificada/sem gás na seção anterior e a taxa deve ser determinada a partir de quando a marca foi configurada. (Consulte a página 8, Adicionando nova marca/módulo de sabor)



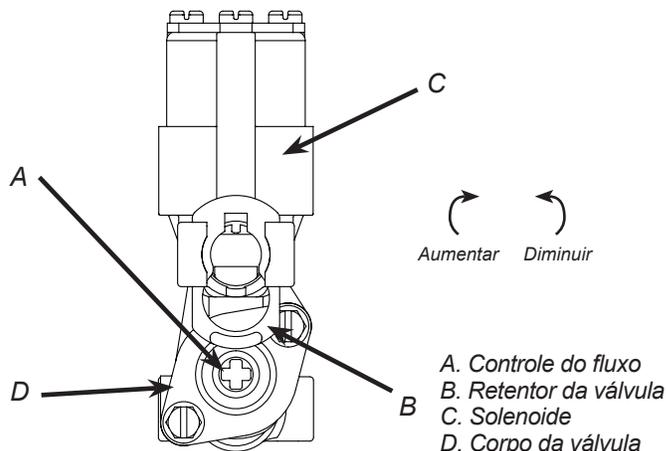
5. Coloque o timer na posição ON e selecione mililitros (ml) como a unidade de medida desejada.
6. Usando o teclado, digite 50 como a quantidade de distribuição predefinida.



OBS.

A taxa de fluxo da bebida foi ajustada para 98,58 ml/s, o que torna a taxa de fluxo de xarope 19,72 ml/s. A taxa de fluxo final que deve ser dispensada é de 118,3 ml/s.

7. Com um cilindro graduado abaixo do bocal, pressione o botão *Iniciar liberação*. A unidade distribuirá a quantidade de xarope designada.
8. Analise o volume dispensado no cilindro graduado. Se o volume dispensado não corresponder ao valor de 50 ml, use uma chave de fenda para ajustar o controle de fluxo de xarope da marca. (Consulte Diagrama do encanamento na página 19 para referência).



Aumentar Diminuir

A. Controle do fluxo
B. Retentor da válvula
C. Solenoide
D. Corpo da válvula

9. Repita as etapas 7 e 8 até que o volume designado de 50 ml seja alcançado.
10. Repita as etapas 4 a 9 para os módulos de xarope de marca restantes.
11. Para recolocar o compartimento da tela, primeiro alinhe-o às alças de conexão da unidade e depois gire o compartimento para baixo até que as alças de conexão se encaixem.

OBS.

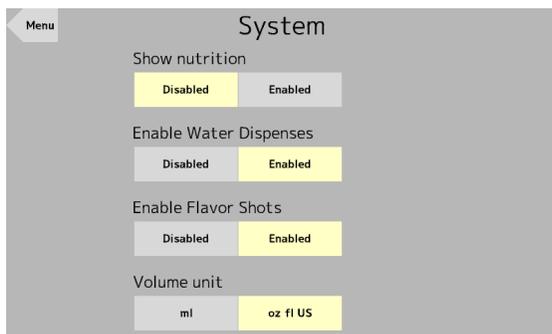
Verifique se as duas guias de conexão estão desativadas na posição aberta antes de tentar reconectar o compartimento da tela. Use uma chave de fenda para abrir as guias de conexão, se necessário.

12. Reconecte os dois parafusos de aperto manual removidos na Etapa 2.
13. Repita as etapas 1 a 12 para a segunda tela.

RECURSOS DA MÁQUINA DISPENSADORA TWINPOUR

Configurações do sistema

1. No menu Serviço, pressione o botão *Sistema*.



2. Pressione o botão *Ativado* abaixo de "Ativar liberação de água" para poder derramar água sem gás/gaseificada na tela principal.



3. Pressione o botão *Ativado* abaixo de "Ativar fotos dos sabores" para exibir fotos dos sabores na tela principal.



4. Pressione o botão *Ativado* abaixo de "Mostrar nutrição" para exibir as informações nutricionais de uma marca selecionada (se disponível).
5. Quando ativado, pressione e mantenha pressionado o botão *Informações* em uma tela de liberação de marcas selecionadas para exibir as informações nutricionais.

Recursos de tempo e atraso

1. No menu Serviço, pressione o botão *Tempo e atrasos* para acessar o menu Tempo e atrasos.
2. Ative ou desative qualquer uma das três (3) funções de atraso e tempo ao tocar abaixo dos nomes de funções designados: *Tempo limite da marca*, *Proteção de tela* e *Suspensão*.

OBS.

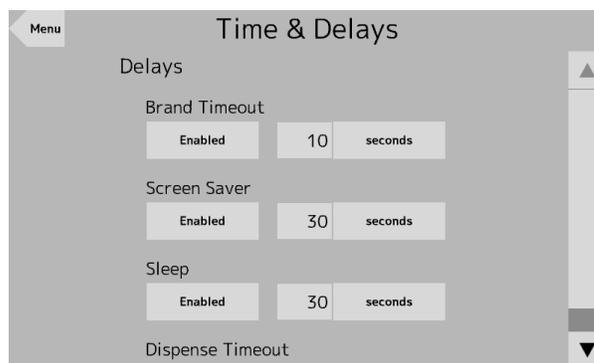
Tempo limite da marca – o tempo para que uma marca selecionada na tela Liberar seja desmarcada após inatividade

Protetor de tela – o tempo para o protetor de tela ser iniciado após a inatividade

Suspensão – a quantidade de tempo para que a unidade entre no Modo de suspensão após inatividade.

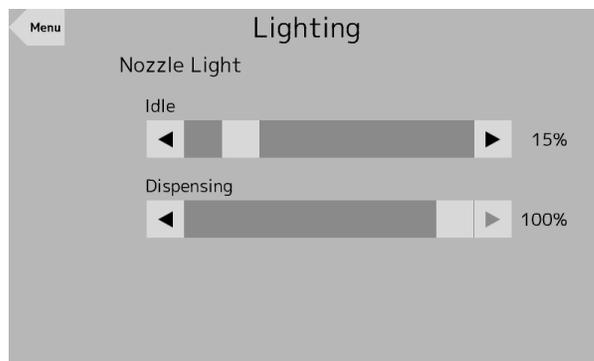
Tempo limite de dispensa – o tempo que uma válvula gastará antes do desligamento automático.

3. Ajuste a *Frequência* e as *Unidades do tempo* ao selecionar seus campos correspondentes.



Recursos de iluminação

1. No menu Serviço, pressione o botão *Iluminação*.
2. Nesse menu, o usuário pode ajustar a *Iluminação do bocal* quando a unidade estiver liberando ou não (ociosa).



Recursos da função Esgotado

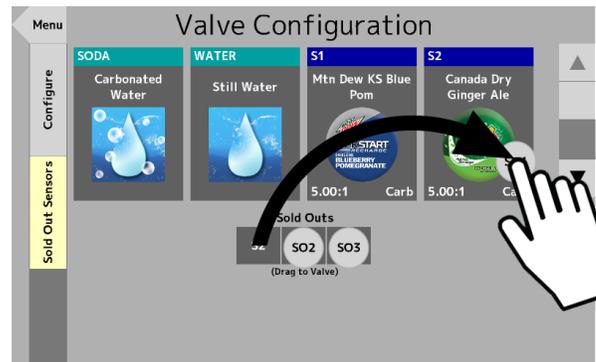
1. No menu Serviço, pressione o botão *Esgotado*.
2. Ajuste manualmente as marcas específicas para exibir *Pronto*, *Esgotado* ou *Automático*

OBS.

Pronto – significa que há produto disponível e a válvula o liberará quando ativada

Esgotado – significa que não há produto disponível ou que há um problema com a marca especificada e será dispensado quando ativado.

Automático – significa que o sensor Esgotado configurado controla se a marca pode ser distribuída. Esse recurso requer um kit de sensor esgotado opcional, não é padrão e está disponível para até dez (10) marcas ao mesmo tempo. Veja a seguir um conjunto de instruções sobre como configurar esse recurso. Se nenhum sensor de esgotado estiver atribuído, o recurso Automático funcionará da mesma forma que o recurso Pronto.



OBS.

Se um sensor de Esgotado for utilizado para a seção de baixo CO₂, um indicador de baixa pressão de CO₂ será exibido sempre que a unidade ou uma válvula não estiver recebendo CO₂ suficiente.

5. Pressione o botão *Menu* para retornar ao menu Serviço.



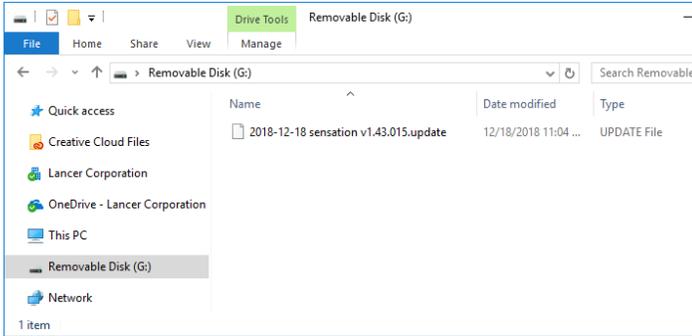
3. No menu Serviço, pressione o botão *Configuração da válvula*.
4. Para adicionar o recurso Esgotado automaticamente a uma marca específica, pressione e mantenha pressionado um dos sensores de Esgotado e arraste-os para uma marca correspondente.

OBS.

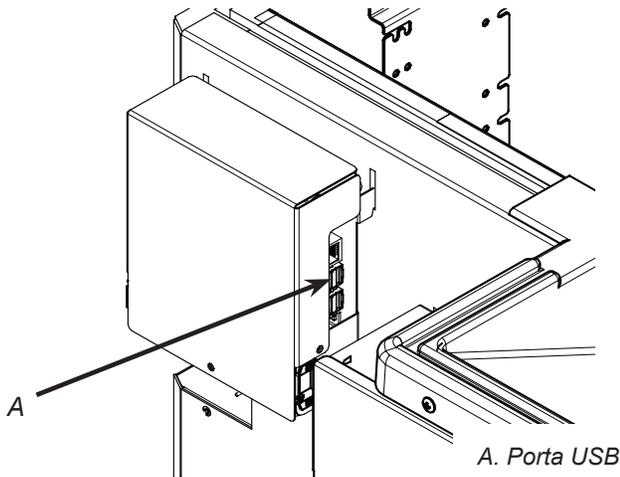
Esse recurso desligará a bomba automaticamente para essa marca específica quando não houver produto a ser liberado. Esse recurso funcionará somente quando a marca correspondente for alterada para "Automático" no menu Esgotado.

Atualizar o software

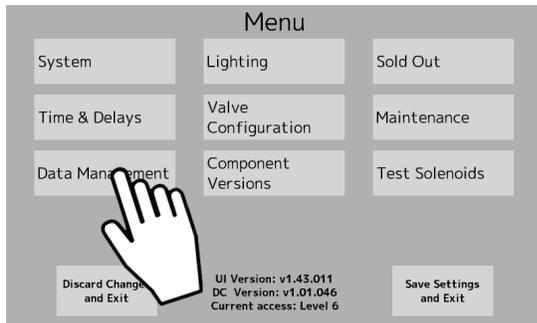
1. Carregue o arquivo `.update` em qualquer USB vazio, como exibido abaixo.



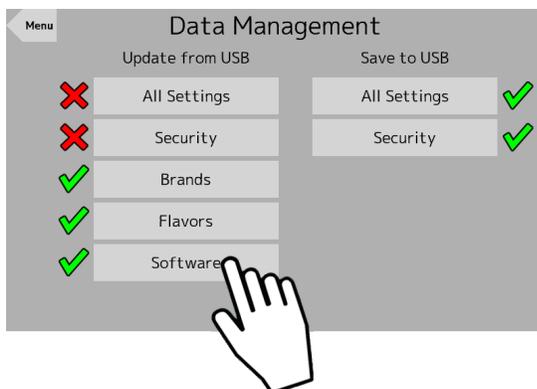
2. Conecte o USB à porta na lateral da caixa do controlador PCB, localizada no canto superior esquerdo da frente da unidade.



3. Acesse o menu Serviço na tela esquerda e pressione o botão Gerenciamento de dados.



4. Na seção "Atualização do USB", pressione o botão Software.



5. Verifique se a atualização correta é exibida na tela e pressione *Iniciar atualização*.

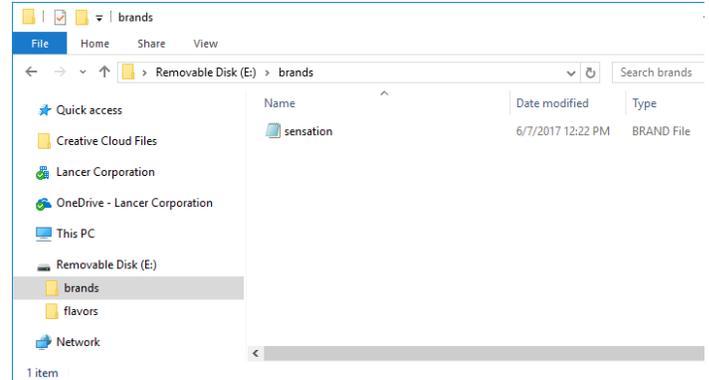
OBS.

A tela realizará automaticamente um ciclo de energia assim que a atualização for concluída. Aguarde pelo menos dez (10) segundos antes de acessar o menu Serviço depois que o ciclo de energia estiver concluído.

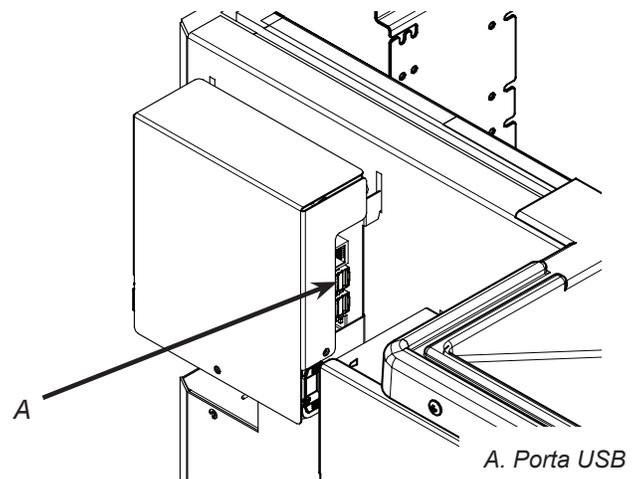
6. Repita as etapas de 2 a 5 para a PCB e a tela do lado direito.

Atualizar marcas/sabores

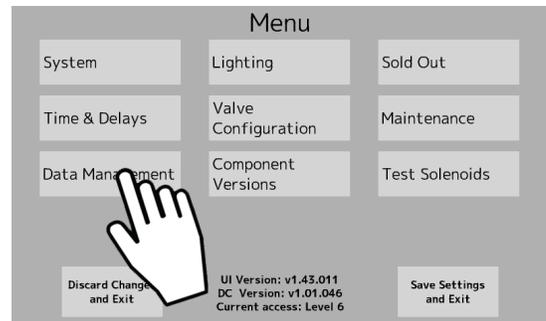
1. Crie uma unidade USB com o arquivo `.brand` atualizado em uma pasta "marcas", como exibido abaixo.



2. Conecte o USB à porta na lateral da caixa do controlador PCB, localizada no canto superior esquerdo da frente da unidade.



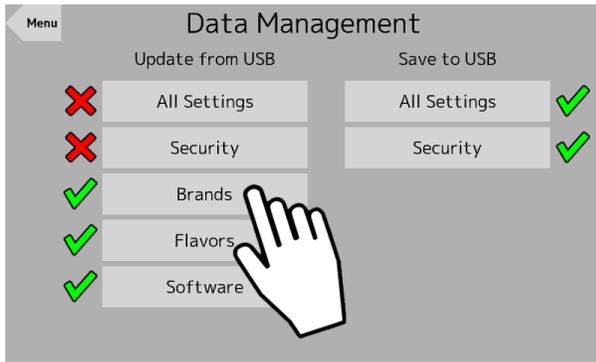
3. Acesse o menu Serviço na tela esquerda e pressione o botão Gerenciamento de dados.



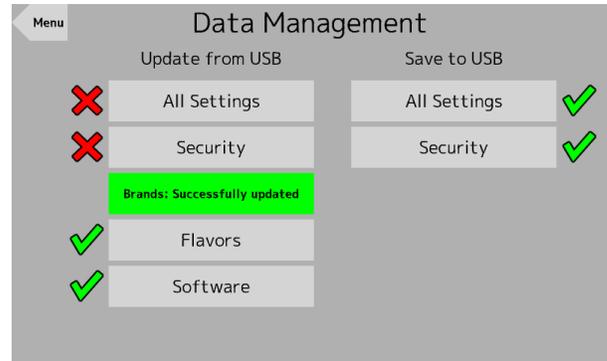
4. Na seção "Atualização do USB", pressione o botão *Marcas*.

OBS.

Haverá uma marca de seleção ao lado do botão *Marcas* se a unidade USB tiver os arquivos da marca no local correto.



5. Quando o botão *Marcas* ficar verde, as marcas atualizadas estarão disponíveis.



6. Repita as etapas de 2 a 5 para a PCB e a tela do lado direito.

OBS.

Para carregar novos sabores no TwinPour, crie o arquivo *flavor.brand*, coloque-o em uma pasta chamada "sabores" e repita as etapas 2 a 6.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

INFORMAÇÕES GERAIS

O equipamento Lancer (novo ou recondicionado) vem da fábrica limpo e desinfetado, de acordo com as diretrizes NSF. O operador do equipamento deve realizar manutenção contínua conforme as exigências deste manual e/ou as diretrizes da autoridade estadual e local de saúde, garantindo o cumprimento dos requisitos de funcionamento adequado e desinfecção.

Os procedimentos de limpeza informados aqui referem-se ao equipamento Lancer identificado neste manual. Caso a limpeza seja para outro equipamento, siga as diretrizes estabelecidas pelo fabricante do equipamento em questão.

A limpeza deve ser realizada somente por pessoal treinado. As luvas sanitárias devem ser usadas durante as operações de limpeza. Siga as precauções de segurança aplicáveis. Siga as instruções do produto em questão.

⚠️ ATENÇÃO

- Use luvas sanitárias ao limpar a unidade e siga todas as precauções de segurança aplicáveis.
- **NÃO** utilize jato de água para limpar ou desinfetar a unidade.
- **NÃO** desconecte as linhas de água ao limpar e desinfetar as linhas de xarope, a fim de evitar contaminação.
- **NÃO** use alvejantes fortes nem detergentes; eles podem descolorir e corroer diversos materiais.
- **NÃO** use raspadores de metal, objetos afiados, palha de aço, esfregões, materiais abrasivos ou solventes na máquina dispensadora.
- **NÃO** use água quente acima de 60 °C (140 °F). Isso pode danificar a máquina dispensadora.
- **NÃO** derrame solução desinfetante em nenhuma placa de circuito. Certifique-se de que toda solução desinfetante seja removida do sistema.

Solução de limpeza

Misture um detergente neutro e não abrasivo (por exemplo, laureth sulfato de sódio, sabão para louça) com água limpa potável na temperatura de 32 °C a 43 °C (90 °F a 110 °F). A proporção de mistura é de 30 ml de detergente para 7,5 l de água. Prepare pelo menos 19 l de solução de limpeza. Não use limpadores abrasivos ou solventes, pois eles podem causar danos permanentes à unidade. Enxague bem usando água limpa potável na temperatura de 32 °C a 43 °C (90 °F a 110 °F). Linhas de produtos mais compridas podem precisar de maior quantidade de solução de limpeza.

Solução desinfetante

Prepare a solução desinfetante de acordo com as recomendações escritas e as diretrizes de segurança do fabricante. O tipo e a concentração do agente desinfetante recomendado nas instruções do fabricante devem estar de acordo com a norma 40 CFR § 180,940. A solução deve fornecer 200 partes por milhão (PPM) de cloro (por exemplo, hipoclorito de sódio ou alvejante), sendo necessário preparar pelo menos 19 l de solução desinfetante.

Solução desinfetante do bocal

Prepare uma solução de cloro (inferior a pH 7,0) com 50 PPM de cloro com água potável e limpa a uma temperatura de 32 a 43 °C (90 a 110 °F). Qualquer solução desinfetante pode ser usada desde que seja preparada de acordo com as recomendações e diretrizes de segurança do fabricante e forneça 50 PPM de cloro.

Integridade do acabamento plástico

Ao cuidar da sua unidade, observe que pode haver alguns produtos de limpeza que podem comprometer a integridade do acabamento com revestimento em pó. O método recomendado para limpar a superfície com revestimento em pó é usar água morna e sabão neutro, como Windex, Dawn, 409, etc. Alguns produtos de limpeza químicos, como acetona, essências minerais ou solventes para verniz, podem causar danos estéticos. Enxágue abundantemente com água após limpar a superfície.

Outros suprimentos necessários:

1. Toalhas limpas
2. Balde
3. Bocal extra
4. Luvas sanitárias
5. Escova pequena (PN 22-0017)

Manutenção/limpeza programada

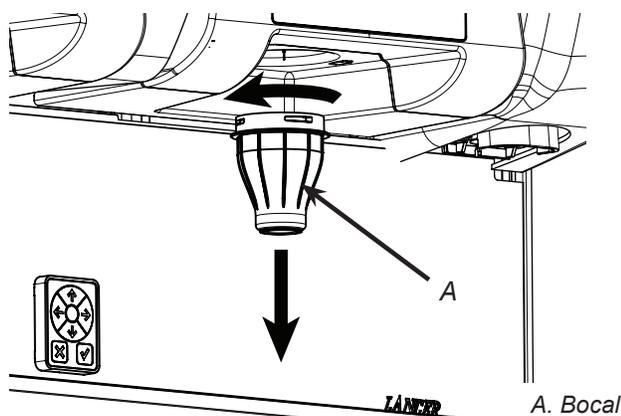
| | |
|----------------------------|---|
| Conforme necessário | <ul style="list-style-type: none">• Mantenha as superfícies externas da unidade limpas usando um pano limpo e úmido. |
| Diariamente | <ul style="list-style-type: none">• Use a solução de limpeza para limpar a tampa superior e todas as superfícies externas de aço inoxidável.• Limpe o exterior das válvulas de distribuição e da alavanca de gelo.• Remova o apoio para o copo e limpe a bandeja coletora e o apoio para o copo. Substitua o apoio para copos quando terminar.• Limpe todas as áreas de respingo com um pano úmido embebido em solução de limpeza.• Limpe os bicos de bebidas conforme especificado na seção "Limpeza e higienização dos bocais". |
| Mensalmente | <ul style="list-style-type: none">• Limpe o conjunto do recipiente do gelo, broca e alavanca de gelo, conforme especificado na seção "Limpeza do conjunto do compartimento do gelo, broca e alavanca de gelo" na página 16. |
| A cada seis meses | <ul style="list-style-type: none">• Limpe as linhas de xarope, conforme especificado na seção "Limpeza e higienização das linhas de xarope - Bag in Box" na página 16.• Puxe a unidade (se aplicável) e limpe a parte posterior e inferior. Verifique se há componentes soltos ou ruídos. |

Limpeza e higienização dos bocais

1. Prepare a solução de higienização dos bocais conforme descrito acima.
2. Gire as chaves esquerda e direita para desativar as válvulas e evitar a distribuição acidental enquanto os bicos estão expostos.

⚠ ATENÇÃO

NÃO tente ativar quaisquer válvulas enquanto o bocal externo é removido.



3. Remova o bico externo girando no sentido horário e puxando para baixo.
4. Com a escova do bocal fornecida no kit de instalação e a solução de limpeza descrita na página 15, limpe o xarope residual do bocal externo.
5. Enxágue o bico externo com água limpa e potável e mergulhe na solução de desinfecção do bico preparada na etapa 1.
6. Enquanto o bico externo estiver na solução desinfetante, mergulhe a escova do bocal na solução desinfetante e escove bem a parte inferior do corpo do bocal interno.
7. Enxágue a escova com água morna e potável a 32,2 a 43,3 °C (90 a 110 °F) e escove a parte inferior do corpo do bocal interno mais uma vez **SEM** a solução desinfetante.
8. Depois que o bocal externo estiver embebido por quinze (15) minutos, enxágue com água morna a 32 a 43 °C (90 a 110 °F), água potável limpa por um período mínimo de vinte (20) segundos, garantindo que todas as superfícies do bocal foram completamente enxaguadas.
9. Deixe o bocal externo secar com o ar (para acelerar a secagem, recomendamos a convecção forçada).
10. Reinstale o bocal externo na unidade.
11. Repita as etapas 3 a 10 para o segundo bocal.
12. Retorne as chaves esquerda e direita às válvulas ativas.

Limpeza e higienização do compartimento de gelo, broca e alavanca de gelo

OBS.

Recomendamos executar esse procedimento mensalmente ou com mais frequência, se desejado. Use a solução de limpeza descrita na página 15. Uma solução alternativa de uma parte de água para uma parte de vinagre pode ser usada para remover manchas de água e depósitos de cálcio.

OBS.

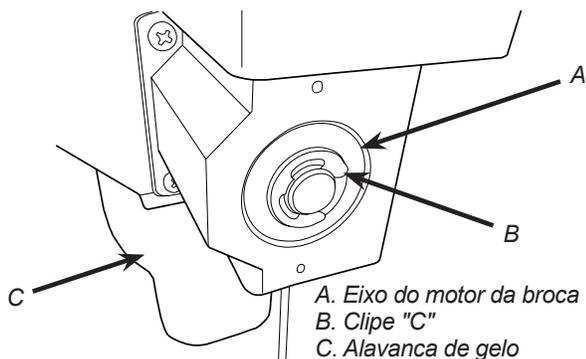
Consulte o Aviso de agitação automática na primeira página deste manual.

1. Desconecte a energia da máquina dispensadora
2. Remova o painel de marca e a tampa superior.
3. Remova a alavanca de gelo e o conjunto da placa de respingo levantando-os e retirando-os da frente da máquina dispensadora.

OBS.

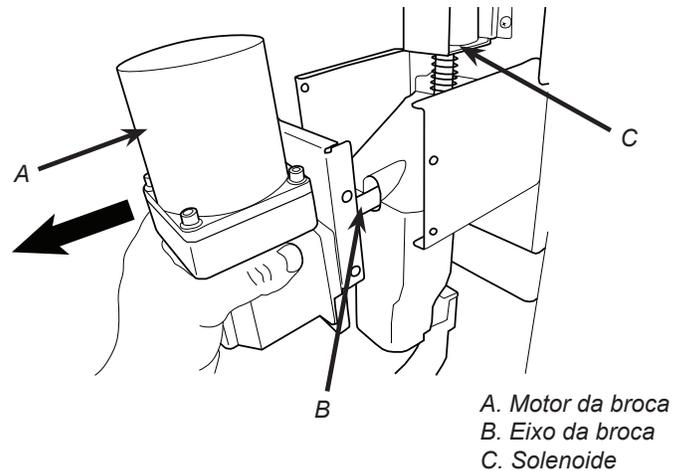
Sempre remova a alavanca de gelo antes de remover a placa de respingo.

4. Remova ou derreta o gelo restante do recipiente de gelo.
5. Desconecte a barra de luz horizontal inferior do LED e remova-a da unidade.
6. Desconecte as duas barras de luz verticais do LED em ambos os lados e remova-as da unidade. Consulte o diagrama *Configuração da iluminação LED* na página 21 para referência.
7. Use uma chave de fenda para remover a tampa do eixo do motor da broca.
8. Remova o clipe "C" do eixo do motor da broca.

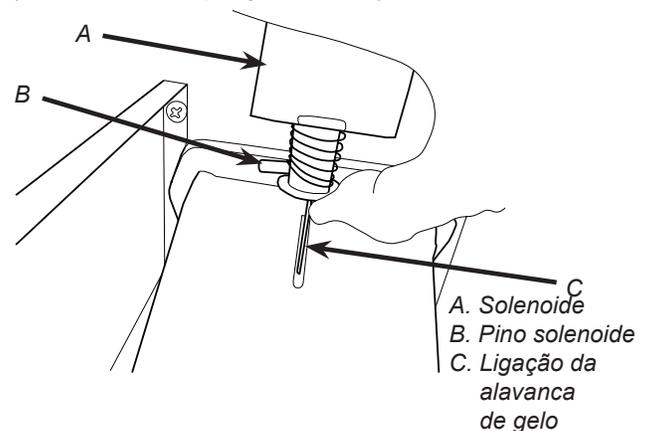


9. Desconecte a fiação do motor da broca da caixa de junções.
10. Remova os quatro (4) parafusos do suporte que segura o motor da broca, o suporte do injetor de sabor e o suporte da luz LED.

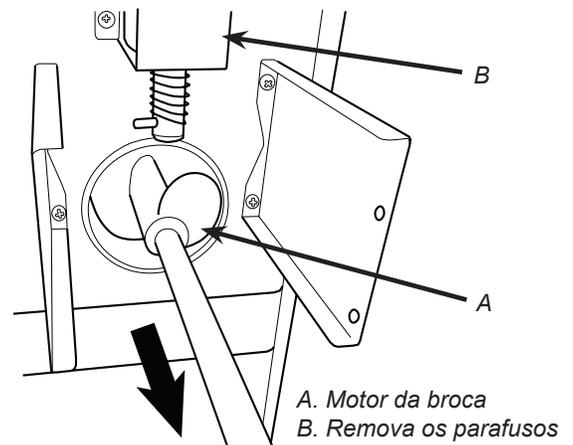
11. Deslize o conjunto do motor e da placa de montagem para fora do eixo da broca.



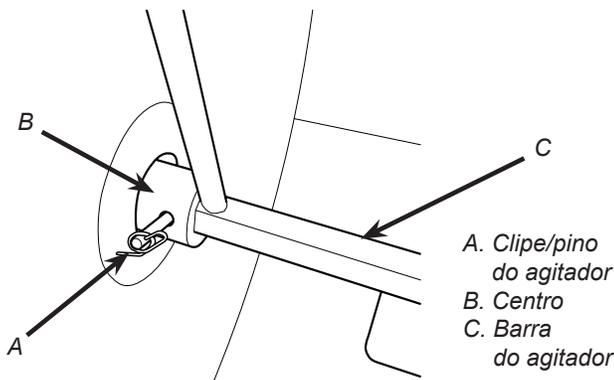
12. Remova a chave do eixo do motor da broca e reserve.
13. Remova o segundo clipe do eixo da broca.
14. Desconecte a fiação da alavanca de gelo da caixa de junção.
15. Desconecte o solenoide da ligação da alavanca de gelo empurrando o pino através do eixo até que a ligação esteja livre. (Pino mostrado na posição de saída)



16. Remova o conjunto da alavanca de gelo ao retirar quatro (4) parafusos que prendem à unidade e reserve.
17. Remova a broca puxando-a para fora da unidade e reserve.



- Repita as etapas 7 a 17 para o segundo conjunto do motor da broca.
- Remova o clipe e o pino do agitador da barra do agitador no recipiente de gelo.



- Remova a barra do agitador e o centro do recipiente de gelo.
- Repita as etapas 19 a 20 para a segunda barra do agitador.
- Remova a cobertura de gelo de plástico "apertando" no centro e girando para fora.
- Usando a Solução de limpeza (página 15) e um pano limpo ou uma escova macia, limpe o conjunto da alavanca de gelo, proteção contra gelo, broca, todos os lados do recipiente de gelo e a superfície de alumínio.
- Com a solução de limpeza e a escova de esponja fornecidas, limpe todas as superfícies internas da alavanca de gelo e a alavanca de gelo.
- Usando água quente, enxague completamente a solução de limpeza.
- Usando luvas sanitárias, use um pano ou toalha limpa e a solução desinfetante (página 15) para lavar todas as superfícies de peças removíveis, laterais do recipiente de gelo e superfície de alumínio.
- Com a solução de desinfetante e a escova de esponja fornecidas, limpe todas as superfícies internas da alavanca de gelo e a alavanca de gelo.
- Com luvas sanitárias, remonte todas as peças removíveis. Verifique se o clipe do agitador está travado.
- Encha a unidade com gelo e recoloca a tampa superior.
- Reconecte a máquina dispensadora à fonte de alimentação.

Limpeza e higienização das linhas de xarope - Bag in Box

- Desconecte as linhas de xarope das BIBs
- Coloque as linhas de xarope e os conectores da BIB em um balde de água morna.
- Ative cada válvula para encher as linhas com água morna e enxague o xarope que restou nas linhas.
- Prepare a solução de limpeza descrita na página anterior 15.

- Coloque as linhas de xarope e os conectores da BIB na solução de limpeza.
- Ative cada válvula até encher as linhas com solução de limpeza; em seguida, deixe agir por 10 (dez) minutos.
- Enxague a solução de limpeza das linhas de xarope usando água morna limpa.
- Prepare a solução desinfetante conforme descrito na página 15.
- Coloque as linhas de xarope na solução desinfetante e ative cada válvula para encher com desinfetante. Deixe agir por 10 (dez) minutos.
- Reconecte as linhas de xarope às BIBs e extraia bebida, para remover a solução da máquina dispensadora.
- Experimente a bebida para verificar se não há sabor desagradável. Se o sabor estiver desagradável, lave novamente o sistema de xarope.

⚠ CUIDADO

Após a desinfecção, enxague com o produto de uso final até que não haja sabor residual. Não enxague com água fresca. Este é um requisito da NSF. A solução desinfetante residual deixada no sistema cria riscos para a saúde.

Limpeza e higienização das linhas de injetores de sabor

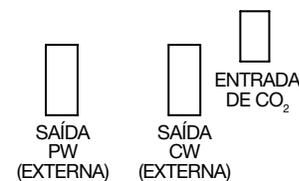
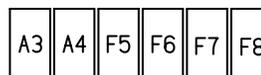
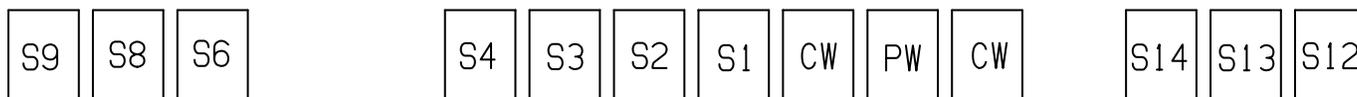
- Desconecte a linha de cada injetor de sabor de seus recipientes bag-in-box.
- Coloque as linhas dos injetores de sabor e os conectores da BIB em um balde de água morna.
- Ative cada linha do injetor de sabor para encher a água morna e lave qualquer xarope restante nas linhas.
- Prepare a solução de limpeza descrita na página 15.
- Coloque as linhas dos injetores de sabor e os conectores da BIB na solução de limpeza.
- Ative cada linha do injetor de sabor até que as linhas estejam cheias de solução de limpeza e deixe repousar por dez (10) minutos.
- Enxague a solução de limpeza das linhas dos injetores de sabor usando água limpa e morna.
- Prepare a solução desinfetante conforme descrito na página 15.
- Coloque as linhas de sabor na solução desinfetante e ative cada linha para encher com desinfetante. Deixe agir por 10 (dez) minutos.
- Reconecte as linhas de xarope ao recipiente bag-in-box para remover a solução da máquina dispensadora.
- Experimente a bebida para verificar se não há sabor desagradável. Se o sabor estiver desagradável, lave novamente o sistema de xarope.

⚠ CUIDADO

Após a desinfecção, enxague com o produto de uso final até que não haja sabor residual. Não enxague com água fresca. Este é um requisito da NSF. A solução desinfetante residual deixada no sistema cria riscos para a saúde.

DIAGRAMA DO ENCANAMENTO

FS44 Diagrama do encanamento da unidade de detecção



NÚMERO DA PEÇA NO DIAGRAMA DO ENCANAMENTO: 06-4017

Descarte da máquina dispensadora



Para evitar possíveis danos ao meio ambiente causados pelo descarte indevido, encaminhe a unidade a um local de reciclagem autorizado ou entre em contato com o varejista que vendeu o produto. Cumpra as regulamentações locais quanto ao descarte do resfriador e do isolamento.

DIAGRAMAS DE FIAÇÃO

Diagrama de fiação da unidade - 115/230 Volts

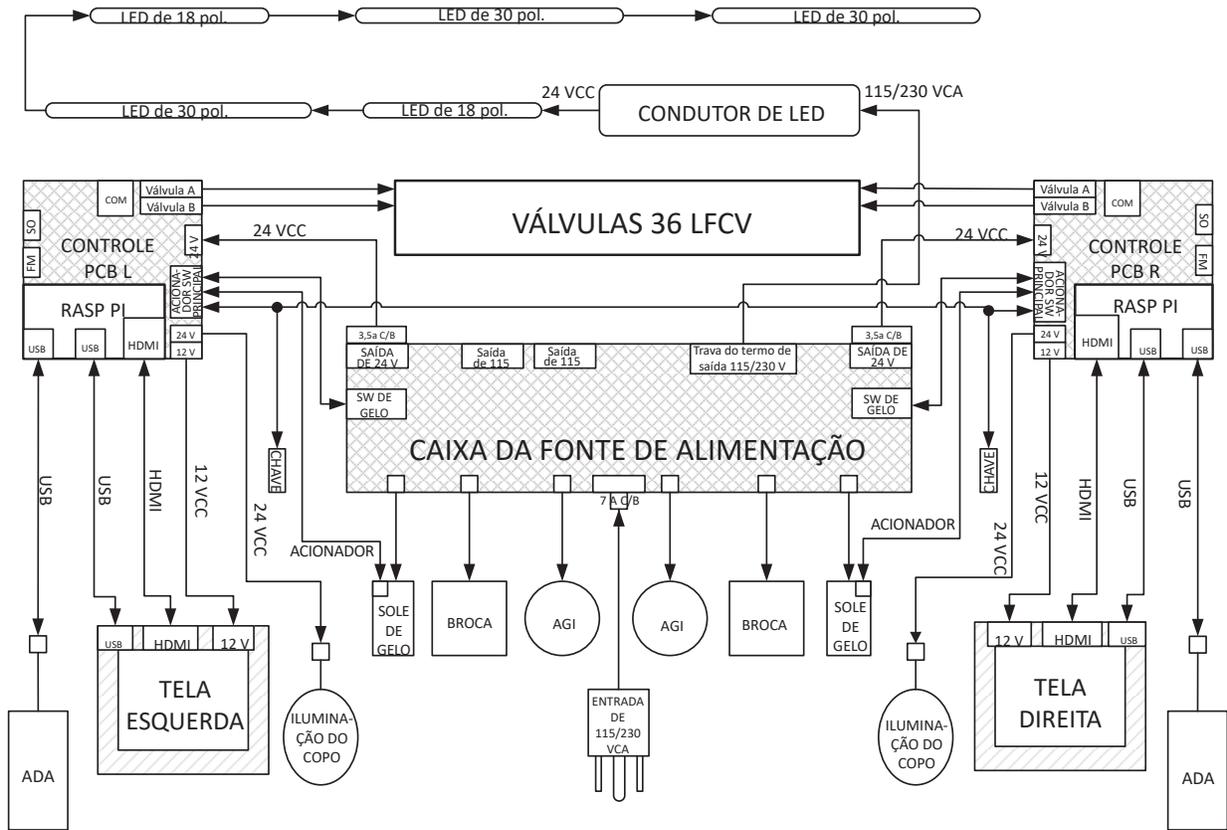


Diagrama da fiação da placa de controle - 115/230 Volts

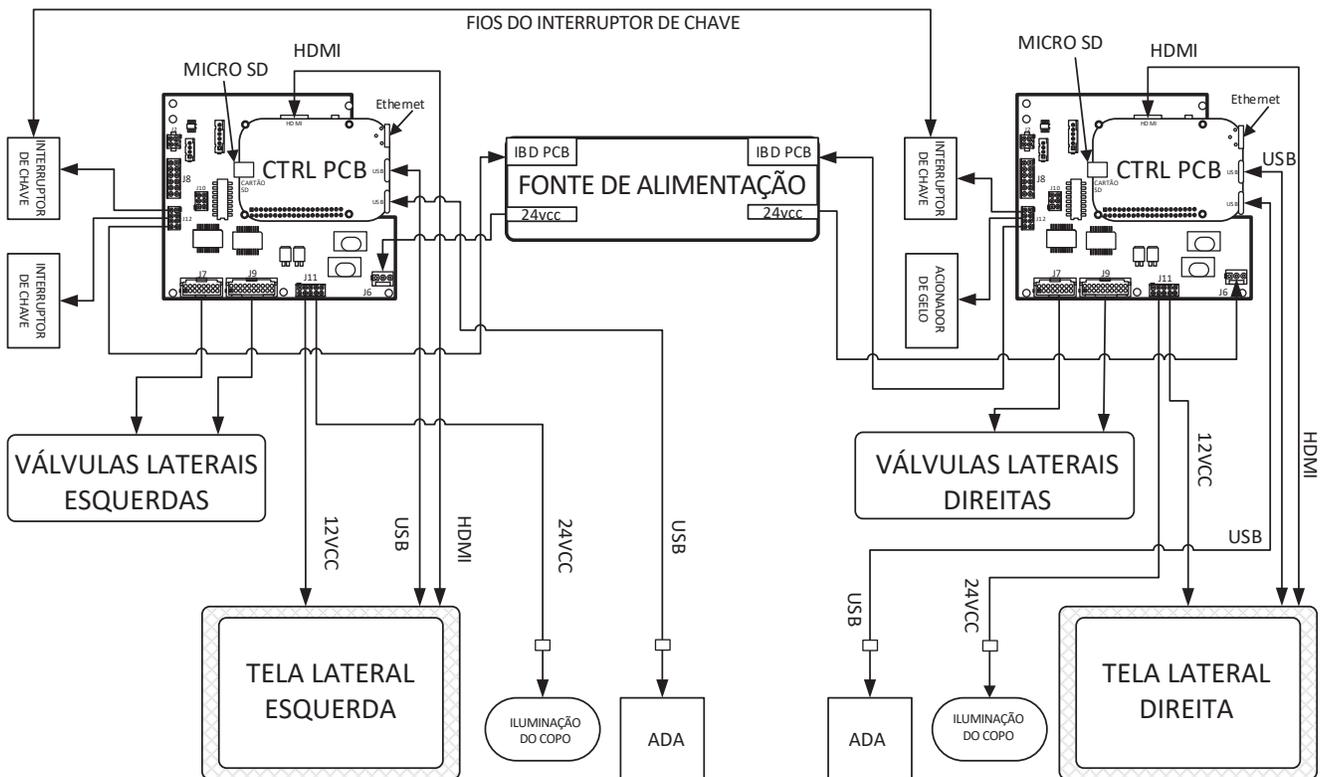
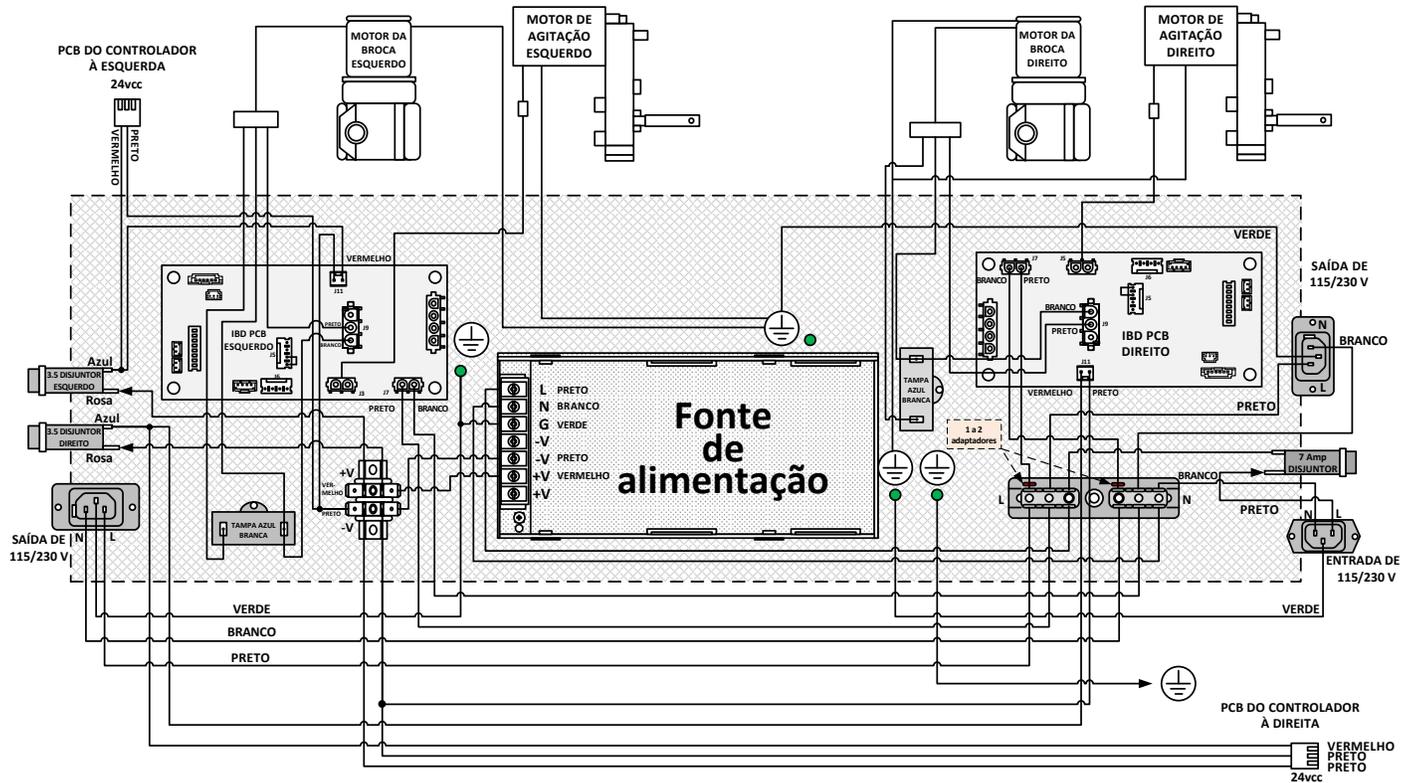
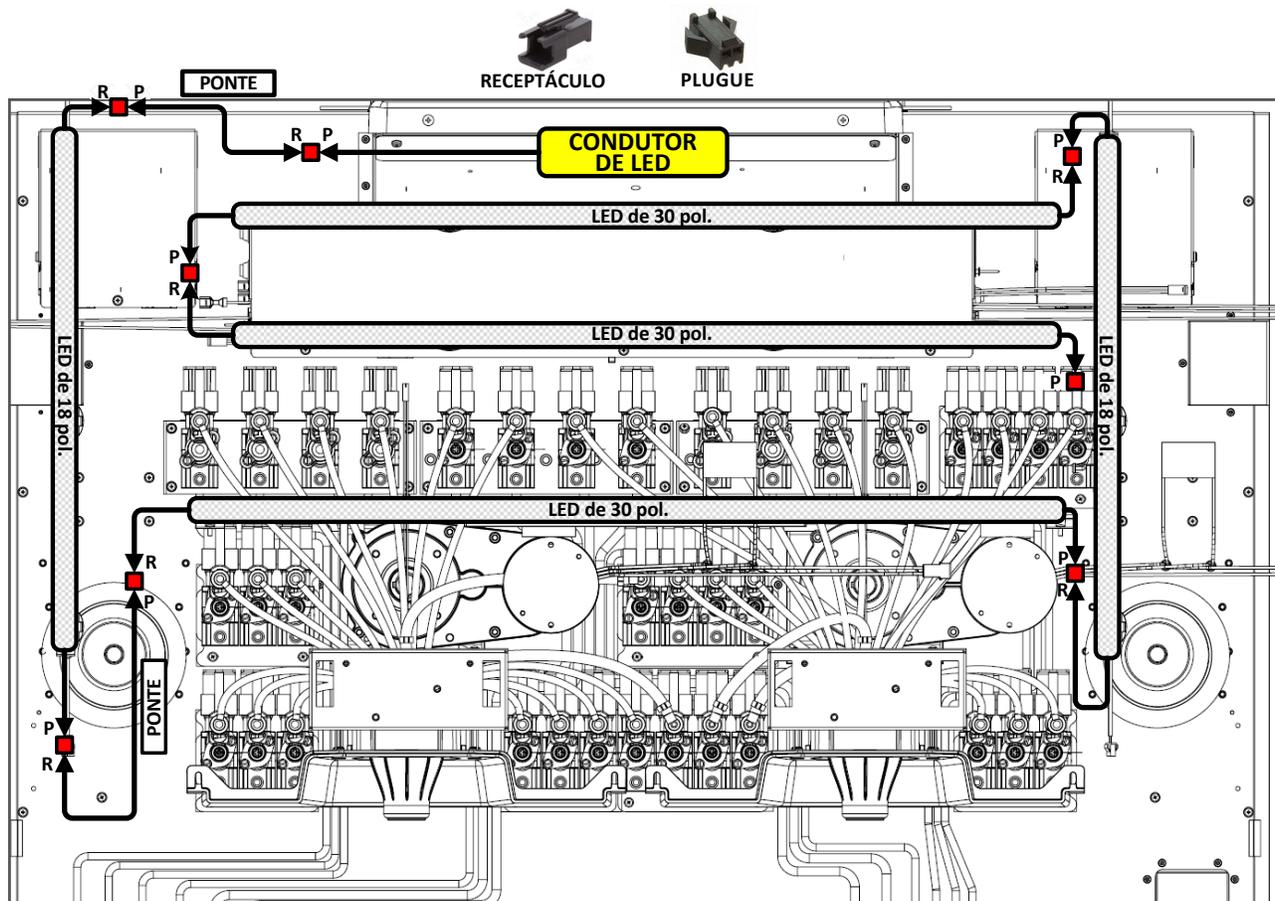


Diagrama da fiação da fonte de alimentação - 115/230 Volts

O fio de aterramento dos motores pode ser aplicado SOMENTE a 230 V



Configuração da iluminação LED



Legenda do interruptor DIP

SW1

| Nº DO INTERRUPTOR | | TEMPO DE PAUSA DO AGITADOR AUTOMÁTICO |
|-------------------|----------|---------------------------------------|
| 3 | 4 | |
| *DESLIGAR | DESLIGAR | SEM AGITAÇÃO AUTOMÁTICA |
| DESLIGAR | LIGAR | 20 MINUTOS |
| LIGAR | DESLIGAR | 40 MINUTOS |
| LIGAR | LIGAR | 60 MINUTOS |

| Nº DO INTERRUPTOR | | AGITADOR NA HORA |
|-------------------|----------|------------------|
| 5 | 6 | |
| DESLIGAR | DESLIGAR | 11 SEGUNDOS |
| DESLIGAR | LIGAR | 9 SEGUNDOS |
| *LIGAR | DESLIGAR | 7 SEGUNDOS |
| LIGAR | LIGAR | 5 SEGUNDOS |

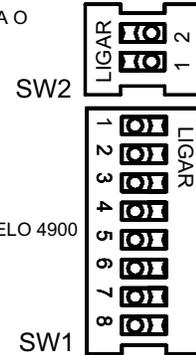
| Nº DO INTERRUPTOR | | TEMPO DE EXECUÇÃO DA BROCA |
|-------------------|----------|----------------------------|
| 7 | 8 | |
| DESLIGAR | DESLIGAR | 6 SEGUNDOS DISPENSADOS |
| DESLIGAR | LIGAR | 9 SEGUNDOS DISPENSADOS |
| *LIGAR | DESLIGAR | 12 SEGUNDOS DISPENSADOS |
| LIGAR | LIGAR | 15 SEGUNDOS DISPENSADOS |

INTERRUPTOR SW2 1: DEVE ESTAR LIGADO PARA O MODELO 4900

INTERRUPTOR SW2 2: A POSIÇÃO NÃO IMPORTA

INTERRUPTOR SW1 1:
NÃO USADO PARA O MODELO 4900

INTERRUPTOR SW1 2: NÃO USADO PARA O MODELO 4900



NÚMERO DA PEÇA DA LANCER:
06-3289/01

*= INDICA PADRÃO

OBS.

Ao instalar uma máquina de fazer gelo Scotsman® Pellet, defina o tempo de agitação automática para cada 60 minutos.

LANCER®

Lancer Corp.
800-729-1500
Suporte Técnico/Garantia: 800-729-1550
custserv@lancercorp.com
lancercorp.com