

MANUAL DE OPERAÇÃO

MÁQUINA DE SORVETE SOFT BAILON



Endereço: Rua Lima e Silva 875 Ipiranga
São Pulo - SP

CEP: 04215-020 / **Telefone** (11) 3368-8725

CNPJ: 22.210.600/0001-17

SITE: www.bailonequipamentos.com.br

MÁQUINA DE SORVETE BAILON

Tensão: 220V

Fase: Bivolts

Índice

Introdução	3
1. Informações Gerais	3
1.1. Recomendações	3
2. Segurança	3
2.1. Segurança Pessoal	3
3. Instalação	4
3.1. Espaço e Local	4
4. Energia	5
5. Especificações da Máquina	6
5.1. Ficha Técnica	6
6. Especificações dos Produtos	6
7. Instalação e Montagem	7
7.1. Montagem	7
8. Conhecendo o Painel de Controle	10
8.1 Funções	11
9. Testando a Máquina	11
9.1 Operação	12
10. Fazendo Sorvete	13
10. Limpeza e orientações	14
10.1 Processo de limpeza	15
11. Precauções	16
12. PROBLEMAS COMUNS	17
13. RAZÕES E MEDIDAS DE PREVENÇÃO:	18
14. MANUTENÇÃO	19
15. ESQUEMA ELÉTRICO.	20
16. VISTA EXPLODIDA	21
17. INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS SOBRE GARANTIA	22

Obrigado!

Você acaba de adquirir um produto da **BAILON EQUIPAMENTOS**, empresa que há mais de 10 anos se preocupa com a qualidade de seus produtos e a satisfação de seus clientes.

Este manual foi preparado para que você possa melhor entender e aproveitar todas as funções deste equipamento e utilizá-lo com toda a segurança.

Leia atentamente as recomendações a seguir e as instruções de uso do produto.

Guarde este documento para futuras referências.

1. Informações Gerais

1.1. Recomendações

- Evite o uso de pulseiras, anéis e correntes durante o funcionamento da máquina. Toda concentração é necessária para evitar acidentes.
- É importante que o operador receba treinamento antes de começar a operar a máquina.

2. Segurança

2.1. Segurança Pessoal

- Antes de começar a operar a máquina leia o manual.
- Não toque nas partes móveis da máquina, com elas em funcionamento.
- Ao mover a máquina, por favor, mantenha uma distância segura da máquina.
- Os produtos podem ser contaminada devido a que a máquina não está estritamente desinfetada; isso também pode levar a doença de clientes, e acabar com reivindicações graves ou ações legais.
- Limpar e desinfetar a máquina estritamente de acordo com este manual.
- Esta máquina é um dispositivo de alta energia, a capacidade do circuito de alimentação da energia deve ser maior do que a corrente máxima de funcionamento da máquina. Senão, o calor excessivo irá causar desgaste nos fios e até mesmo risco de incêndio.

3. Instalação

- **Desembalar:** Cortar as fitas da embalagem e remover a caixa. Não usar faca ou estilete em direção à máquina pois pode arranhar a superfície da máquina, ou algum documento. Dentro da embalagem está incluído a máquina, acessórios, documentos e protetor da superfície.
- O armazenamento deve ser feito em local com temperatura ambiente de no máximo 25°C, sem pó e umidade, distante do acesso de animais (gatos e cachorros) e materiais tóxicos ou corrosivos.
- Esta máquina é uma instalação de refrigeração comercial. Deve ser colocado verticalmente durante o transporte; É proibido que a máquina seja inclinada, deitada ou investida. Transporte de forma errada iria danificar a máquina.
- Em caso de dúvidas ou havendo necessidade de informações ou esclarecimentos a respeito deste produto, consultar o departamento de suporte técnico da BAILON.

3.1. Espaço e Local

- O local de circulação e operação da máquina deve estar livre de objetos de possam causar acidentes.
- A máquina não pode ser posicionada onde ocorram movimentação de materiais, próximos a fornos e fogões que geram vapores e possam contaminar os produtos produzidos.
- O acesso para a alimentação da calda deverá estar a uma altura máxima de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) acima do piso. Para que isso ocorra, a mesa ou a bancada onde a máquina estará posicionada deve ter no máximo 70 cm.
- A máquina deverá ser nivelada sobre a mesa de modo que esteja estável, evitando vibrações durante a produção.
- Esta máquina deve ser instalada no mínimo a 30 centímetros de distância das paredes e o orifício onde sai o ar quente precisa estar completamente livre para que o ar quente não volte para a máquina e dificulte o processo de troca de temperatura interno.

4. Energia

- Antes de conectar a máquina à rede elétrica, certifique-se de que a tensão especificada na plaqueta de identificação do equipamento é compatível com a tensão da rede.
- Para a máquina ter um desempenho correto, é necessária uma chave separada no quadro elétrico. Deve-se intercalar uma chave geral com sistema de segurança (disjuntores), para 15A e fios de ligação com bitola 4mm.
- A variação da tensão poderá interferir no desempenho da máquina e produção dos sorvetes.
- Caso essa variação ocorra, instale um estabilizador (UPS). Variação de tensão permitida + ou - 10V.
- O equipamento deverá estar aterrado independente e a tensão entre neutro e terra no máximo 0,7 V.
- O painel elétrico deve estar fechado e limpo, evite respingos de água.
- A manutenção do painel elétrico deve ser feita por pessoa capacitada e autorizada, caso a máquina não seja instalada conforme as especificações deste manual, a garantia da máquina será cancelada.



5. Especificações da Máquina

5.1. Ficha Técnica

- Máquina de 1 bico;
 - Monofásica (220V);
 - Gabinete em aço carbono pintura eletrostática e aço inox;
 - Compressor hermético Embraco NEU2140GK 1/2 HP;
 - Gás refrigerante R404a
 - Conservação noturna de calda;
 - Cuba com capacidade de 6 litros;
 - Cilindro com capacidade de 1,2 litros
 - Sistema de alimentação de calda por gravidade;
 - Produção: 150 unidades / hora;
 - Sabores: 1;
 - Controle de textura
-
- **DIMENSÃO DO EQUIPAMENTO:**
 - 300 (L) x 700 (P) x 670 (A) mm
-
- **PESO DO EQUIPAMENTO:** 46 Kg
 - **ELETRICIDADE:** Tensão: 220V AC
Frequência: 60Hz
Fase: Bivolts
Amperagem: 5,5
Potencia: 1200w

6. Especificações dos Produtos

Acessório Padrão:

- 1 pá de extração do sorvete
- 1 frente extratora
- 1 válvula de extração
- 1 Alavanca de extração
- 1 bico estriado
- 1 eixo de trava
- 1 tampa superior da cuba
- 1 badeja de gotejamento

7. Instalação e Montagem

Lembre-se:

É importante que o operador receba treinamento antes de começar a montar/operar a máquina. Estas orientações devem ser respeitadas rigorosamente, tenha sempre em mãos este manual.

7.1. Montagem

1º PASSO

Montagem do Batedor;

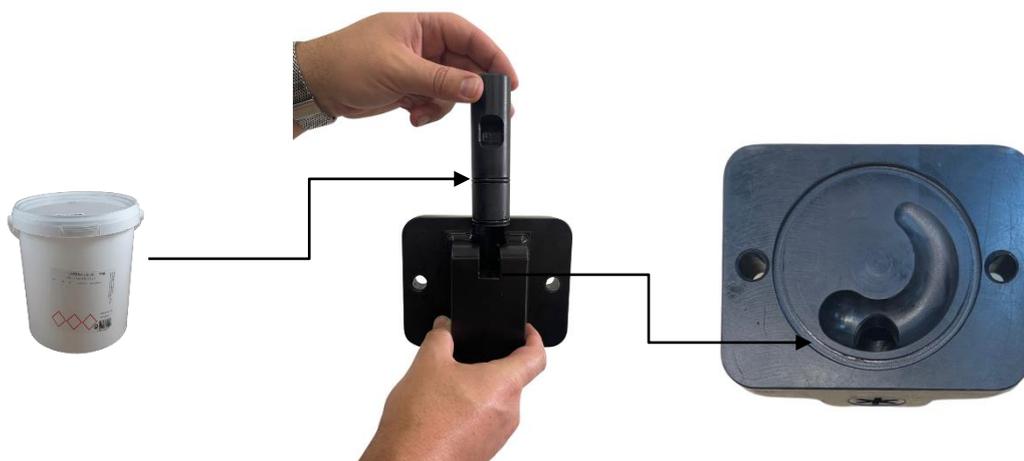
- Posicione o batedor com o eixo de inox voltado para dentro do cilindro, gire o batedor ate encaixar no eixo de tração do cilindro.



2º PASSO

Instalação da frente extratora;

- Lubrifique com vaselina alimentícia todas as peças da frente extratora isso vai garantir a vida útil das peças e dos anéis de vedação.



- Depois de limpos e bem lubrificados basta inserir o bico estriado pelo orifício dá frente extratora até travar. Em seguida, posicione a válvula com o lado mais largo para baixo na entrada superior da frete extratora e pressione para baixo até o final, certifique que está bem encaixado.



- Coloque o anel de vedação na parte posterior da frete extratora, apoie na estrutura de forma a coincidir os dois furos com os pinos da estrutura. Em seguida empurre a frete extratora para que o anel vede com a superfície do cilindro. Após feito, colocar os manípulos e apertar simultaneamente.



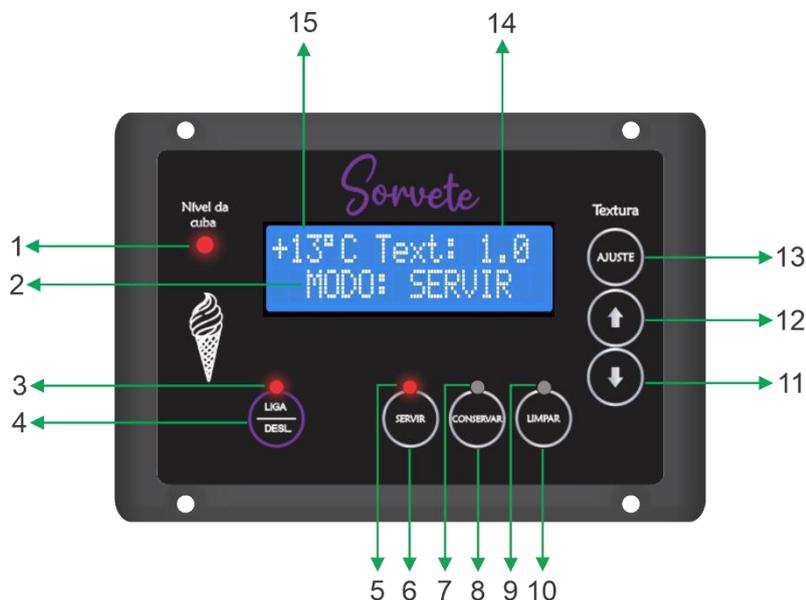
- Instale a alavanca, comece colocando a alavanca na frete extratora e em seguida posicione os furos e passe por ela o eixo de trava, passe o eixo até sair do outro lado da frente extratora.



- Instale a bandeja de gotejamento em seguida posicione a grelha superior.



8. Conhecendo o Painel de Controle



1. **INDICADOR LED DE NÍVEL CUBA:** Quando aceso indica que o nível da cuba está abaixo do recomendado e não permite mais o preparo do sorvete;
2. **INDICADOR DE MODO:** Exibe o estado operacional do dispositivo, podendo ser: SERVIR, CONSERVAR, LIMPAR ou DESLIGADO;
3. **INDICADOR LED DE LIGA/DESL:** Quando está verde significa que a máquina está em modo Desligado, quando está vermelho significa que a máquina está pronta para operar;
4. **BOTÃO DE LIGA/DESL:** Alterna entre os estados Ligado e Desligado;
5. **INDICADOR LED SERVIR:** Quando aceso, indica que o modo servir está ativado;
6. **BOTÃO SERVIR:** Habilita o modo servir;
7. **INDICADOR LED CONSERVAR:** Quando aceso indica que o modo conservar está ativado;
8. **BOTÃO CONSERVAR:** Habilita modo conservar;
9. **INDICADOR LED LIMPAR:** Quando aceso indica que o modo limpeza está ativado;
10. **BOTÃO LIMPAR:** Habilita o modo limpeza;
11. **BOTÃO SETA:** Decrementa uma variável
12. **BOTÃO SETA:** Incrementa uma variável
13. **BOTÃO AJUSTE:** Permite a visualização do contador e da textura para o modo servir/ acesso as configurações do aparelho se pressionado por alguns segundos/ seleção de produção para Açai ou Sorvete (modo desligado).
14. **INDICADOR DE TEXTURA:** Indica a textura do sorvete no cilindro;
15. **INDICADOR DE TEMPERATURA:** Indica a temperatura da cuba.

8.1 Funções

- **Seleção de Produto: Açaí / Sorvete:** Com a máquina no modo Desligado (LED Liga/Deslig. Verde), ao pressionar o botão de “Ajuste” é possível escolher entre a produção de Sorvete Soft ou Açaí utilizando as teclas Seta ↑ e ↓ Também é possível visualizar o parâmetro ajustado para a textura no modo servir e o contador de sorvetes servidos.
- **Modo Servir:** Este é o modo onde é feita a preparação da calda. O motor batedor permanece ligado juntamente com o compressor até que os parâmetros definidos para textura e temperatura no cilindro sejam atingidos. O motor batedor é acionado a cada 4 minutos para checar a textura (esse valor pode ser ajustado, 4 minutos é o padrão). Sempre que a textura estiver dentro do parâmetro estabelecido e a cuba estiver com a temperatura maior do que o valor configurado, o compressor irá ser acionado para resfriar a cuba. Caso o tempo de acionamento do compressor exceda o limite de ‘TEMPO MAX. GELAR A CUBA’ (parâmetro ajustável), o aparelho entra no modo desligado para assegurar que não haja mau funcionamento no compressor devido o tempo prolongado de uso contínuo.
Sempre que algum objeto estiver na frente do sensor óptico por alguns segundos, o motor batedor será ativado para que ao acionar a manopla o sorvete seja servido.
- **Modo Conservar:** Este é o modo onde o sorvete ficará em estado de conservação. A diferença entre o modo conservar e servir é que neste modo o motor checará a textura do sorvete com menos frequência (padrão de fábrica é 30 minutos, porém essa é uma variável ajustável). Além disso, neste modo, mesmo com o acionamento do sensor, o motor não será habilitado.
- **Modo limpa:** Este é o modo utilizado para realizar a limpeza da máquina. Durante este modo, o motor batedor permanecerá ligado até que seja desativado o modo limpeza ou o ‘TEMPO MAX. LIMPEZA’ expire (parâmetro ajustável).

9. Testando a Máquina

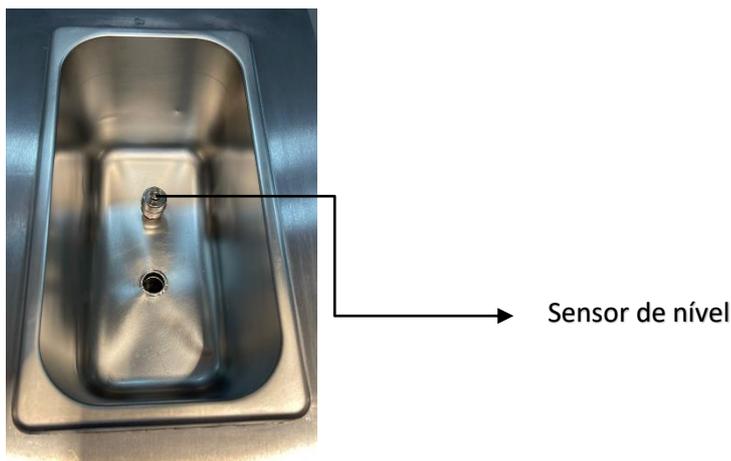
- Depois da instalação, as funções da máquina devem ser testadas antes de utilização, para assegurar todas as funções estão em boas condições.
- Produtos necessários: Pano de limpeza -para a limpeza do interior e da superfície exterior da máquina, um balde de aço inoxidável ou de plástico para mistura.

Atenção 

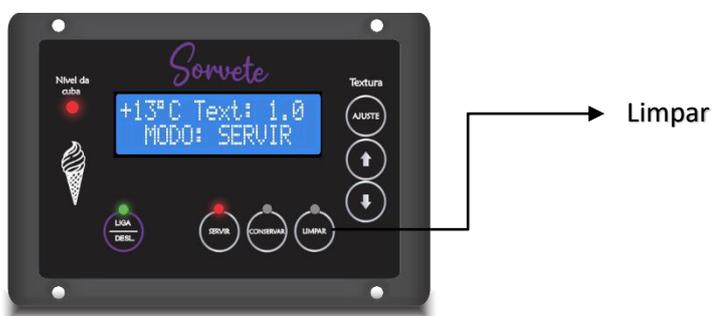
Toda ligação do motor, seja para limpeza ou para refrigerar deverá ser feito com o cilindro abastecido. Caso contrário poderá causar danos ao batedor e ao próprio cilindro.

9.1 Operação

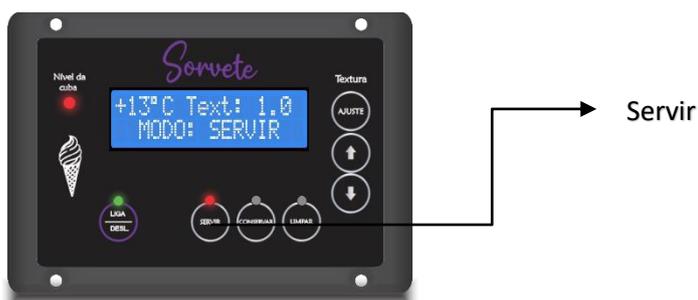
- A máquina é constituída por três dispositivos de alimentação independentes que são batedor do motor, do compressor e do ventilador de refrigeração.
- Coloque a água na cuba, aguarde que ela desça para o cilindro e em seguida adicione mais até que a ponta do sensor de calda, que fica dentro da cuba seja coberto.



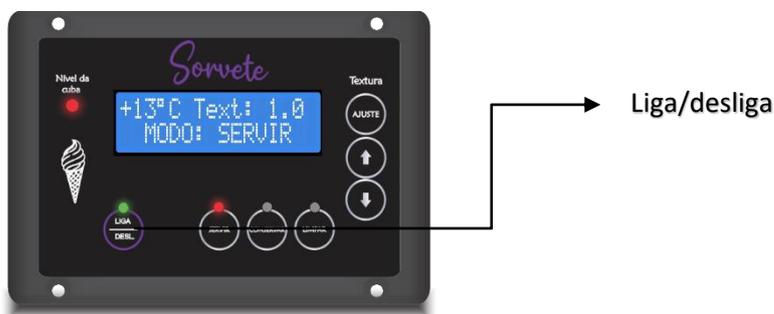
- Pressione o botão "LIMPEZA para iniciar o motor do batedor individualmente do compressor.



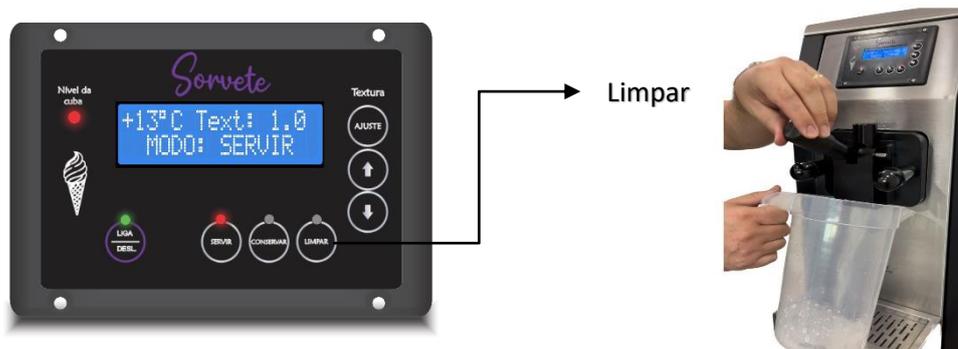
- Pressione o botão "LIMPEZA novamente para parar de girar. Pressione o botão "SERVIR" para iniciar ciclo de refrigeração. O motor do batedor começa em primeiro lugar e o compressor e a ventoinha iniciarão logo em seguida.



- Pressione o botão "liga/desliga" e, em seguida, o compressor e o motor encerrarão o funcionamento.



- Ligue o botão de liga/ desliga em seguida "LIMPEZA" posicione o balde embaixo da frete extratora e puxe a alavanca, a válvula subirá, ao mesmo tempo, o motor agitando os batedores impulsionalará a água para fora, até não sobrar nenhuma água, pois a agua que sobra pode congelar no cilindro e entupir a saída do produto.



Atenção 

O tempo de refrigeração deve ser de no máximo 1 minuto quando a falta da calda. A refrigeração por muito tempo é proibida sem a calda de sorvete. Refrigeração sem a calda irá levar o congelamento do cilindro e outras partes da máquina e pode causar grandes danos no equipamento.

10. Fazendo Sorvete

- Retire a tampa superior da cuba e em seguida coloque aproximadamente 5 litros de calda do sabor de sua preferencia.
- Com a máquina ainda desligada, é necessário fazer a SANGRIA (Retirada do ar do cilindro da máquina), que seria tirar em torno de 1 litro de produto da máquina, observando se a saída deste produto está fluindo como uma "torneira aberta", e se tiver saindo fluentemente, ai poderá ligar a máquina para iniciar a produção. Caso o produto não esteja saindo como uma torneira aberta, ligar a máquina no modo limpeza e deixar por 5 minutos e depois reiniciar o mesmo procedimento da sangria.

- Ligue a chave geral (liga / desliga), localizada na parte traseira da máquina, Aperte o botão **SERVIR**, espere de **10 a 15 minutos** para preparar o sorvete e automaticamente a máquina vai **desarmar**. Depois você poderá tirar o sorvete.
- Quando a temperatura da misturas no cilindro sobe acima de um valor estabelecido, o processo de refrigeração é retomado até que certa textura seja atingida.
- Ao final da operação, caso sobrou e não for adicionado mais sorvete e o dia for encerrado, não tem necessidade de retirar a calda ou desligar maquina, aperte o botão conservar, no dia seguinte complete a cuba e ligue o modo servir para voltar a produzir.

Observação:

Cuidado para que não falte calda na cuba, mínimo de 3 litros de calda. Manter este cuidado para que não aconteça o congelamento por falta de calda que poderá levar à quebra do batedor interno, este não tem garantia e em consequência do congelamento trava o motor elétrico queimando a parte elétrica e outros componentes eletrônicos da máquina, que não será coberto no período da garantia devido ao mau uso do equipamento.

Textura inicial indicada para trabalho com sorvete Soft é de 1.2.

Textura inicial indicada para trabalho com sorvete de Açaí é de 0.7.

10. Limpeza e orientações

- Como a máquina possui recipientes e peças que fazem contato diretamente com o alimento, ela deve ser desinfetada e limpa cuidadosamente antes e depois do uso, a fim de assegurar a integridade dos alimentos.
Use o desinfetante ou uma solução diluída da sua confiança.
- Prepare o desinfetante, coloque 5 Litros de Água em um recipiente limpo e, em seguida adicione o desinfetante em pó ou 15 ml da solução à sua escolha. Misture por 2 minutos até que esteja completamente dissolvido/diluído.
- O uso do Desinfetante. Tal como para a desinfecção de peças, o método de imersão e o método de lavagem com a adição do produto à máquina, pode ser aplicado a fim de alcançar a esterilização completa.
- A desinfecção deve continuar por um período de tempo e pode matar todos os tipos de bactérias, mofo e vírus, etc.
- De acordo com as características básicas de diferentes tipos de bactérias e vírus, tempo de esterilização não deve ser menos de 10 minutos.
- Todos os componentes de desmontagem, como, frente extratora, batedor, alavanca e retentor pode ser mergulhado no desinfetante.

10.1 Processo de limpeza

- 1 Após extrair todo o sorvete, certificando-se de que não possui mais massa pronta dentro do cilindro
- 2 Prepare uma solução com detergente neutro em um balde, em seguida despeje na cuba de forma a completar o cilindro.
- 3 Ligue a máquina no MODO LIMPEZA. Coloque um balde abaixo da frente extratora, abra a alavanca e esvazie a máquina. Repita este processo até que a água saia completamente limpa e transparente.
- 4 Desmonte a máquina. Limpe todas as peças sempre com detergente neutro e esponja para a devida remoção do sorvete e impurezas provenientes do manuseio das peças.
- 5 Esterilize as peças com uma mistura de água com cloro concentrado a 3% (para cada 10 litros de água, adicione 30 gramas de cloro), colocando-as de molho por no mínimo 5 minutos, lavando a seguir em água corrente até a total remoção do cloro e secando-as depois
- 6 Uma vez que tudo estiver limpo, basta secar bem as peças para que não acumule água gerando congelamento e entupimento, principalmente na entrada de sorvete do cilindro para a frente extratora.

Observação.

A Bailon recomenda a completa sanitização do equipamento e seus acessórios ao final do dia todos os dias.

Sempre que for acionada o modo de conservação, a máquina passará a controlar automaticamente a temperatura do reservatório da calda. É possível conservar a calda do reservatório e cilindro à noite. Quando não for possível limpar e desmontar a máquina ao final de um expediente, deverá ser acionada apenas a função de CONSERVAÇÃO para evitar que a calda presente nas cubas e nos cilindros contamine-se e não possa mais ser utilizada.

Atenção

Não utilize máquina de lavar louça. **Água Aquecida (35° a 45°C):** a água excessivamente quente é prejudicial para algumas peças.

Não utilize panos, esponjas de aço ou a parte abrasiva de esponjas tipo dupla face nas peças que tem contato com o produto e de inox.

11. PRECAUÇÕES

- **Ambiente:** A operação da máquina deve ser feita em um ambiente relativamente seco, e a humidade do ar não deve ser superior a 90%, geralmente, a altura não deve ser mais que 2000 metros a nível do mar. Temperatura ambiente não deve estar a baixo de 10°C e nem acima de 32 °C. Evitar temperaturas altas.
- Não expor à luz do sol ou à chuva. Não deixe água ou misturas infiltrar na máquina. Evitar o uso da máquina em área contendo muita concentração de pó ou gases corrosivos. Manter boa ventilação em torno da máquina e evitar seu uso nos locais onde o espaço é estreito. Observe e evite ratos e pragas próximo à máquina.

11. Segurança

1. **Ventilação:** Esta máquina é um sistema de arrefecimento a ar, e a máquina tem uma forte descarga de ar quente para assegurar o ciclo de refrigeração normal. O operador deve ter certeza que a zona de ventilação não está coberto ou obstruído durante a utilização da máquina. É necessário prestar atenção para manter uma boa ventilação, o que é muito importante para garantir o desempenho e a vida útil da máquina.
2. **Manutenção da tensão nominal:** Em geral, a máquina pode ser utilizada na gama normal de tensão. Se a tensão de alimentação é menor ou maior do que o valor permissível, variando acima de 5%, além de 209V a 231V que irá conduzir a uma proteção automática ou danos à máquina. O operador deve estar ciente desta situação e tomar medidas apropriadas de prevenção, como o uso de estabilizador de energia.
3. **Capacidade circuito:** A máquina é um equipamento de energia eléctrica de alta potência, a corrente de trabalho será maior do que 15A. Se a linha de alimentação é muito longo ou o diâmetro for menor que o necessário, durante o arranque da máquina, haverá a queda de tensão do circuito e resultando em uma tensão de alimentação real da máquina menor que o necessário para o funcionamento do equipamento. A máquina começará a trabalhar com dificuldade, sofrer algum dano ou mesmo queimar-se. A máquina precisa de uma linha de fornecimento de energia independente, a seção dos fios devem ser maior do que 4mm² e o comprimento deve ser o mais curto possível.
4. **Aterramento:** A linha de alimentação de cada aparelho está equipado com o padrão de ligação à terra. Quando a máquina deixou a fábrica, o terminal de ligação à terra tem ligação confiável com a máquina. Antes de operar a máquina, verifique se o dispositivo de ligação da máquina à terra da fonte de alimentação é confiável, para garantir a defesa da máquina. O aterramento confiável serve para liberar a eletricidade estática ou prevenir possíveis acidentes causados por falha na rede eléctrica.
5. **Uso Razoável:** Use as peças corretamente, como tampa da cuba, assim, mantendo a qualidade, segurança e higiene. Use uma proporção razoável de mistura fresca e para manter a fluidez da mistura, de modo a acelerar a velocidade de fluxo da mistura.

12. PROBLEMAS COMUNS

- O fenômeno aqui pode estar relacionada ao seu uso das matérias-primas, os fatores ambientais, a situação de alimentação, e o método de operação. Por favor, tente melhorar o ambiente ou de operação métodos operacionais para evitar tais incidentes.
- **Máquina não funciona, sem exibição de Display.** Certifique-se de que o a máquina está corretamente ligada; Tensão está normal; Conectores de alimentação são compatíveis e funcionam corretamente. Verificar se as extensões de cabo ou receptáculos estão queimados ou deformado. Uma tensão 220V monofásica ou bifásica, deverá variar normalmente entre 209V a 231V.
- **Se o interruptor principal da fonte de alimentação da máquina está desligada.** Por favor, ligue-o.
- **Pouca ou nenhuma mistura na cuba causa congelamento do batedor, e pode quebra-lo.** Muita quantidade de água deixada na cuba ou cilindro após a lavagem, causando congelamento do batedor depois de iniciar a refrigeração.
- **Se a máquina desliga por proteção com frequência,** um estabilizador de corrente alternada 5KVA é necessário para aumentar a estabilidade.
- **Qualquer situação acima levará à autoproteção da máquina.** Poucos minutos mais tarde, o máquina estará de volta ao modo de desligada. Gelo não derreteu, ela por proteção é bloqueado por mais alguns instantes até que o gelo derreta.
- **A máquina entrou em modo de sobre corrente:** o sorvete pode estar com uma textura acima da programada. Espere por alguns minutos para que o sorvete volte para textura correta e reinicie a máquina, desligando e ligando novamente através da chave geral.
- **Há algo de errado com o motor.** Verificar o capacitor de partida, capacitor de trabalho, ou motor para verificar o problema. A razão essencial é trabalho do motor sob uma tensão baixa por um longo tempo. A sugestão, é a máquina necessita de uma linha de fornecimento de fonte de energia independente, o diâmetro dos fios deve ser maior do que 4 mm e o comprimento deve ser inferior a 6 metros.
- **Máquina Não Desarma Automaticamente:** Tempo de refrigeração muito longo, durante o trabalho, e a máquina não consegue parar automaticamente. Pressione o botão “desliga” poder pará-la. Isso é porque não há nenhum ou muito pouca calda dentro do cilindro e, portanto, não pode atingir a resistência a demanda para parar a máquina.
- **O sorvete está muito duro ou muito mole:** Esta situação está relacionada aos seguintes fatores, A configuração de textura não é apropriado: necessita de ajuste do nível de dureza de maior ou menor. Problema de matéria-prima: Entre em contato com o fornecedor e mudar a cauda. Não retirar o sorvete antes do arrefecimento completo. Você não pode fazê-lo até que a máquina pare automaticamente.

- **Máquina Congelou Definição:** O fenômeno cilindro congelado ocorre quando houver gelo no cilindro, porque a mistura tem um baixo ponto de congelamento ou a máquina está trabalhando na refrigeração por um longo período. Isso resultará na diminuição do trabalho do batedor, o que irá conduzir ao dano no motor até mesmo em outros componentes da transmissão, por favor, operar com cuidado para evitar do cilindro congelar
- **Mistura escorre pela frente extratora:** Há um bico em formato de estrela fixado a baixo da frente extratora para garantir a forma correta do sorvete .O resto do sorvete neste lugar vai derreter e pingar. Utilize a bandeja de pingar de forma adequada, e limpar o gotejamento diariamente.
- **O vazamento da frente extratora:** O parafuso lado da porta de descarga está solto ou a porta foi fixada de forma incorreta. Por favor, aperte os manípulos com vigor, e manter a borda da porta de descarga e a frente da máquina em formato paralelo.
- **O vazamento da mistura pela válvula de extração:** O anel de vedação da válvula de extração não está instalado ou seriamente danificado. Por favor, preste atenção para o pino de extração se está no lugar. Use o anel de vedação adequado e instale-o bem.

13. RAZÕES E MEDIDAS DE PREVENÇÃO:

- O taxa de mistura entre o pó de sorvete e a quantidade de água deve seguir o manual. Ele tende a congelar se a mistura contém muita água.
- Lembre-se para remover toda a água do cilindro após limpeza ou vai acontecer o congelamento
- A máquina trabalha em refrigeração por um longo período de tempo sem mistura, o que levará a fenômeno cilindro congelado. Então, por favor certifique-se de que há mistura suficiente na cuba, enquanto a máquina está funcionando. Pode danificar itens de transmissão e partes mecânicas.
- Se congelar pare a máquina por 20min, pressione o botão “liga/desliga”, reinicie a máquina quando a temperatura do cilindro subir e o gelo derrete naturalmente. Em seguida, ligue a máquina e retire todo o sorvete do interior do cilindro, repita o processo de produção do sorvete.

14. MANUTENÇÃO

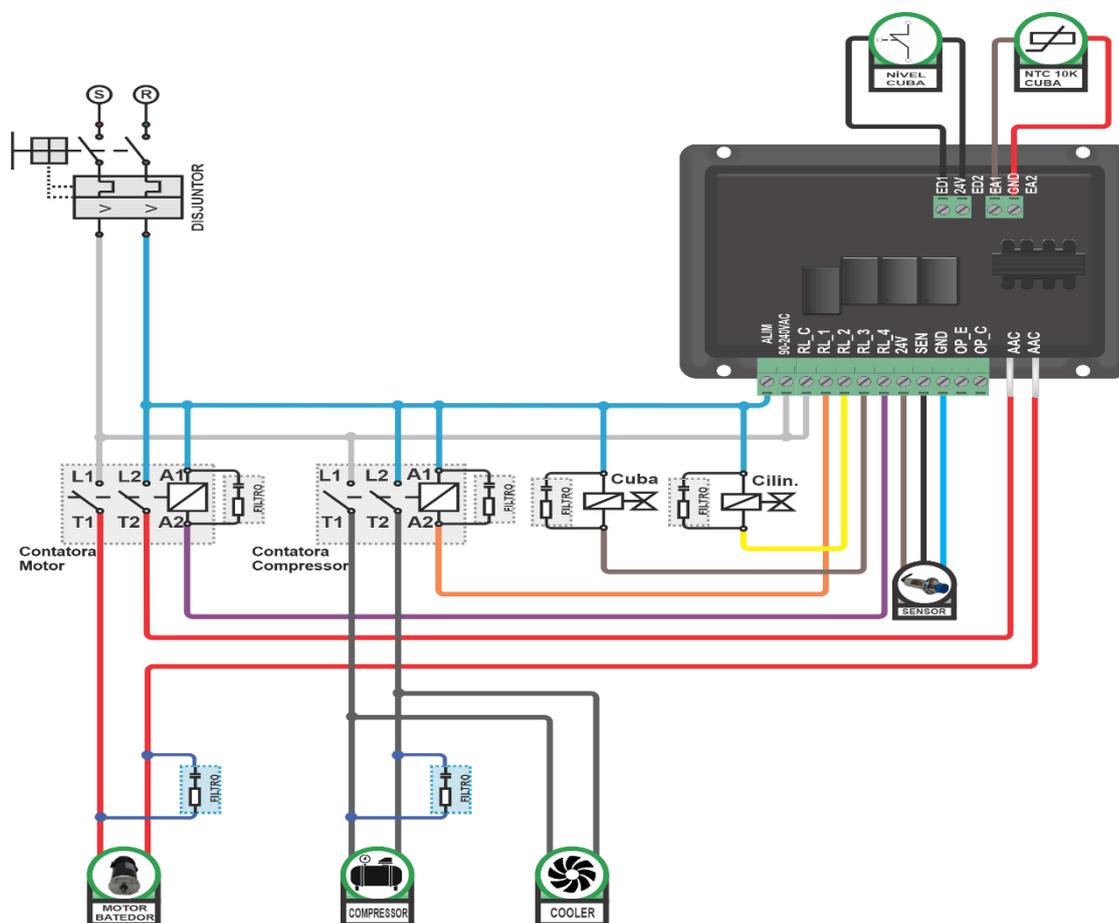
Você deve limpar a superfície e interior da máquina regularmente, incluindo anexos de superfície de limpeza e pó da máquina. Escovas e mãos pode ser utilizado para a limpeza, procure utilizar sabão neutro. Solvente inflamável no interior da máquina, álcool, gasolina e outros solventes inflamáveis **NÃO SÃO PERMITIDOS**.

Atenção

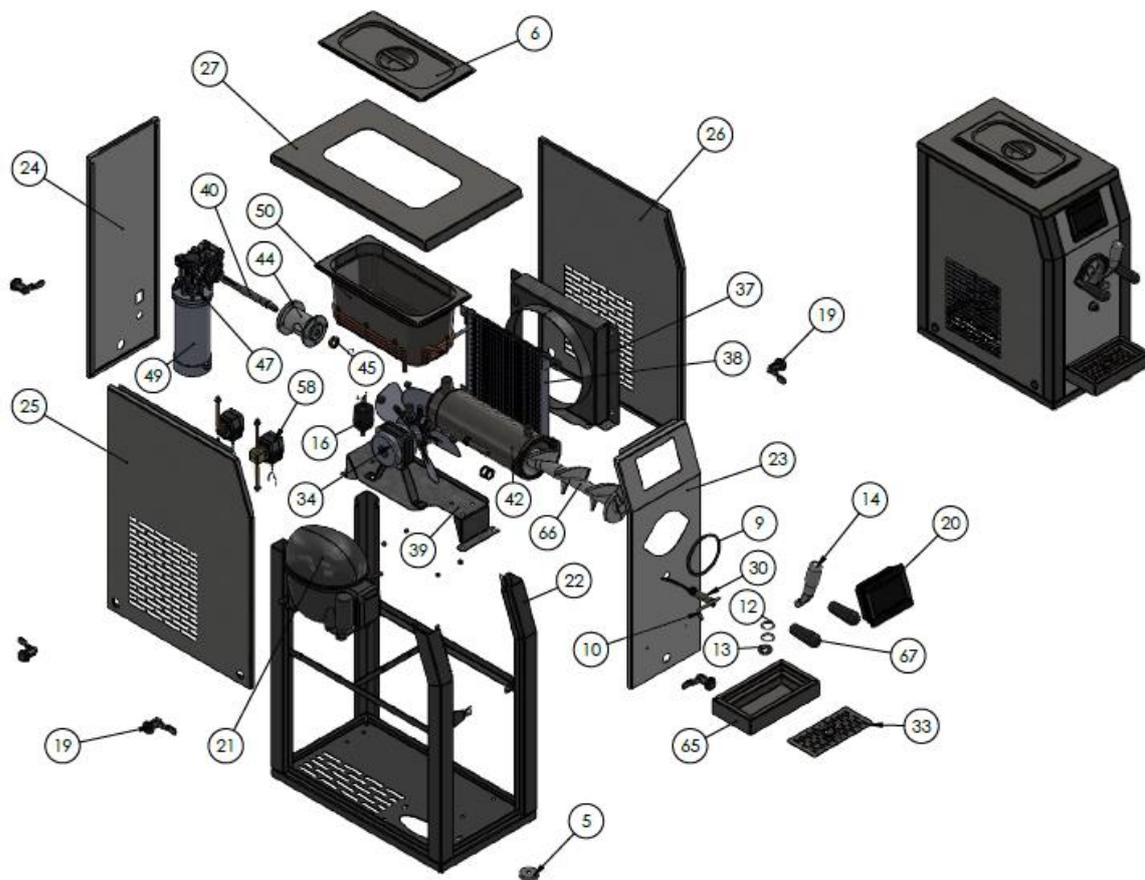
Toda manutenção deve ser feita por pessoas habilitadas e qualificada ou previamente autorizada pelo fabricante. Toda intervenção ou reparos a máquina deverá estar desligada e com cabo fora da tomada

1. Remover todos os painéis de frente, raseira e laterais da máquina para a limpeza dentro da máquina, durante a manutenção e as partes de limpeza incluindo compressores, tubos, batedores, condensador, ventilador e outras partes.
2. Preste atenção durante a limpeza, a abertura da placa frontal, acarreta em vazamento do que estiver no cilindro.
3. Preste atenção à praga e roedores na máquina; por favor, tome medidas para insetos e controle de infestação de roedores.
4. Limpe a poeira e a sujeira da superfície e do interior da máquina e limpar o condensador e as hélices do ventilador com água limpa. Não deixe cair água na caixa elétrica para molhar os componentes eletrônicos. Após a limpeza seque a máquina.
5. Verifique se o conector interno está solto e oxidado. Troque ou lide com as partes enferrujadas com anti-ferrugem. Por favor, não deixar que cintos e outras peças de borracha sejam contaminados com óleo, enquanto estiver fazendo manutenção.
6. Não tocar componentes elétricos, válvulas, solenoides e outros componentes ajustáveis durante a limpeza. Tubos isolados deve ser restaurado após a manutenção.
7. Depois da limpeza interna completa, por favor instale tudo no lugar original. Reinstale os Parafusos, limpe a superfície e o trabalho de manutenção está terminado.

15. ESQUEMA ELÉTRICO.



16. VISTA EXPLODIDA



Nº DO ITEM	Nº DA PEÇA	QTD.
5	43mm PÉ 1/4	4
6	C.0196.SLDASM	1
8	D.0615	1
9	C.0197	1
10	D.0616	1
11	D.0617	1
12	C.0198	2
13	D.0618	1
14	D.0619	1
15	C.0199	1
16	C.0200	1
17	B18.6.7M - M3 x 0.5 x 10 Type I Cross Recessed PHMS -10N	1
18	CR-PHMS 0.112-48x0.25x0.25-N	2
19	TRANCA PORTA PAINEL	6
20	CONTROLADOR LORD	1
21	C.0205	1
22	D.0609	1
23	D.0610	1
24	D.0611	1
25	D.0608	1
26	D.0608	1
27	D.0612	1

Nº DO ITEM	Nº DA PEÇA	QTD.
28	B18.2.4.2M - Hex nut, Style 2, M6 x 1 -D-N	4
29	MOHRE sensor Autonics BR100-DDT-P nuori.STEP	2
30	sensor Autonics BR100-DDT-P nuori.STEP	1
31	D.0614	2
33	D.0622	1
34	C.0204	1
35	C.204-élice	1
36	C.204 suporte micro	1
37	D.0623	1
38	B 0 brahex	1
39	D.0613	1
40	D.0602	2
42	D.0603	1
43	D.0607 - JIC 37 TB 1-2 R3-4 - 16	1
44	D.0606	1
45	C.0224 - RETENTOR	1
46	C.0223 - ROLAMENTO 16x28x7	1
47	C.0206	1
48	C.0206-FLANGE	1
49	C.0209	1
50	D.0601	1
51	D.0620	1
52	abraçadeira	10

Nº DO ITEM	Nº DA PEÇA	QTD.
53	01754.stp	2
54	01510.stp	4
55	11692 - RECRAVADO_.stp	2
56	01734_1.stp	2
57	01553.stp	2
58	Serie 20 Cabo.stp	2
59	00965.stp	2
60	00966.stp	2
61	22241AUT.stp	2
62	13479.stp	4
63	18810.stp	2
64	12304.stp	2
65	D.0621	1
66	D.0524	1
67	C.0292	2

17. INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS SOBRE GARANTIA

1. A **GARANTIA** terá validade pelo prazo de 1 ano (365 dias), a partir da emissão da nota fiscal.

2. **INFORMAÇÕES DA GARANTIA:** O equipamento possui garantia legal de **90 dias**. E mais **275 dias** concedidos pela BAILON, no qual a mão de obra está inclusa e peças mecânicas com defeito de fabricação. (Peças elétricas, componentes eletrônicos, motor elétrico e compressor é somente dentro dos 180 dias).

A BAILON concede gratuitamente nos primeiros 90 dias o deslocamento do técnico com total de até 200 quilômetros rodados, sendo 100 km para ida e 100 km para volta, do local onde se encontra a máquina até a base do técnico autorizado mais próximo.

O excedente deste deslocamento deve ser pago pelo cliente diretamente ao técnico autorizado pelos valores praticados por este. Após os 90 dias até o final da garantia este deslocamento é de inteira responsabilidade do cliente.

3. **CONSTATADO O DEFEITO:** Entrar em contato com a empresa na central técnica através Do código QRCODE que se encontra na parte traseira da máquina, o atendimento será realizado em dias uteis dentro do horário comercial, no prazo máximo de 24 horas após solicitação na central técnica da empresa, sem contar o dia do pedido, será necessário apresentar a nota fiscal da compra, modelo, número de série da máquina e descrição do problema apresentado.

4. A GARANTIA PODE SER ANULADA QUANDO:

4.1. A instalação bem como utilização e manuseio do equipamento, estiver em desconformidade com as orientações constantes no Manual de Instruções.

4.2. O equipamento sofrer qualquer dano provocado por acidentes de qualquer sorte como quedas, agente da natureza, maus tratos, rede de energia elétrica não compatível, uso indevido ou alterações e consertos realizados por profissional não autorizado ou não credenciado pelo fabricante. É recomendado desconectar o equipamento da tomada, quando não estiver em uso.

4.3. A Nota Fiscal e/ou número de série do produto estiverem adulterados ou rasurados;

4.4. Os defeitos ou desempenho insatisfatório forem provocados pela utilização de acessórios, modificação no cordão elétrico de alimentação, falta de limpeza e higienização, misturas incompatíveis às de sorvete expresso/soft, açaí, frozen, em desacordo com as especificações técnicas do manual do fabricante, ou pela utilização em rede elétrica Imprópria ou sujeitas a oscilações excessivas;

5. NÃO CONSTA NA GARANTIA:

5.1. O batedor (agitador), pois somente o manuseio incorreto poderá danificá-lo, devido à falta de calda na cuba, congelamento da calda e a queda do mesmo.

Peças de desgaste natural (borrachas de vedação, e demais partes móveis de uso operacional) além das peças avariadas por mau uso ou negligência operacional comprovada.

6. OBSERVAÇÃO: Temos todas as peças da máquina de sorvete da BAILON a pronta entrega e contamos com profissionais altamente treinados para realizar reparos e treinamentos.

Cliente:

RG:

Data de compra

__/__/__