LANCER®

TwinPour

Manual de Operação

Lancer Corporation

6655 Lancer Blvd.

San Antonio, Texas 78219

800-729-1500

FS44

Suporte Técnico/Garantia: 800-729-1550

email: custserv@lancercorp.com

site: lancercorp.com

Número da peça da Lancer: 28-3010/01-BR

Revisão: 01-1, outubro de 2019

"Lancer" é a marca registrada da Lancer© 2019 da Lancer, todos os direitos reservados.

ÍNDICE

SOBRE ESTE MANUAL

Este livreto é uma parte integral e essencial do produto. 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 3-4

Uso pretendido.....3
Aviso de energia 3
Aviso de CO_2.....3
Aviso de água 3
Agitação automática 4

PRÉ-INSTALAÇÃO 4-5

Especificações e recursos.....4
Visão geral dos sistemas.....5
Lista de verificação pré-instalação.....5

INSTALAÇÃO 6-12

Desembalando a máquina dispensadora.....6
Selecionando/Preparando um local na bancada 6
Instalando uma máquina de fazer gelo.....7
Instalação da máquina dispensadora.....7-8
Conexão à máquina dispensadora remota 9
Instalando o abastecimento de CO_2 9
Configuração da máquina dispensadora.....10-11
Adicionando nova marca/módulo de sabor 12

CALIBRAÇÃO E MANUTENÇÃO..... 13-15

Calibração dos módulos de água sem gás/gaseificada 13-14
Calibrando módulos de xarope de marca..... 14-15
Calibrando módulos de sabor ambiente.....15

RECURSOS DA MÁQUINA DISPENSADORA TWINPOUR .. 16-19

Configurações do sistema.....16
Recursos de tempo e atraso 16
Recursos de iluminação 17
Recurso Esgotado 17
Atualizar o software 18
Atualizar marcas/sabores.....19

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO 20-24

Informações gerais 20
Soluções de limpeza e higienização.....20
Manutenção/Limpeza programada.....21
Limpeza e higienização dos bocais 21
Limpeza e higienização do compartimento de gelo, broca e Alavanca de gelo 22-23
Limpeza e higienização das linhas de xarope - Bag in Box.....23
Linhas de injeção de sabor para limpeza e higienização 24

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 24-27

ILUSTRAÇÕES E LISTAGENS DE PEÇAS..... 28-33

Montagem de gráficos e etiquetas.....28
Montagem da unidade principal.....29
Montagem elétrica 30
Diagrama do encanamento da unidade 31
Diagrama de fiação da unidade - 115 Volts.....31
Diagrama da fiação da placa de controle - 115 Volts.....32
Diagrama da fiação da fonte de alimentação - 115 Volts.....32
Configuração da iluminação LED 33
Legenda do interruptor DIP.....33

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE USAR ESTA UNIDADE.

Este manual contém importantes informações de segurança e todas as precauções de segurança aplicáveis deverão ser observadas. Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, dano ao equipamento ou lesão pessoal ao usar esta unidade, sigas todas as instruções/avisos no produto que está sendo usado:

⚠ AVISO

O texto após o sinal de Aviso indica uma situação de perigo que, se não evitada, resultará em óbito ou lesão grave. Não deixe de ler todas as informações de Aviso antes de prosseguir com a instalação.

⚠ ATENÇÃO

O texto após o sinal de Atenção indica uma situação que, se não seguida, poderá possivelmente danificar o equipamento. Não deixe de ler todas as informações de Atenção antes de prosseguir.

⚠ CUIDADO

O texto após o sinal de Cuidado indica uma situação de perigo que, se não evitada, poderá resultar em óbito ou lesão grave. Não deixe de ler todas as informações de Cuidado antes de prosseguir com a instalação.

OBS.

O texto após o sinal de Obs. fornece informações que poderão ajudá-lo a realizar de forma mais eficaz os procedimentos de instalação contidos neste manual. Ignorar as informações não causará dano ou lesão; no entanto, poderá limitar o desempenho da máquina dispensadora.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

⚠ Uso pretendido

- A máquina dispensadora é somente para uso interno.
- Esse equipamento destina-se a uso em aplicações comerciais, como restaurantes ou similares.
- Esse equipamento 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.
- Esse equipamento pode ser usado por crianças acima de 8 anos e por pessoas com capacidades, físicas sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções referentes ao uso do equipamento de maneira segura e entendem os perigos envolvidos.
- Limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Essa unidade não é um brinquedo e as crianças devem ser avisadas para não brincar com o equipamento.
- 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.
- A inclinação máxima para uma operação segura é de 5°.
- Esse equipamento deve ser instalado e reparado por um profissional.

⚠ Dióxido de carbono (CO_2)

- **AVISO:** O dióxido de carbono (CO2) é um gás incolor e não combustível com um leve odor pungente. Altas porcentagens de CO_2 podem afetar o nível de oxigênio no sangue.
- **AVISO:** Exposição prolongada ao CO_2 pode ser prejudicial. Pessoas expostas a altas concentrações do gás CO_2 apresentarão tremores seguidos por perda de consciência e sufocamento.
- **AVISO:** Se houver suspeita de um vazamento de gás CO_2, ventile a área contaminada imediatamente antes de tentar reparar o vazamento.
- **AVISO:** Deve-se ter muita atenção na prevenção contra vazamentos do gás CO_2 em todo o sistema de CO_2 e de refrigerantes.

⚠ Energia

- Siga todos os códigos elétricos locais ao fazer as ligações.
- 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.
- 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.
- **AVISO:** Sem 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.
- **AVISO:** Certifique-se de que todas as linhas de água estejam estanques e que as unidades estejam secas antes de realizar quaisquer conexões elétricas.
- Se essa máquina dispensadora for instalada em uma área suscetível a uma variação de ±10% da tensão da linha nominal, considere instalar um estabilizador ou dispositivo de proteção similar.

⚠ Aviso de água

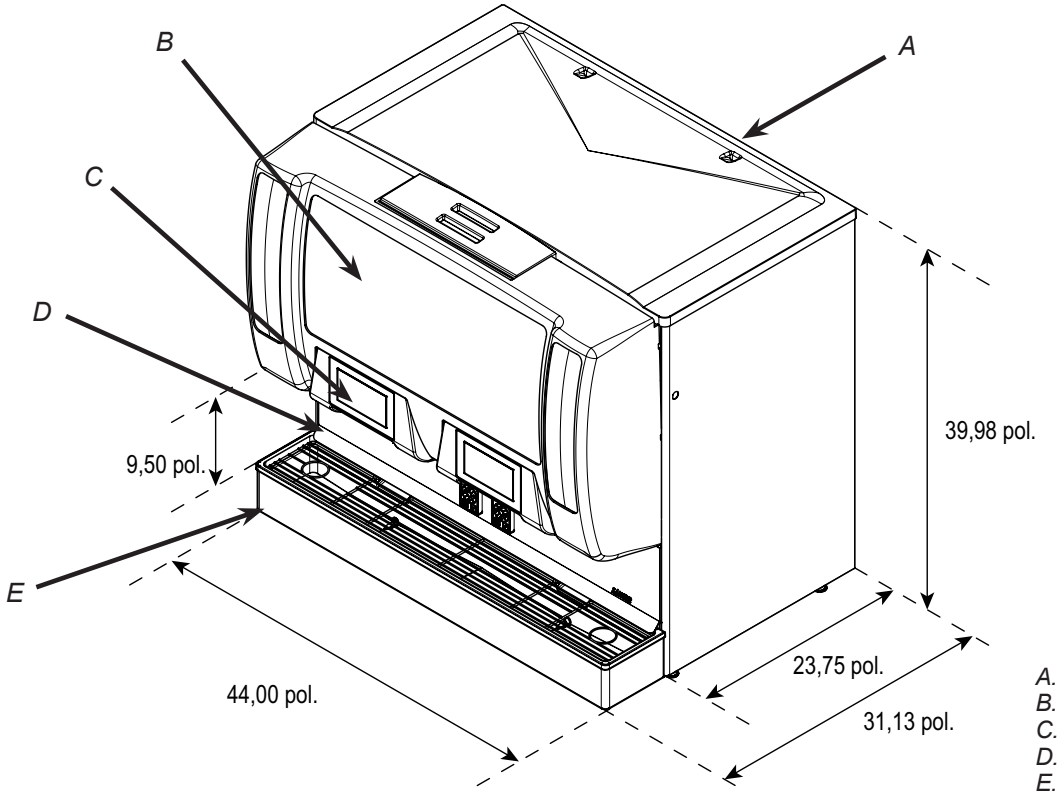
- Forneça um abastecimento de água potável adequado. As conexões e acessórios de tubulação de água ligados diretamente a um abastecimento de água potável devem ser dimensionados, instalados e mantidos de acordo com os códigos federais, estaduais e municipais.
- A linha de abastecimento de água deve ter 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). Se a pressão da água exceder 0,862 MPa (125 psi), ela deverá ser reduzida para 0,862 MPa (125 psi).
- 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.
- **CUIDADO:** O abastecimento de água deve ser protegido por meio de uma caixa de ar, um dispositivo de prevenção contra refluxo (localizado antes do sistema de injeção de CO_2) 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.
- **CUIDADO:** 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.

⚠ Agitação automática

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

PRÉ-INSTALAÇÃO

Especificações e recursos



A. Tampa superior
B. Painel da marca
C. Tela sensível ao toque
D. Placa de respingo
E. Apoio para o copo/ Bandeja coletora

DIMENSÕES

Largura: 1.118 mm (44,00 polegadas)
Profundidade: 790,70 mm (31,13 polegadas)
Altura: 999,74 mm (39,36 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 SEM GÁS

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

ABASTECIMENTO DE ÁGUA GASEIFICADA

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

ABASTECIMENTO DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO_2)

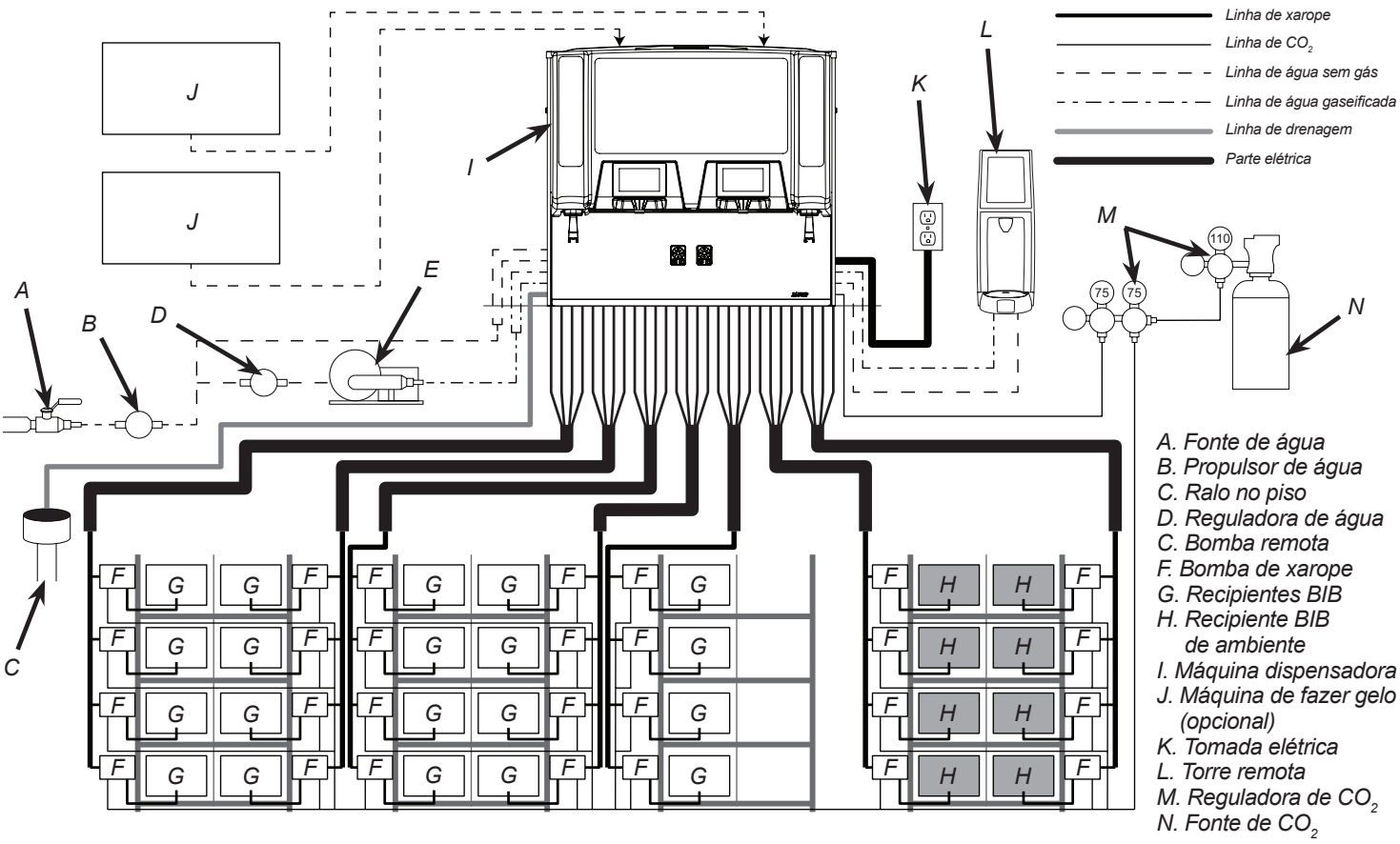
Pressão mín.: 0,483 MPa (70 psi)
Pressão máx.: 0,552 MPa (80 psi)

ENCAIXES

Entrada gaseificada: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)
Entradas 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)
Entradas de sabor ambiente: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)
Entrada de CO_2: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)
Saída de água gaseificada: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)
Saída de água sem gás: espiga para mangueira de 9,525 mm (3/8 polegadas)

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

Visão geral do sistema geral



A. Fonte de água
B. Propulsor de água
C. Ralo no piso
D. Reguladora de água
C. Bomba remota
F. Bomba de xarope
G. Recipientes BIB
H. Recipiente BIB de ambiente
I. Máquina dispensadora
J. Máquina de fazer gelo (opcional)
K. Tomada elétrica
L. Torre remota
M. Reguladora de CO_2
N. Fonte de CO_2

Lista de verificação pré-instalação

FERRAMENTAS NECESSÁRIAS:

- ☐ Alicate Oetiker
- ☐ Cortadores de tubulação
- ☐ Chave inglesa
- ☐ Chave de fenda
- ☐ Chave de fenda Phillips
- ☐ Furadeira

SISTEMA BIB:

- ☐ Rack para BIB
- ☐ Caixas de xarope BIB
- ☐ Conjunto de reguladoras de BIB
- ☐ Conectores de BIB

ACESSÓRIOS PÓS-MISTURA:

- ☐ Reguladora de CO_2 de alta pressão
- ☐ Reguladora de CO_2 de baixa pressão
- ☐ Abastecimento de CO_2
- ☐ Corrente para o tanque de CO_2
- ☐ Máquina dispensadora de bebida
- ☐ Tubulação de bebida
- ☐ Abraçadeiras Oetiker
- ☐ Propulsor de água (PN da Lancer: 82-3401 ou MC-163172
- ☐ Reguladora de água (fornecida com a unidade)

CONSIDERE O SEGUINTE ANTES DA INSTALAÇÃO:

- ☐ Localização das linhas de abastecimento de água
- ☐ Localização do ralo
- ☐ Localização da tomada elétrica
- ☐ Localização dos dutos de aquecimento e ar
- ☐ Você tem espaço suficiente para instalar a máquina dispensadora?
- ☐ A bancada está nivelada?
- ☐ A bancada pode suportar o peso da máquina dispensadora? (Inclua o peso de uma máquina de gelo mais o peso do gelo, se necessário.)
- ☐ A máquina dispensadora está localizada longe da luz solar direta ou de iluminação aérea?

INSTALAÇÃO

Leia este manual

Este manual foi desenvolvido pela Lancer Corporation como um guia de referência para o proprietário/operador e o instalador desta máquina dispensadora. Leia este manual antes da instalação e operação desta máquina dispensadora. Consulte page 24 para resolução de problemas ou assistência de serviço. Se o serviço não puder ser corrigido, 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.

Desembalando 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

OBS.

A máquina dispensadora deve ser instalada somente em um local onde possa ser supervisionada por equipe treinada.

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 4, 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 CO_2, os recipientes de xarope e o filtro de água (recomendado). Consulte a Visão geral do sistema na página 5 para referência.
6. Corte a abertura necessária para as linhas de água, xarope e CO_2 no local designado da máquina dispensadora.

Nivelação 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.

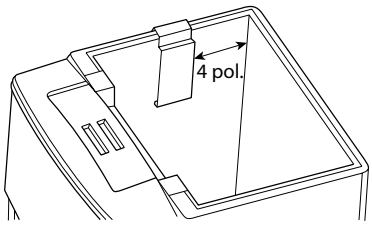
Instalação de uma máquina de fazer gelo (se necessário)

⚠ ATENÇÃO

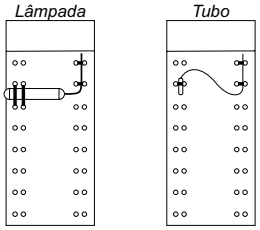
Ao instalar uma máquina de fazer gelo na dispensadora, use um termostato no recipiente para controlar o nível do gelo (veja abaixo). Isso evitará danos ao mecanismo da máquina dispensadora. O suporte para montar um termostato está localizado no recipiente de gelo. Durante o ciclo de agitação automática 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). 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 direita.

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.

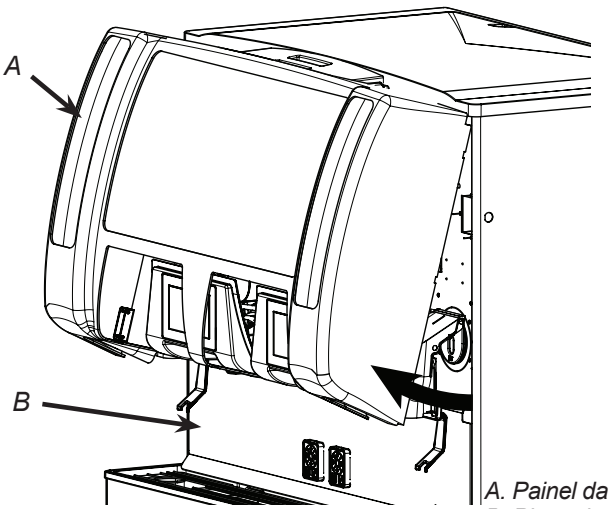
Ao instalar uma máquina de fazer gelo Scotsman® Pellet, a Lancer recomenda definir o tempo de agitação automática para cada 60 minutos. Para ajustar o tempo de agitação, configure os interruptores de queda localizados na caixa de controle atrás do painel da marca. Consulte o diagrama da legenda do comutador DIP na page 31 deste manual para referência.

Instalação da máquina dispensadora

OBS.

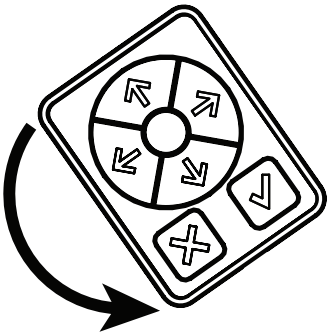
A instalação e transferência para outro local, se necessária, deve ser realizada por equipe qualificada com conhecimento atualizado e experiência prática, de acordo com as regulamentações atuais.

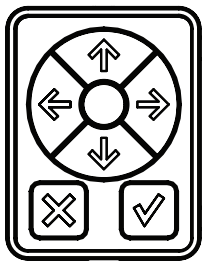
1. Para remover o painel da marca, primeiro desconecte o lado esquerdo e direito das alças de conexão atrás do painel da marca, afastando-o da unidade.



A. Painel da marca
B. Placa de respingo

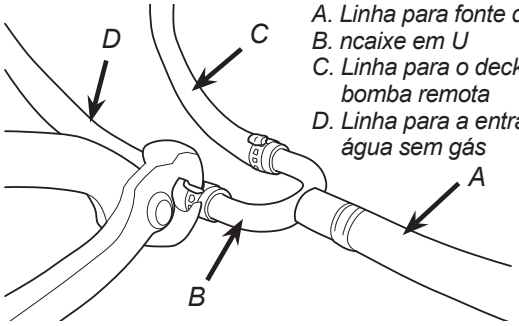
2. Gire o painel da marca, afastando-o da unidade. Pela parte inferior, levante-o para soltá-lo do topo do compartimento de gelo e remova-o da unidade.
3. Torça/gire o painel ADA, localizado na placa de respingo da unidade, no sentido anti-horário até um ângulo de 45°.





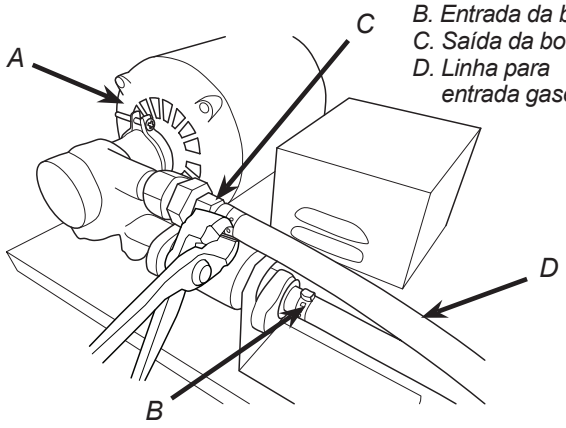
4. Puxe cuidadosamente o painel ADA e a fiação elétrica da placa de respingo da unidade, até o conector da fiação estar visível.
5. Desconecte a fiação do ADA e remova-a da unidade. Repita as etapas de 3 a 4 para o segundo painel ADA.
6. Remova a placa de respingo e a bandeja coletora.
7. Passe a tubulação 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.



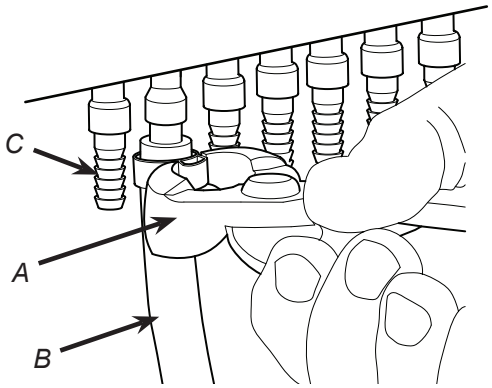
A. Linha para fonte de água
B. ncaixe em U
C. Linha para o deck da bomba remota
D. Linha para a entrada de água sem gás

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



C. 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.

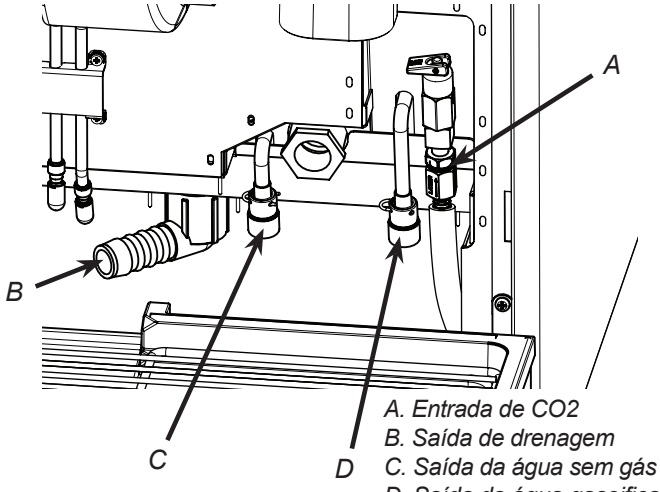


A. Alicate Oetiker
B. Tubulação
C. Xarope/ água Entrada

OBS.

Consulte Diagramas de encanamento na frente da unidade ou na page 31 para referência.

13. Passe a tubulação apropriada do local da fonte de CO_2 para a entrada de CO_2 na unidade e conecte a tubulação à entrada.



A. Entrada de CO2
B. Saída de drenagem
C. Saída da água sem gás
D. Saída da água gaseificada

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

⚠ AVISO

NÃO 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 page 31 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.

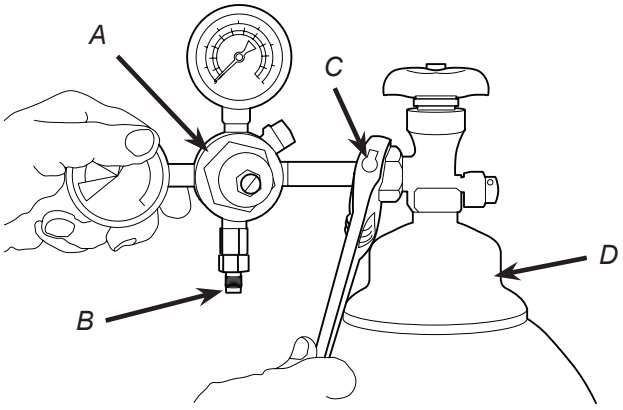
As linhas de água que alimentam a máquina dispensadora remota devem ser isoladas.

Instalando o abastecimento de CO_2

1. Conecte o conjunto da reguladora de CO_2 de alta pressão ao cilindro ou sistema de grande porte de CO_2.

⚠ ATENÇÃO

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

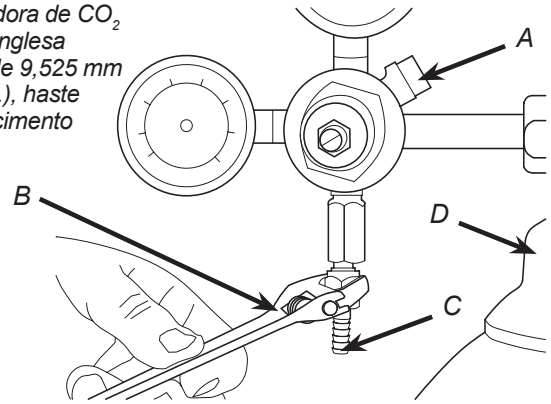


A. Reguladora de CO_2
B. Saída
C. Chave inglesa
D. Abastecimento de CO_2

- *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 CO_2.

A. Reguladora de CO_2
B. Chave inglesa
C. Porca de 9,525 mm (3/8 pol.), haste
D. Abastecimento de CO_2



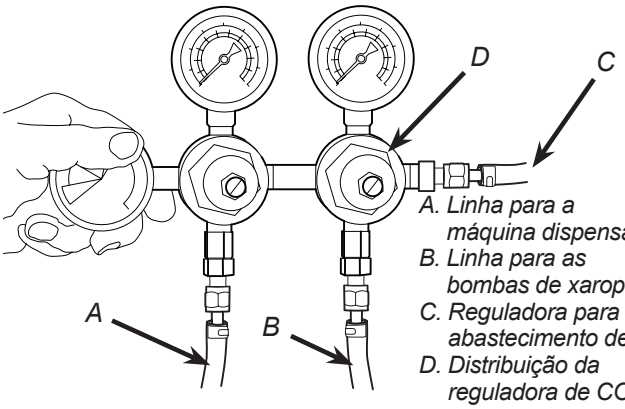
3. Passe a tubulação apropriada do local do coletor do regulador de baixa pressão CO_2 para a porca de 9,525 mm (3/8 pol.), haste no regulador de alta pressão CO_2 conectado à fonte e conecte a tubulação.

⚠ ATENÇÃO

É necessário um regulador de CO_2 dedicado para fornecer a entrada de CO_2 na unidade, bem como a todas as bombas de xarope.

4. Conecte a tubulação direcionada da entrada de CO_2 na unidade a uma das tomadas do coletor do regulador de baixa pressão CO_2.

5. Conecte a tubulação em T nas bombas de xarope na segunda reguladora de baixa pressão.

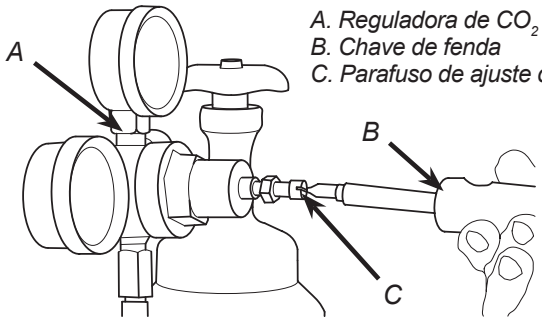


A. Linha para a máquina dispensadora
B. Linha para as bombas de xarope
C. Reguladora para o abastecimento de CO_2
D. Distribuição da reguladora de CO_2

6. Usando uma chave inglesa, solte a porca de trava no parafuso de ajuste do regulador de CO_2 de alta pressão conectado à fonte e, em seguida, use uma chave de fenda para prender a porca.

⚠ AVISO

NÃO LIGUE O ABASTECIMENTO DE CO_2 NESTE MOMENTO

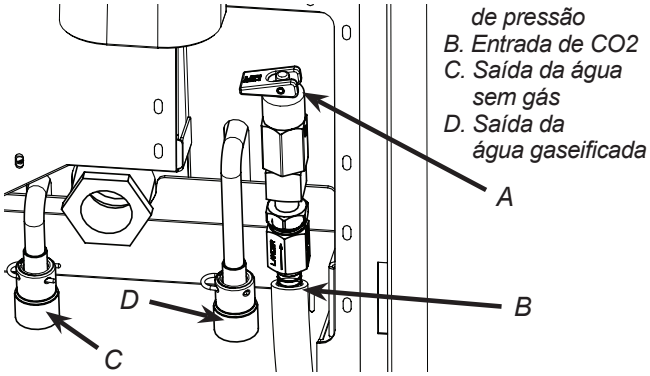


A. Reguladora de CO_2
B. Chave de fenda
C. Parafuso de ajuste do regulador

7. Repita a Etapa 6 para os reguladores de baixa pressão CO_2 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.



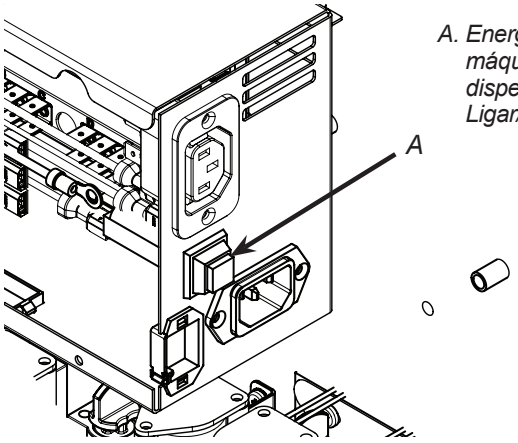
A. Válvula de alívio de pressão
B. Entrada de CO2
C. Saída da água sem gás
D. Saída da água gaseificada

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

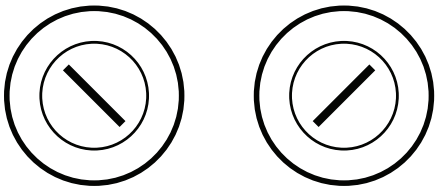
A máquina dispensadora deve estar eletricamente aterrada da devida maneira para evitar lesão grave ou choque elétrico fatal. O cabo de energia tem um plugue aterrado de três pinos. Se uma tomada elétrica aterrada com entrada para três pinos não estiver disponível, use um método aprovado para aterrar 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.

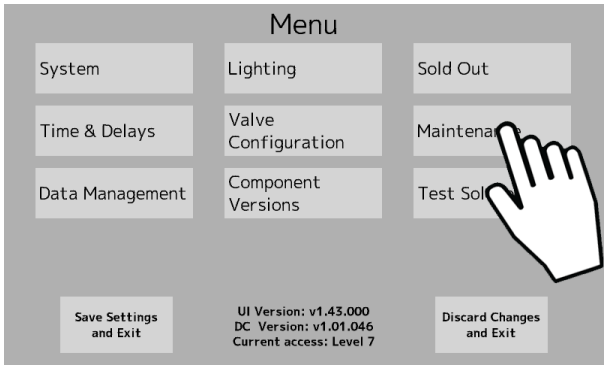
O acesso do técnico ao menu de serviço permite o acesso aos seguintes menus: Sistema, Iluminação, Esgotado, Tempo e atrasos, Configurações da válvula, Manutenção, Gerenciamento de dados, Versões de componentes, Solenoides de teste.

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

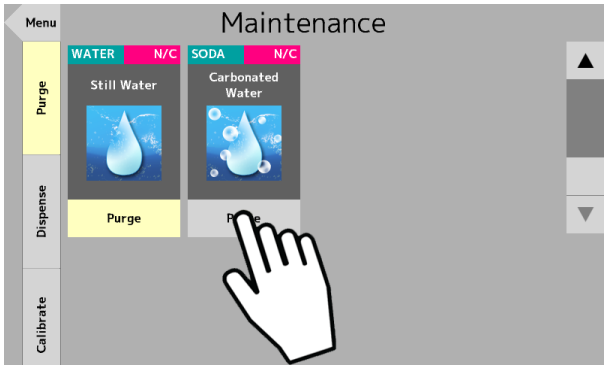
OBS.

O acesso do gerente ao menu de serviço permite acessar a tela Iluminação (consulte a página 17), a tela Esgotado (consulte a página 17) e a tela Tempo e atrasos (consulte a página 16).

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*.



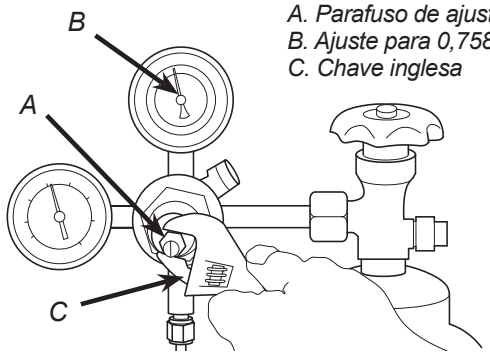
18. Pressione a guia *Limpar* no lado esquerdo da tela.
19. Role para baixo até os módulos de água e pressione os botões *Limpar* para os módulos de água simples e de água gaseificada.



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 CO_2.
23. Ligue o CO_2 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.



A. Parafuso de ajuste do regulador
B. Ajuste para 0,758 MPa (110 psi)
C. 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.

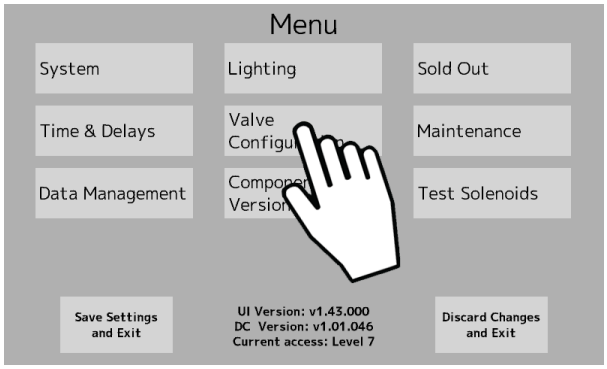
OBS.

Para verificar se há vazamentos de CO_2, feche a válvula do cilindro de CO_2 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.

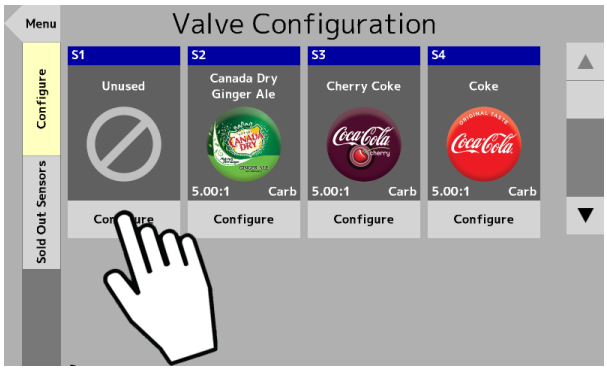
28. Ative cada válvula para limpar o ar das linhas de xarope.

Adicionando novos módulos de marca/sabor

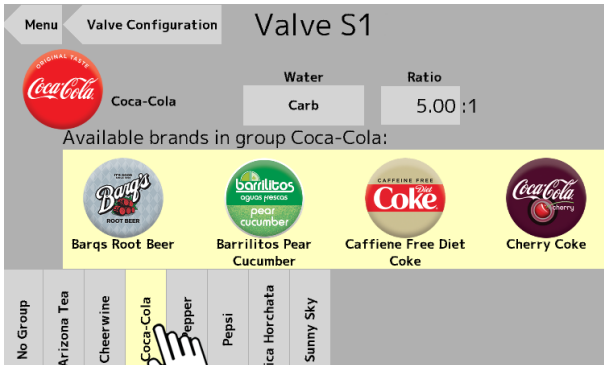
1. Para adicionar um novo módulo de marca ou sabor, o módulo deve primeiro ser ativado.
2. No menu Serviço, pressione o botão *Configuração da válvula*.



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.



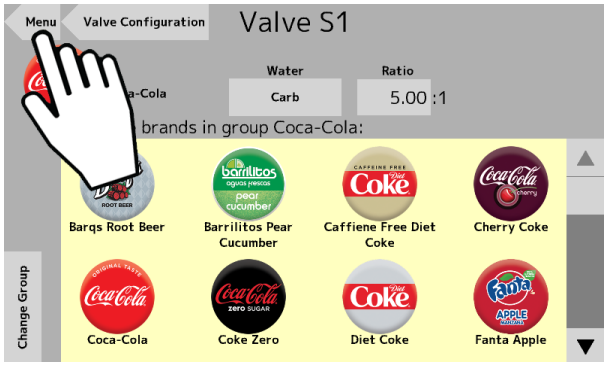
5. Selecione uma nova marca nas guias disponíveis da Biblioteca de marcas, no lado esquerdo da tela.



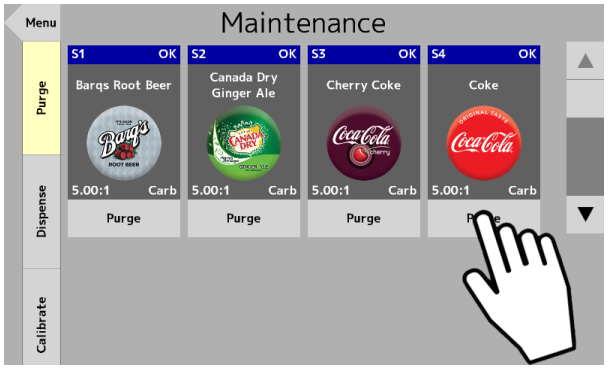
OBS.

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.

6. Depois que uma marca/sabor for selecionada para um módulo correspondente, pressione o botão *Configuração da válvula* para retornar à tela Configuração da válvula.
7. Repita as etapas 4 e 5 para qualquer outro módulo de marca ou de sabor.
8. Pressione o botão Menu para retornar ao menu Serviço.



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

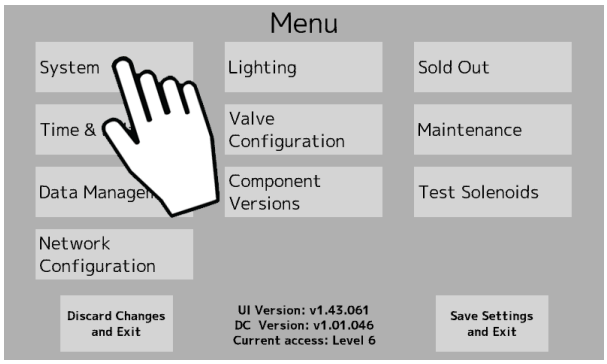


12. Pressione o botão Menu para retornar ao menu Serviço.
13. Repita as etapas 1 a 12 para a segunda tela.

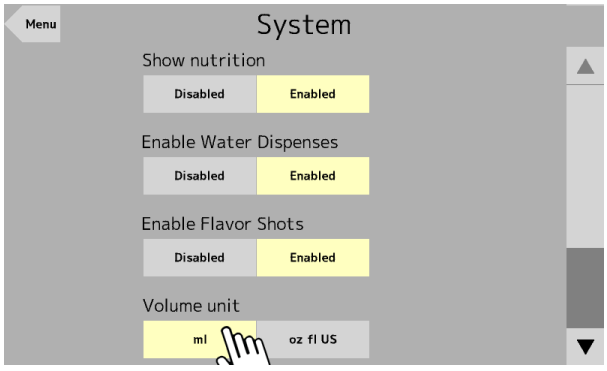
CALIBRAÇÃO E MANUTENÇÃO

Calibração dos módulos de água sem gás/gaseificada

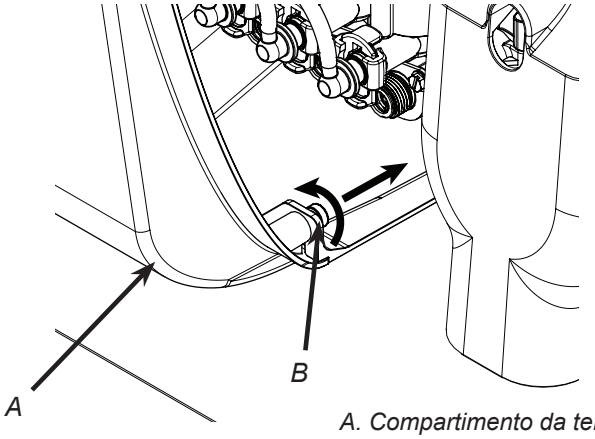
1. Para calibrar corretamente o fluxo de água, as unidades de volume devem ser definidas em mililitros (ml).
2. Acesse o menu Serviço (consulte a página 7) e pressione o botão *Sistema*.



3. No menu Sistema, pressione o botão **ml** abaixo de "Unidade de volume".

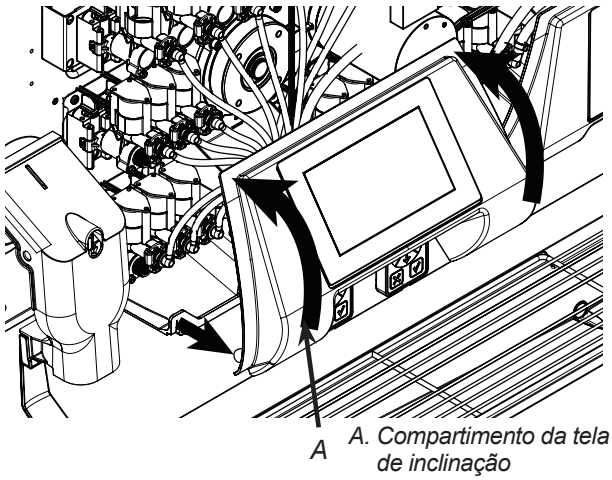


4. Pressione o botão Menu para retornar ao menu Serviço.
5. No menu Serviço, pressione o botão *Manutenção*.
6. Remova os dois parafusos de aperto manual que conectam o compartimento plástico da tela à unidade.



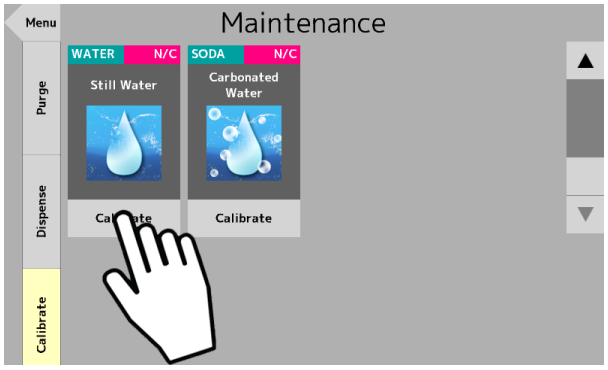
A. Compartimento da tela
B. Parafuso de aperto

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

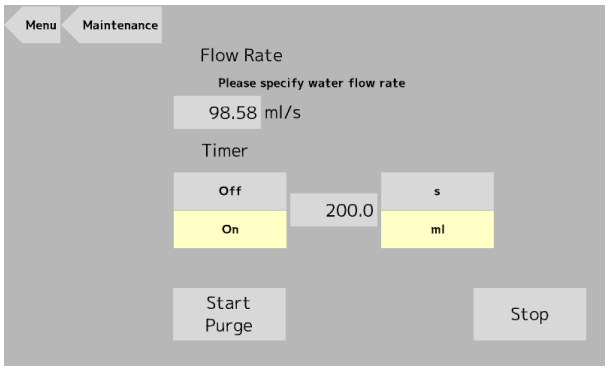


A. Compartimento da tela de inclinação

8. 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.



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

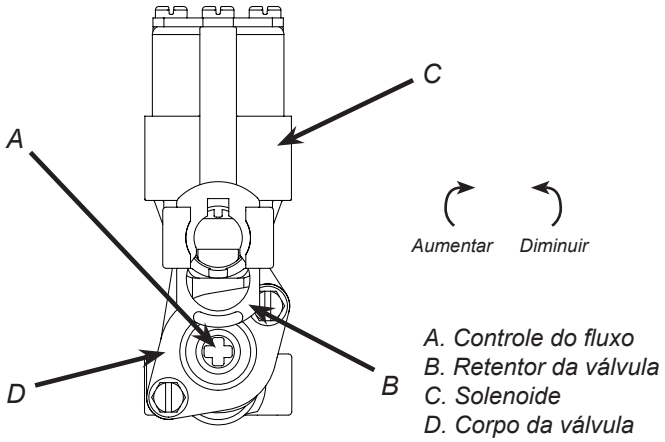


11. Usando o teclado, insira um volume específico a ser distribuído com base no tamanho do cilindro graduado que está sendo usado para calibrar o módulo de água sem gás.

OBS.

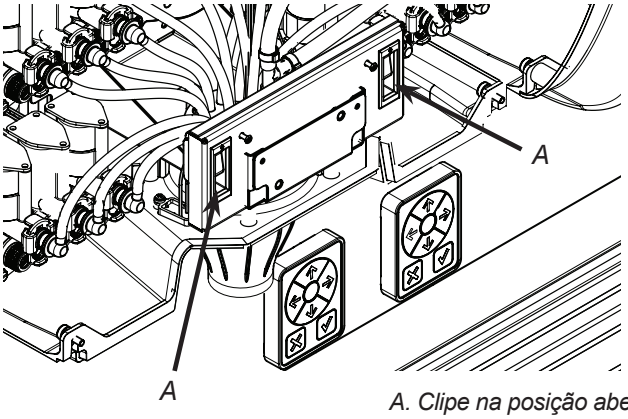
Quanto maior o volume dispensado, mais precisos os resultados.

12. Com um cilindro graduado abaixo do bocal, pressione o botão *Iniciar limpeza*. A unidade distribuirá o volume designado na etapa anterior.
13. Analise 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 31 para referência).



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

14. Repita as etapas 12 e 13 até que o volume designado seja alcançado.
15. Repita as etapas 8 a 14 para o módulo de água gaseificada.
16. 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.



A. Clipe na posição aberta

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.

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

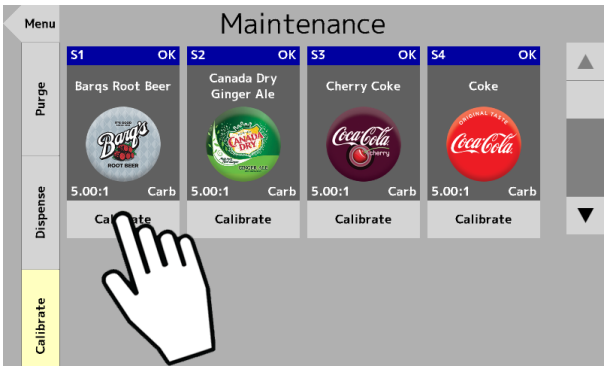
OBS.

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.

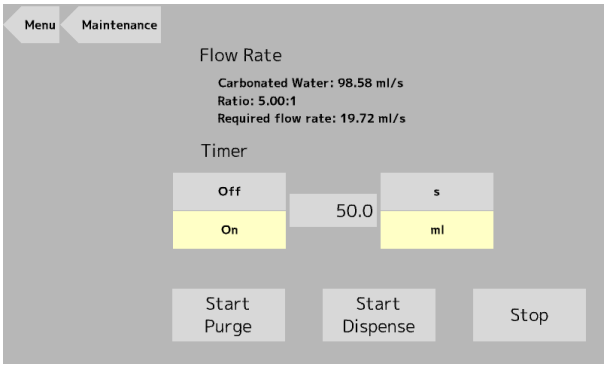
1. No menu Serviço, pressione o botão *Manutenção*.
2. Remova os dois parafusos de aperto manual que conectam o compartimento plástico da tela à unidade (consulte a página 9).
3. Ao segurar o compartimento plástico da tela, incline-o para frente até que ele se solte da unidade (consulte a página 9).
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 page 12, Adicionando novos módulos de marca/sabor)



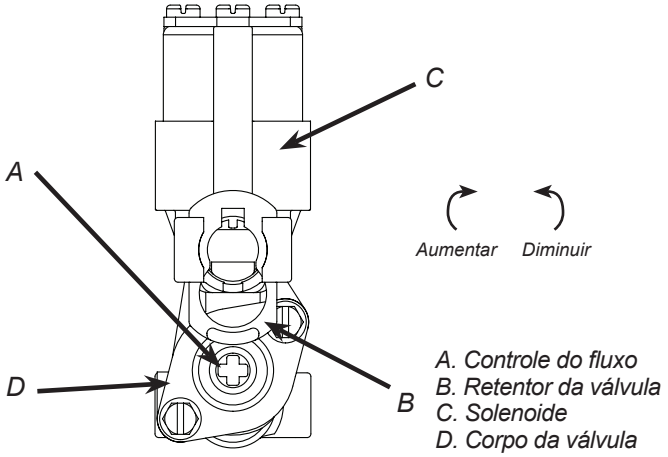
5. Coloque o timer na posição ON e selecione mililitros (ml) como a unidade de medida desejada.
6. Usando o teclado, digite 50 como a quantidade de distribuição predefinida.



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 31 para referência).



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.

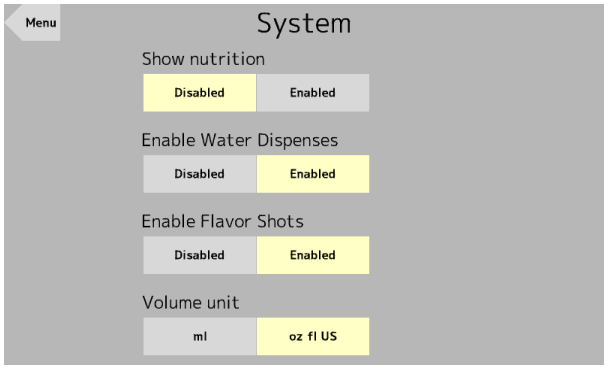
Verifique se as duas guias de conexão estão desativadas na posição aberta antes de tentar reconectar o compartimento da tela. Use uma chave de fenda para abrir as guias de conexão, se necessário.

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 de sabores" para exibir as informações nutricionais de uma marca selecionada (se disponível).

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.

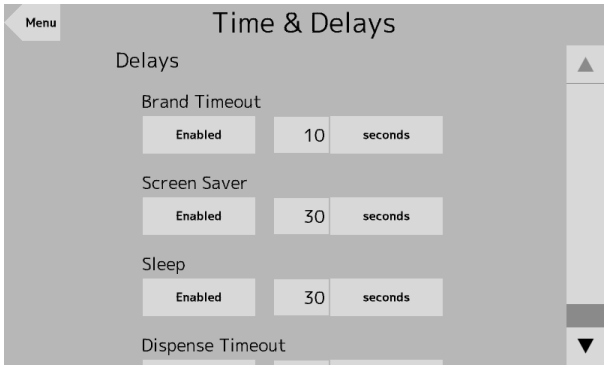
Tempo limite da marca – o tempo para que uma marca selecionada na tela Liberar seja desmarcada após inatividade

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 (consulte a página 4) após inatividade.

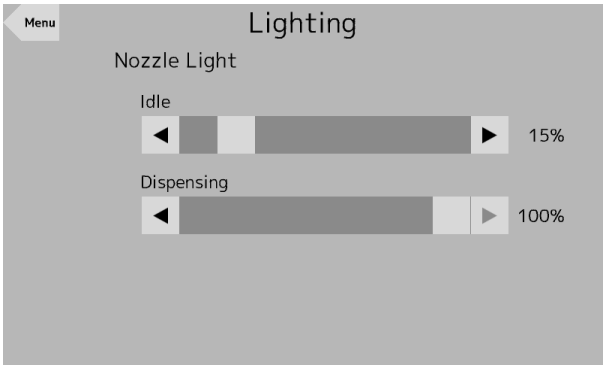
Tempo limite de dispensa – o tempo que uma válvula gastará antes do desligamento automático.

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).



Recurso Esgotado

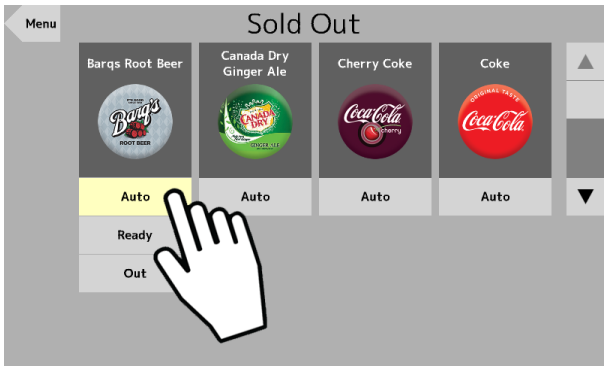
1. No menu Serviço, pressione o botão *Esgotado*.
2. Ajuste manualmente as marcas específicas para exibir *Pronto, Esgotado* ou *Automático*

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.

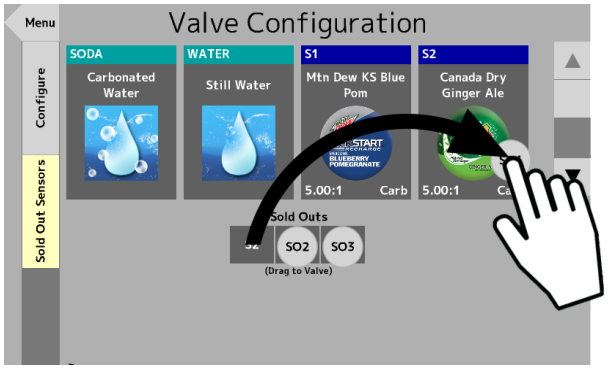


3. No menu Serviço, pressione o botão *Configuração da válvula* .

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.



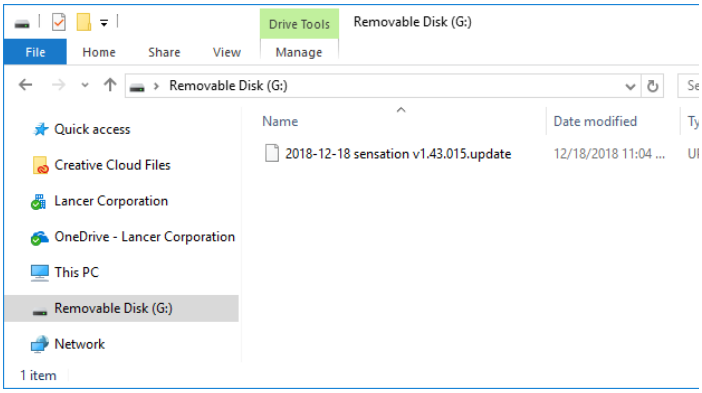
OBS.

Se um sensor de Esgotado for utilizado para a seção de baixo CO_2, um indicador de baixa pressão de CO_2 será exibido sempre que a unidade ou uma válvula não estiver recebendo CO_2 suficiente.

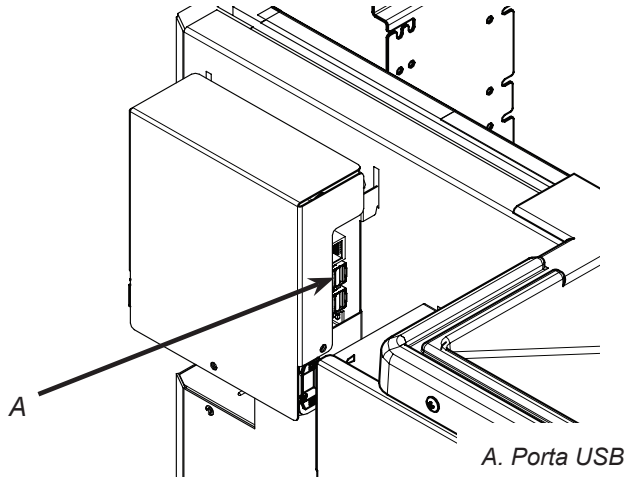
5. Pressione o botão *Menu* para retornar ao menu Serviço.

Atualizar o software

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

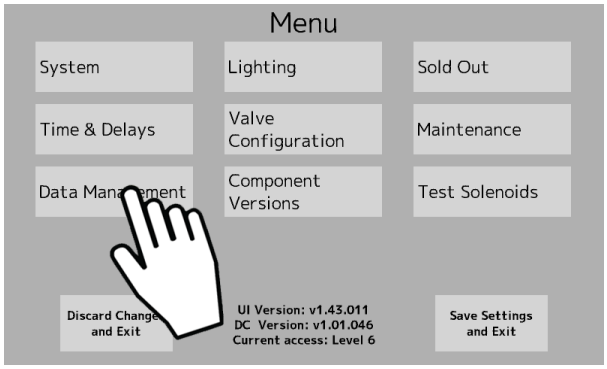


2. Conecte o USB à porta na lateral da caixa do controlador PCB, localizada no canto superior esquerdo da frente da unidade.

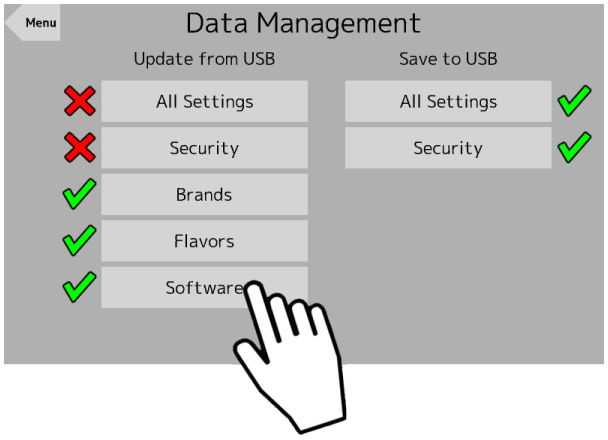


A. Porta USB

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*.

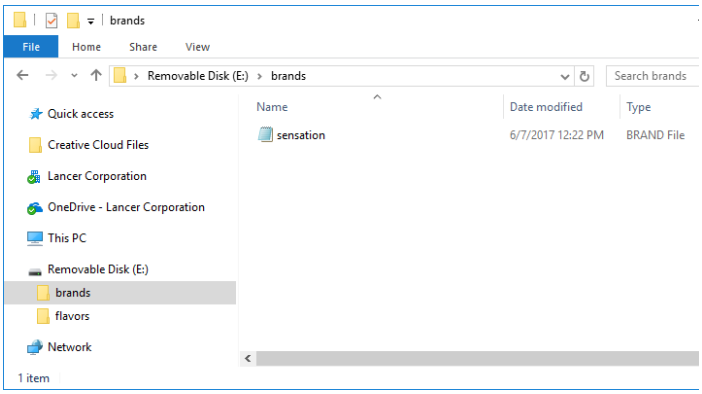
OBS.

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.

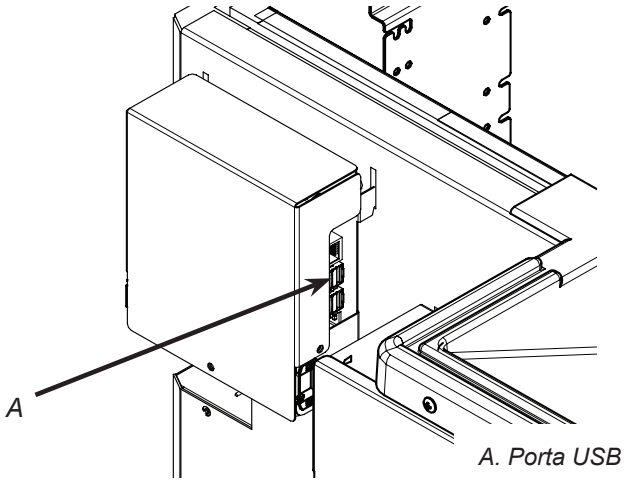
6. Repita as etapas de 2 a 5 para a PCB e a tela do lado direito.

Atualizar marcas/sabores

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

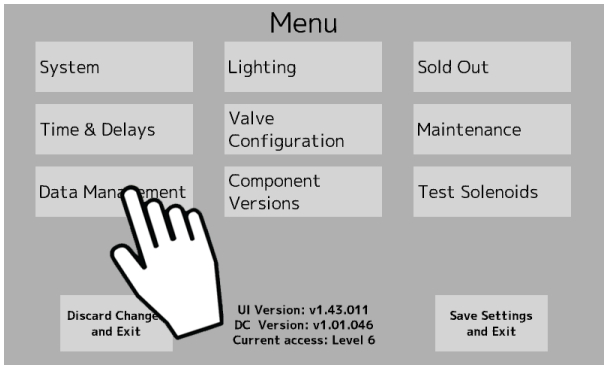


2. Conecte o USB à porta na lateral da caixa do controlador PCB, localizada no canto superior esquerdo da frente da unidade.



A. Porta USB

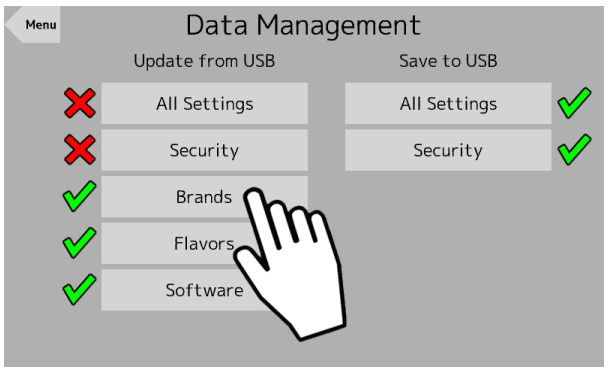
3. Acesse o menu Serviço na tela esquerda e pressione o botão *Gerenciamento de dados*.



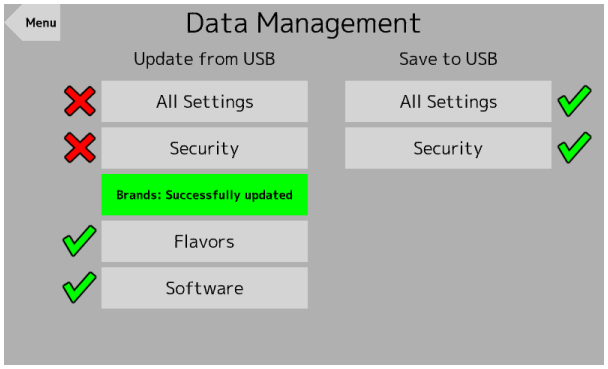
4. Na seção "Atualização do USB", pressione o botão *Marcas*.

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.

OBS.

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.**

Soluções de limpeza e higienização

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

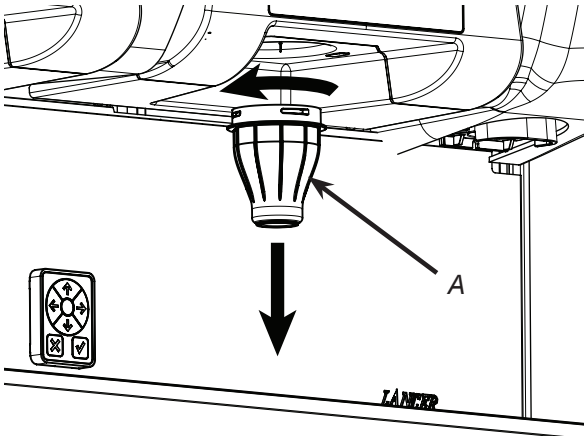
Conforme necessário	• Mantenha as superfícies externas da unidade limpas usando um pano limpo e úmido.
Diariamente	• Use a solução de limpeza para limpar a tampa superior e todas as superfícies externas de aço inoxidável. • Limpe o exterior das válvulas de distribuição e da alavanca de gelo. • Remova 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	• 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 22.
A cada seis meses	• Limpe as linhas de xarope, conforme especificado na seção "Limpeza e higienização das linhas de xarope - Bag in Box" na página 23. • Puxe a unidade (se aplicável) e limpe a parte posterior e inferior. Verifique se há componentes soltos ou ruídos.

Limpeza e desinfecção de bocais

1. Prepare a solução de higienização dos bocais conforme descrito na page 20.
2. Gire as chaves esquerda e direita para desativar as válvulas e evitar a distribuição acidental enquanto os bicos estão expostos.
3. Remova o bico externo girando no sentido horário e puxando para baixo.

⚠ ATENÇÃO

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



A. Bocal

4. Com a escova do bocal fornecida no kit de instalação e a solução de limpeza descrita na page 20, 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 conforme descrito acima. 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.

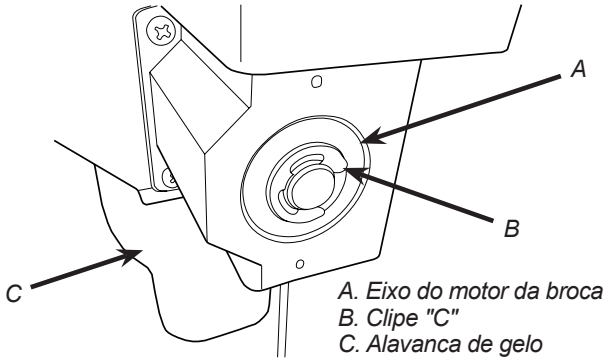
Consulte o Aviso de agitação automática na página 3.

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.

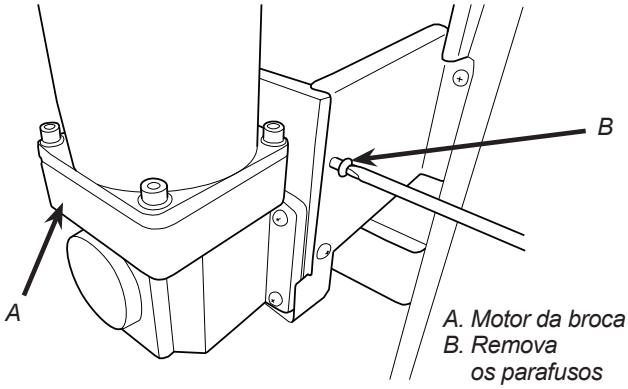
Sempre remova a alavanca de gelo antes de remover a placa de respingo.

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 33 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.



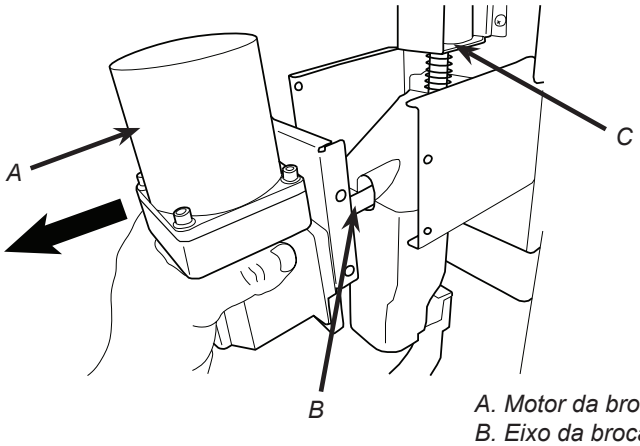
A. Eixo do motor da broca
B. Clipe "C"
C. Alavanca de gelo

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.



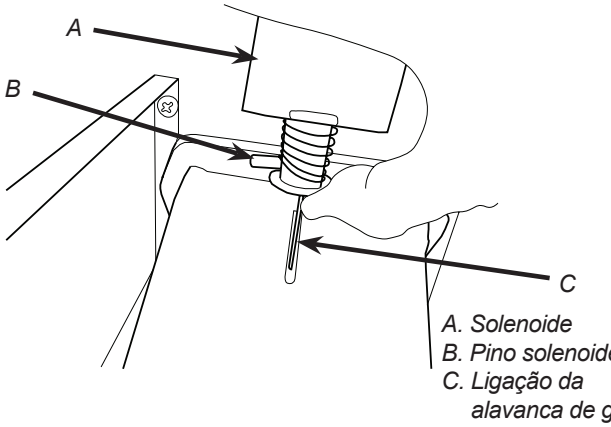
A. Motor da broca
B. Remova os parafusos

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



A. Motor da broca
B. Eixo da broca
C. Solenoide

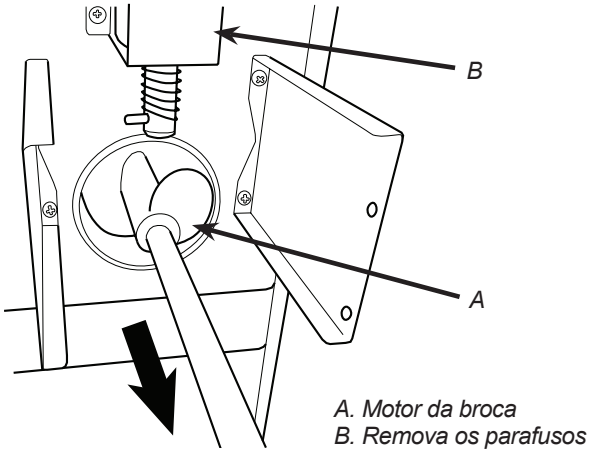
12. Remova a chave do eixo do motor da broca e reserve.
13. Remova o segundo clipe do eixo da broca.
14. Desconecte a fiação da alavanca de gelo da caixa de junção.
15. Desconecte o solenoide da ligação da alavanca de gelo empurrando o pino através do eixo até que a ligação esteja livre. (Pino mostrado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



A. Solenoide
B. Pino solenoide
C. Ligação da alavanca de gelo

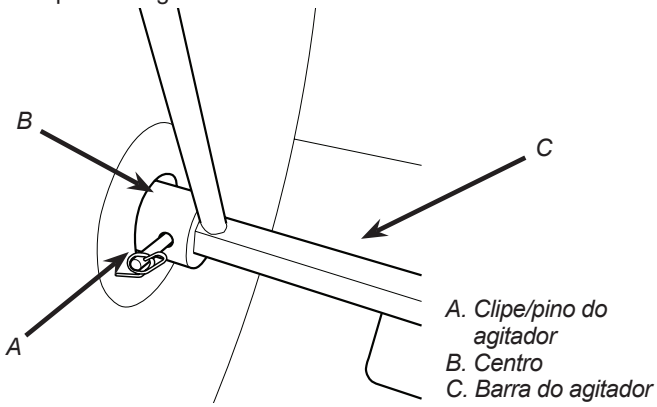
16. Remova o conjunto da alavanca de gelo ao retirar quatro (4) parafusos que prendem à unidade e reserve.

17. Remova a broca puxando-a para fora da unidade e reserve.



A. Motor da broca
B. Remova os parafusos

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



A. Clipe/pino do agitador
B. Centro
C. Barra do agitador

20. Remova a barra do agitador e o centro do recipiente de gelo.
21. Repita as etapas 19 a 20 para a segunda barra do agitador.
22. Remova a cobertura de gelo de plástico "apertando" no centro e girando para fora.
23. Usando a Solução de limpeza (página 20) 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.
24. 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.
25. Usando água quente, enxague completamente a solução de limpeza.
26. Usando luvas sanitárias, use um pano ou toalha limpa e a solução desinfetante (página 20) para lavar todas as superfícies de peças removíveis, laterais do recipiente de gelo e superfície de alumínio.
27. 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.
28. Com luvas sanitárias, remonte todas as peças removíveis. Verifique se o clipe do agitador está travado.
29. Encha a unidade com gelo e recoloque a tampa superior.
30. Reconecte a máquina dispensadora à fonte de alimentação.

Limpeza e higienização das linhas de xarope - Bag in Box

1. Desconecte as linhas de xarope de BIBs
2. Coloque as linhas de xarope e os conectores da BIB em um balde de água morna.
3. Ative cada válvula para encher as linhas com água morna e enxague o xarope que restou nas linhas.
4. Prepare a solução de limpeza conforme descrito acima.
5. Coloque as linhas de xarope e os conectores da BIB na solução de limpeza.
6. Ative cada válvula até encher as linhas com solução de limpeza; em seguida, deixe agir por 10 (dez) minutos.
7. Enxague a solução de limpeza das linhas de xarope usando água morna limpa.
8. Prepare a solução desinfetante conforme descrito acima.
9. Coloque as linhas de xarope na solução desinfetante e ative cada válvula para encher as linhas com desinfetante. Deixe agir por 10 (dez) minutos.
10. Reconecte as linhas de xarope às BIBs e extraia bebida, para remover a solução da máquina dispensadora.
11. 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.

Linhas de injeção de sabor para limpeza e higienização

1. Desconecte a linha de cada injetor de sabor de seus recipientes bag-in-box.
2. Coloque as linhas dos injetores de sabor e os conectores da BIB em um balde de água morna.
3. Ative cada linha do injetor de sabor para encher a água morna e lave qualquer xarope restante nas linhas.
4. Prepare a solução de limpeza descrita na page 20.
5. Coloque as linhas dos injetores de sabor e os conectores da BIB na solução de limpeza.
6. Ative cada linha do injetor de sabor até que as linhas estejam cheias de solução de limpeza e deixe repousar por dez (10) minutos.
7. Enxague a solução de limpeza das linhas dos injetores de sabor usando água limpa e morna.
8. Prepare a solução desinfetante conforme descrito na página 18.
9. Coloque as linhas de sabor na solução desinfetante e ative cada linha para encher com desinfetante. Deixe agir por 10 (dez) minutos.
10. Reconecte as linhas de xarope ao recipiente bag-in-box para remover a solução da máquina dispensadora.
11. 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.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Solução de problemas de válvula, xarope/linha de sabor

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Sem produto quando o interruptor é ativado.	1. O conjunto do interruptor está com defeito. 2. A máquina dispensadora está sem energia. 3. A fonte de alimentação está com defeito. 4. A placa PCB está com defeito. 5. O interruptor está desligado ou o cabo do interruptor está desconectado. 6. O conjunto do interruptor está com defeito. 7. Módulo de válvula LFCV com defeito.	1. Troque o conjunto do interruptor. 2. Verifique o disjuntor interno e a alimentação de entrada. 3. Verifique a tensão da fonte de alimentação. Verifique os fusíveis. 4. Troque a placa PCB. 5. Ligue o interruptor e/ou reconecte os cabos do interruptor. 6. Troque o conjunto do interruptor. 7. Substitua o módulo.
Água no recipiente de gelo.	1. O dreno da placa fria está obstruído.	1. Remova a placa de respingo e a bandeja coletora para obter acesso aos tubos de drenagem e realizar a limpeza necessária.
Vazamento de água no bocal.	1. O anel em O no bocal está danificado ou instalado incorretamente.	1. Se estiver danificado, substitua-o. Se estiver instalado incorretamente, ajuste-o.
Vazamentos diversos.	1. Folga entre as peças. 2. Os anéis em O estão danificados ou instalados incorretamente.	1. Aperte os parafusos de fixação apropriados. 2. Troque ou ajuste os anéis em O apropriados.
Fluxo insuficiente de refrigerante (bebidas gaseificadas).	1. Pressão insuficiente no abastecimento de CO_2. 2. A torneira no bloco de montagem não está totalmente aberta. 3. Há detritos estranhos no controle de fluxo de refrigerante.	1. Verifique se a pressão de entrada de CO_2 está entre 0,483 MPa (70 psi) e 0,552 MPa (80 psi) 2. Abra totalmente a torneira. 3. Remova o controle de fluxo de refrigerante da válvula e limpe qualquer material estranho, para garantir a movimentação uniforme da bobina.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Fluxo insuficiente de água (bebidas com água não gaseificada).	1. Pressão de abastecimento insuficiente. 2. A torneira no bloco de montagem não está totalmente aberta. 3. Há detritos estranhos no controle de fluxo de água. 4. Problema na filtragem de água.	1. Verifique se a pressão de abastecimento de água na entrada de água sem gás está entre 0,516 MPa (75 psi) e 0,862 MPa (125 psi). 2. Abra totalmente a torneira. 3. Remova o controle de fluxo de água da válvula e limpe qualquer material estranho, para garantir a movimentação uniforme da bobina. 4. Repare o sistema de água conforme necessário.
Vazão inconstante.	1. O abastecimento de água e/ou de xarope não está na pressão mínima de vazão. 2. Há detritos estranhos no controle de fluxo de água e/ou de xarope. 3. Defeito do regulador de CO_2.	1. Verifique e ajuste a pressão. 2. Remova o controle de fluxo da válvula suspeita e limpe qualquer material estranho, para garantir a movimentação uniforme da bobina. 3. Repare ou substitua o regulador de CO_2.
Fluxo de xarope insuficiente.	1. Pressão insuficiente de CO_2 para as bombas da BIB. 2. A torneira no bloco de montagem não está totalmente aberta. 3. Há detritos estranhos no controle de fluxo de xarope. 4. Defeito na bomba de BIB.	1. Ajuste a pressão de CO_2 nas bombas de BIB para 0,552 MPa (80 psi) (no mínimo 0,483 MPa [70 psi]). Não ultrapasse as recomendações do fabricante. 2. Abra totalmente a torneira. 3. Remova o controle de fluxo de xarope da válvula e limpe qualquer material estranho, para garantir a movimentação uniforme da bobina. 4. Troque a bomba.
A válvula não será desligada.	1. Detritos nos braços da pá. 2. Êmbolo solenoide preso.	1. Ative a válvula algumas vezes para liberar detritos. Limpe qualquer material estranho. 2. Substitua a bobina solenoide.
Vazamento contínuo de água nas conexões.	1. As conexões de água estão soltas. 2. Vazamentos na arruela FlareSeal.	1. Aperte as conexões de água. 2. Troque a arruela FlareSeal.
A máquina dispensa apenas água, sem xarope. A máquina dispensa apenas xarope, sem água.	1. A BIB de xarope está vazia. 2. A torneira de água ou xarope no bloco de montagem não está totalmente aberta. 3. Fornecimento inadequado de água ou xarope. 4. A pressão de CO_2 para a bomba de xarope está muito baixa. 5. A bomba da BIB está parada ou inoperante. 6. Linha dobrada. 7. Defeito do regulador de CO_2.	1. Toque a BIB de xarope, se necessário. 2. Abra totalmente a torneira. 3. Remova a válvula do bloco de montagem e abra os cortes levemente. Verifique o abastecimento de água e de xarope. Se não houver abastecimento, verifique se a unidade apresenta outros problemas. Verifique se a conexão da BIB está engatada. 4. Verifique a pressão de CO_2 para a bomba para garantir que esteja entre 0,483 a 0,552 MPa (70 a 80 psi). 5. Verifique a pressão de CO_2 e/ou troque a bomba. 6. Remova a dobra ou troque a linha. 7. Repare ou substitua o regulador de CO_2, se necessário.
A máquina dispensa apenas xarope. A máquina não dispensa água, mas gás CO_2 com o xarope.	1. Fluxo de água inadequado para a máquina dispensadora. 2. A bomba do carbonatador atingiu o tempo limite. 3. O sensor de nível de líquido não está devidamente conectado à PCB. 4. Defeito no conjunto PCB. 5. Defeito no sensor de nível líquido. 6. Defeito ou operação insuficiente da bomba do carbonatador.	1. Verifique o fluxo de água para a máquina dispensadora. 2. Redefina desligando a unidade e ligando-a novamente usando o disjuntor na fonte de alimentação, ou desconectando momentaneamente a unidade. 3. Verifique as conexões do sensor de nível de líquido para o conjunto PCB. 4. Troque o conjunto do PCB. 5. Troque o sensor de nível líquido. 6. Troque a bomba.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Formação excessiva de espuma.	1. Não há gelo no compartimento. 2. A temperatura da água recebida ou do xarope está muito alta. 3. A pressão de CO_2 está muito alta. 4. A vazão de água está muito alta. 5. Sujeira no bocal e no difusor. 6. Ar nas linhas da BIB.	1. Encha o recipiente de gelo e aguarde a reestabilização da placa fria. 2. Faça a correção antes da máquina dispensadora. 3. Reduza a pressão de CO_2, mantendo no mínimo a 0,483 MPa (70 psi). 4. Reajuste a redefina a vazão. 5. Remova e limpe. 6. Remova o ar das linhas da BIB.
Carbonatação baixa ou ausente.	1. Nível de CO_2 baixo ou zerado. 2. Baixa pressão da água. 3. Desgaste ou defeito na bomba do carbonatador. 4. O controle de refluxo está impedindo o fluxo e água. 5. Sonda com defeito. 6. PCB com defeito.	1. Verifique o abastecimento de CO_2. Ajuste a pressão de CO_2 para 0,483 MPa (70 psi). 2. É necessário o kit propulsor de água. 3. Troque a bomba do carbonatador. 4. Troque o controle de refluxo, observando a seta de direção do fluxo da bomba para a placa fria. 5. Substitua a sonda. 6. Troque a PCB.

Solução de problemas do compartimento de gelo/alavanca de gelo/ bomba do carbonatador

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Empurre a alavanca de gelo; sem resposta.	1. O distribuidor não está conectado à fonte de alimentação. 2. O conjunto de fiação não está conectado. 3. Placa PC com defeito. 4. A fonte de alimentação está com defeito.	1. Conecte a máquina dispensadora à fonte de alimentação. 2. Conecte o conjunto da fiação. 3. Troque a placa PC. 4. Verifique a tensão da fonte de alimentação. Verifique os fusíveis.
Empurro a alavanca, a porta de gelo é aberta, mas o motor não funciona.	1. O conjunto de fiação não está conectado. 2. Placa PC com defeito. 3. Motor com defeito.	1. Conecte o conjunto da fiação. 2. Troque a placa PC. 3. Substitua o motor.
Empurro a alavanca, o motor funciona, mas a porta de gelo não abre.	1. Solenoide não conectado à placa PC. 2. Solenoide com defeito. 3. Placa PC com defeito.	1. Conecte o solenoide à placa PC. 2. Substitua o solenoide. 3. Troque a placa PC.
Empurro a alavanca, a porta de gelo é aberta, o motor funciona, mas o gelo não é liberado ou é de baixa qualidade.	1. A máquina dispensadora está sem gelo. 2. O pino do agitador está ausente ou danificado. 3. Má qualidade do gelo. 4. Chave não instalada no eixo de agitação.	1. Encha a máquina dispensadora com gelo. 2. Substitua o pino do agitador. 3. Faça a manutenção da máquina de fazer gelo. 4. Instale a chave no eixo de agitação.
Ruído/cavitação na bomba do carbonatador.	1. Pressão de abastecimento de água insuficiente.	1. Verifique se a pressão de abastecimento de água para a bomba do carbonatador está entre 0,516 MPa (75 psi) e 0,862 MPa (125 psi).

Resolução de problemas da bomba de xarope remota

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A bomba da BIB não opera quando a válvula dispensadora é aberta.	1. Falta de CO_2, CO_2 desativado ou baixa pressão de CO_2. 2. Falta de xarope. 3. O conector da BIB não está apertado. 4. Há dobras nas linhas de xarope ou de gás.	1. Troque a fonte de CO_2, ligue o abastecimento de CO_2 ou ajuste a pressão de CO_2 para 0,483 a 0,552 MPa (70 a 80 psi). 2. Troque o abastecimento de xarope. 3. Aperte firmemente o conector. 4. Endireite ou troque as linhas.
A bomba da BIB funciona, mas não tem vazão.	1. Vazamento na entrada de xarope ou na linha de saída. 2. Defeito na bomba de BIB.	1. Troque a linha. 2. Troque a bomba da BIB.
A bomba da BIB continua operando quando a bolsa está vazia.	1. Vazamento na linha de sucção. 2. Vazamento no anel em O da conexão de entrada na bomba. 3. Defeito na bomba da BIB de xarope.	1. Verifique o conector da BIB; se houver vazamento, troque a linha. 2. Troque o anel em O 3. Troque a bomba defeituosa.
A bomba da BIB não liga após a troca da bolsa.	1. O conector da BIB não está apertado. 2. O conector da BIB está obstruído. 3. Há dobras nas linhas de xarope.	1. Aperte o conector da BIB. 2. Limpe ou troque o conector da BIB. 3. Endireite ou troque a linha.
A bomba da BIB não desliga quando a válvula dispensadora é fechada.	1. Vazamento na linha ou nas conexões de descarga. 2. BIB vazia. 3. Vazamento de ar na linha de entrada ou no conector da bolsa.	1. Repare ou substitua a linha de descarga. 2. Troque a BIB. 3. Repare ou substitua.

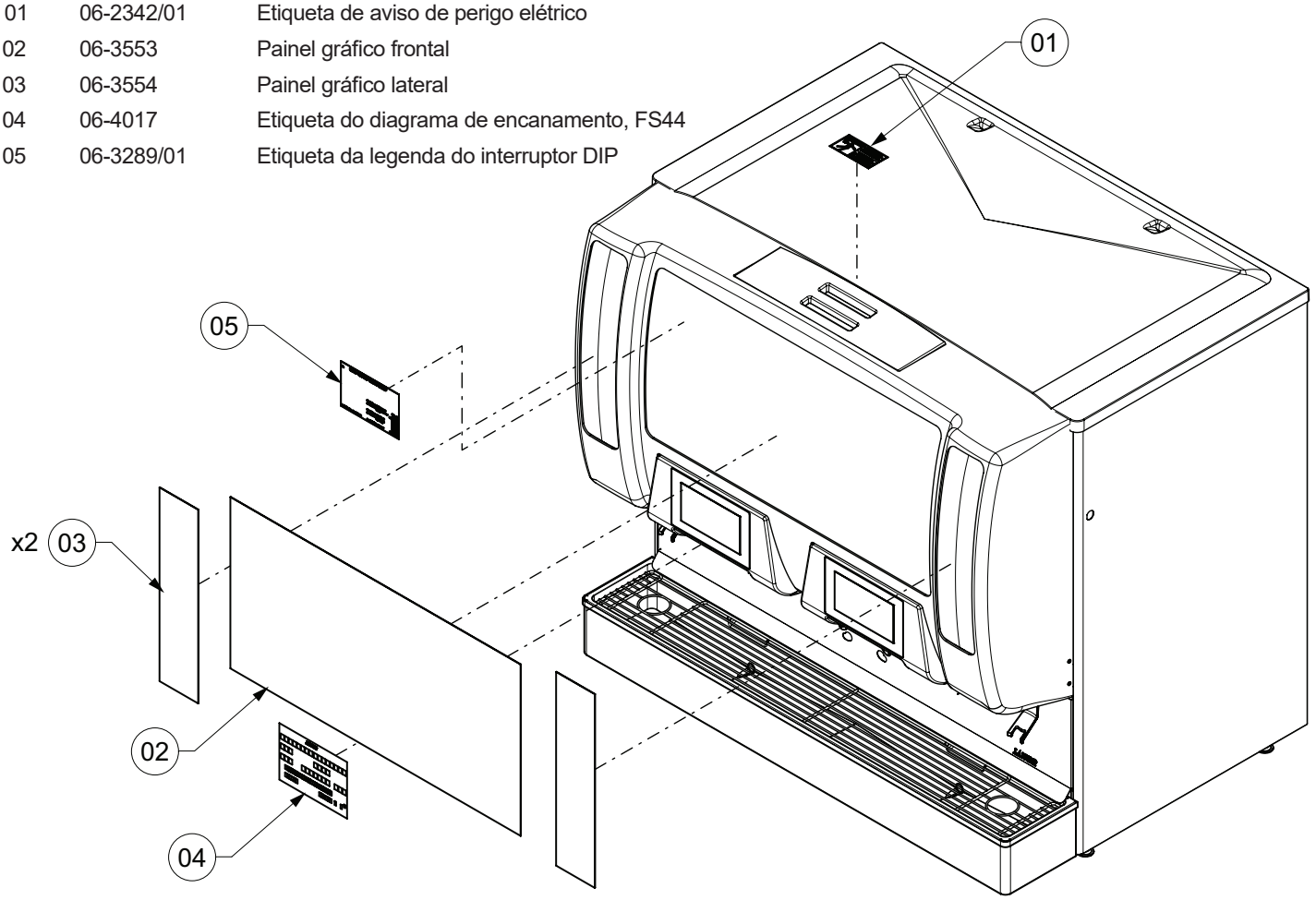
Descarte da máquina dispensadora

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.

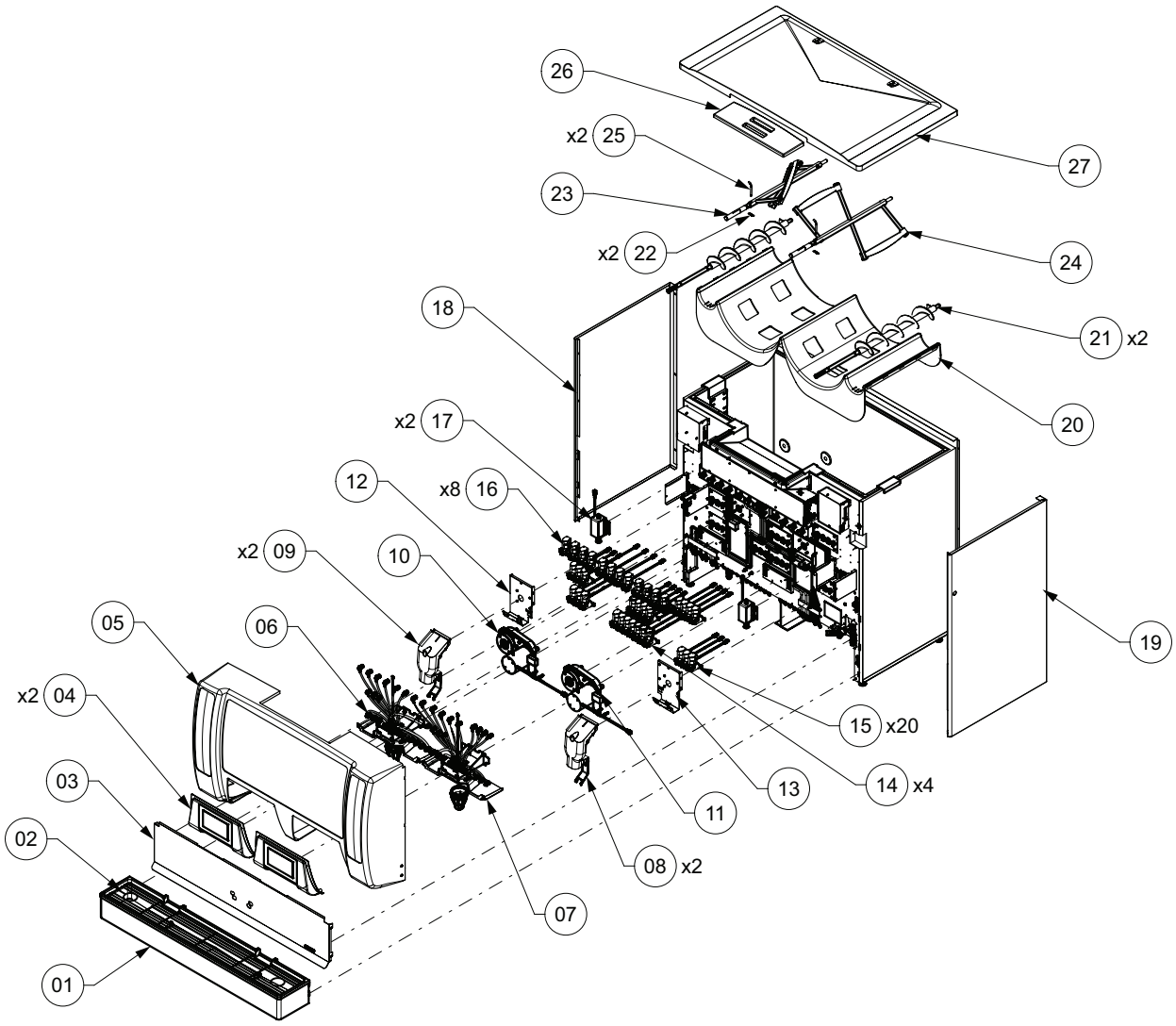
ILUSTRAÇÕES E LISTAGENS DE PEÇAS

Montagem de gráficos e etiquetas

Item	Peça nº	Descrição
01	06-2342/01	Etiqueta de aviso de perigo elétrico
02	06-3553	Painel gráfico frontal
03	06-3554	Painel gráfico lateral
04	06-4017	Etiqueta do diagrama de encanamento, FS44
05	06-3289/01	Etiqueta da legenda do interruptor DIP

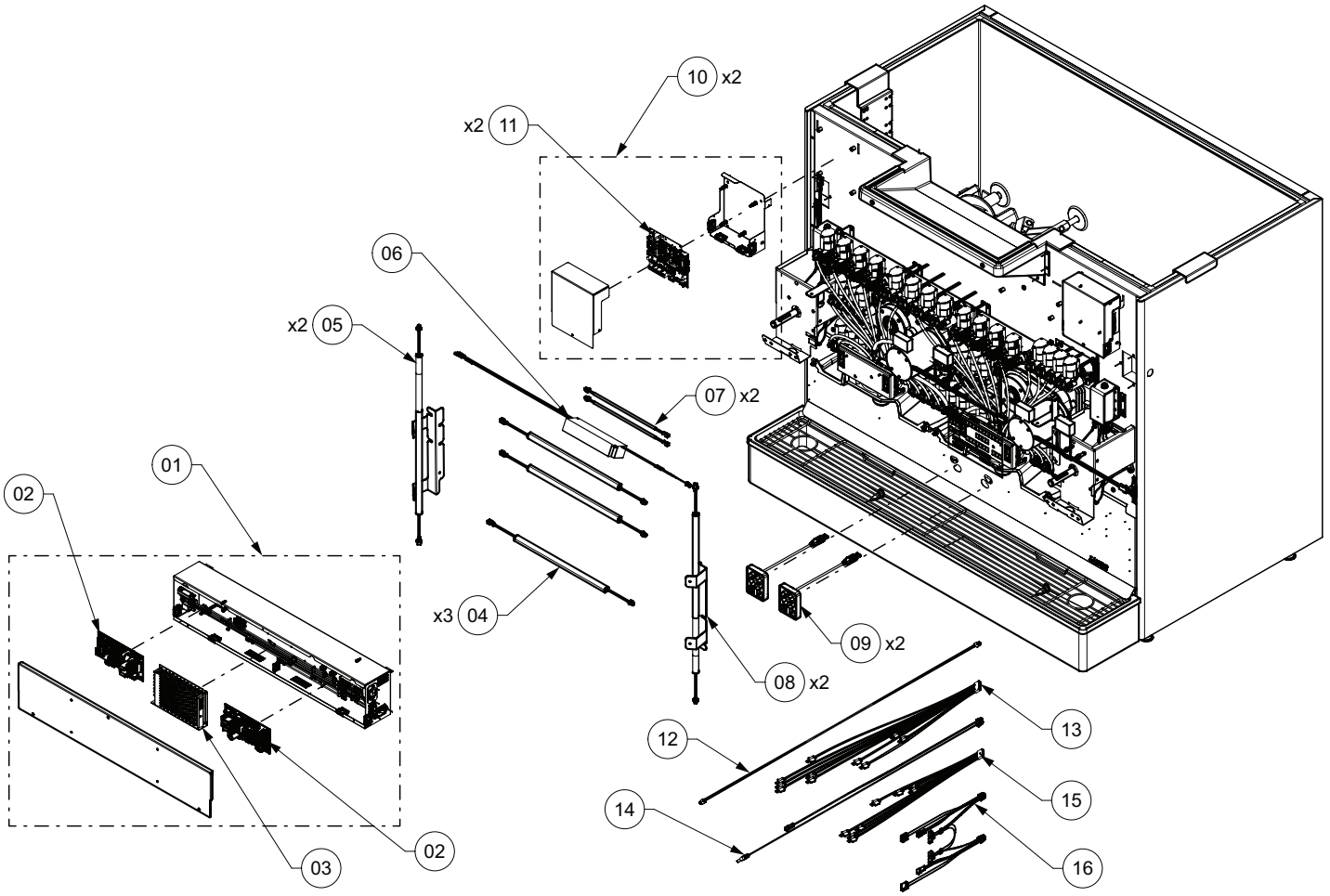


Montagem da unidade principal



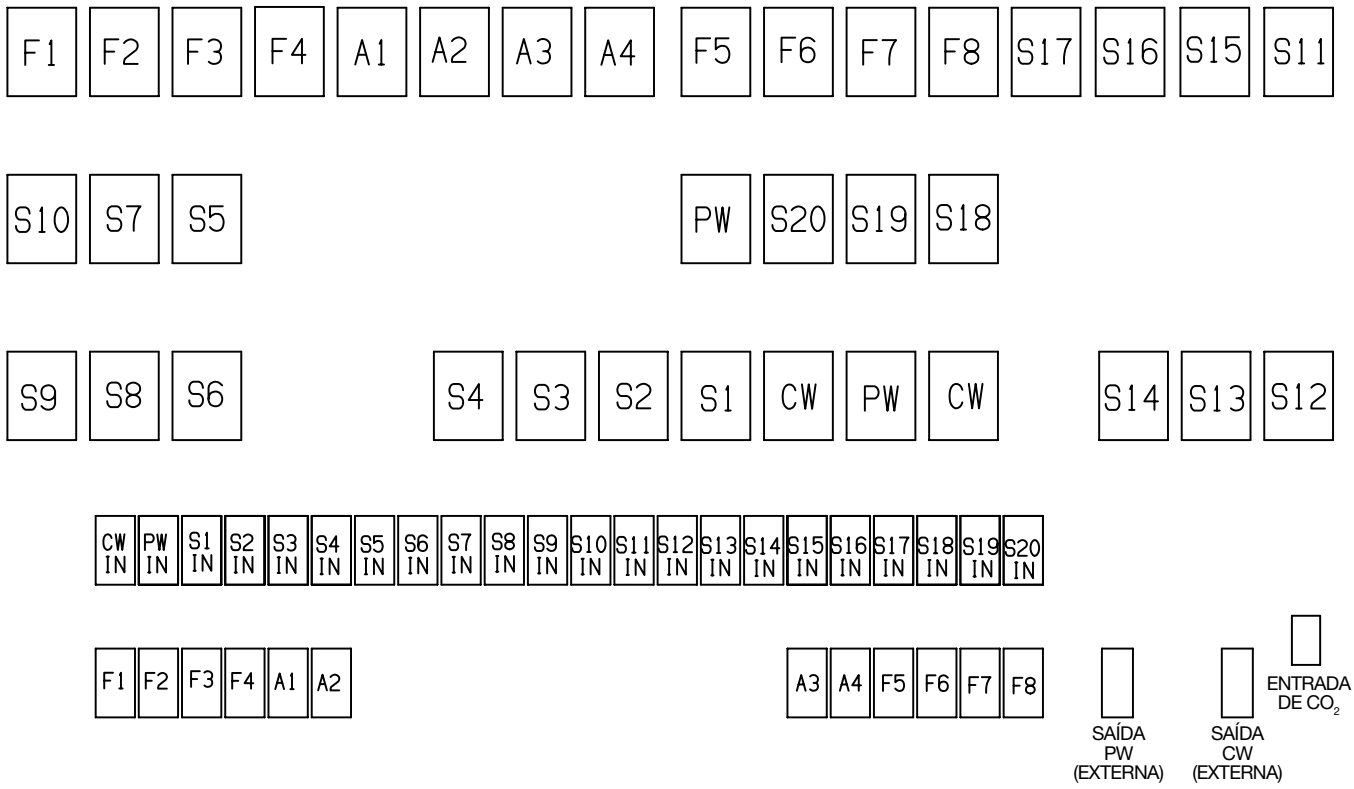
Item	Peça nº	Descrição
01	82-5207-SP	Bandeja coletora, IBD44
02	23-1768/01	Apoio para o copo
03	30-12681	Placa de respingo, detecção de 112 cm (44 pol.)
-	30-16110	Placa de respingo estendida, FS44
04	82-6043	Conjunto de exibição de bisel
05	82-6050	Montagem do painel de marca, FS44
06	82-6060	Conjunto do bocal, esquerdo, FS44
07	82-6084	Conjunto do bocal, direito, FS44
08	05-0999/01	Alavanca de gelo
09	82-4450	Concha da alavanca de gelo
10	82-5128	Conjunto do motor do agitador, CW
-	91-0207	Conjunto do motor do agitador, CW, 230 V
11	91-0197/01	Conjunto do motor do agitador, CCW
-	91-0207-01	Conjunto do motor do agitador, CCW, 230 V
12	30-13106	Suporte de montagem do motor, esquerdo
13	30-12954	Suporte de montagem do motor, direito
14	82-3824	Conjunto de válvulas LFCV, refrigerante
15	82-3823	Conjunto de válvulas LFCV, xarope
16	82-3821	Conjunto de válvulas LFCV, xarope
17	82-4507	Conjunto da porta do solenoide
-	82-4415	Conjunto da porta do solenoide (32 VCC)
18	30-12488/01	Invólucro do lado esquerdo
19	30-12487/01	Invólucro do lado direito
20	05-3468	Revestimento de gelo, detecção de 112 cm (44 pol.)
21	82-4315/01	Broca de gelo Pellet
22	03-0368	Pin do retentor do agitador
23	82-5063	Conjunto do agitador esquerdo
24	82-5051	Conjunto do agitador direito
25	10-0762	Pin de design sextavado
26	05-1476/01	Tampa frontal, IBD
27	05-3582	Tampa do recipiente de gelo, detecção de 112 cm (44 pol.)

Conjunto da parte elétrica



Item	Peça nº	Descrição
01	82-6047	Conjunto da caixa de controle principal, FS44
02	64-5037/01	Placa de controle de gelo, conjunto PCB
03	52-4038-28V	Fonte de energia, CA para CC, 28 V ADJ, 6,5 A, LRS-150F
04	12-0643	Barra de luz LED, 45 cm (18 pol.), 9,5 W, 24 VCC
05	12-0646	Barra de luz LED, 76 cm (30 pol.), 9,5 W, 24 VCC
06	12-0652/02	Lastro de driver de LED, 60 W
07	52-3793	Fiação da ponte, 45 cm (18 pol.)
08	30-12965	Suportes laterais leves, detecção de 112 cm (44 pol.)
09	52-4034	Conjunto do interruptor de membrana ADA, FS44
10	82-6048	Conjunto da caixa de controle lateral, FS44
11	52-4029	Conjunto do controlador PCB, FS44
-	52-4039	Cartão de memória sensível ao toque FS
13	52-4015	Fiação Com, FS44
14	52-4018	Fiação da válvula B, FS44
15	52-4021	Fiação da tela LCD do bocal, FS44
16	52-4017	Fiação da válvula A, FS44
17	52-4016	Fiação do interruptor de chave de gelo, FS44

Diagrama de fiação da unidade



NÚMERO DA PEÇA NO DIAGRAMA DO ENCANAMENTO: 06-4017

Diagrama de fiação da unidade - 115/230 Volts

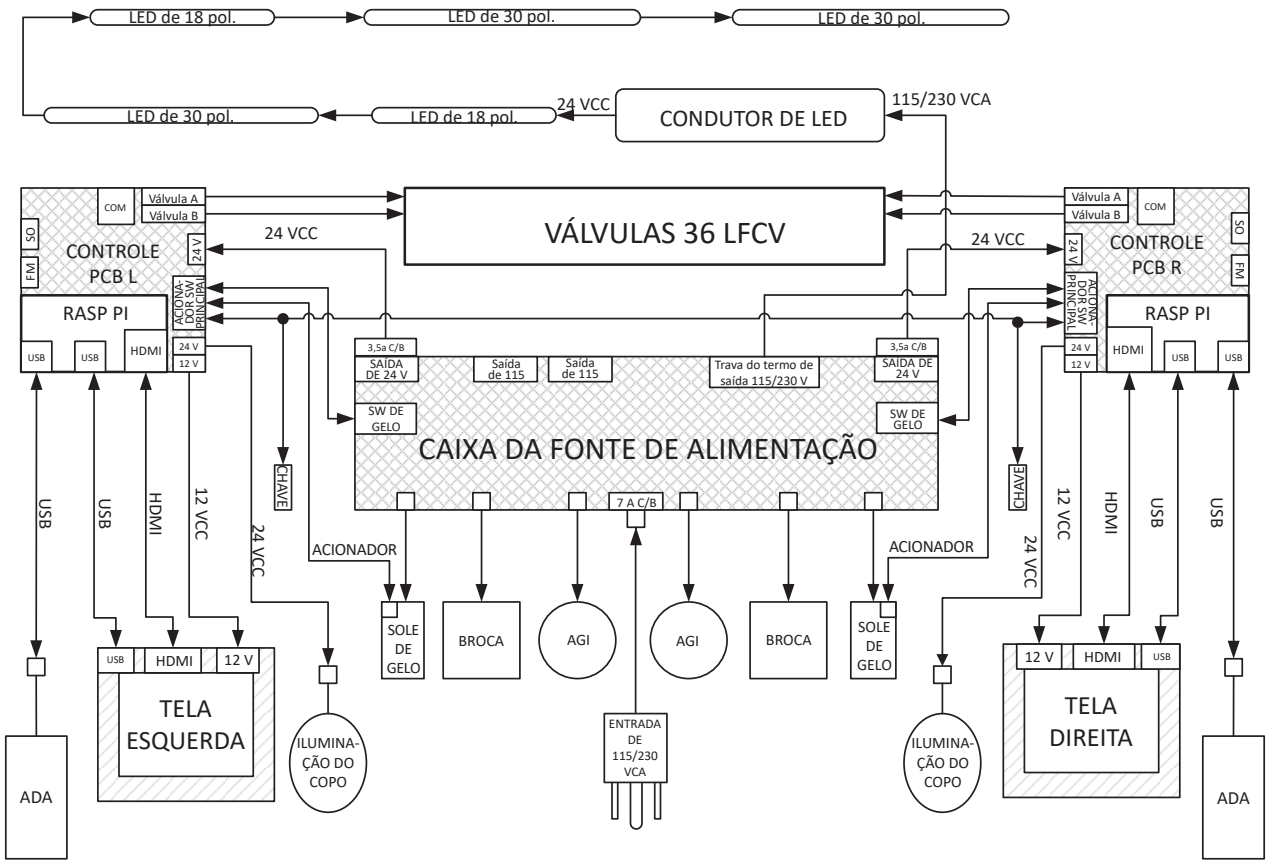


Diagrama da fiação da placa de controle - 115/230 Volts

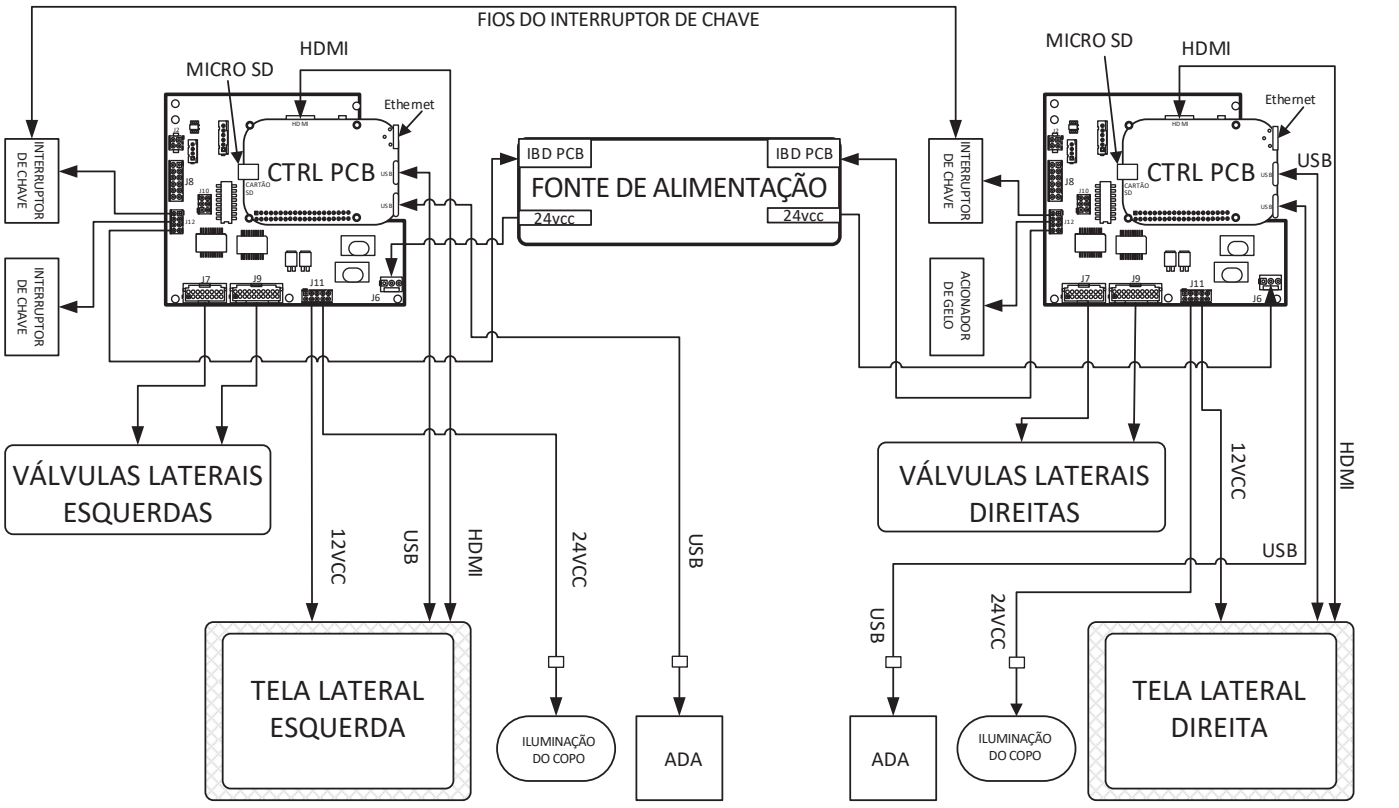
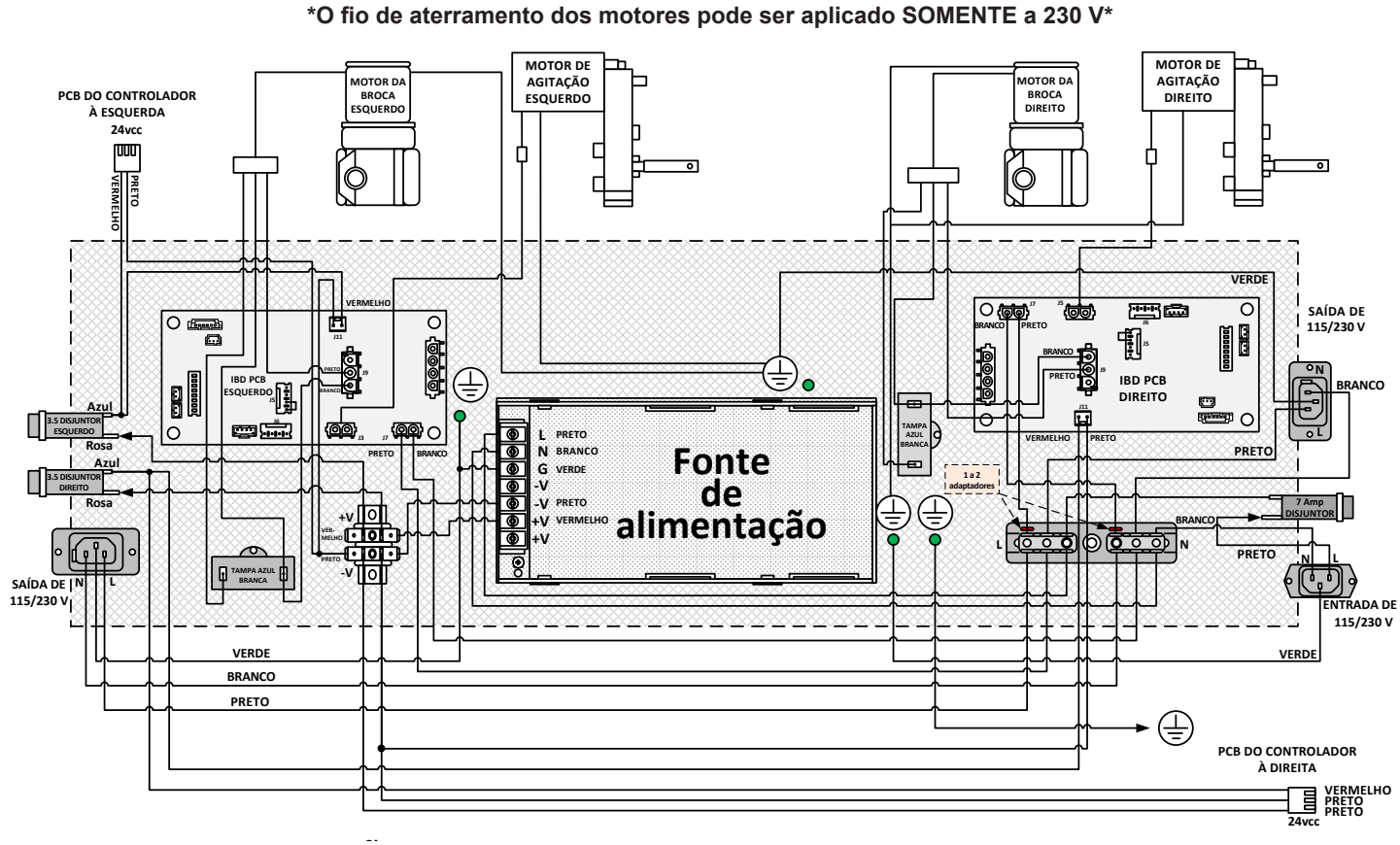
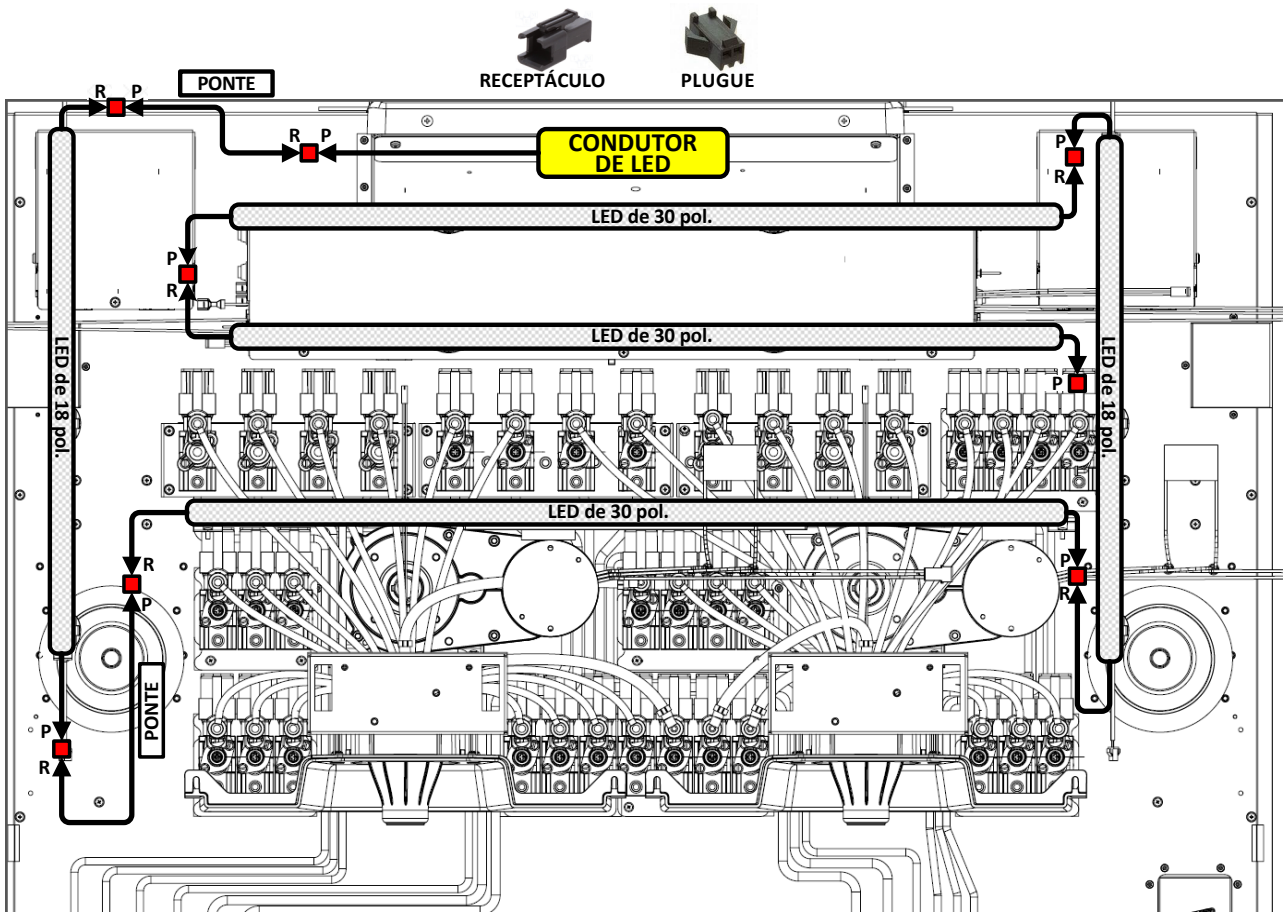


Diagrama da fiação da fonte de alimentação - 115/230 Volts



Configuração da iluminação LED



Legenda do interruptor DIP

SW1

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

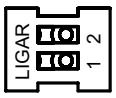
Nº DO INTERRUPTOR		TEMPO DE EXECUÇÃO DA BROCA
7	8	
DESLI-GAR	DESLI-GAR	6 SEGUNDOS DISPENSADOS
DESLI-GAR	LIGAR	9 SEGUNDOS DISPENSADOS
*LIGAR	DESLI-GAR	12 SEGUNDOS DISPENSADOS
LIGAR	LIGAR	15 SEGUNDOS DISPENSADOS

Nº DO INTERRUPTOR		AGITADOR NA HORA
5	6	
DESLI-GAR	DESLI-GAR	11 SEGUNDOS
DESLI-GAR	LIGAR	9 SEGUNDOS
*LIGAR	DESLI-GAR	7 SEGUNDOS
LIGAR	LIGAR	5 SEGUNDOS

INTERRUPTOR SW2 1: DEVE ESTAR LIGADO PARA O MODELO 4900

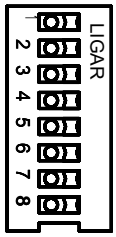
INTERRUPTOR SW2 2: A POSIÇÃO NÃO IMPORTA

SW2



INTERRUPTOR SW1 1:
NÃO USADO PARA O MODELO 4900

INTERRUPTOR SW1 2: NÃO USADO PARA O MODELO 4900



SW1

NÚMERO DA PEÇA DA LANCER:
06-3289/01

*= INDICA PADRÃO

LANCER®

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