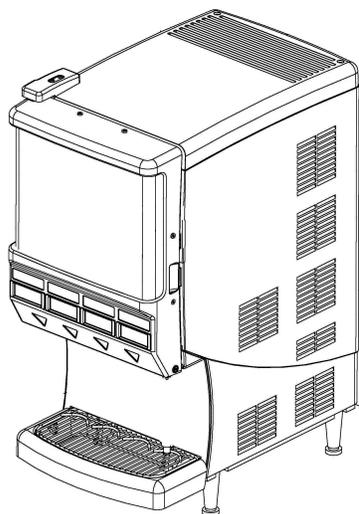


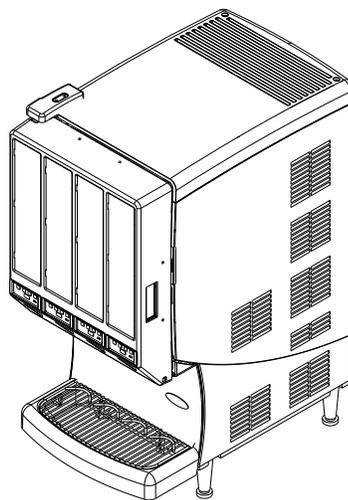


QUEST ELITE 4 FLAVOR (4FL)

Manual de instalação, serviço e descomissionamento



Quest Elite 4 flavor



Quest Elite 4 flavor (vertical)

Data de Liberação: 14 de outubro de 2022

Número da Publicação: 721Q45112MNLBR

Data da Revisão: 14/10/2022

Revisão: A

Visite o site da Cornelius em www.cornelius.com para qualquer material de leitura necessário.

Os produtos, informações técnicas e instruções contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Estas instruções não se destinam a abranger todos os detalhes ou variações do equipamento, nem a prover todas as contingências possíveis na instalação, operação ou manutenção deste equipamento. Este manual assume que a(s) pessoa(s) que trabalha(m) no equipamento foram treinadas e são habilitadas a trabalhar com equipamento elétrico, encanamento, pneumático e mecânico. Presume-se que sejam tomadas as devidas precauções de segurança e que todos os requisitos locais de segurança e construção estejam sendo atendidos, além das informações contidas neste manual.

Este Produto é garantido somente nos termos previstos na Garantia Comercial da Cornelius aplicável a este Produto e está sujeito a todas as restrições e limitações contidas na Garantia Comercial.

A Cornelius não se responsabiliza por nenhum reparo, substituição ou outro serviço necessário, nem pela perda ou danos resultantes de nenhuma das seguintes ocorrências, incluindo, entre outras: (1) exceto pelo uso normal e adequado e as condições normais de serviço com relação ao Produto, (2) tensão incorreta, (3) fiação inadequada, (4) abuso, (5) acidente, (6) alteração, (7) uso impróprio, (8) negligência, (9) reparos não autorizados ou falha na utilização de pessoal qualificado e treinado adequadamente para realizar a manutenção e/ou reparo do Produto, (10) limpeza incorreta, (11) a não observância das instruções de instalação, operação, limpeza ou manutenção, (12) uso de peças “não autorizadas” (ou seja, que não sejam 100% compatíveis com o Produto), o que invalida toda a garantia, (13) o contato de peças do Produto com água ou com o produto servido, que sejam afetadas de forma adversa pelas mudanças na dureza ou composição química dos líquidos.

Informações de Contato:

A fim de obter informações sobre as revisões atuais deste documento ou de outros, bem como para obter assistência a respeito de qualquer produto Cornelius:

www.cornelius.com

800-238-3600

Marcas Comerciais e Direitos Autorais:

Este documento contém informações de propriedade da Cornelius e em nenhuma hipótese poderá ser reproduzido sem a permissão da Cornelius.

Este documento contém as instruções originais para a unidade descrita.

MARMON FOOD SERVICE TECHNOLOGIES

355 KEHOE BLVD

CAROLSTREAM IL

TEL:+1-800238-3600

Impresso nos E.U.A.

ÍNDICE INSTALAÇÃO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	1
Leia e siga todas as instruções de Segurança	1
Visão Geral sobre segurança	1
Reconhecimento	1
Diferentes tipos de alertas	1
Dicas de segurança	1
Pessoal de manutenção qualificado	2
Precauções de segurança	2
Expedição e armazenamento	2
Montagem dentro ou sobre um Balcão	2
Avisos de Refrigerante R290	3
DIMENSÕES DA UNIDADE	5
Recepção	6
Desembalagem	6
Dados da placa de identificação	6
Armazenamento concentrado	6
Banco de gelo/Pull Down	6
Aplicações	6
REQUISITOS DE INSTALAÇÃO	7
Localização do balcão	7
Desobstrução mínima do fluxo de ar	7
Conectando o abastecimento de água	7
Requisitos de canalização e abastecimento de água	8
ENCHENDO O BANHO DE GELO	9
Requisitos elétricos	10
SISTEMA DE ÁGUA DE ESCORVA/LAVAGEM	10
MANUSEIO E CARREGAMENTO DE CONCENTRADO	11
Carregamento Concentrado	11
Mudança de recipientes concentrados	11
PROCEDIMENTO DE BRIXING	13
Suprimentos	13
Verificação/ajuste da configuração BRIX	13
Programação do Controle de Porção	14
Botão de parada	14
PROGRAMAÇÃO DE MANUTENÇÃO PLANEJADA	15
Diário	15
Sistema de descarga	15
Limpeza de zonas e bicos de dispensação	15
Semanal	15
Limpeza do dispensador de suco	16
Limpeza do sistema de bomba	16
Preparar o dispensador para uso	17
Semestral	17
Limpeza do filtro de entrada de água	17

Limpar o interior do chassi	17
Verificar e completar o banho de gelo	18
Anual	18
Substituir a tubulação da bomba e limpar o gabinete	18
Remoção da(s) plataforma(s) de bomba(s)	18
Substituição da tubulação.	19
Limpeza do gabinete	20
DESENHOS DO CONJUNTO	20

ÍNDICE

PROCEDIMENTOS DE SERVIÇO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	21
Leia e siga todas as instruções de Segurança	
Visão Geral sobre segurança	
Reconhecimento.	
Diferentes tipos de alertas.	
Dicas de segurança.	
Pessoal de manutenção qualificado	
Precauções de segurança.	
Serviço de Refrigeração	
Expedição e armazenamento	
Montagem dentro ou sobre um Balcão	
Precauções especializadas e diretrizes para unidades de serviço usando o refrigerante R290.	26
ESPECIFICAÇÕES DA UNIDADE	27
MANUSEIO E CARREGAMENTO DE CONCENTRADO	28
Procedimento de BRIXIN	30
Suprimentos	30
Verificação/ajuste da configuração BRIX	30
Cronograma de manutenção planejada	32
Diário	32
Sistema de descarga.	32
Limpeza de zonas de respingo e os bicos de distribuição.	33
Semanal.	33
Limpeza do dispensador de suco	33
Limpeza do sistema de bomba	33
Preparar o dispensador para uso	34
Semestral	35
Limpeza do filtro de entrada de água.	35
Limpar o interior do chassi	35
Verificar e completar o banho de gelo	36
Anual	36
Substituir a tubulação da bomba e limpar o gabinete	36

Remoção da(s) plataforma(s) de bomba(s)	36
Substituição da tubulação	37
Limpeza do gabinete	39
Desenhos do conjunto	40
Seleção de Velocidades do Motor do Dispensador (Interruptores DIP)	42
GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	43
Guia de chamada de serviço padrão Cornelius	46

ÍNDICE DESCOMISSIONAMENTO

Processo de desativação	47
-------------------------------	----

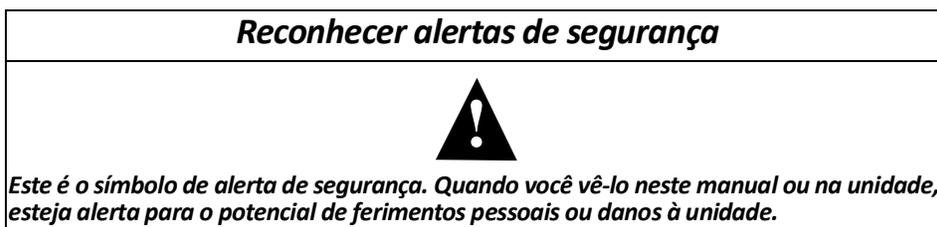
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA E SIGA TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Visão Geral sobre segurança

- Leia e siga **TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA** neste manual e quaisquer etiquetas de aviso/cuidado na unidade (decalques, etiquetas ou cartões laminados).
- Leia e compreenda **TODOS** os regulamentos de segurança aplicáveis da OSHA (Administração de Segurança e Saúde Ocupacional) antes de operar esta unidade.

Reconhecimento



Diferentes tipos de alertas

PERIGO:

Indica uma situação perigosa imediata que, se não for evitada, **RESULTARÁ** em lesões graves, morte ou danos ao equipamento

AVISO:

Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, **PODERÁ RESULTAR** em lesões graves, morte ou danos ao equipamento.

CUIDADO:

Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, **PODE RESULTAR** em lesões leves ou moderadas ou danos ao equipamento

DICAS DE SEGURANÇA

- Leia com atenção e siga todas as mensagens de segurança deste manual, bem como os sinais de segurança contidos na unidade.
- Mantenha os sinais de segurança em boas condições e substitua os itens que estiverem ausentes ou danificados.
- Aprenda como operar a unidade e como utilizar os controles de forma correta.
- **Não permita** que ninguém opere a unidade sem treinamento adequado. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças muito pequenas ou pessoas enfermas sem supervisão. Crianças pequenas devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Mantenha sua unidade em condições de funcionamento adequadas e não permita modificações não autorizadas na unidade.

NOTA: O dispensador não foi projetado para um ambiente de lavagem e NÃO DEVE ser colocado em uma área onde um jato de água possa ser usado.

PESSOAL DE MANUTENÇÃO QUALIFICADO

⚠ AVISO:

Somente técnicos de eletricidade, encanamento e refrigeração treinados e certificados devem fazer a manutenção desta unidade.

TODA A FIAÇÃO E CANALIZAÇÃO DEVE CONFORMAR OS CÓDIGOS NACIONAIS E LOCAIS. O NÃO CUMPRIMENTO PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, MORTE OU DANOS AO EQUIPAMENTO.

SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, DEVE SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, SEU AGENTE DE SERVIÇO OU PESSOAS SIMILARMENTE QUALIFICADAS PARA EVITAR UM PERIGO.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Esta unidade foi especificamente projetada para fornecer proteção contra danos pessoais. Para garantir a proteção contínua, observe o seguinte:

⚠ AVISO:

Desconecte a alimentação da unidade antes da manutenção seguindo todos os procedimentos de bloqueio/identificação estabelecidos pelo usuário. Verifique se toda a energia da unidade está desligada antes de realizar qualquer trabalho.

A FALHA EM DESLIGAR A ENERGIA ELÉTRICA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, MORTE OU DANOS AO EQUIPAMENTO.

⚠ CUIDADO:

Certifique-se sempre de manter a área ao redor da unidade limpa e livre de desordem. Deixar de manter esta área limpa pode resultar em ferimentos ou danos ao equipamento.

NÃO ARMAZENE SUBSTÂNCIAS EXPLOSIVAS, COMO LATAS DE AEROSSOL COM UM PROPULSOR INFLAMÁVEL NESTE APARELHO.

AS CRIANÇAS NÃO DEVEM BRINCAR COM O APARELHO.

ENVIO E ARMAZENAMENTO

⚠ CUIDADO:

Antes de enviar, armazenar ou realocar a unidade, a unidade deve ser higienizada e toda a solução desinfetante deve ser drenada do sistema. Um ambiente de congelamento fará com que a solução desinfetante residual ou a água restante dentro da unidade congele, resultando em danos aos componentes internos.

MONTAGEM DENTRO OU SOBRE UM BALCÃO

⚠ AVISO:

Ao instalar a unidade em um balcão, o balcão deve ser capaz de suportar um peso superior a 140 lbs. (63,5 kg.) para assegurar um suporte adequado para a unidade.

O NÃO CUMPRIMENTO PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, MORTE OU DANOS AO EQUIPAMENTO.

O APARELHO TEM QUE SER COLOCADO EM POSIÇÃO HORIZONTAL

AVISOS DE REFRIGERANTE R290



AVISO! O refrigerante R290 utilizado neste dispensador é inflamável. Siga os avisos listados abaixo para evitar perigos.

PERIGO:

Risco de incêndio ou explosão. Refrigerante inflamável utilizado. Não use dispositivos mecânicos para descongelar o refrigerador. Não Puncionar Tubo de Refrigerante.

PERIGO:

Risco de incêndio ou explosão. Refrigerante inflamável utilizado. A ser reparado somente por pessoal de serviço treinado. Não Puncionar Tubo de Refrigerante.

CUIDADO:

Risco de incêndio ou explosão. Refrigerante inflamável utilizado. Consulte o Manual de Reparo/Guia do Proprietário antes de tentar instalar ou consertar este produto. Todas as precauções de segurança devem ser seguidas.

CUIDADO:

Risco de incêndio ou explosão. Refrigerante inflamável utilizado. Descarte adequadamente de acordo com os regulamentos federais ou locais. Refrigerante inflamável utilizado.

CUIDADO:

Risco de incêndio ou explosão devido à perfuração da tubulação de refrigerante; Siga cuidadosamente as instruções de manuseio. Refrigerante inflamável utilizado.

AVISO:

Não use aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos/gelo, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.

AVISO:

Para reduzir os riscos de inflamabilidade, a instalação deste aparelho deve ser realizada apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

AVISO:

Quaisquer circuitos de fluidos conectados ao aparelho devem liberar com segurança a pressão anormal. Não deve permitir a liberação de refrigerante inflamável em áreas servidas por outros circuitos se estes não cumprirem o limite mínimo de área ambiente.

Norma de Segurança para Sistemas de Refrigeração.

Os aparelhos e seus arredores não devem atingir temperaturas excessivas em uso normal.

AVISO:

Não usar meios para acelerar o processo de degelo ou para limpar, além dos recomendados pelo fabricante.

O aparelho deve ser armazenado em uma sala sem fontes de ignição em funcionamento contínuo (por exemplo: chamas abertas, um aparelho a gás em funcionamento ou um aquecedor elétrico em funcionamento).

Não furar ou queimar.

Esteja ciente de que os refrigerantes podem não conter odor.

⚠ AVISO:

Mantenha quaisquer aberturas de ventilação necessárias livres de obstrução.

Observe que a manutenção deve ser realizada somente conforme recomendado pelo fabricante.

⚠ CUIDADO:

Serviço de Refrigeração

A segurança deve ser considerada antes da manutenção do equipamento em campo:

Durante o teste de evacuação, após atingir um nível de vácuo de 50 microns ou menos, o sistema de refrigeração deve ser isolado da bomba de vácuo e a pressão não deve subir acima de 1500 microns em 10 min.

O nível de pressão de vácuo deve ser menor de 50 microns ou valor exigido para conformidade com códigos e normas nacionais e locais, que podem variar entre edifícios residenciais, comerciais e industriais.

DIMENSÕES DA UNIDADE

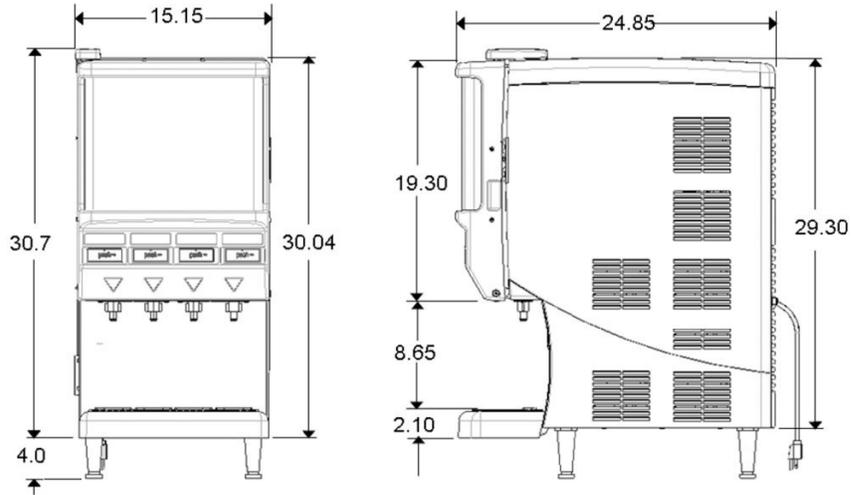


Figura 1. Quest Elite 4FL

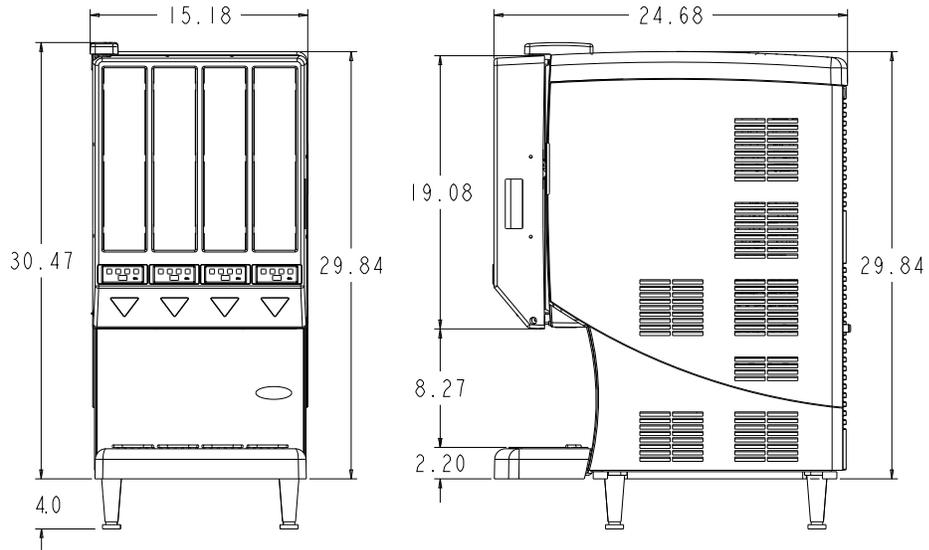


Figura 2 Quest Elite 4FL (Vertical)

RECEPÇÃO

Cada unidade é completamente testada e inspecionada antes do envio. No momento do envio, a transportadora aceita a unidade e qualquer reclamação por danos deve ser feita à transportadora.

Ao receber a(s) unidade(s) da transportadora, inspecione a caixa quanto a danos visíveis. Se houver danos, peça ao transportador que anote no conhecimento de embarque e registre uma reclamação junto ao transportador.

DESEMBALAGEM

- Remova os grampos que prendem a caixa ao palete.
- Levante a caixa e retire-a da unidade.
- Remova as inserções e a bolsa de transporte.
- Abra a porta superior do gabinete e remova o kit de instalação.
- Remova os parafusos que prendem a unidade ao palete.
- Levante a unidade do palete.

NOTA: Não coloque a unidade de lado ou de costas. Isso pode fazer com que os óleos vitais sejam drenados do compressor, resultando em danos durante a partida e, conseqüentemente, anulando a garantia.

Dados da placa de identificação

Modelos	VAC	A	Ph	Hz	Refrigerante			Pressão de Teste psi (Kpa) (bar)	
					Oz	Gramas	Tipo	Lado alto	Parte de baixo
QST Elite 4FL	115	5	1	60	1,97	56	R-290	282 (1944,3)/ 19,4	88 (606,7)(6,1)
QST Elite 4FL (Vertical)	115	5	1	60	1,97	56	R-290	282 (1944,3)/ 19,4	88 (606,7)(6,1)
QST Elite 4FL	220/230	2	1	60/50	1.97	56	R-290	289 (1992.6) / 19.9	103 (710.2) / 7.1

Armazenamento concentrado

Quatro garrafas descartáveis de 0,8 galão (3,0 litros).

NOTA: Reservatórios de concentrado recarregáveis também disponíveis.



Figura 3. Armazenamento concentrado

Banco de gelo/pull Down

Peso 14-16 libras. (6,35 - 7,25 kg.). Pull Down: <5,5 horas a 75°F (24°C)

APLICAÇÕES

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, como as seguintes:

- Áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial.
- Ambientes tipo cama e café da manhã.
- Catering e aplicações semelhantes não retalhistas.

REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

Localização do contador

Selecione um local em uma área bem ventilada, próximo a uma tomada elétrica aterrada. Se possível, não coloque a unidade perto de máquinas quentes e/ou vapor.

Desobstrução mínima do fluxo de ar

A folga mínima do fluxo de ar é: 4" (10,16 cm) atrás e aos lados; 12" (30,48 cm) na parte superior, 4" (10,16) nos lados e aberta para a frente.

! IMPORTANTE:

O ar do condensador é aspirado pela parte inferior do painel traseiro e descarregado pela parte superior do painel traseiro e dos painéis laterais. A falha em manter o espaço livre reduzirá a capacidade da unidade e causará falha prematura do compressor.

O dispensador precisa ser colocado usando as pernas de 4" incluídas.

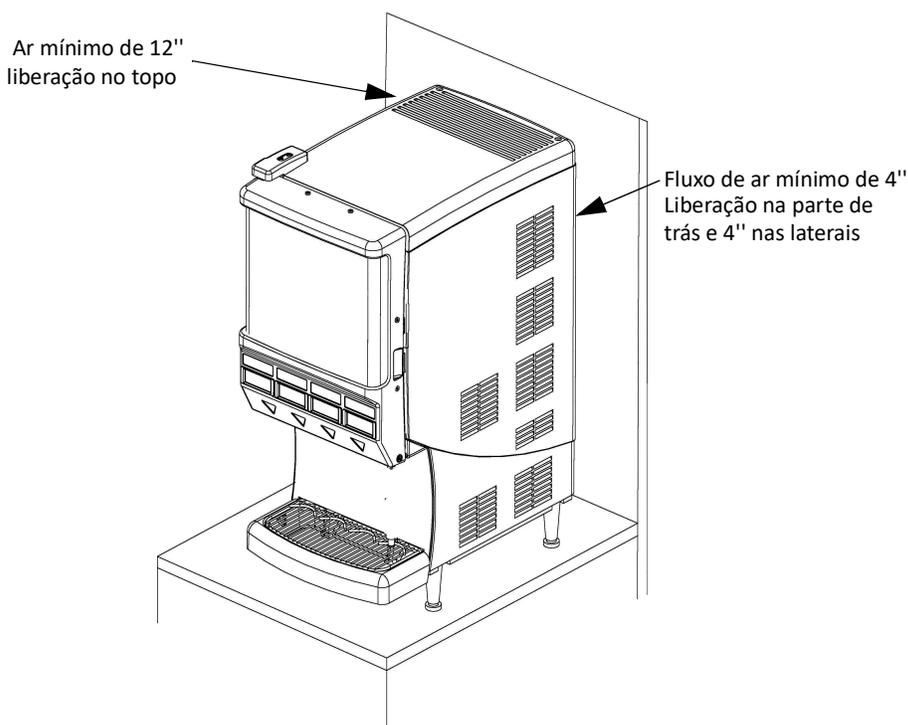


Figura 4. Liberações Mínimas

CONECTANDO O ABASTECIMENTO DE ÁGUA

O dispensador de suco da série Quest Elite foi projetado para dispensar suco em uma alta taxa de fluxo. É muito importante que a linha de entrada de água seja exclusiva para uso do dispensador e não tenha outras máquinas conectadas que possam causar um pico de água (por exemplo, máquina de lavar louça, cafeteira, etc.).

! IMPORTANTE:

O abastecimento de água deve ser compatível com os padrões adequados de qualidade da água (pH neutro de 7,0 a 8,0) e não deve ser conectado a um descalcificador de água. É responsabilidade do instalador garantir que todas as conexões de água ao dispensador sejam dimensionadas, instaladas com proteção adequada contra refluxo e mantidas em conformidade com as leis federais, estaduais e locais.

REQUISITOS DE CANALIZAÇÃO E ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Este dispensador deve ser conectado a um sistema de **ÁGUA FRIA** com pressão de operação entre 30 psi (206,8 kPa) (2,1 bar) mínimo (dinâmico) e 60 psi (413,7 kPa) (4,1 bar) máximo (estático). Esta fonte de água deve ser capaz de produzir uma vazão mínima de 3 onças fluidas (88,7 ml) por segundo. Uma válvula de corte deve ser instalada na linha antes do dispensador. Instale um regulador na linha quando a pressão for superior a 60 psi (413,7 kPa) para reduzi-la para 50 psi (345 kPa) (3,5 bar) (dinâmico). O regulador também é necessário se a fonte de água apresentar flutuações de pressão.

⚠ AVISO:

Este equipamento deve ser instalado em conformidade com o Código Internacional de Encanamento do International Code Council e o Food Code Manual da Food and Drug Administration (FDA). Para modelos instalados fora dos EUA, você deve cumprir o Código de Canalização/Saneamento aplicável para sua área.

O não cumprimento pode resultar em ferimentos graves, morte ou danos ao equipamento.

1. Prenda a porca giratória de 3/8" (0,95 cm) no tubo flexível de fornecimento à entrada de água localizada na parte traseira do dispensador. Certifique-se de que a junta abocardada seja usada (a junta alargada P/N 311304000 está incluída no kit de instalação).

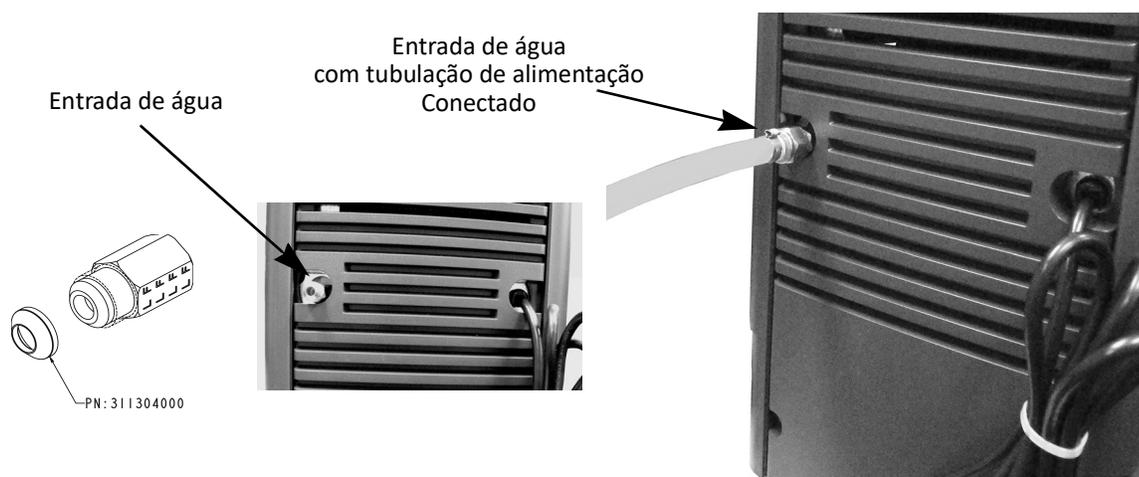


Figura 5. Conexão de abastecimento de água na parte traseira da unidade

2. Ao prender a porca de alargamento, use uma chave de apoio no lado macho da conexão de entrada (lado da unidade) para evitar torção do tubo de cobre dentro da unidade e/ou possíveis danos ao filtro de água/solenóide. Recomenda-se o corte de água fora da unidade.

ENCHENDO O BANHO DE GELO

O banho de gelo contém aproximadamente 3,5 galões (13,4 litros) de água. O tubo de enchimento está localizado atrás da placa de respingo frontal e tampado com um plugue de 0,5”.

1. Remova o plugue de 0,5” e conecte o tubo a qualquer um dos bicos de dispensação.
2. Abra a porta e verifique se a alavanca de descarga/dispensa está no modo de dispensa. (ver Figura 6) O banho de gelo deve ser sempre enchido no modo de dispensa.

NOTA: As unidades sem descarga não possuem uma alavanca de descarga/dispensa, portanto, para encher o banho-maria em unidades sem descarga, remova primeiro os frascos de Armazenamento de concentrado e, em seguida, conecte o tubo a qualquer um dos bicos de distribuição e feche a porta, pressione e segure a distribuição botão (pressione) até o tanque estar cheio e a água escorrer do transbordamento

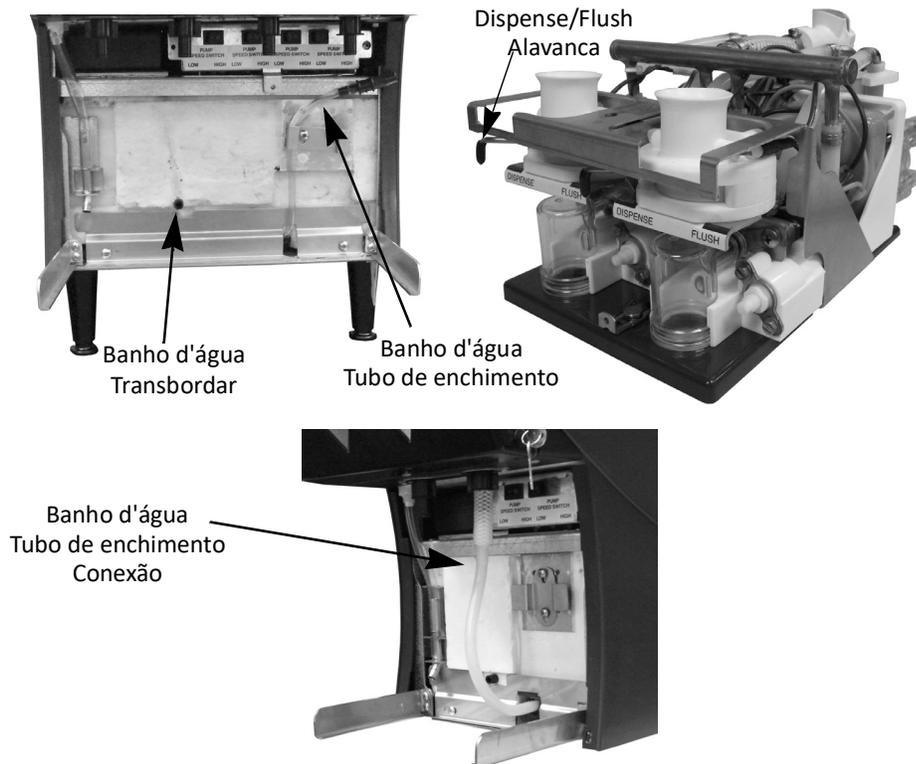


Figura 6. Alavanca de banho-maria e Dispense/Flush

3. Feche a porta, pressione e segure o botão de dispensa (pressione), mostrado na Figura 7. Botões de distribuição, até que o tanque esteja cheio e a água esorra do transbordamento.



Figura 7. Botões de distribuição

4. Quando o banho de gelo estiver cheio, guarde o tubo de enchimento no suporte verticalmente embutido. O tubo de enchimento agora pode ser usado como um “vidro” para monitorar o nível de água no banho de gelo.

REQUISITOS ELÉTRICOS

⚠ CUIDADO:

Somente técnicos elétricos treinados e certificados devem substituir o cabo de alimentação ou a unidade deve ser devolvida a um Centro de Serviço Autorizado para substituição do cabo de alimentação". O cabo de substituição deve atender a todos os requisitos do fabricante do equipamento original.

O NÃO CUMPRIMENTO PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, MORTE OU DANOS AO EQUIPAMENTO.

1. Um serviço elétrico mínimo de 15 amperes é necessário para a fonte de alimentação de 120 VCA. Um serviço elétrico mínimo de 10 amperes é necessário para a fonte de alimentação de 230VAC.
2. Cabo de alimentação de 1,83 m (6 pés) com plugue de 3 pinos conectado ao dispensador. Os modelos de exportação são enviados com um plugue europeu.

⚠ AVISO:

Ao posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja preso ou danificado.

⚠ AVISO:

Não localizar várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

SISTEMA DE ESCORVA/ÁGUA DE LAVAGEM

Para escorvar adequadamente a unidade com água e remover bolsas de ar no sistema, abra a porta do gabinete e certifique-se de que todas as alavancas das válvulas estejam na posição **Dispense**.

Feche a porta e pressione o botão dispensar por alguns segundos. Repita até que um fluxo constante de água seja observado em todas as válvulas de distribuição.

NOTA: Alguns respingos podem ocorrer durante este ciclo de purga.

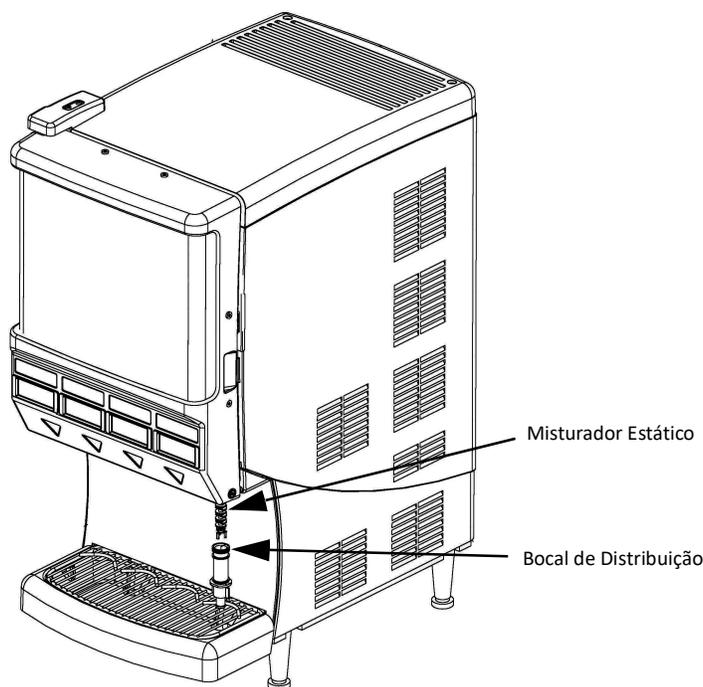


Figura 8. Bocal de Distribuição

MANUSEIO E CARREGAMENTO DE CONCENTRADO

Recomenda-se que o concentrado seja descongelado em um compartimento refrigerado de 35°F a 40°F (1,6°C a 4,4°C) por no mínimo 48 horas antes de carregá-lo no Quest Juice Dispenser.

AVISO:

O concentrado deve ser completamente descongelado e dentro da faixa de temperatura de 35°F a 40°F (1,6°C a 4,4°C) antes do carregamento. A falta de fornecimento de concentrado dentro da faixa de temperatura recomendada, especialmente abaixo de 35°F (1,6°C), causa uma saída da bebida BRIX (consulte a seção Procedimento de BRIXing para obter detalhes).

CARREGAMENTO DO CONCENTRADO

O distribuidor de suco Quest é projetado para usar recipientes descartáveis de concentrado de suco ou o recipiente genérico opcional Cornelius recarregável (vendido separadamente).



Figura 9. Recipiente de concentrado recarregável

1. Agitar bem o recipiente de concentrado antes de usar.
2. Coloque os recipientes de concentrado na prateleira da plataforma de distribuição dentro do gabinete refrigerado.
3. Encaixe o recipiente de concentrado pressionando-o para baixo na abertura do adaptador da garrafa na plataforma de distribuição.

NOTA: Certifique-se de lubrificar a vedação do anel O no bocal do recipiente. Isto garante uma boa vedação e permite que as bombas retirem o concentrado dos recipientes com mais facilidade. A falha em criar uma boa vedação nesta conexão pode resultar em bebidas fracas e/ou infiltração de concentrado.

4. Prepare cada bomba fechando a porta do gabinete e pressione cada botão de distribuição até que o concentrado flua dos bicos de distribuição.

TROCANDO OS RECIPIENTES DE CONCENTRADO

1. Abra a porta do gabinete e mova a alavanca da válvula da posição **Dispense** para a posição **Flush**, veja Figura 10.

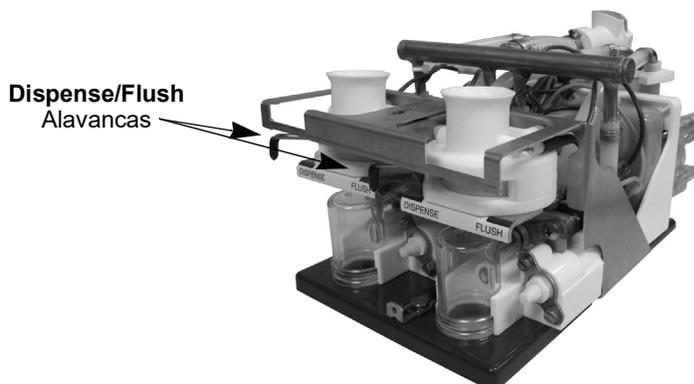


Figura 10. Localização da Alavanca Dispense/Flush

2. Feche a porta. Pressione e segure o botão de distribuição (Figura 11) até que água clara flua do bocal de distribuição.

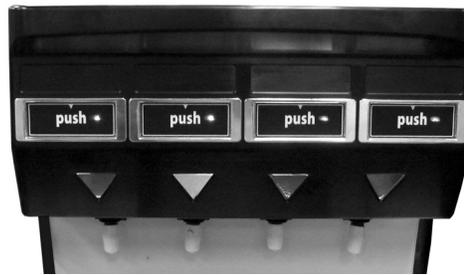


Figura 11. Botões de distribuição

3. Abra a porta do gabinete e devolva o puxador à posição **Dispense**.
4. Pressione e segure o botão dispense por 1-2 segundos. Isto alivia a pressão da água do sistema de bomba de concentrado.
 1. Carregue o recipiente de concentrado (ver Figura 12)



Figura 12. Carregando um Recipiente de Concentrado

PROCEDIMENTO DE BRIXING

NOTA: Se o concentrado não for devidamente descongelado, isso afetará negativamente a quantidade de concentrado dispensada. O produto descongelado deve estar entre 35°F/1,6°C a 40°F/4,4°C.

SUPRIMENTOS

- 1 - Copo pequeno de 12 onças (354,8 ml)
- 1 - Copo grande de 21 onças (621,1 ml)
- 1 - Palha
- Toalhas de papel
- 1 - Termômetro
- 1 - Refratômetro
- 1 - Chave de fenda com lâmina plana

NOTA: O refratômetro mostrado é o N/P 511004000 e está disponível através de seu Distribuidor Cornelius local.

VERIFICAÇÃO/AJUSTE DA CONFIGURAÇÃO BRIX

As instruções a seguir são para uso com um refratômetro.

1. Dispensar aproximadamente 237 ml (8 oz.) de bebida e descartar. Agora, retire uma segunda bebida de 237 ml (8 oz.).
2. Verifique a temperatura da bebida com um termômetro preciso (o objetivo é 35 a 45°F, ou 1,6 a 7,2°C). Descarte esta bebida após verificar a temperatura.

NOTA: Se a temperatura da bebida não estiver dentro da faixa alvo, consulte a seção de solução de problemas básicos.

3. Distribuir uma amostra de bebida de 12 oz (354,8 ml) em um copo limpo e seco 21 oz (621,1 ml). Mexa bem a amostra usando um canudo.
4. Usando o canudo, transfira uma pequena amostra da bebida acabada para a lente do refratômetro (consulte as instruções de operação fornecidas com seu refratômetro). Verifique a leitura do BRIX em relação à tabela BRIX mostrada em Tabela 2.

NOTA: A tabela BRIX mostrada na Tabela 2 é genérica e destina-se apenas ao uso de referência. Contate seu fornecedor de concentrado congelado para leituras BRX específicas.

Tabela 1.

Sabor	Relação	BRIX
Suco de laranja	4+1	11,8
Suco de toranja	5+1	10,6
Coquetel de Arando	4+1	13,5
Suco de maçã	5+1	12,0
Uva	5+1	13,0
Limonada	5+1	10,5
Perfurador Tropical	5+1	11,8
Chá gelado adoçado	7+1	6,0
Suco de abacaxi	4+1	12,8
Suco de ameixa	2+1	16,0

5. Para alterar a configuração BRIX, basta reajustar o fluxo de água. Localizados em cada um dos conjuntos de válvulas dentro do compartimento refrigerado, estão os parafusos de ajuste para a vazão de água (um por válvula).

Se a leitura do BRIX for muito alta ou baixa, gire o controle apropriado do fluxo de água de acordo com Figura 13. Repita os passos 1-5 até que o ajuste BRIX adequado seja alcançado.

 Diminui o Brix ao aumentar a água
 Aumenta o Brix ao reduzir a água



Controles de fluxo de água

Figura 13.

IMPORTANT: Ao fazer alterações no controle do fluxo de água, não gire mais do que 1/4 de volta por ajuste. Além disso, antes de fazer sua próxima leitura BRIX, pressione momentaneamente o botão de distribuição correspondente várias vezes antes de retirar uma amostra. Isto elimina qualquer remanescente do bico de distribuição e ajuda a mover o controle de fluxo para seu novo ajuste.

PROGRAMANDO O CONTROLE DE PORÇÃO

Se o dispensador tiver controles de porção opcionais, eles foram pré-programados de fábrica para servir bebidas de 7, 12 e 16 onças. O tamanho “extra grande” (ícone do jarro) também foi pré-programado para derramar 16 onças.

Para alterar os tamanhos de vazamento, execute o procedimento descrito em .

Tabela 2.

Etapa	Ação
1	Simultaneamente, pressione e segure os botões Small e Extra Large no Módulo de Controle de Porção até que a luz Refill comece a piscar. Solte os botões. A luz de Refill piscando indica que o modo de programação está ativo. Ver . Painel de controle.
2	Coloque um copo sob o bico de distribuição e pressione o botão de tamanho selecionado (pequeno, médio, grande ou extra grande). Segure o botão até que o copo encha até a porção desejada, então solte o botão. Repita o procedimento para os tamanhos restantes.
3	Após programar todos os tamanhos de bebida, pressione e solte o botão Stop para retornar o Controle de Porção ao modo operacional. A luz REFILL piscando se apaga.
4	No futuro, para alterar o tamanho da porção das bebidas, os tamanhos individuais podem ser ajustados executando a Etapa 2. Não é necessário reprogramar todos os tamanhos. Além disso, o controle de porção possui retenção total de memória em caso de falha de energia.



Figura 14. Painel de controle

BOTÃO DE PARADA

Para servir uma bebida sem usar um tamanho de controle de porção pré-programado, basta pressionar e segurar o botão Stop. Solte quando o copo estiver cheio.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO PLANEJADO

DIARIAMENTE

Sistema de descarga

1. Mova todas as alavancas Dispenser/Flush (localizadas na montagem da plataforma no gabinete refrigerado) para a posição **Flush**. Colocar um copo vazio na bandeja de gotejamento abaixo de cada bico de distribuição (Figura 15).

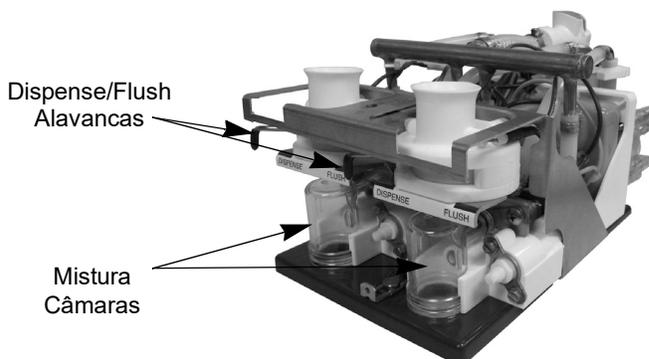


Figura 15. Montagem da plataforma com alavancas de dispersão/alinhamento

2. Feche a porta e pressione cada botão de distribuição por 2-3 segundos ou até que água clara flua de cada bico de distribuição.



Figura 16. Botões de distribuição

3. Retornar as alavancas de Dispensar/Flush para a posição **Dispense**.
4. Pressione cada botão de Dispensar por 1 a 2 segundos para liberar a pressão da água presente no sistema de bomba de concentrado.

Limpar as zonas de respingo e os bicos de distribuição

1. Diariamente, usando um pano limpo e úmido, limpe o gabinete externo e as áreas de respingos, incluindo a gaxeta da porta. Remova e lave o suporte para copos e a bandeja de gotejamento usando sabão neutro.
2. Remover os bicos dispensadores e misturadores estáticos girando cada 90° e puxando para baixo. Remover as câmaras de mistura puxando diretamente para frente. Lavar com sabão neutro.

IMPORTANTE: NÃO lave os bocais, misturadores estáticos ou câmaras de mistura em uma máquina de lavar louça. Isto irá distorcer o plástico e danificar os anéis Os. Além disso, não mergulhe-os em solução desinfetante por mais de 2 minutos.

Lave uma vez por dia para obter bebidas de melhor qualidade.

AVISO:

Não deixe a unidade no modo FLUSH. Deixar a unidade no modo FLUSH pode resultar em danos.

SEMANALMENTE

Verifique a proporção brix do concentrado para a água (consulte Verificação/Ajuste do Consulte “Procedimento de BRIXING” na página 13.).

Sanitizar o distribuidor de suco

1. Lavar a unidade com água quente.
2. Prepare dois pacotes de 2 oz (59 ml) de solução desinfetante Stera-Sheen Green Label (ou marca similar) dissolvendo cada pacote em 1 galão (3,8L) de água potável para garantir 200 ppm de cloro disponível.
IMPORTANT: Use água potável a 26,7°C-37,8°C (80°F-100°F). A água acima desta faixa divide a contagem de cloro e minimiza o saneamento.
3. Remova os recipientes de concentrado de suco e coloque-os em compartimento refrigerado separado.
4. Lave o sistema seguindo as instruções em Consulte “Sistema de descarga” na página 15.
5. Encher um recipiente de concentrado vazio e limpo com um litro de água extremamente quente da torneira, aproximadamente 60°C (140°F) e colocar o recipiente dentro da unidade. Dispensar toda a água quente em um grande recipiente. Repetir para todas as válvulas de distribuição restantes.
6. Remover as câmaras de mistura, os bicos e os misturadores estáticos. Enxaguar com água quente para remover o excesso de polpa e concentrado.
7. Colocar as câmaras de mistura, bicos e misturadores estáticos em um recipiente separado de solução desinfetante e agitar vigorosamente. Deixar as peças de molho por dois minutos, depois enxaguar completamente com água fresca da torneira.
8. Reinstalar o misturador estático, os bicos e as câmaras de mistura

Sistema de Bomba de Sanitização

1. Encher um recipiente de concentrado limpo com 2 quartos (1,9L) de solução desinfetante fresca.
2. Colocar as alavancas Dispense/Flush (localizadas na montagem da plataforma no gabinete refrigerado) na posição **Dispense** e feche a porta.

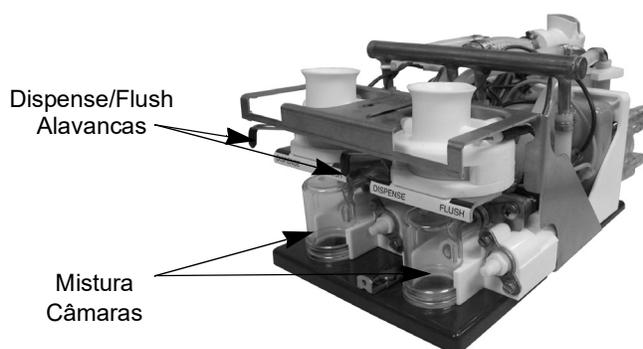


Figura 17. Alavancas Dispense/Flush

3. Pressione e mantenha pressionado o botão de distribuição por 90 segundos e depois solte. Permitir que a solução desinfetante permaneça nas linhas por 5 minutos.



Figura 18. Botões de distribuição

4. Após 5 minutos, dispensar a solução higienizante restante.

Preparar o dispensador para uso

1. Substituir o recipiente de solução desinfetante por um recipiente de concentrado e fechar a porta.
2. Mantenha pressionado o botão de dosagem até que o suco apareça do bico. Em seguida, distribuir e descartar pelo menos dois copos de suco de 236,6ML (8 oz.) a fim de preparar o sistema e prepará-lo para a operação.

SEMESTRAL

CUIDADO:

Os seguintes procedimentos exigem a remoção do(s) painel(s) lateral(is) do dispensador. Desconecte o cabo de força (Ver Figura 19.) do receptáculo antes de prosseguir.



Figura 19. Puxe o plugue CA da tomada de parede

Filtro de entrada de água limpa

1. Remova os painéis superior e traseiro; em seguida, remova o painel do lado direito do dispensador.
2. Desligue o abastecimento de água para o dispensador.
3. Remover a porta de acesso do solenoide de entrada de água em "Y" localizado no lado direito do dispensador. (Ver Figura 20)
4. Limpar e reinstalar o filtro de água de aço inoxidável.



Figura 20. Lado Direito do Distribuidor

Limpeza do interior do chassi

1. Limpar as aletas de refrigeração do condensador.
2. Limpar as grelhas de entrada de ar localizadas nos painéis traseiro e superior do dispensador.
3. Limpar a base interior.
4. Limpe as pás do ventilador.
5. Reinstale o painel lateral direito, ligue o abastecimento de água e conecte o distribuidor na tomada de energia.

Verificar e Top-Off Water Bath (banho de gelo)

1. Remover a bandeja de gotejamento e o painel de respingo inferior.



Figura 21. Bandeja de gotejamento e descanso para copos

Se o nível do banho de gelo estiver abaixo do **FULL**, encha com água. Consulte page 9 para o procedimento de banho de gelo

ANUALMENTE

Substituir a tubulação da bomba e limpar o armário

Está disponível um kit de tubulação de substituição da bomba, parte#45098. O kit consiste de um comprimento pré-cortado da tubulação da bomba, duas braçadeiras de mangueira plástica branca e instruções.

Removendo a(s) Plataforma(s) da Bomba

1. Retire os recipientes de concentrado do dispensador e coloque-os em um refrigerador.
2. Remover a prateleira do gabinete no qual os recipientes de concentrado estão instalados.
3. Lave o sistema antes de remover a plataforma da bomba (consulte o Diariamente). Remover os bicos dispensadores e misturadores estáticos.
4. Desconectar rapidamente a linha de água pressionando o botão cinza (ver Figura 22).

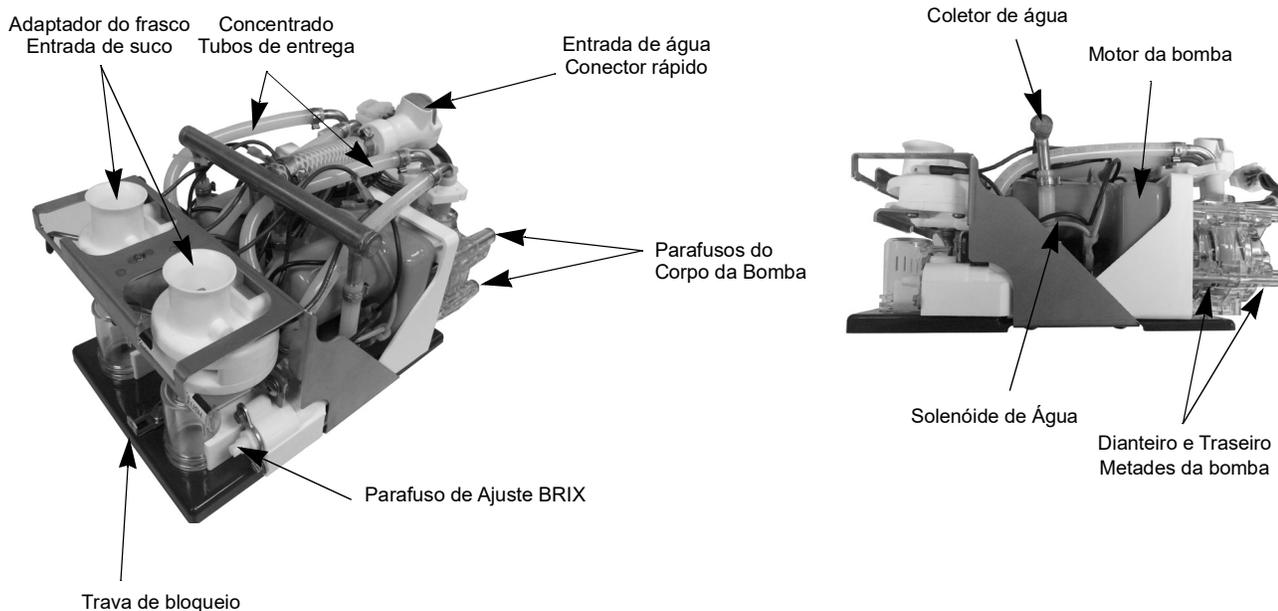


Figura 22. Detalhes internos

5. Deslize o trinco de travamento para frente. Levante ligeiramente a plataforma e puxe para frente para ter acesso ao conector elétrico (ver Figura 22).

- Desconecte o conector elétrico apertando as lingüetas de travamento em ambos os lados e puxando o conector para fora. Levante e retire a plataforma da bomba (ver Figura 22).

Substituindo a tubulação

Quando a plataforma da bomba tiver sido removida, substitua a tubulação executando o seguinte procedimento.

- Remova as duas braçadeiras de plástico branco das conexões dos tubos da bomba (Ver Figura 22) e remova os tubos de distribuição de concentrado das extremidades dos tubos.
- Soltar e remover os quatro parafusos do corpo da bomba (Ver Figura 23).

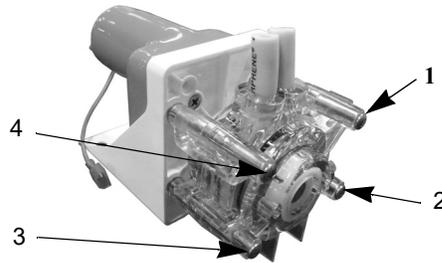


Figura 23. Parafusos do Corpo da Bomba

- Remova **APENAS** a metade do corpo da bomba traseira para revelar a tubulação e os roletes da bomba (Ver Figura 24).
- Remova a antiga tubulação da bomba do corpo da bomba. Se o conjunto de roletes sair com a tubulação, coloque-a de volta na carcaça da bomba. **Certifique-se de alinhar a chaveta do eixo do conjunto de roletes com o eixo do motor para que os dois se encaixem.**
- Pressione firmemente a nova tubulação no corpo da bomba ao redor do conjunto de roletes, certificando-se de manter as extremidades salientes, mesmo uma com a outra.
- Assim que a tubulação estiver no lugar, segure a tubulação com uma mão, capture a parte inferior da tubulação com a carcaça externa, depois prossiga para capturar o eixo do conjunto de roletes e empurre a carcaça traseira da bomba para o lugar. Certifique-se de capturar a tubulação dentro do corpo e não aperte-a entre as metades. Não use nenhuma ferramenta além das pontas dos dedos para manipular o tubo para dentro do alojamento ou poderá danificar o tubo.

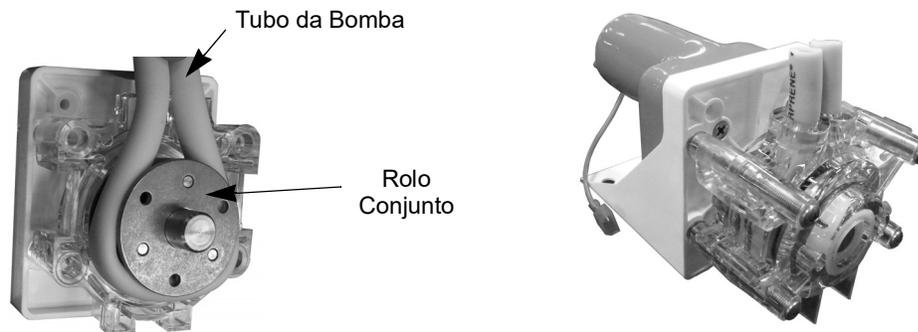


Figura 24. Conjunto da bomba

- Enquanto segura a bomba pela metade com a mão, insira novamente os quatro parafusos de polegar (Ver Figura 23) e aperte usando um padrão cruzado, como mostrado. Os parafusos de polegar devem ser apertados cerca de 1/4 de volta além de apertados.
- Insira os dois tubos de distribuição de concentrado nas extremidades dos tubos da bomba e fixe-os usando as novas abraçadeiras de mangueira fornecidas no kit. Certifique-se de usar o alicate para apertar e apertar as abraçadeiras das mangueiras.

Limpeza do gabinete

A superfície do fundo do gabinete e as paredes devem ser inspecionadas e limpas anualmente de acordo com as seguintes etapas:

1. Remover a junta da bucha de borracha natural (ver Figura 25) e inspecioná-la e o silicone RTV. Se fissurado, limpar RTV e reaplicar usando o kit N/P 729011013 de acordo com as instruções fornecidas com o kit.
2. Reaplicar a junta da bucha do bocal para que as bordas fiquem planas no chão do gabinete.



Figura 25. Gaxetas da bucha do bocal - instalação adequada

3. Limpar o piso e as paredes do gabinete de qualquer suco derramado e deixar secar. Use um sabão suave/detergente e água lisa.
4. Re-instale a plataforma da bomba na ordem inversa dada acima.

Armazenamento a longo prazo

Se a unidade for deixada vazia por um longo período de tempo, prepare a unidade de acordo com as seguintes etapas:

1. Desligue a unidade.
2. Deixe o banho de água descongelar. Uma vez descongelada, esvazie a água do banho-maria.
3. Limpe o gabinete e as superfícies do aparelho.
4. Secar o armário e as superfícies do aparelho.
5. Deixe a porta do gabinete aberta para evitar o desenvolvimento de mofo dentro do gabinete.



QUEST ELITE 4FL PROCEDIMENTOS DE SERVIÇO



[EM BRANCO]

PRECAUÇÕES E DIRETRIZES ESPECIALIZADAS PARA MANUTENÇÃO DE UNIDADES USANDO REFRIGERANTE R290

Qualificação do pessoal de serviço/trabalhadores

Qualificação exigida do pessoal de trabalho para operações de manutenção, serviço e reparo. Todos os procedimentos de trabalho que afetem os meios de segurança só devem ser realizados por pessoas competentes.

Exemplos de tais procedimentos de trabalho são:

- Invasão do circuito de refrigeração.
- Abertura de componentes selados.
- Abertura de compartimentos ventilados.

Informações sobre Manutenção

- Antes de iniciar o trabalho em sistemas que contenham REFRIGERANTES INFLAMÁVEIS, são necessárias verificações de segurança para garantir que o risco de ignição seja minimizado.
- Para reparo no SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO, as etapas acima devem ser concluídas antes de realizar o trabalho no sistema.

Procedimento de Trabalho

O trabalho deve ser realizado sob um procedimento controlado, de modo a minimizar o risco de um gás ou vapor inflamável estar presente enquanto o trabalho está sendo realizado.

Área de Trabalho Geral

Todo o pessoal de manutenção e outros que trabalham na área local devem ser instruídos sobre a natureza do trabalho que está sendo realizado. O trabalho em espaços confinados deve ser evitado.

Verificação da Presença de Refrigerante

A área deve ser verificada com um detector de refrigerante apropriado antes e durante o trabalho, para garantir que o técnico esteja ciente de atmosferas potencialmente tóxicas ou inflamáveis.

Certifique-se de que o equipamento de detecção de vazamentos que está sendo usado é adequado para uso com todos os refrigerantes aplicáveis, ou seja, sem faíscas, adequadamente vedado ou intrinsecamente seguro.

Presença de Extintor de Incêndio

Se algum trabalho a quente for realizado no equipamento de refrigeração ou em qualquer peça associada, o equipamento de extinção de incêndio apropriado deve estar disponível à mão. Tenha um extintor químico seco ou CO₂ adjacente à área de carregamento.

Nenhuma fonte de ignição

Nenhuma pessoa que realize trabalhos em relação a um SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO que envolva a exposição de qualquer trabalho de tubulação deve usar quaisquer fontes de ignição de tal forma que possa levar ao risco de incêndio ou explosão.

Todas as fontes de ignição possíveis, incluindo o fumo de cigarros, devem ser mantidas suficientemente longe do local de instalação, reparação, remoção e eliminação, durante o qual o refrigerante pode possivelmente ser libertado para o espaço circundante. Antes da realização do trabalho, a área ao redor do equipamento deve ser inspecionada para garantir que não haja riscos inflamáveis ou de ignição. Sinais de “Não Fumar” devem ser exibidos.

Área Ventilada:

Certifique-se de que a área esteja aberta ou que esteja adequadamente ventilada antes de entrar no sistema de refrigeração ou realizar qualquer trabalho a quente. Um grau de ventilação deve continuar durante o período em que o trabalho é realizado. A ventilação deve dispersar com segurança qualquer refrigerante liberado e, de preferência, expeli-lo externamente para a atmosfera.

Verificações ao Equipamento de Refrigeração

Quando os componentes elétricos estiverem sendo trocados, eles devem ser adequados para a finalidade e para a especificação correta. Em todos os momentos, as diretrizes de manutenção e serviço do fabricante devem ser seguidas. Em caso de dúvida, consulte o departamento técnico do fabricante para obter assistência.

As seguintes verificações devem ser aplicadas às instalações que utilizam REFRIGERANTES INFLAMÁVEIS:

A CARGA DE REFRIGERANTE real está de acordo com o tamanho da sala dentro da qual as peças que contêm refrigerante estão instaladas.

As máquinas e saídas de ventilação estão funcionando adequadamente e não estão obstruídas.

Se um circuito de refrigeração indireto estiver sendo usado, o circuito secundário deve ser verificado quanto à presença de refrigerante.

A marcação no equipamento continua visível e legível. As marcações e sinais ilegíveis devem ser corrigidos.

Os tubos ou componentes de refrigeração são instalados em uma posição em que é improvável que sejam expostos a qualquer substância que possa corroer os componentes contendo refrigerante, a menos que os componentes sejam construídos com materiais que sejam inerentemente resistentes à corrosão ou estejam adequadamente protegidos contra a corrosão.

Verificações para Dispositivos Elétricos

O reparo e a manutenção de componentes elétricos devem incluir verificações iniciais de segurança e procedimentos de inspeção de componentes. Se existir uma falha que possa comprometer a segurança, nenhuma alimentação elétrica deve ser conectada ao circuito até que seja satisfatoriamente tratada. Se a falha não puder ser corrigida imediatamente, mas for necessário continuar a operação, uma solução temporária adequada deve ser usada. Isso deve ser relatado ao proprietário do equipamento para que todas as partes sejam avisadas.

As verificações iniciais de segurança devem incluir e garantir:

que os capacitores estejam descarregados: isso deve ser feito de maneira segura para evitar a possibilidade de faíscas; utilizando uma ferramenta Supco CapDis.

que nenhum componente elétrico energizado e fiação sejam expostos durante o carregamento, recuperação ou purga do sistema;

que há continuidade da ligação à terra.

Reparos em Componentes Selados

Durante os reparos em componentes selados, todos os suprimentos elétricos devem ser desconectados do equipamento que está sendo trabalhado antes de qualquer remoção das tampas seladas, etc. Se for absolutamente necessário ter um fornecimento elétrico para o equipamento durante a manutenção, uma forma de vazamento permanente detecção deve estar localizada no ponto mais crítico para alertar sobre uma situação potencialmente perigosa.

Atenção especial deve ser dada ao seguinte para garantir que, trabalhando em componentes elétricos, a carcaça não seja alterada de forma que o nível de proteção seja afetado. Isso deve incluir danos aos cabos, número excessivo de conexões, terminais não feitos de acordo com a especificação original, danos às vedações, encaixe incorreto de buçins, etc.

Certifique-se de que o aparelho está montado de forma segura.

Certifique-se de que as vedações ou materiais de vedação não tenham se degradado a ponto de não servirem mais para impedir a entrada de atmosferas inflamáveis. As peças de reposição devem estar de acordo com as especificações do fabricante.

Reparo em componentes intrinsecamente seguros

Não aplique cargas indutivas ou capacitivas permanentes ao circuito sem garantir que isso não exceda a tensão e a corrente permitidas para o equipamento em uso.

Componentes intrinsecamente seguros são os únicos tipos que podem ser trabalhados enquanto vivem na presença de uma atmosfera inflamável. O aparelho de teste deve estar na classificação correta.

Substitua os componentes apenas por peças especificadas pelo fabricante. Outras peças podem resultar na ignição do refrigerante na atmosfera devido a um vazamento.

NOTA: O uso de selante de silicone pode inibir a eficácia de alguns tipos de equipamentos de detecção de vazamentos. Componentes intrinsecamente seguros não precisam ser isolados antes de serem trabalhados.

Cabeamento

Verifique se o cabeamento não estará sujeito a desgaste, corrosão, pressão excessiva, vibração, bordas afiadas ou quaisquer outros efeitos físicos ou ambientais adversos. A verificação também deve levar em conta os efeitos do envelhecimento ou vibração contínua de fontes como compressores ou ventiladores.

Detecção de Refrigerantes Inflamáveis

Sob nenhuma circunstância devem ser usadas fontes potenciais de ignição na busca ou detecção de vazamentos de refrigerante.

CUIDADO:

Risco de incêndio ou explosão devido a chama aberta. Um maçarico de iodetos (ou qualquer outro detector que use chama nua) não deve ser usado.

Os seguintes métodos de detecção de vazamentos são considerados aceitáveis para todos os sistemas de refrigerante:

Detectores eletrônicos de vazamento podem ser usados para detectar vazamentos de refrigerante, mas, no caso de REFRIGERANTES INFLAMÁVEIS, a sensibilidade pode não ser adequada ou pode precisar de recalibração. (NOTA: O equipamento de detecção deve ser calibrado em uma área livre de refrigerante.) Certifique-se de que o detector não é uma fonte potencial de ignição e é adequado para o refrigerante usado. O equipamento de detecção de vazamento deve ser ajustado em uma porcentagem do LFL do refrigerante e deve ser calibrado para o refrigerante empregado, e a porcentagem apropriada de gás (máximo de 25%) é confirmada.

Os fluidos de detecção de vazamento também são adequados para uso com a maioria dos refrigerantes, mas o uso de detergentes contendo cloro deve ser evitado, pois o cloro pode reagir com o refrigerante e corroer a tubulação de cobre.

CUIDADO:

Evite o uso de sabão/água para lavar louça como fluido de detecção de vazamentos.

NOTA: Exemplos de fluidos de detecção de vazamentos são:

- método de bolha
- agentes de método fluorescente

Se houver suspeita de vazamento, todas as chamas devem ser removidas/extintas.

Se for encontrado um vazamento de refrigerante que exija brasagem, todo o refrigerante deve ser recuperado do sistema, ou isolado (por meio de válvulas de fechamento) em uma parte do sistema distante do vazamento.

Remoção e Evacuação

Ao entrar no circuito do refrigerante para fazer reparos - ou para qualquer outro fim - devem ser utilizados procedimentos convencionais. Entretanto, para refrigerantes inflamáveis, é importante que as melhores práticas sejam seguidas, uma vez que a inflamabilidade é uma consideração. O seguinte procedimento deve ser seguido:

- a) remover com segurança o refrigerante seguindo os regulamentos locais e nacionais
- b) purgar o circuito com gás inerte
- c) evacuar
- d) purgar com gás inerte
- e) abrir o circuito por corte ou brasagem

A carga de refrigerante deve ser recuperada nos cilindros de recuperação corretos se o desabafo não for permitido pelos códigos locais e nacionais. Para aparelhos contendo refrigerantes inflamáveis, o sistema deve ser purgado com nitrogênio livre de oxigênio para tornar o aparelho seguro para refrigerantes inflamáveis. Este processo pode precisar ser repetido várias vezes. O ar comprimido ou oxigênio não deve ser utilizado para purgar os sistemas de refrigeração.

Para aparelhos contendo refrigerantes inflamáveis, a purga dos refrigerantes deve ser obtida quebrando o vácuo no sistema com nitrogênio livre de oxigênio e continuando a encher até que a pressão de trabalho seja atingida, depois ventilando para a atmosfera, e finalmente puxando para baixo para um vácuo. Este processo deve ser repetido até que nenhum refrigerante esteja dentro do sistema. Quando a carga final de nitrogênio livre de oxigênio for utilizada, o sistema deverá ser ventilado até a pressão atmosférica para permitir que o trabalho ocorra.

Assegurar que a saída para a bomba de vácuo não esteja próxima a nenhuma fonte potencial de ignição e que a ventilação esteja disponível.

Procedimentos de Carregamento

Além dos procedimentos convencionais de cobrança, devem ser seguidos os seguintes requisitos.

AVISO:

Garantir que não ocorra contaminação de diferentes refrigerantes ao utilizar o equipamento de carregamento. As mangueiras ou linhas devem ser tão curtas quanto possível para minimizar a quantidade de refrigerante nelas contida.

AVISO:

Os cilindros devem ser mantidos em uma posição apropriada de acordo com as instruções.

AVISO:

Garantir que o SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO seja aterrado antes de carregar o sistema com refrigerante.

AVISO:

Etiquete o sistema quando a carga estiver completa (se ainda não estiver completa).

AVISO:

Deve-se tomar extremo cuidado para não encher demais o SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO.

Antes de recarregar o sistema, ele deve ser testado sob pressão com o gás de purga apropriado. O sistema deverá ser testado quanto à conclusão da carga, mas antes da entrada em funcionamento. Um acompanhamento, teste de vazamento será realizado antes de deixar o local.

ESPECIFICAÇÕES DA UNIDADE

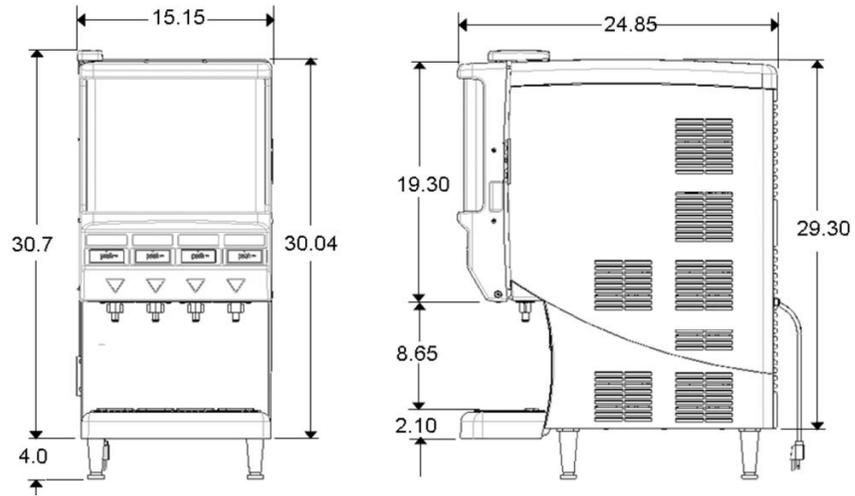


Figura 26. Dimensões da unidade

MANUSEIO E CARREGAMENTO DE CONCENTRADO

Recomenda-se que o concentrado seja descongelado em um compartimento refrigerado de 35°F a 40°F (1,6°C a 4,4°C) por no mínimo 48 horas antes de carregá-lo no Quest Juice Dispenser.

AVISO:

O concentrado deve ser completamente descongelado e dentro da faixa de temperatura de 35°F a 40°F (1,6°C a 4,4°C) antes do carregamento. A falta de fornecimento de concentrado dentro da faixa de temperatura recomendada, especialmente abaixo de 35°F (1,6°C), causa uma saída da bebida BRIX (consulte a seção Procedimento de BRIXing para obter detalhes).

CARREGAMENTO DO CONCENTRADO

O distribuidor de suco Quest é projetado para usar recipientes descartáveis de concentrado de suco ou o recipiente genérico opcional Cornelius recarregável (vendido separadamente).



Figura 27. Recipiente de concentrado recarregável

1. Agitar bem o recipiente de concentrado antes de usar.
2. Coloque os recipientes de concentrado na prateleira da plataforma de distribuição dentro do gabinete refrigerado.
3. Encaixe o recipiente de concentrado pressionando-o para baixo na abertura do adaptador da garrafa na plataforma de distribuição.

NOTA: Certifique-se de lubrificar a vedação do anel O no bocal do recipiente. Isto garante uma boa vedação e permite que as bombas retirem o concentrado dos recipientes com mais facilidade. A falha em criar uma boa vedação nesta conexão pode resultar em bebidas fracas e/ou infiltração de concentrado.

4. Prepare cada bomba fechando a porta do gabinete e pressione cada botão de distribuição até que o concentrado flua dos bicos de distribuição.
-

Armazenamento concentrado

Quatro garrafas descartáveis de 0,8 galão (3,0 litros).



TROCANDO OS RECIPIENTES DE CONCENTRADO

1. Abra a porta do gabinete e mova a alavanca da válvula da posição **Dispense** para a posição **Flush**, veja Figura 28.

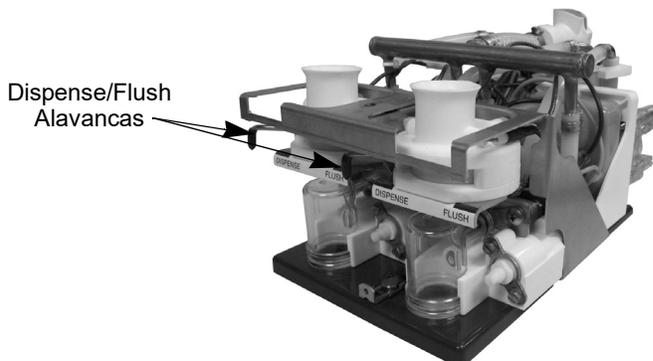


Figura 28. Localização da Alavanca Dispense/Flush

2. Feche a porta. Pressione e segure o botão de distribuição (Figura 29) até que água clara flua do bocal de distribuição.



Figura 29. Botões de distribuição

3. Abra a porta do gabinete e devolva o puxador à posição **Dispense**.
4. Pressione e segure o botão dispense por 1-2 segundos. Isto alivia a pressão da água do sistema de bomba de concentrado.
5. Carregue o recipiente de concentrado (ver Figura 30)



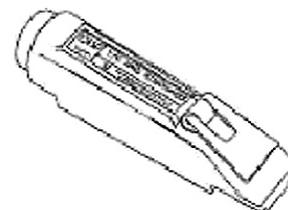
Figura 30. Carregando um Recipiente de Concentrado

PROCEDIMENTO DE BRIXING

NOTE: Se o concentrado não for devidamente descongelado, isso afetará negativamente a quantidade de concentrado dispensada. O produto descongelado deve estar entre 35°F/1,6°C a 40°F/4,4°C.

SUPRIMENTOS

- 1 - Copo pequeno de 12 onças (354,8 ml)
- 1 - Copo grande de 21 onças (621,1 ml)
- 1 - Palha
- Toalhas de papel
- 1 - Termômetro
- 1 - Refratômetro
- 1 - Chave de fenda com lâmina plana



NOTA: O refratômetro mostrado é o N/P 511004000, e está disponível através de seu Distribuidor Cornelius local.

VERIFICAÇÃO/AJUSTE DA CONFIGURAÇÃO BRIX

As instruções a seguir são para uso com um refratômetro.

1. Dispensar aproximadamente 237 ml (8 oz.) de bebida e descartar. Agora, retire uma segunda bebida de 237 ml (8 oz.).
2. Verifique a temperatura da bebida com um termômetro preciso (o objetivo é 35 a 45°F, ou 1,6 a 7,2°C). Descarte esta bebida após verificar a temperatura.

NOTA: Se a temperatura da bebida não estiver dentro da faixa alvo, consulte a seção de solução de problemas básicos.

3. Distribuir uma amostra de bebida de 354,8 ml (12 oz) em um copo limpo e seco. Mexa bem a amostra usando um canudo.
4. Usando o canudo, transfira uma pequena amostra da bebida acabada para a lente do refratômetro (consulte as instruções de operação fornecidas com seu refratômetro). Verifique a leitura do BRIX em relação à tabela BRIX mostrada em Tabela 3.

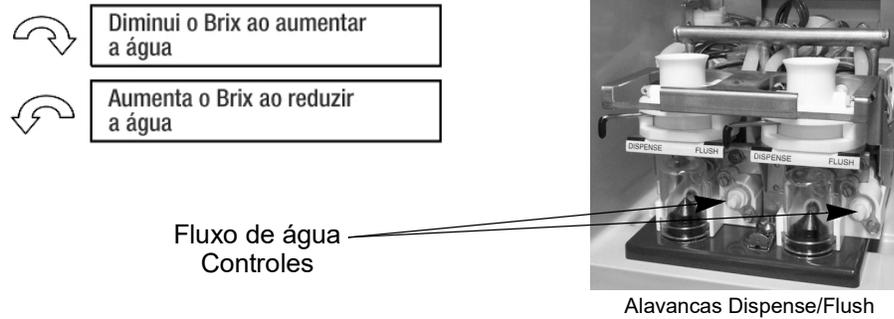
NOTA: A tabela BRIX mostrada Tabela 3 é genérica e destina-se apenas ao uso de referência. Contate seu fornecedor de concentrado congelado para leituras BRX específicas.

Tabela 3.

Sabor	Relação	BRIX
Suco de laranja	4+1	11,8
Suco de toranja	5+1	10,6
Coquetel de Arando	4+1	13,5
Suco de maçã	5+1	12,0
Uva	5+1	13,0
Limonada	5+1	10,5
Perfurador Tropical	5+1	11,8
Chá gelado adoçado	7+1	6,0
Suco de abacaxi	4+1	12,8
Suco de ameixa	2+1	16,0

5. Para alterar a configuração BRIX, basta reajustar o fluxo de água. Localizados em cada um dos conjuntos de válvulas dentro do compartimento refrigerado, estão os parafusos de ajuste para a vazão de água (um por válvula).

Se a leitura do BRIX for muito alta ou baixa, gire o controle apropriado do fluxo de água de acordo com Figura 31. Repita os passos 1-5 até que o ajuste BRIX adequado seja alcançado.



Fluxo de água Controles

Alavancas Dispense/Flush

Figura 31. Ajuste BRIX

IMPORTANTE: Ao fazer alterações no controle do fluxo de água, não gire mais do que 1/4 de volta por ajuste. Além disso, antes de fazer sua próxima leitura BRIX, pressione momentaneamente o botão de distribuição correspondente várias vezes antes de retirar uma amostra. Isto elimina qualquer remanescente do bico de distribuição E ajuda a mover o controle de fluxo para seu novo ajuste.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO PLANEJADO

DIARIAMENTE

Sistema de descarga

1. Mova todas as alavancas Dispenser/Flush (localizadas na montagem da plataforma no gabinete refrigerado) para a posição **Flush**. Colocar um copo vazio na bandeja de gotejamento abaixo de cada bico de distribuição (Figura 32).

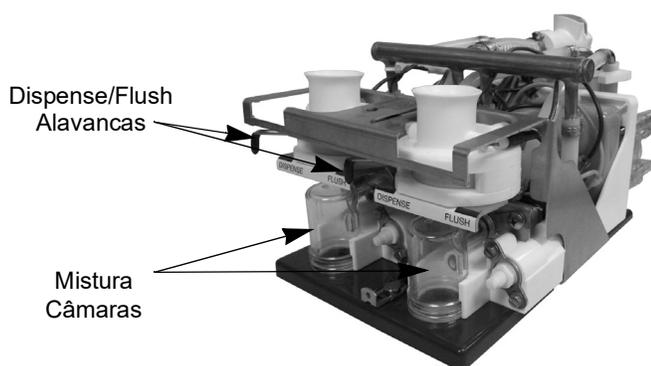


Figura 32. Montagem da plataforma com alavancas de dispersão/alinhamento

2. Feche a porta e pressione cada botão de distribuição por 2-3 segundos ou até que água clara flua de cada bico de distribuição.



Figura 33. Botões de distribuição

3. Retornar as alavancas de Dispensar/Flush para a posição **Dispense**.
4. Pressione cada botão de Dispensar por 1 a 2 segundos para liberar a pressão da água presente no sistema de bomba de concentrado.

Limpar as zonas de respingo e os bicos de distribuição

1. Diariamente, limpe o gabinete externo e as áreas de respingo usando um pano limpo e úmido. Remova e lave o suporte para copos e a bandeja de gotejamento usando sabão neutro.
2. Remover os bicos dispensadores e misturadores estáticos girando cada 90° e puxando para baixo. Remover as câmaras de mistura puxando diretamente para frente. Lavar com sabão neutro.

IMPORTANTE: **NÃO lave os bocais, misturadores estáticos ou câmaras de mistura em uma máquina de lavar louça. Isto irá distorcer o plástico e danificar os anéis. Além disso, não mergulhe-os em solução desinfetante por mais de 2 minutos.**

Lave uma vez por dia para obter bebidas de melhor qualidade.



AVISO:

Não deixe a unidade no modo FLUSH. Deixar a unidade no modo FLUSH pode resultar em danos.

SEMANALMENTE

Verifique a relação entre o concentrado e a água brix (consulte a página Verificação/Ajuste da configuração BRIX).

Sanitizar o distribuidor de suco

1. Lavar a unidade com água quente.
2. Prepare dois pacotes de 2 oz (59 ml) de solução desinfetante Stera-Sheen Green Label (ou marca similar) dissolvendo cada pacote em 1 galão (3,8L) de água potável para garantir 200 ppm de cloro disponível.
IMPORTANTE: Use água potável a 26,7°C-37,8°C (80°F-100°F). A água acima desta faixa divide a contagem de cloro e minimiza o saneamento.
3. Remova os recipientes de concentrado de suco e coloque-os em compartimento refrigerado separado.
4. Lave o sistema seguindo as instruções em Consulte “Sistema de descarga” na página 15.
5. Encher um recipiente de concentrado vazio e limpo com um litro de água extremamente quente da torneira, aproximadamente 60°C (140°F) e colocar o recipiente dentro da unidade. Dispensar toda a água quente em um grande recipiente. Repetir para todas as válvulas de distribuição restantes.
6. Remover as câmaras de mistura, os bicos e os misturadores estáticos. Enxaguar com água quente para remover o excesso de polpa e concentrado.
7. Colocar as câmaras de mistura, bicos e misturadores estáticos em um recipiente separado de solução desinfetante e agitar vigorosamente. Deixar as peças de molho por dois minutos, depois enxaguar completamente com água fresca da torneira.
8. Reinstalar o misturador estático, os bicos e as câmaras de mistura

Sistema de Bomba de Sanitização

1. Encher um recipiente de concentrado limpo com 2 quartos (1,9L) de solução desinfetante fresca.
2. Colocar as alavancas Dispense/Flush (localizadas na montagem da plataforma no gabinete refrigerado) na posição **Dispense** e feche a porta.

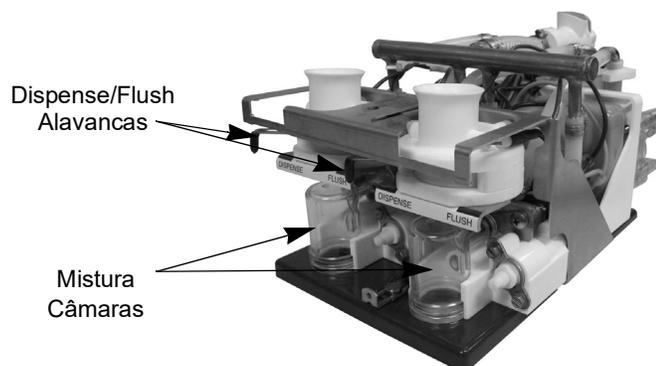


Figura 34. Alavancas Dispense/Flush

3. Pressione e mantenha pressionado o botão de distribuição por 90 segundos e depois solte. Permitir que a solução desinfetante permaneça nas linhas por 5 minutos.



Figura 35. Botões de distribuição

4. Após 5 minutos, dispensar a solução higienizante restante.

Preparar o dispensador para uso

1. Substituir o recipiente de solução desinfetante por um recipiente de concentrado e fechar a porta.
 2. Mantenha pressionado o botão de dosagem até que o suco apareça do bico. Em seguida, distribuir e descartar pelo menos dois copos de suco de 236,6ML (8 oz.) a fim de preparar o sistema e prepará-lo para a operação.
-

SEMESTRAL

CUIDADO:

Os seguintes procedimentos exigem a remoção do(s) painel(s) lateral(is) do dispensador. Desconecte o cabo de força (Ver Figura 36.) do receptáculo antes de prosseguir.

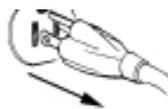


Figura 36. Puxe o plugue CA da tomada de parede

Filtro de entrada de água limpa

1. Retirar o painel lateral direito do dispensador.
2. Desligue o abastecimento de água para o dispensador.
3. Remover a porta de acesso do solenoide de entrada de água em "Y" localizado no lado direito do dispensador. (Ver Figura 37)
4. Limpar e reinstalar o filtro de água de aço inoxidável.



Figura 37. Lado Direito do Distribuidor

Limpeza do interior do chassi

1. Desligue a alimentação do dispensador.
2. Remova os painéis superior e traseiro; em seguida, remova os painéis laterais.
3. Limpar as aletas de refrigeração do condensador
4. Limpar as grelhas de entrada de ar localizadas nos painéis traseiro e superior do dispensador.
5. Limpar a base interior.
6. Limpe as pás do ventilador.
7. Reinstale o painel lateral direito, ligue o abastecimento de água e conecte o distribuidor na tomada de energia.

Verificar e Top-Off Water Bath (banho de gelo)

1. Remover a bandeja de gotejamento e o painel de respingo inferior.



Figura 38. Bandeja de gotejamento e descanso para copos

Se o nível do banho de gelo estiver abaixo do indicador **Full**, encha com água. Consulte Enchimento do banho de gelo abordado anteriormente neste manual.

ANUALMENTE

Substituir a tubulação da bomba e limpar o armário

Está disponível um kit de tubulação de substituição da bomba, parte#45098. O kit consiste de um comprimento pré-cortado da tubulação da bomba, duas braçadeiras de mangueira plástica branca e instruções. Peça dois kits para unidades de 2 sabores ou quatro kits para unidades de 4 sabores.

Removendo a(s) Plataforma(s) da Bomba

1. Retire os recipientes de concentrado do dispensador e coloque-os em um refrigerador.
2. Remover a prateleira do gabinete no qual os recipientes de concentrado estão instalados.
3. Lave o sistema antes de remover a plataforma da bomba (consulte o Diariamente). Remover os bicos dispensadores e misturadores estáticos.
4. Desconectar rapidamente a linha de água pressionando o botão cinza (ver Figura 39).

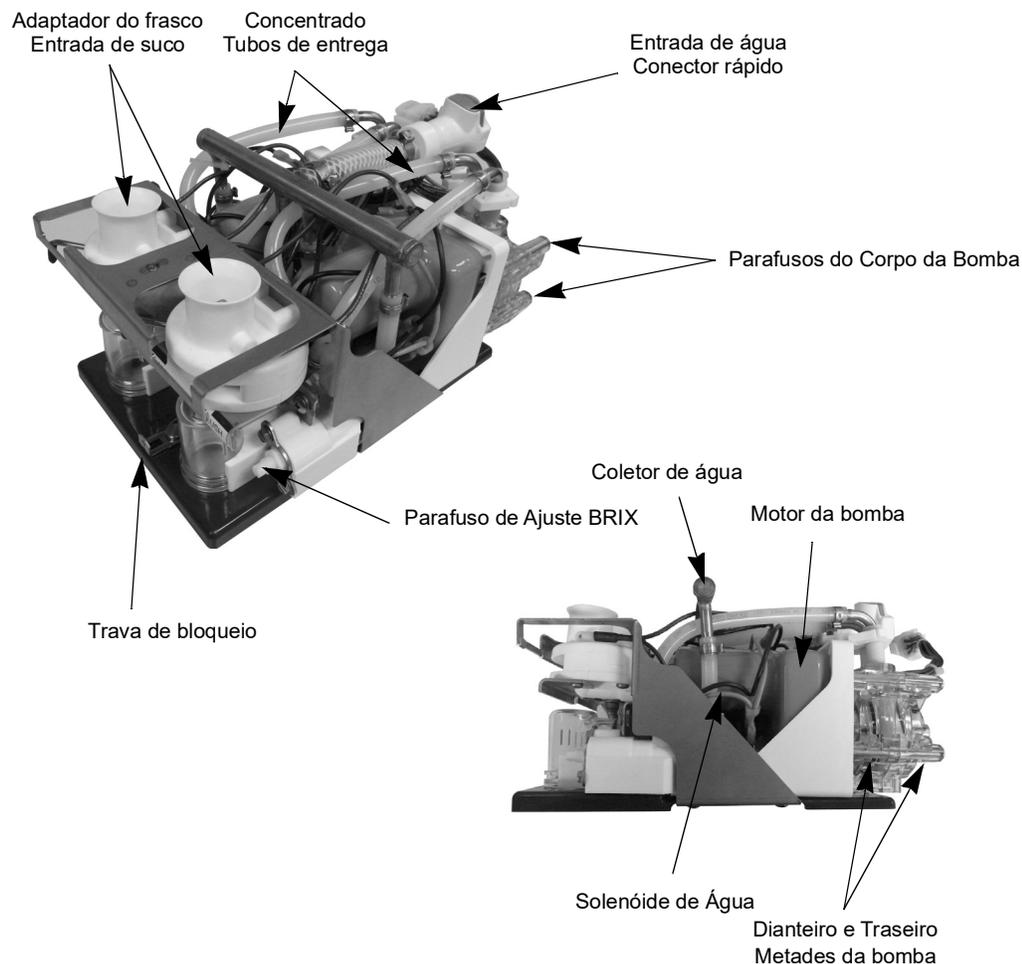


Figura 39. Detalhes internos

5. Deslize o trinco de travamento para frente. Levante ligeiramente a plataforma e puxe para frente para ter acesso ao conector elétrico (ver Figura 39).
6. Desconecte o conector elétrico apertando as lingüetas de travamento em ambos os lados e puxando o conector para fora. Levante e retire a plataforma da bomba (ver Figura 39).

Substituindo a tubulação

Quando a plataforma da bomba tiver sido removida, substitua a tubulação executando o seguinte procedimento.

1. Remova as duas braçadeiras de plástico branco das conexões dos tubos da bomba (Ver Figura 39) e remova os tubos de distribuição de concentrado das extremidades dos tubos.
2. Soltar e remover os quatro parafusos do corpo da bomba (Ver Figura 40).

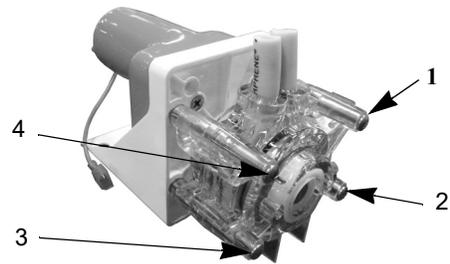


Figura 40. Parafusos do Corpo da Bomba

3. Remova **APENAS** a metade do corpo da bomba traseira para revelar a tubulação e os roletes da bomba (Ver Figura 41).
4. Remova a antiga tubulação da bomba do corpo da bomba. Se o conjunto de roletes sair com a tubulação, coloque-a de volta na carcaça da bomba. **Certifique-se de alinhar a chaveta do eixo do conjunto de roletes com o eixo do motor para que os dois se encaixem.**
5. Pressione firmemente a nova tubulação no corpo da bomba ao redor do conjunto de roletes, certificando-se de manter as extremidades salientes, mesmo uma com a outra.
6. Assim que a tubulação estiver no lugar, segure a tubulação com uma mão, capture a parte inferior da tubulação com a carcaça externa, depois prossiga para capturar o eixo do conjunto de roletes e empurre a carcaça traseira da bomba para o lugar. Certifique-se de capturar a tubulação dentro do corpo e não aperte-a entre as metades. Não use nenhuma ferramenta além das pontas dos dedos para manipular o tubo para dentro do alojamento ou poderá danificar o tubo.

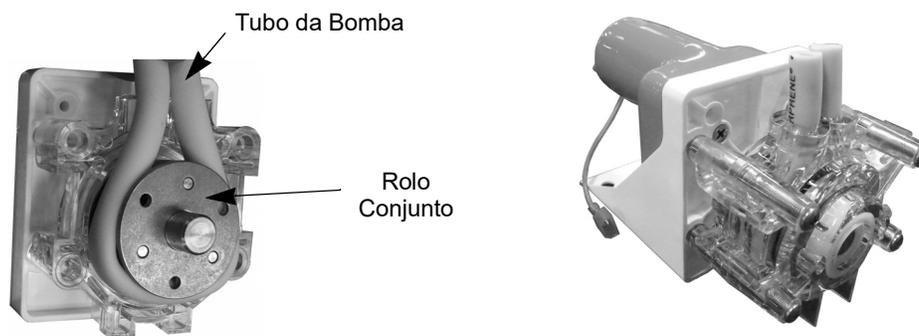


Figura 41. Conjunto da bomba

7. Enquanto segura a bomba pela metade com a mão, insira novamente os quatro parafusos de polegar (Ver Figura 40) e aperte usando um padrão cruzado, como mostrado. Os parafusos de polegar devem ser apertados cerca de 1/4 de volta além de apertados.
8. Insira os dois tubos de distribuição de concentrado nas extremidades dos tubos da bomba e fixe-os usando as novas abraçadeiras de mangueira fornecidas no kit. Certifique-se de usar o alicate para apertar e apertar as abraçadeiras das mangueiras.

Limpeza do gabinete

A superfície do fundo do gabinete e as paredes devem ser inspecionadas e limpas anualmente de acordo com as seguintes etapas:

1. Remover a junta da bucha de borracha natural (Ver Figura 42) e inspecioná-la e o silicone RTV. Se fissurado, limpar RTV e reaplicar usando o kit N/P 729011013 de acordo com as instruções fornecidas com o kit.
2. Reaplicar a junta da bucha do bocal para que as bordas fiquem planas no chão do gabinete.



Figura 42. Gaxetas da bucha do bocal - instalação adequada

3. Limpar o piso e as paredes do gabinete de qualquer suco derramado e deixar secar. Use um sabão suave/detergente e água lisa.
4. Re-instale a plataforma da bomba na ordem inversa dada acima.

Armazenamento a longo prazo

Se a unidade for deixada vazia por um longo período de tempo, prepare a unidade de acordo com as seguintes etapas:

1. Desligue a unidade.
2. Deixe o banho de água descongelar. Uma vez descongelada, esvazie a água do banho-maria.
3. Limpe o gabinete e as superfícies do aparelho.
4. Secar o armário e as superfícies do aparelho.
5. Deixe a porta do gabinete aberta para evitar o desenvolvimento de mofo dentro do gabinete.

620072353

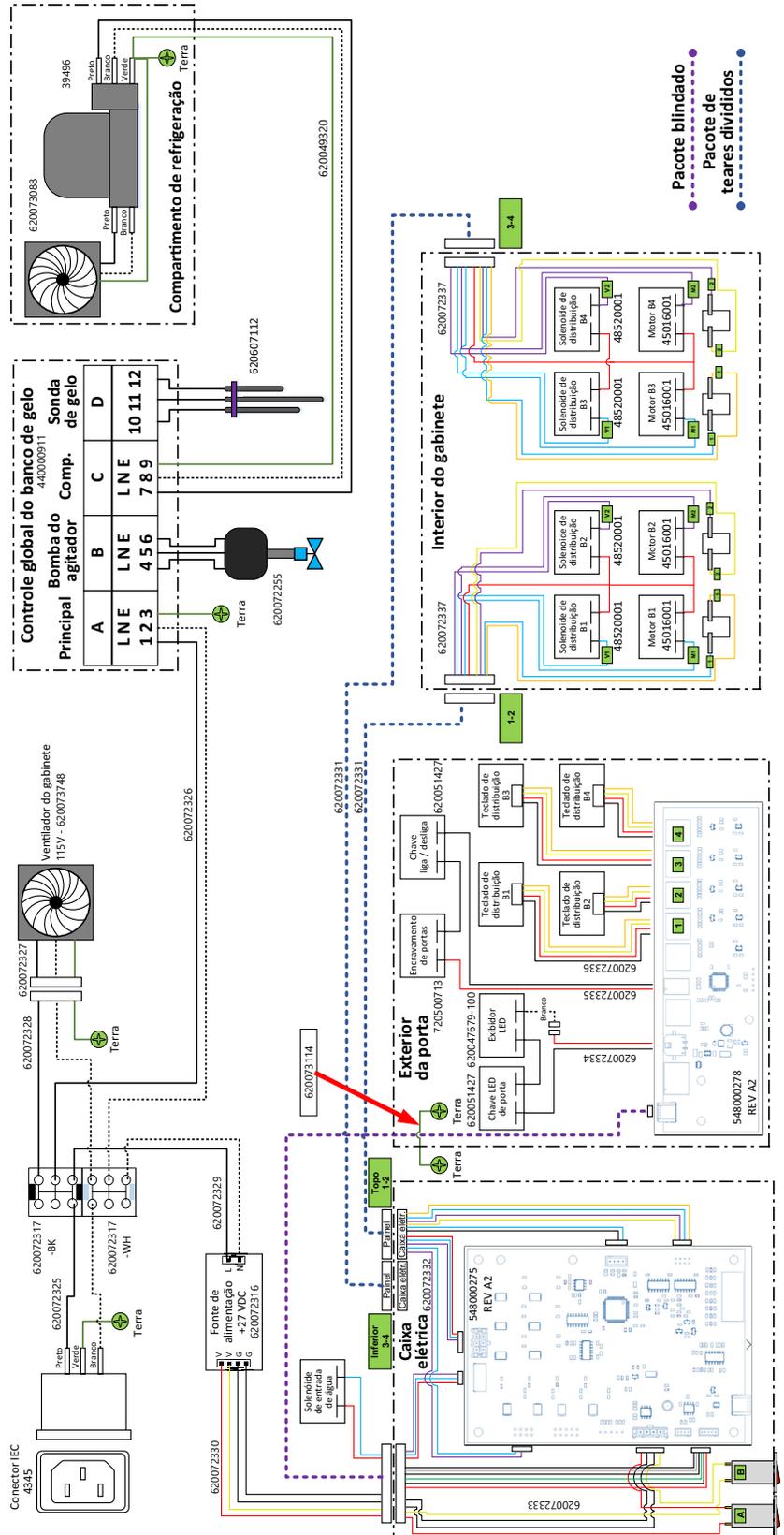
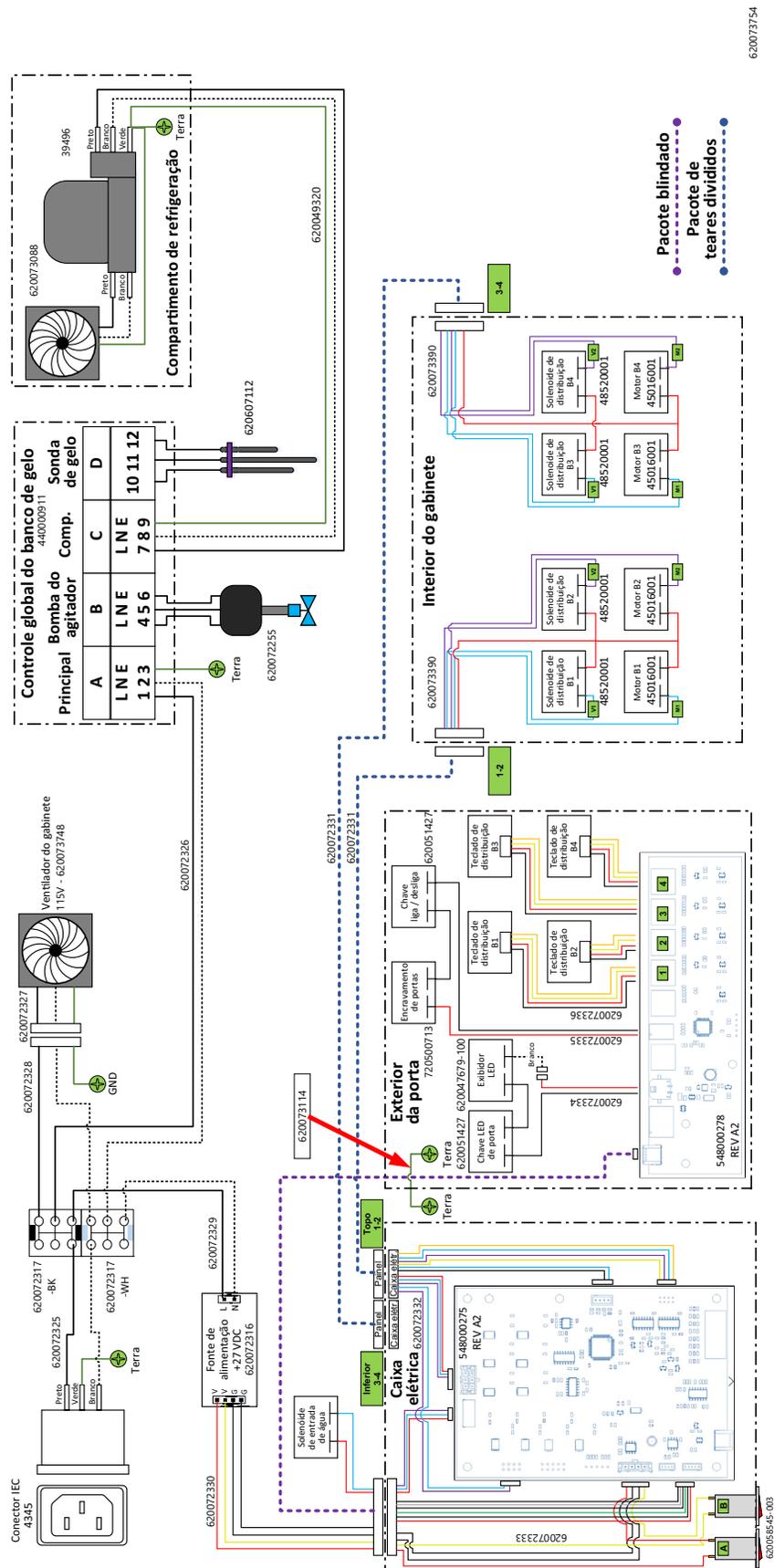
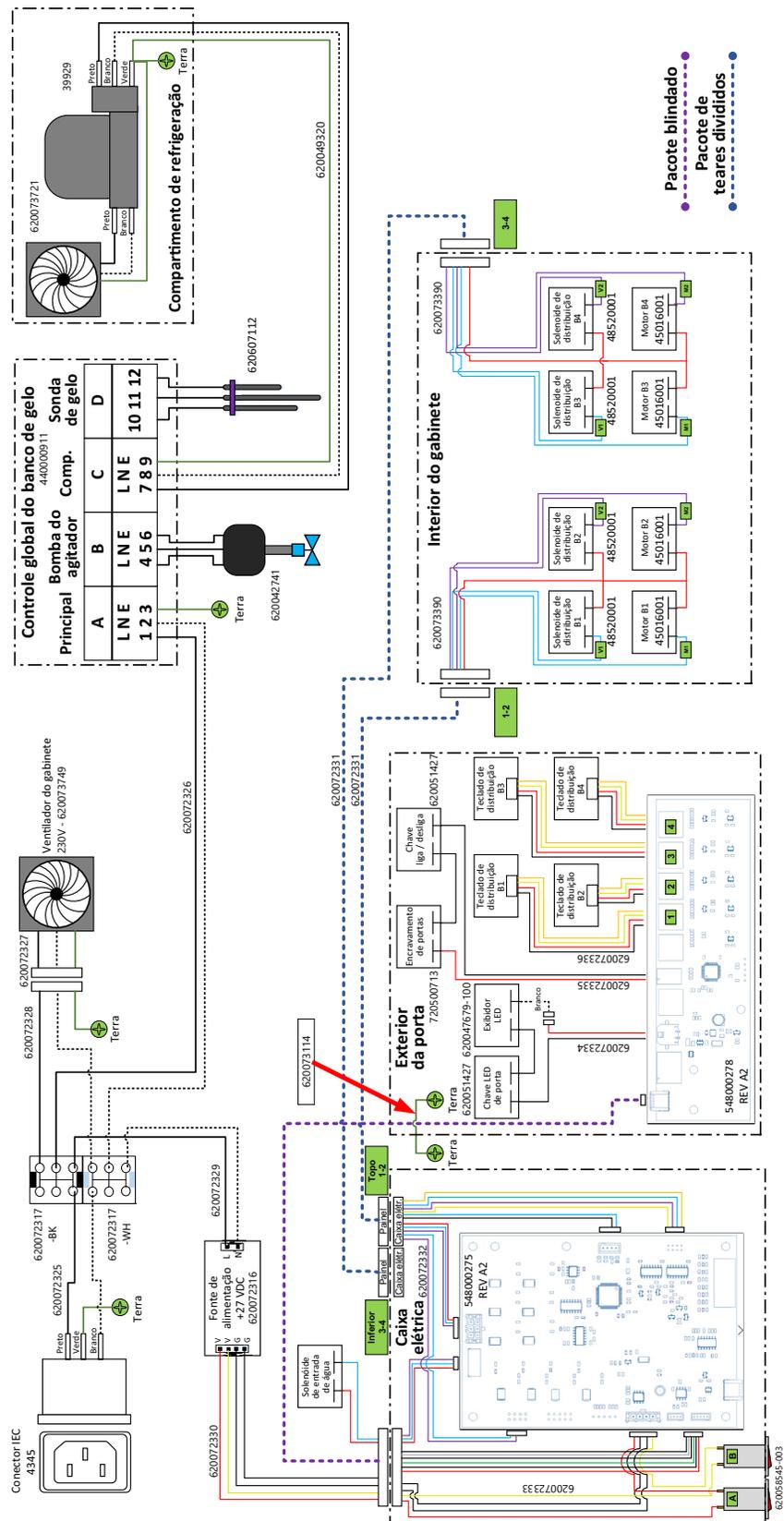


Figura 43. Diagrama de Fiação do Sistema Quest Elite 4FL - 115V Sold Out



620073754

Figura 44. Diagrama de Fiação do Sistema Quest Elite 4FL - 115V - SEM SOLDOUT



62004073

Figura 46. Diagrama de Fiação do Sistema Quest Elite 4FL - 220/230V Sem Sold Out

Ajustes do interruptor DIP de controle de velocidade do motor do dispensador

Matriz de interruptores DIP e posições de motor de dispensa associadas.



Tabela de definição de posições de comutação

Posições do interruptor DIP	Descrição
	Velocidade mais baixa
	Baixo Médio (Eq. Interruptor de velocidade BAIXO)
	Alto Médio (Eq. Interruptor de Velocidade Alta)
	Velocidade máxima

Configurações mais usadas

Figura 47. Guia de Seleção de Velocidade do Motor DIP Switch

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As tabelas a seguir contêm informações de solução de problemas destinadas a auxiliar uma pessoa de serviço experiente no diagnóstico de problemas operacionais que possam ocorrer. Para assistência adicional, entre em contato com o departamento de atendimento ao cliente de Cornelius pelo telefone 800-283-3600 entre as 7:30 e 17:00 horas. Horário Padrão Central. Você deve ter o modelo e o número de série (localizado no lado direito do dispensador) ao ligar.

Tabela 4

Sintoma	Causa provável	Solução
Unidade totalmente inoperante	A. Sem energia para dispensar devido ao disjuntor disparado. B. Conexão da fonte de alimentação solta ou quebrada dentro do dispensador.	A. Rearme do disjuntor. Confirme se o disjuntor tem o tamanho correto e se nenhum outro equipamento está operando no mesmo circuito. Confirme também que a tensão de alimentação é +/-10% da especificação da placa de identificação. B. Consertar a conexão.
Sem resfriamento.	A. Tensão de linha não dentro da especificação da placa de identificação causando a sobrecarga do compressor. B. Sem água em banho de gelo ou nível de água extremamente baixo, expondo a sonda de detecção de banco de gelo. C. Controle de banco de gelo defeituoso ou sonda de sensoriamento. D. Ventilador do gabinete inoperante, resultando em concentrado quente (a água continua a esfriar). E. Ciclos curtos de compressores em sobrecarga. F. Compressor inicia, mas zumbido e sobrecarga de viagem. G. Sobrecarga defeituosa do compressor ou capacitor de partida. H. Compressor inicia, mas não desliga o enrolamento de partida. I. Vazamento do refrigerante.	A. Contate um electricista. B. Encha banho de gelo até o nível de água adequado. C. Substituir. D. Substituir. E. Pressão de descarga excessivamente alta devido a condensador restrito ou motor do ventilador do condensador inoperante. F. Compressor gripado ou curto-circuitado, substituir. G. Teste e substitua. H. O relé ou compressor está com defeito. Teste e substitua o item defeituoso. I. Reparar vazamento, evacuar e recarregar o sistema.

Tabela 4

Sintoma	Causa provável	Solução
Não há distribuição de água, apenas concentrado.	<p>A. Não há água no dispensador.</p> <p>B. Linha de abastecimento de água dentro do gabinete refrigerado desconectada da plataforma da bomba.</p> <p>C. Solenoide de água localizado na plataforma da bomba entupida ou defeituosa.</p> <p>D. O solenoide principal de água/strainer localizado na parte traseira do dispensador está entupido, preso ou defeituoso.</p> <p>E. A pressão de fornecimento de água é superior a 5,5 bar (80 psi) forçando o controle de fluxo BRIX a fechar.</p> <p>F. Congelamento da bobina de água em banho de gelo.</p>	<p>A. Restaurar a água.</p> <p>B. Conectar novamente</p> <p>C. Desmontar e limpar o solenoide. Substituir, se necessário.</p> <p>D. Remover e limpar o coador. Confirmar a presença de 24VDC no solenoide durante a distribuição. Confirmar se a bobina do solenoide não está aberta. Desmontar e limpar o solenoide.</p> <p>E. Adicionar regulador externo e baixar a pressão para 50 psi (3,5 bar).</p> <p>F. Desconectar o dispensador e permitir 2-4 horas para descongelar. Verificar o funcionamento do motor do agitador e controle do banco de gelo. O sistema de refrigeração pode estar com carga baixa resultando em um banco de gelo deformado e congelamento da bobina de água em banho de gelo.</p>
Sem água e sem concentrado, a refrigeração está funcionando.	<p>A. Interruptor de serviço preto localizado na parte traseira da porta do gabinete na posição OFF.</p> <p>B. Interruptor de porta branco aberto</p> <p>C. Fusível de 6,25 ampère dentro da caixa elétrica frontal queimada.</p> <p>D. Sem saída do transformador.</p> <p>E. Placa reguladora de tensão com defeito (VRB) localizada dentro da caixa elétrica frontal.</p> <p>F. Botão de descarga com defeito ou placa de controle de porção.</p>	<p>A. Ligar o interruptor.</p> <p>B. O interruptor da porta deve estar fechado para poder ser distribuído. Verifique o funcionamento do interruptor e substitua-o, se necessário.</p> <p>C. Substituir por 6,25, 250VAC fusível de sopro lento e testar.</p> <p>D. Confirmar saída do transformador de 24VAC +/- 2. Substituir o transformador, se necessário.</p> <p>E. Medir em toda a saída VDC da placa. Deve haver 28VDC presentes quando o botão de distribuição for pressionado. Substituir o VRB, se necessário.</p> <p>F. Teste e substitua, se necessário.</p>
Nenhum concentrado dispensado, apenas água.	<p>A. Recipiente concentrado não totalmente encaixado no recipiente na plataforma da bomba.</p> <p>B. Alavanca Dispense/Flush na posição FLUSH</p> <p>C. Concentrar muito frio, não descongelado adequadamente.</p> <p>D. Motor da bomba com defeito.</p>	<p>A. Consulte a seção Carregamento de concentrado deste manual.</p> <p>B. Mova a alavanca para a posição DISPENSE</p> <p>C. A concentração deve ser de 35 a 40°F (1,7 a 4,5°C) antes do carregamento.</p> <p>D. Substituir o motor da bomba.</p>
Bebidas quentes	<p>A. O ar ambiente ao redor do dispensador é muito quente.</p> <p>B. Demanda excessiva no dispensador.</p> <p>C. Bobina condensadora suja.</p> <p>D. Ventilador do condensador inoperante.</p> <p>E. Controle de Banco de Gelo Defeituoso.</p> <p>F. Perda de carga de refrigerante devido a vazamento no sistema.</p> <p>G. Banho-maria com pouca água.</p>	<p>A. Deslocamento do dispenser.</p> <p>B. Adicionar pré-resfriador de água ou segundo dispensador.</p> <p>C. Serpentina condensadora limpa.</p> <p>D. Substituir o motor do ventilador do condensador.</p> <p>E. Teste e substitua, se necessário.</p> <p>F. Reparar o sistema de vazamento e recarga.</p> <p>G. Complete o banho-maria.</p>

Tabela 4

Sintoma	Causa provável	Solução
A água goteja continuamente do bico no modo OFF.	A. Solenoide principal de água na base da unidade ou solenoide de água na plataforma da bomba não se desliga completamente.	A. Limpar solenoide(s), substituir peças conforme necessário (consultar a seção Manutenção Planejada).
Concentrar quente, água fria.	A. Ventilador do gabinete inoperante. B. Motor / bomba do agitador inoperante ou restrito. C. Perda de carga de refrigerante devido a vazamento no sistema.	A. Verificar/substituir o ventilador. B. Verificar/substituir o motor do agitador. C. Reparo do sistema de vazamento e recarga.
Problema BRIX	A. Pressão de fornecimento de água muito baixa, menos de 1,4 bar (20 psi) de fluxo de água. B. A ligação ou mola do controle do fluxo de água está defeituosa. C. Concentrado descongelado inadequadamente. BRIX muda à medida que a temperatura do concentrado muda (o concentrado torna-se mais fino à medida que a temperatura aumenta)	A. Corrigir o problema de fornecimento de água para garantir um fluxo constante de 3,5 bar (50 psi) para o distribuidor. B. Limpar e/ou substituir peças conforme necessário. C. A concentração deve ser de 35 a 40°F (1,7 a 4,5°C) antes do carregamento.
Bomba inoperante	A. Motor da bomba com defeito. B. Sem energia para transformador ou sem saída de 24VAC do transformador. C. Quadro regulador de tensão com defeito (VRB) localizado dentro da caixa elétrica frontal. D. Placa de controle de distribuição com defeito (botão de pressão ou controle de porção).	A. 28VDC deve estar presente no motor da bomba durante a distribuição. Se a tensão estiver presente e o motor não arrancar, substitua o motor. B. Confirmar se o transformador tem tensão de linha presente no lado primário. Se não houver saída de 24VAC do secundário, substituir o transformador. C. A placa de confirmação produz 28VDC presentes quando o botão de distribuição é pressionado (consulte o Diagrama de Fiação da Caixa Elétrica para a localização da saída VDC). Substituir o VRB, se necessário. D. Teste e substitua, se necessário.
A máquina continua a distribuir depois que o botão de distribuição é liberado ou distribui sem a entrada do operador.	A. Aperte o botão ou a almofada de controle de porção presa na posição ON. B. Relé na placa do regulador de tensão (VRB) presa.	A. Desconecte o feixe de fios da parte traseira do controle de porção e feche a porta. Se a unidade não distribuir por si só, a placa de controle de dispensação está com defeito (relé preso). B. Desconecte o chicote de 4 fios da parte inferior direita do VRB. Se a unidade continuar a distribuir por si só, o VRB está com defeito (relé preso).



QUEST ELITE 4FL DESCOMISSIONAMENTO PROCEDIMENTOS



[EM BRANCO]

PROCESSO DE DESCOMISSIONAMENTO

Antes de realizar este procedimento, é essencial que o técnico esteja completamente familiarizado com o equipamento e todos os seus detalhes. Recomenda-se a boa prática de que todos os refrigerantes sejam recuperados com segurança. Antes da tarefa ser realizada, uma amostra de óleo e refrigerante deve ser colhida caso seja necessária uma análise antes da reutilização do refrigerante recuperado.

É essencial que a energia elétrica esteja disponível para uso do equipamento de recuperação antes do início do procedimento.

Procedimento de descomissionamento

- 1) Familiarizar-se com o equipamento e seu funcionamento.
- 2) Isolar eletricamente o sistema, desconectando todas as fontes de energia CA.
- 3) Antes de iniciar o procedimento, certifique-se de que:
 - O equipamento de manuseio mecânico esteja disponível, se necessário, para o manuseio de cilindros de refrigerante;
 - Todo equipamento de proteção pessoal está disponível e sendo usado corretamente;
 - O processo de recuperação é supervisionado em todo momento por uma pessoa competente;
 - Os equipamentos e cilindros de recuperação estão em conformidade com as normas apropriadas.
- 4) Bombear o sistema de refrigeração para baixo, se possível. NOTA: Se não for possível um vácuo, faça um coletor para que o refrigerante possa ser removido de várias partes do sistema.

CUIDADO:

Não encher demais os cilindros (não mais do que 80% do volume de carga líquida).

Não exceder a pressão máxima de trabalho do cilindro, mesmo que temporariamente.

CUIDADO:

Quando os cilindros tiverem sido enchidos corretamente e o processo concluído, certifique-se de que os cilindros e o equipamento sejam retirados imediatamente do local e que todas as válvulas de isolamento do equipamento estejam fechadas.

CUIDADO:

O refrigerante recuperado não deve ser carregado em outro SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO, a menos que tenha sido limpo e verificado.

CUIDADO:

NÃO ligar/desligar o sistema de recuperação perto da fonte de refrigerante inflamável que pode estar vazando ou pode vazar durante a conexão/desconexão da linha do sistema de recuperação.

Requisitos e diretrizes de recuperação

Ao remover o refrigerante de um sistema, seja para manutenção ou desativação, é recomendada a boa prática de que todos os refrigerantes sejam removidos com segurança.

Ao transferir o refrigerante para os cilindros, certifique-se de que somente os cilindros de recuperação de refrigerante apropriados sejam empregados. Certifique-se de que o número correto de cilindros para manter a carga total do sistema esteja disponível. Todos os cilindros a serem utilizados são designados para o refrigerante recuperado e rotulados para esse refrigerante (ou seja, cilindros especiais para a recuperação do refrigerante). Os cilindros devem estar completos com válvula de alívio de pressão e válvulas de fechamento associadas em bom estado de funcionamento. Os cilindros de recuperação vazios são evacuados e, se possível, resfriados antes de ocorrer a recuperação.

O equipamento de recuperação deve estar em boas condições de funcionamento com um conjunto de instruções relativas ao equipamento que está em mãos e deve ser adequado para a recuperação de todos os refrigerantes apropriados incluindo, quando aplicável, REFRIGERANTES INFLAMÁVEIS. Além disso, um conjunto de balanças calibradas deverá estar disponível e em boas condições de funcionamento. As mangueiras devem estar completas com acoplamentos de desconexão sem

vazamentos e em boas condições. Antes de utilizar a máquina de recuperação, verifique se ela está em bom estado de funcionamento, se foi mantida adequadamente e se quaisquer componentes elétricos associados estão selados para evitar a ignição no caso de uma liberação de refrigerante. Consulte o fabricante em caso de dúvida.

O refrigerante recuperado deve ser devolvido ao fornecedor do refrigerante no cilindro de recuperação correto, e a respectiva nota de transferência de resíduos deve ser disposta. Não misture refrigerantes em unidades de recuperação e especialmente não em cilindros.

NOTA: Para aparelhos contendo refrigerantes inflamáveis, a purga do refrigerante deve ser obtida quebrando o vácuo no sistema com nitrogênio livre de oxigênio e continuando a encher até que a pressão de trabalho seja atingida; depois ventilando para a atmosfera, e finalmente puxando para baixo para um vácuo. Este processo deve ser repetido até que nenhum refrigerante esteja dentro do sistema. Quando a carga final de nitrogênio sem oxigênio for utilizada, o sistema deverá ser ventilado até a pressão atmosférica para permitir que o trabalho ocorra.

Se compressores ou óleos de compressor tiverem que ser removidos, certifique-se de que foram evacuados a um nível aceitável para garantir que o REFRIGERANTE INFLAMÁVEL não permaneça dentro do lubrificante. O processo de evacuação deve ser realizado antes de devolver o compressor aos fornecedores. Somente aquecimento elétrico para o corpo do compressor deve ser empregado para acelerar este processo. Quando o óleo é drenado de um sistema, ele deve ser realizado com segurança.

Competência do pessoal de manutenção Informações de procedimentos adicionais às informações habituais para instalação de aparelhos frigoríficos, reparos, manutenção e procedimentos de desativação são necessários quando um aparelho com REFRIGERANTE INFLAMÁVEL é afetado. O treinamento desses procedimentos é realizado por organizações nacionais de treinamento ou fabricantes credenciados para ensinar as normas nacionais de competência relevantes que podem ser estabelecidas na legislação. A competência alcançada deve ser documentada por um certificado.

5) Rotular o equipamento conforme indicado abaixo:

Etiquetagem

O equipamento deve ser rotulado declarando que foi desativado e esvaziado do refrigerante. A etiqueta deve ser datada e assinada. Para aparelhos contendo REFRIGERANTE INFLAMÁVEL, certifique-se de que haja etiquetas no equipamento declarando que o equipamento contém REFRIGERANTE INFLAMÁVEL.

Descomissionamento

Se a segurança for afetada quando o equipamento for retirado de serviço, a CARGA REFRIGERANTE deverá ser removida antes da desativação.

Garantir ventilação suficiente no local do equipamento.

Esteja ciente de que o mau funcionamento do equipamento pode ser causado pela perda de refrigerante e que é possível um vazamento de refrigerante.

Descarregar capacitores de forma a não causar faíscas, utilizando uma ferramenta Supco CapDis.

Remova o refrigerante. Se a recuperação não for exigida pelos regulamentos nacionais, drenar o refrigerante para o exterior. Tome cuidado para que o refrigerante drenado não cause qualquer perigo. Em caso de dúvida, uma pessoa deve vigiar a saída. Tome cuidado especial para que o refrigerante drenado não flutue de volta para o edifício.

Quando são utilizados REFRIGERANTES INFLAMÁVEIS:

- A) Evacuar o circuito do refrigerante.
- B) Purgue o circuito do refrigerante com nitrogênio livre de oxigênio por 5 minutos.
- C) Evacuar novamente.
- D) Encher com nitrogênio até a pressão atmosférica.
- E) Colocar uma etiqueta no equipamento para que o refrigerante seja removido.

Informações sobre procedimentos corretos de trabalho

Comissionamento

Garantir que a área do piso seja suficiente para CARGA REFRIGERANTE ou que o duto de ventilação seja montado de maneira correta.

Conectar os tubos e realizar um teste de vazamento antes de carregar com refrigerante.

Verificar o equipamento de segurança antes de colocá-lo em serviço.

Manutenção

Os equipamentos portáteis devem ser reparados fora ou em uma oficina especialmente equipada para a manutenção de unidades com REFRIGERANTE INFLAMÁVEL.

Garantir ventilação suficiente no local do reparo.

Esteja ciente de que o mau funcionamento do equipamento pode ser causado por perda de refrigerante e que é possível um vazamento de refrigerante.

Descarregar capacitores de forma a não causar faíscas, utilizando uma ferramenta Supco CapDis. (O procedimento padrão para curto-circuitar os terminais do condensador geralmente cria faíscas).

Remonte invólucros selados com precisão. Se os selos estiverem desgastados, substitua-os.

Verifique os equipamentos de segurança antes de colocá-los em serviço.

Reparo

Os equipamentos portáteis devem ser reparados fora ou em uma oficina especialmente equipada para a manutenção de unidades com REFRIGERANTE INFLAMÁVEL.

Garantir ventilação suficiente no local do reparo.

Esteja ciente de que o mau funcionamento do equipamento pode ser causado por perda de refrigerante e que é possível um vazamento de refrigerante.

Descarregar capacitores de forma a não causar faíscas, utilizando uma ferramenta Supco CapDis.

Quando for necessário o BRAZING, os seguintes procedimentos devem ser executados na ordem indicada:

- A) Remover o refrigerante. Se a recuperação não for exigida pelos regulamentos nacionais, drenar o refrigerante para o exterior. Tome cuidado para que o refrigerante drenado não cause qualquer perigo. Em caso de dúvida, uma pessoa deve vigiar a saída. Tome cuidado especial para que o refrigerante drenado não flutue de volta para o edifício.
- B) Evacuar o circuito do refrigerante.
- C) Purgue o circuito de refrigeração com nitrogênio livre de oxigênio por 5 min. (não é necessário para refrigerantes A2L)
- D) Evacuar novamente (não exigido para os REFRIGERANTES A2L).
- E) Retirar peças a serem substituídas por corte, não por chama.
- F) Purgar o ponto de brasagem com nitrogênio durante o procedimento de brasagem com a pressão indicada abaixo.
- G) Efetuar um teste de vazamento antes de carregar com refrigerante à pressão indicada abaixo.

Modelos	Baixa pressão lateral (psig)	Alta pressão lateral (psig)
QST Elite 4FL	88	282

NOTAS:

Remonte os invólucros selados com precisão. Se os selos estiverem desgastados, substitua-os.

Verifique os equipamentos de segurança antes de colocá-los em serviço.

Quando for necessário o BRAZING, os seguintes procedimentos devem ser realizados na seguinte ordem:

Garantir ventilação suficiente na área de trabalho.

- A) Certifique-se de que a alimentação elétrica da unidade esteja desligada.
- B) Remover com segurança o refrigerante seguindo os regulamentos locais e nacionais. Se a recuperação não for exigida pelos regulamentos nacionais, drenar o refrigerante para o exterior. Tome cuidado para que o refrigerante drenado não cause qualquer perigo. Em caso de dúvida, uma pessoa deve vigiar a saída. Tome cuidado especial para que o refrigerante drenado não flutue de volta para o edifício.
- C) Purgar o circuito do refrigerante com nitrogênio sem oxigênio.
- D) Evacuar o circuito do refrigerante.
- E) Purgar o circuito do refrigerante com nitrogênio livre de oxigênio por 5 minutos.
- F) Evacuar novamente.
- G) Retirar peças a serem substituídas por corte ou brasagem.
- H) Purgar o ponto de brasagem com nitrogênio durante o procedimento de brasagem necessário para o reparo.
- I) Realizar um teste de vazamento antes de carregar com refrigerante.

Quando forem utilizados REFRIGERANTE INFLAMÁVEIS:

- A) Evacuar o circuito do refrigerante.
- B) Purgar o circuito do refrigerante com nitrogênio livre de oxigênio.
- C) Evacuar novamente.
- D) Cortar o compressor e drenar o óleo.

Descarte

Garantir ventilação suficiente na área de trabalho.

Remover o refrigerante.

Quando controlado, a recuperação do refrigerante é necessária, siga todas as diretrizes e exigências regulatórias locais.

Quando a recuperação do refrigerante não for exigida pelos regulamentos locais/nacionais, drenar o refrigerante para o exterior. Tome cuidado para que o refrigerante drenado não cause qualquer perigo. Uma pessoa designada deve supervisionar este processo para garantir a segurança. Tome cuidado especial para que o refrigerante drenado não volte para dentro do edifício durante o processo de drenagem.

Quando forem utilizados REFRIGERANTE INFLAMÁVEIS:

- A) Evacuar o circuito do refrigerante.
- B) Purgue o circuito do refrigerante com nitrogênio livre de oxigênio por 5 minutos.
- C) Evacuar novamente.
- D) Cortar o compressor e drenar o óleo.





Cornelius Inc.
www.cornelius.com