

COMPACTA[®]
PRINT

MANUAL DO USUÁRIO
COMPACTA SOFT MIX



ÍNDICE

ANTES DE INICIAR A PRODUÇÃO	3
TERMO DE GARANTIA – COMPACTA SOFT MIX	4
INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	6
O que é necessário saber sobre as instruções de segurança	6
Precauções importantes de segurança	7
CONHECENDO O SEU EQUIPAMENTO	9
A Compacta SOFT MIX	9
Instalação	10
Como fazer Sorvete	10
Como fazer Sorvete – Passo a Passo	11
Display Operacional	12
Parâmetros	13
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E SEGURANÇA	15
Instruções para Instalação do Equipamento	15
Instruções para ligar na Rede Elétrica	15
Aterramento	16
Esquema do Sistema de Pré-Congelamento	17
MANUTENÇÃO – LIMPEZA DO EQUIPAMENTO	17



ANTES DE INICIAR A PRODUÇÃO

Você acaba de receber um produto com a qualidade, segurança e tradição que somente uma empresa como a Compacta Print, líder de mercado, pode oferecer.

São anos desenvolvendo equipamentos para que pessoas como você possam prosperar através de um negócio próprio.

Nosso time de especialistas pensou em tudo para o sucesso do seu negócio, mas antes de iniciar, é importante que você utilize as ferramentas abaixo que preparamos para deixar o seu trabalho mais prático:

TUTORIAL E CONTEÚDO ONLINE

Acesse o site www.compactaprint.com.br que você encontrará um conteúdo com tudo o que você precisa saber sobre o seu equipamento. A Compacta Print disponibiliza para você vídeos de como montar o seu equipamento, e-book, lives informativas com dicas de mercado para você ter sucesso.

REDES SOCIAIS

Acompanhe nossas redes sociais que sempre estamos postando conteúdo novo para o seu negócio.

Leia este manual com muita atenção e siga rigorosamente todas as instruções, mas se você tiver alguma dúvida, pode entrar em contato com a equipe de atendimento da Compacta Print pelo telefone 11-31887000, pelo e-mail sac@compactaprint.com.br, pelo site www.compactaprint.com.br

TERMO DE GARANTIA – COMPACTA SOFT MIX

A COMPACTA PRINT LTDA garante o produto acima identificado contra defeitos de fabricação, em condições normais de uso e manutenção, e unicamente ao comprador original identificado na Nota Fiscal, pelo prazo 90 (noventa) dias (garantia legal), mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias de garantia adicional, contado a partir da data de recebimento do produto.

A COMPACTA PRINT, sem nenhum custo para o usuário, reparará o produto de acordo com os termos desta garantia, desde que seja o caso de defeito de fabricação que possa ser imputado à fabricante. O reparo poderá incluir a substituição de peças, por novas ou reconcondicionadas equivalentes, dependendo de prévio consentimento do consumidor quanto às últimas. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original, não cabendo ao comprador direito de pleitear quaisquer outros consertos, substituições de peças, partes ou equipamentos, indenizações ou reposições. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da COMPACTA PRINT e deverão ser devolvidas sob risco de cobrança dos mesmos.

A COMPACTA PRINT oferece diferentes formas de execução do reparo, como o atendimento presencial em nossa fábrica ou atendimento online via vídeo chamada e envio de peças via correios ou transportadora, dependendo do modelo de produto atendido. Para maiores detalhes entre em contato com nossa central de atendimento ao cliente através do telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br.

I – CONDIÇÕES DE GARANTIA

A COMPACTA PRINT não assume qualquer obrigação ou responsabilidade por acréscimos ou modificações desta garantia, salvo se efetuadas por escrito em caráter oficial. A garantia não cobre a instalação do equipamento ou acessórios, bem como danos decorrentes da instalação ou manutenção inadequada que tenha sido executada por um prestador de serviço não autorizado pela COMPACTA PRINT. A COMPACTA PRINT não será de forma alguma responsável por qualquer acessório que não seja de seu fornecimento, que seja anexado ou usado com seus equipamentos, nem pelo funcionamento ou segurança de seus equipamentos usados com acessórios que não os fornecidos pela COMPACTA PRINT. Tais acessórios estão expressamente excluídos da garantia, e a COMPACTA PRINT não será responsável por quaisquer danos causados ao produto, ao usuário ou a terceiros, resultantes de tais fatos.

II – ITENS EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA (legal e adicional)

A garantia não cobre:

- (a) Defeitos ou danos resultantes do uso irregular do produto pelo cliente, como: instalação fora do padrão que consta no manual do usuário, operação fora do limite da capacidade do equipamento ou produtos que recebam manutenção incorreta. Peças expostas, arranhadas, trincadas ou quebradas, limpeza em desacordo com o manual do usuário, bem como derramamento de alimentos ou líquidos de qualquer natureza;
- (b) Defeitos ou danos decorrentes de testes, instalação, alteração, modificação de qualquer espécie em nossos equipamentos, bem como o reparo realizado por outras oficinas que não sejam autorizadas COMPACTA PRINT para este produto;
- (c) Quebra ou danos do equipamento que não foram constatados no ato da aquisição;

- (d) Produtos que tenham tido número de série removido, adulterado ou tornado ilegível;
- (e) Defeitos e danos causados por agentes naturais (enchente, maresia, descarga elétrica e outros), exposição excessiva ao calor ou a umidade;
- (f) Desempenho insatisfatório do produto ou danos devido à instalação ou rede elétrica local inadequada;
- (g) Peças que se desgastam naturalmente e com o uso regular, tais como botões de comando, plugs, cabo de energia, componentes eletroeletrônicos, eixos e roscas, manoplas;
- (h) Falhas no funcionamento do produto ou danos decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, tais como oscilações de energia elétrica que ultrapassem os limites de operação estabelecidos no manual de usuário;
- (i) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- (j) Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduo, ou ainda, decorrente da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização.
- (k) Despesas de locomoção e estadias de técnicos, quando a presença do mesmo se fizer absolutamente necessária para a reparação ou substituição de peças;

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou tácitas, incluindo sem limitação, garantias tácitas de comercialização e adequação a um fim específico. As formas de execução do reparo podem ser consultadas através da central de atendimento COMPACTA PRINT pelo telefone 11-31887000 ou pelo e-mail sac@compactaprint.com.br. Caso o produto apresente problema e este não esteja dentre as causas excluídas da garantia, a COMPACTA PRINT providenciará o devido reparo do produto, sem custo ao cliente. A COMPACTA PRINT não oferece nenhuma garantia quanto à cobertura, disponibilidade ou nível dos serviços oferecidos por companhias de energia; em hipótese alguma a COMPACTA PRINT será responsável por indenização superior ao preço da compra do equipamento, por qualquer perda de uso, perda de tempo, inconveniência, prejuízo comercial, perda de lucros ou economias, por outros danos diretos ou indiretos, decorrentes do uso ou impossibilidade de uso do produto. Esta garantia fica automaticamente cancelada na ocorrência de qualquer uma das hipóteses do item II (Itens excluídos desta Garantia).

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar a máquina de produção de sorvete Compacta SOFT MIX, da Compacta Print, leia atentamente este manual para se certificar de que saiba como operar os recursos e funções que o seu novo equipamento oferece de maneira segura e eficiente.

O QUE É NECESSÁRIO SABER SOBRE AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- As advertências e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis que podem ocorrer. É sua responsabilidade usar o bom senso e ser cuidadoso e atento ao instalar, fazer manutenção e utilizar o seu equipamento;

- Este equipamento destina-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, lanchonetes, bares, etc.;

- Para instalar seu equipamento, é obrigatório revisar e ou fazer uma instalação adequada, com disjuntor e fiação elétrica dimensionado conforme demanda do equipamento. Em hipótese alguma ligar em conjunto com outros aparelhos elétricos utilizando “benjamins” ou extensões que não sejam também adequadas;

- Nunca ligar diretamente em tomadas velhas, ressecadas, com folgas ou se a fiação do imóvel onde for ligada estiver velha, fora das especificações para suportarem a amperagem da máquina;

- Esses cuidados devem ser tomados para evitar danos à fiação do imóvel, danos aos aparelhos elétricos e eletrônicos ligados à mesma rede, danos à máquina e seus componentes elétricos e eletrônicos como a queima do motor, chave liga desliga, painel, placas, conexões e a fiação. A perda da garantia do equipamento ocorre por instalação fora das especificações para o bom funcionamento da máquina;

- Após transportar a máquina, deixa-la parada e sem utilização por 24 horas;

- Sempre utilize os dois cilindros ao mesmo tempo, nunca utilize somente um cilindro;

- A mistura do sorvete deve ser utilizada de acordo com o critério e receita do fabricante, não nos responsabilizamos pelo mau uso da mistura de sorvete no equipamento;

- Utilizar a máquina em temperatura entre 5 e 40 graus celsius e a temperatura da mistura entre 2 e 35 graus celsius;

- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;

- As instruções relativas a pessoas (incluindo crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou capacidades mentais ou falta de experiência e conhecimento e crianças brincando com o aparelho não são aplicáveis;

- Se o cabo de alimentação for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

- Após desembalar, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças;
- Desligue da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção;
- Nunca desligue um equipamento da tomada puxando-o pelo cabo de alimentação;
- Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print pelo telefone 11-31887000 ou acesse o site www.compactaprint.com.br

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Siga todas as instruções de segurança neste manual. Caso contrário há riscos de ferimentos graves, danos materiais e/ou morte.



ADVERTÊNCIA

- Verifique sempre se o cabo de força de seu equipamento não está preso ou danificado;
- Não coloque extensões de tomadas múltiplas ou fontes de alimentação portáteis no seu equipamento;
- Coloque o plugue na posição adequada com o cabo pendendo para baixo;
- Não introduza o plugue na tomada com as mãos molhadas;
- Se a tomada de parede estiver solta, não insira o plugue. Conecte o plugue na tomada de parede com firmeza;
- Nunca desconecte o equipamento da tomada puxando o cabo de força. Sempre segure o plugue com firmeza e puxe para fora da tomada;
- Não dobre excessivamente o cabo de força nem coloque objetos pesados sobre o mesmo;
- O equipamento deve ser posicionado de forma que o plugue esteja acessível;
- Não conecte seu equipamento à mesma régua com várias entradas de força. Sua máquina deve sempre ser conectada em sua própria tomada individual, que tenha classificação de tensão correspondente as exigências deste manual;
- Deste modo, obtém-se o melhor desempenho possível e também evita sobrecarga dos circuitos elétricos do ambiente, o que pode superaquecer os cabos e provocar uma tragédia. Não o fazer, pode causar choque elétrico ou incêndio devido a vazamento elétrico;
- É necessário aterrar o seu equipamento para impedir que haja vazamentos de energia ou choques elétricos causados pelo vazamento de corrente que pode causar choque, incêndio, explosão ou problemas com o produto;
- Nunca utilize canos de gás, fios de telefone nem outros potenciais para-raios como aterramento elétrico;
- Mantenha as mãos, pés ou qualquer parte do corpo afastadas das áreas onde podem ser esmagados (roscas, mandíbulas de corte e cuba da mistura), utilize o equipamento de acordo com as instruções deste manual, tenha cuidado ao manusear na presença de crianças;
- Não fique em pé sobre o equipamento nem coloque objetos sobre ele. Isso pode causar problemas com o produto ou ferimentos;

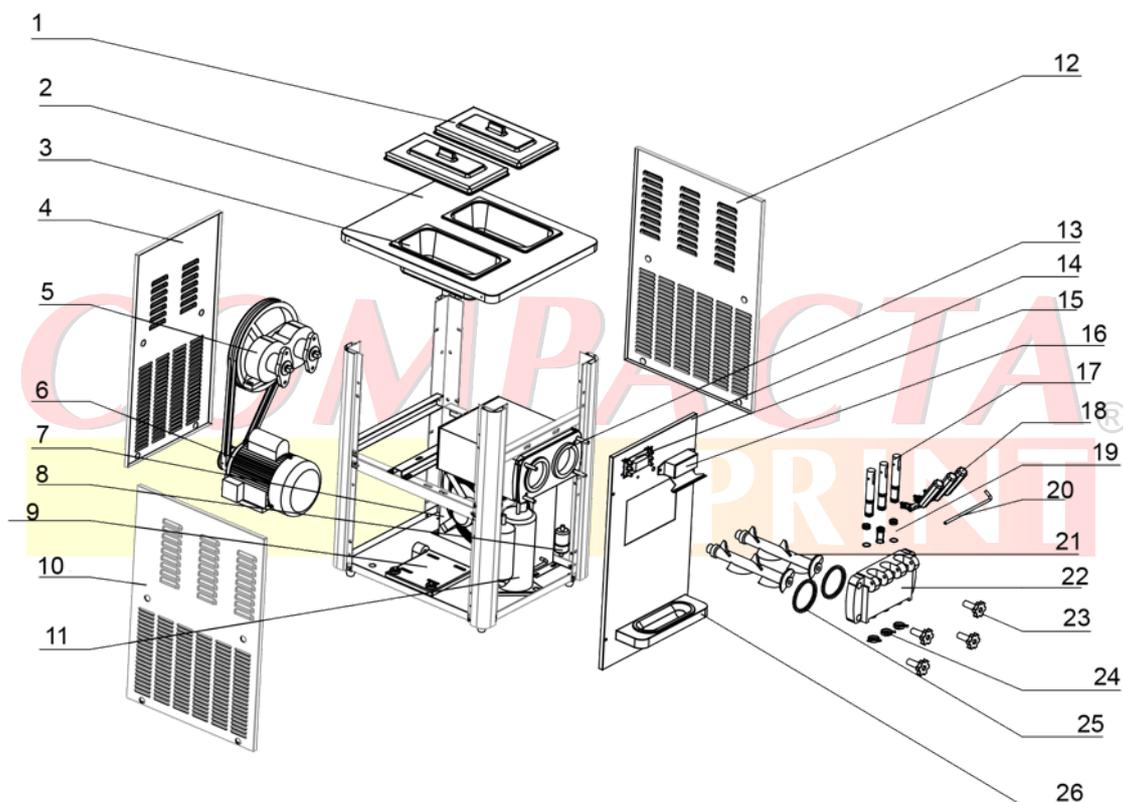
- Não coloque objetos na parte da cuba do equipamento;
- Mantenha todas as peças e acessórios deste equipamento fora do alcance das crianças, já que poderão ser perigosos para elas;
- Não instale este equipamento em um local úmido, gorduroso ou sujo, num local com exposição solar direta nem em contato com água (gotas de chuva);
- Não instale este equipamento em um local onde possa haver vazamento de gás ou perto de um aquecedor ou de materiais inflamáveis;
- Se o equipamento necessitar de algum reparo, entre em contato com a central de atendimento Compacta Print, do contrário, poderá ocorrer choque elétrico, incêndio, problemas com o produto ou ferimentos;
- Modificações não autorizadas podem causar problemas de segurança. Para reverter uma modificação não autorizada, cobraremos pelo custo total das peças e da mão de obra, além de acarretar na perda da garantia do equipamento, se a mesma estiver dentro do prazo de validade segundo o termo de garantia;
- Quaisquer alterações efetuadas por terceiros a este produto não serão cobertas pelo serviço de garantia Compacta Print. Da mesma forma, a Compacta Print não será responsável por problemas de segurança resultantes de alterações feitas por terceiros;
- Antes de ser utilizada, este equipamento tem de ser instalado de acordo com as instruções do manual;
- Ao deslocar o equipamento, tome cuidado para não o passar sobre o cabo de força ou danificar este cabo, isso poderá resultar em choque elétrico ou incêndio;
- Deixe espaço suficiente em torno de seu equipamento e instale-o em uma superfície plana;
- É enfaticamente recomendado que o equipamento seja instalado com o auxílio de um técnico qualificado ou de acordo com as instruções do manual, do contrário poderá ocorrer choque elétrico, incêndio, explosão, problemas com o produto ou ferimentos;
- Antes de limpar ou realizar manutenção, desligue e desconecte o equipamento da tomada de parede, do contrário, poderá ocorrer choque elétrico ou algum acidente com ferimento grave;
- Não armazene substâncias inflamáveis perto do equipamento;
- Não instale o equipamento próximo a um estabilizador de tensão;
- Não coloque uma vela em cima do equipamento em caso de falta de energia;
- Não use energia de engate ligando diretamente na linha elétrica;
- Não instale o equipamento em uma área onde possa ser utilizado um jato de água, esse equipamento não pode ser lavado ou receber água diretamente de uma mangueira, chuva ou outras formas de jato de água.

CONHECENDO O SEU EQUIPAMENTO

Siga estas instruções cuidadosamente para garantir uma instalação adequada deste equipamento e para evitar acidentes antes de sua utilização.

- Utilize seu equipamento para o fim a que se destina e de acordo com este manual de instruções;
- Qualquer manutenção deverá ser realizada sob a supervisão de um técnico qualificado pela equipe de suporte da Compacta Print;
- Descarte o material de embalagem do produto em conformidade com as regulamentações locais.

A COMPACTA SOFT MIX



- 1-) Tampa da cuba da mistura
- 3-) Cubo da Mistura para Sorvete
- 5-) Caixa de Transmissão
- 7-) Ventilador
- 9-) Base do Motor
- 11-) Compressor
- 13-) Cilindro
- 15-) Display de LED
- 17-) Válvula
- 19-) Anel-O e Anel-H
- 21-) Rosca
- 23-) Parafuso
- 25-) Anel de Silicone

- 2-) Tampa Superior
- 4-) Painel Traseiro
- 6-) Motor
- 8-) Filter
- 10-) Tampa Esquerda
- 12-) Tampa Direita
- 14-) Painel Frontal
- 16-) Sensor
- 18-) Manopla
- 20-) Chaveta
- 22-) Descarregador
- 24-) Arruela
- 26-) Suporte Drenagem

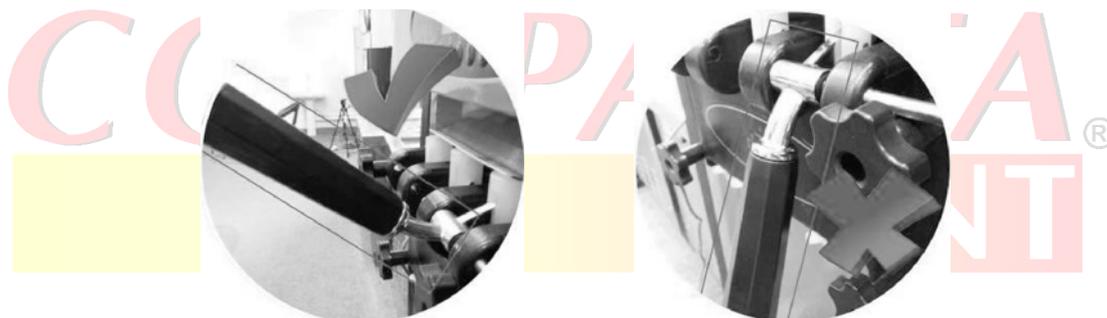
INSTALAÇÃO

Ao abrir a sua Compacta SOFT MIX, você encontrará uma pequena caixa com peças de reposição e instalação. Nesta caixa é onde você encontrará as manoplas e alças para montar o seu equipamento.



Instale as manoplas corretamente, apertando-as na máquina com os 4 parafusos (dois maiores na parte superior e os dois menores na parte inferior), aperte os dois parafusos da diagonal ao mesmo tempo, certifique-se de que não haja folga entre a manopla e a máquina, em caso de folga, poderá haver vazamento de água ou mistura para sorvete. A placa do sensor deverá ficar no topo de todas as hastes da válvula (foto).

Instale as alças nas hastes das válvulas uma a uma, enquanto isso, empurre lentamente o pino de aço através da manopla e das alças. Veja fotos abaixo da instalação correta das alavancas.



Instale o suporte do dreno nas duas porcas da máquina. Não coloque objetos pesados como baldes ou bacias sobre ele, pois o mesmo não tem capacidade para suportar objetos muito pesados.

COMO FAZER SORVETE

PRÉ-LAVAGEM

Após conectar o equipamento na tomada, despeje água nas duas cubas para mistura localizadas na parte superior do equipamento, em seguida, pressione o botão WASH, deixe-o funcionar por 2 minutos, depois pressione a manopla para drenar a água. Repita esse procedimento 3 vezes para uma completa limpeza do seu equipamento e lembre-se de despejar a água por completo.

MISTURA

No mercado há dois tipos de produtos para o preparo do sorvete: mistura pronta ou pó de sorvete. Siga as instruções contidas na embalagem da opção desejada. Quando optar pelo pó de sorvete, geralmente são 1kg de pó para 3L de água, misture bastante

até que o pó tenha dissolvido por completo, evite a formação de bolhas. Um bom preparo da mistura é essencial para a qualidade do produto final.

SORVETE

Em primeiro lugar, certifique-se de que a água foi drenada por completo do seu equipamento, em seguida despeje a mistura na cuba do seu equipamento;

Pressione o botão WASH que o batedor irá começar a girar para bater a mistura uniformemente, após dois minutos, pressione o botão STOP, em seguida pressione o botão FREEZE para iniciar o congelamento.

No modo FREEZE, o display mostrará o andamento da operação, de modo geral, quando o painel atingir 80%, o sorvete estará pronto para ser servido. Ao atingir 100%, a máquina irá parar automaticamente e voltará ao modo STANDBY;

Hora de servir: coloque um cone ou um copo sob o bico e pressione a alça para baixo para sair o sorvete.

IMPORTANTE: Certifique-se de que o nível da mistura não seja inferior a entrada do descarregador dos dois cilindros. Caso esteja inferior, poderá ocorrer alto ruído no equipamento;

COMO FAZER SORVETE – PASSO A PASSO

<p>LIGUE O EQUIPAMENTO: Coloque o botão na posição ON</p>	<p>RETIRE AS TAMPAS PROTECTORAS DAS DUAS CUBAS</p>	<p>INSIRA O LÍQUIDO DA MISTURA EM AMBAS AS CUBAS</p>
		
<p>PRESSIONE O BOTÃO FREEZE</p>	<p>AGUARDE O CONTADOR CHEGAR EM 80%</p>	<p>ABAIXE A ALAVANCA PARA PRODUZIR O SORVETE</p>
		

LEVANTE A ALAVANCA QUANDO CHEGAR AO TAMANHO DESEJADO



SIRVA O SORVETE DE ACORDO COM O GOSTO DO CLIENTE.



*IMPORTANTE

- Quando o contador atingir 100%, o motor do equipamento irá desligar, voltando a ligar quando o contador ficar menor do que 80% ou de acordo com o parâmetro definido;
- Nunca produza sorvete com apenas uma cuba abastecida, quando for utilizar somente um sabor de sorvete, alimente ambas as cubas com metade da porção desejada.

DISPLAY OPERACIONAL



STANDBY

O modo STANDBY será ativado automaticamente após ligar o equipamento ou quando nenhum botão é pressionado;

WASH

Ao pressionar esse botão, o motor e os batedores começam a funcionar, mas o compressor estará desligado. Assim, o equipamento entrará no modo lavagem. Para voltar ao modo STAND BY, pressione o botão STOP;

FREEZE

Ao pressionar esse botão, o motor começa a funcionar imediatamente, após 5 segundos, o compressor será ligado automaticamente. Assim que a dureza do sorvete atingir o valor pré-estabelecido, o compressor irá desligar e em seguida o motor desligará automaticamente. Após esse processo, o sinal STAND BY irá piscar, indicando que a máquina irá desligar. Após um determinado de tempo definido nos ajustes, o sistema repetirá o processo acima, ou se o sensor de dispensa for acionado. Pressione STOP para a máquina voltar ao modo STANDBY;

CONFIGURAÇÃO DE DUREZA

Nos modos STANDBY, WASH ou FREEZE, você poderá alterar o valor definido de dureza. Para isso, pressione e segure o botão HARD ou SOFT até que o valor da dureza pisque, solte assim o botão e clique em HARD ou SOFT para ajustar o valor, lembrando que hard é mais duro e soft é mais mole.

PRÉ-RESFRIAMENTO

O resfriamento do funil é controlado pela diferença de retorno de temperatura, ou seja, quando a temperatura real for superior ao valor definido, o compressor funcionará por cerca de 5 minutos, quando a temperatura real for inferior ao valor definido, o compressor desliga automaticamente.

PARÂMETROS

A Compacta SOFT MIX já vem pronta para você iniciar o seu trabalho, porém, é de extrema importância que você conheça muito bem os parâmetros, pois eles serão utilizados em seu dia-a-dia de produção sempre que necessário.

Veja abaixo os parâmetros de seu equipamento:

CÓDIGO	TIPO CÓDIGO	INDICAÇÃO	OBSERVAÇÃO
P00	Código do Usuário	Intervalo de tempo de reinicialização do congelamento automático	Intervalo pode ser definido entre 5 e 30 minutos
P01	Código do Usuário	Temperatura de Pré-resfriamento	Temperatura entre 0 e 20 graus celsius
P02	Código do Usuário	Função fresca do intervalo do cilindro	Entre 30 e 120 minutos
P03	Código do Usuário	Reiniciar contagem de produção de cone	Pressione durante 5 segundos o botão HARD ou SOFT para reiniciar
F00	Código de Fábrica	Valor definido ao longo do tempo	Intervalo entre 30 e 60 minutos
F01	Código de Fábrica	Fator de correção de dureza	Varia de 1 a 32, quanto maior, mais duro. O padrão é 1. A configuração pode acarretar no deslizamento da correia ou ausência de parada automática.
F02	Código de Fábrica	Baixa tensão	Tensão está abaixo de 220v
F03	Código de Fábrica	Tipos de Pré-Resfriamento	0: Sem Pré-Resfriamento 1: Sistema não Independente 2: Sistema Independente

			3: Sistema independente com função de refrigeração do cilindro
F04	Código de Fábrica	Detecção da Rotação de Velocidade	<p>O display irá mostrar a velocidade se detectada, caso contrário, mostrará "---". Para excluir o valor existente, pressione e segure o botão HARD ou SOFT por 5 segundos até mostrar "---". Se o motor ou qualquer outro componente relevante de velocidade for substituído, execute uma detecção de velocidade: entre no menu F04, exclua o valor existente e execute o modo lavagem por 10 segundos, a detecção será concluída automaticamente.</p> <p>ATENÇÃO: execute a detecção de velocidade de rotação no modo WASH e nunca execute com mistura de sorvete dentro do cilindro.</p>

COMO DEFINIR OS PARÂMETROS

Os parâmetros podem ser divididos em dois tipos: Parâmetros de fábrica (F) ou parâmetros do usuário (P). Quando algum tipo de problema em seu equipamento for detectado, o sistema desligará todas as saídas e mostrará o código de erro seguido de um sinal sonoro. Veja abaixo o significado e a solução para cada código:

CÓDIGO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
01	Voltagem muito baixa	Voltagem muito baixa	Instale um estabilizador de tensão
02	Voltagem muito alta	Voltagem muito alta	Instale um estabilizador de tensão
03	Sensor de velocidade fora do normal	Função fresca do intervalo do cilindro	Entre 30 e 120 minutos
P03	Código do Usuário	- Sensor mau instalado; - Imã mau colocado; - Sensor quebrado	- Reinstale o sensor; - Ajuste a posição do imã; - Substitua por um novo sensor.
04	Deslizamento da correia	Aperto inadequado da correia; Motor quebrado	Ajuste a correia; verifique o motor.
05	Refrigeração Fraca	Sistema de refrigeração com erro	Verifique o sistema de refrigeração.
06	Refrigeração Fraca	A mistura contém muita água ou não há mistura no recipiente.	Faça a mistura de acordo com a proporção correta indicada. NUNCA coloque para refrigerar sem mistura
07	Temperatura do cilindro elevada	Mistura do sorvete muito quente. Temperatura ambiente muito alta.	Resfrie a mistura antes de colocá-la no equipamento.
08	Cilindro esquerdo sem a mistura	Proteção do cilindro	Despeje mistura no cilindro
09	Cilindro direito sem a mistura	Proteção do cilindro	Despeje mistura no cilindro
10	Limite de operação do equipamento	Dureza do sorvete mau ajustada. Tempo de produção muito curto. Sistema fora de padrão.	Ajuste o escopo do funcionamento do tempo e verifique o sistema de refrigeração.
11	Proteção de alta pressão	Pressão do compressor muito alta	Verificar o sistema de refrigeração

Problema do Display	Display desligado	Falta de energia, soquete mal colocado, estabilizador mal conectado ou monitor não conectado à placa-mãe. Fusível quebrado ou PCB quebrado.	Verifique se a alimentação de energia está normal. Reconecte os fios. Troque o fusível. Verifique o PCB.
Problema no Display	Exibição das informações com falhas	Problemas com a placa-mãe ou a placa-mãe mau conectada	Reconecte a placa mãe ao display. Verifique se a placa mãe está funcionando.

Para selecionar os parâmetros do usuário, pressione por 5 segundos o botão SET ou STOP para acessar a janela de configuração. Nesse painel, pressione SET para alternar entre os diferentes grupos de parâmetros do usuário e pressione HARD & SOFT para alterar o valor.

Para selecionar os parâmetros de fábrica, pressione e segure os botões SET e STOP ao mesmo tempo por 5 segundos para entrar na janela de configuração. Nesse painel, pressione SET para alternar entre os diferentes grupos de parâmetros. Os primeiros grupos são os parâmetros do usuário, após o último parâmetro do usuário, você verá os parâmetros de fábrica. A configuração é igual aos parâmetros do usuário.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E SEGURANÇA

Mantenha sempre o seu equipamento em um local limpo, seco, ventilado e apropriado para a produção de alimentos. Manter a higiene do local é extremamente necessária para uma boa qualidade da sua produção.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Para um bom funcionamento e qualidade do produto, é necessário escolher um local adequado para sua instalação, para isso observar os seguintes pontos:

- Instalar a máquina em um local plano e nivelado;
- Não instale sua máquina próxima de locais de passagem, portas e janelas, aparelhos de refrigeração, pisos escorregadios e móveis;
- Antes de utilizar a máquina, retire o plástico de proteção que envolve seus componentes;
- Não remova a etiqueta com o código de identificação da máquina. Este código é essencial, pois contém todas as especificações técnicas, além de facilitar a identificação da máquina para manutenção e assistência técnica.

INSTRUÇÕES PARA LIGAR NA REDE ELÉTRICA

Antes de ligar a sua máquina na tomada, com conexão 2P+Terra de 10 ampères, conferir a tensão da rede elétrica do local de instalação 220V, lembrando que é necessário ligar o equipamento na mesma rede elétrica pelo o qual ele pertence (máquina 220v / tomada 220v). A não observância deste tópico isenta totalmente a Compacta Print de quaisquer responsabilidades sejam elas de infortúnios com a máquina, do local de instalação/operação e riscos de acidentes com o operador (choques elétricos);

Após este procedimento seu equipamento estará pronto para ser usado, lembre-se de ler com muita atenção todos os tópicos de segurança que estão neste manual antes de iniciar a sua produção.

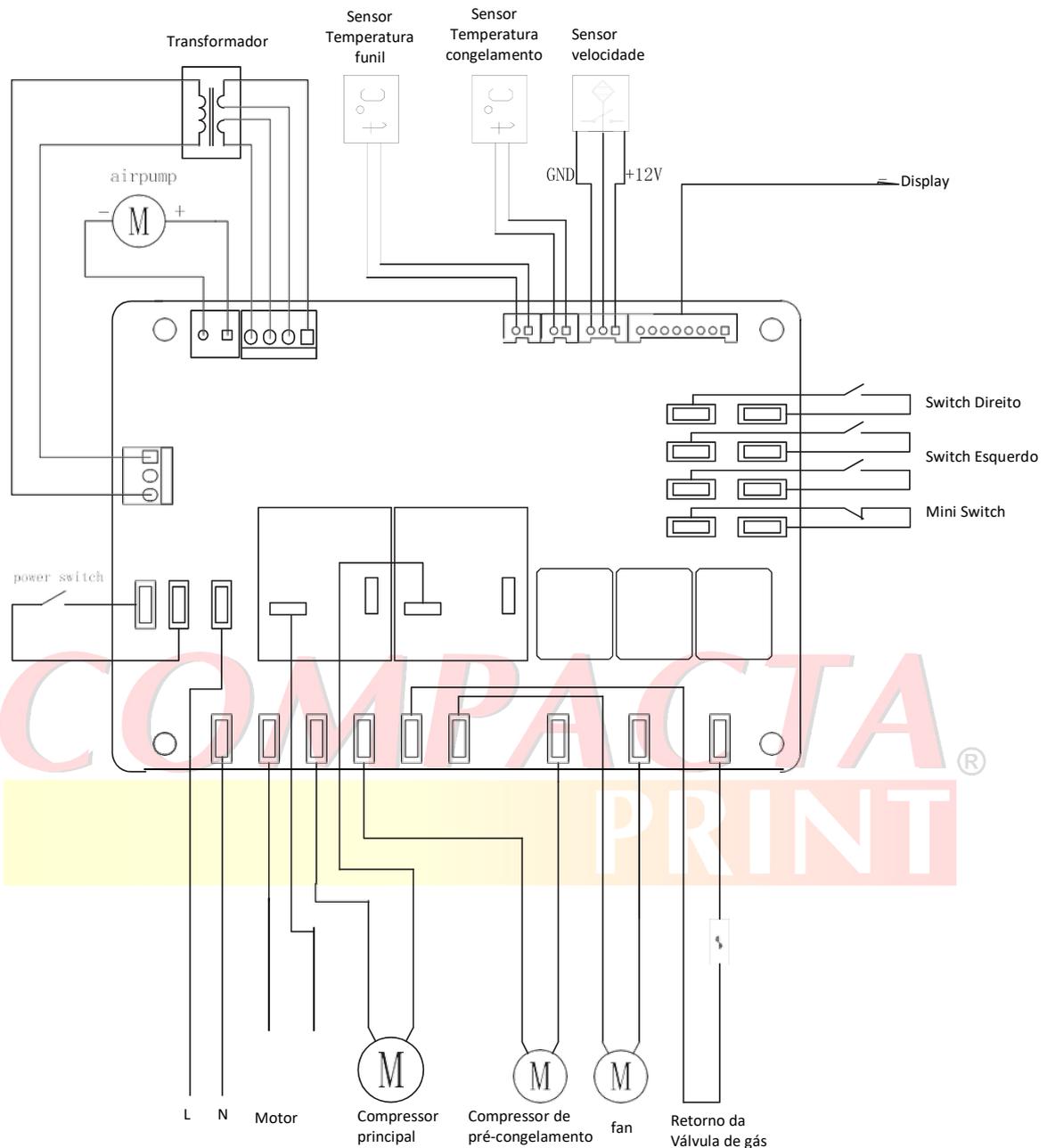
ATERRAMENTO

Em cumprimento as normas vigentes de segurança, todos os equipamentos devem ser aterrados conforme instruções contidas neste manual, o ponto de ligação da máquina à rede elétrica deve atender a esta exigência.

DICAS IMPORTANTES

Para a sua segurança e um bom andamento do seu trabalho no dia-a-dia, fique atento/a as dicas abaixo:

- Antes de iniciar a fabricação de sorvete, SEMPRE verificar se todos os dispositivos estão funcionando corretamente, caso contrário entrar em contato com a central de atendimento da COMPACTA PRINT;
- NUNCA utilizar o seu equipamento com os dispositivos com suspeita ou danificados;
- A utilização fora das instruções contidas neste manual pode resultar em acidentes;
- Antes de colocar o equipamento em operação, leia cuidadosamente as instruções contidas nesse manual;
- Certifique-se de que a pessoa responsável pela operação está devidamente treinada quanto ao manejo correto, seguro e assimilou as informações do manual de instruções;
- NUNCA permita que a máquina seja operada por alguém que não esteja devidamente familiarizado com as informações contidas neste manual e/ou treinado para a utilização correta do equipamento;
- O equipamento deverá ser instalado em um local adequado, observando as dimensões; altura, largura, comprimento e espaço;
- O usuário deve ler com atenção todo este manual de instruções e receber devidamente um treinamento de operação pelo responsável local;
- Antes de colocar a máquina em funcionamento, certifique-se das recomendações de segurança;
- Tenha certeza de que as instalações elétricas estejam de acordo com o requerido pelo equipamento;
- Mantenha crianças afastadas do equipamento para evitar acidentes;
- Em nenhuma hipótese retire ou viole os componentes de segurança do equipamento (sensores, micros, proteções etc.);
- Retire todos os objetos e adornos contidos no seu corpo que tenha ponto de agarramento (anéis, relógio, pulseiras, cordões, colares, brincos etc.) e para as pessoas que possuem cabelos longos devem mantê-los presos, evitando assim qualquer tipo de acidente ou contaminação do alimento;
- Jamais tente realizar as manutenções / adaptações técnicas com a máquina em funcionamento, tais atitudes podem causar acidentes.

ESQUEMA DO SISTEMA DE PRÉ-CONGELAMENTO**MANUTENÇÃO – LIMPEZA DO EQUIPAMENTO**

A limpeza do equipamento é um momento importante, pois com a higienização você estará prolongando sua vida útil, garantindo assim um produto confiável. A operação de limpeza exige grande atenção e cuidado do operador, siga os procedimentos abaixo, garantindo uma operação simples e segura:

LIMPEZA DO CILINDRO

Faça a limpeza do cilindro pelo menos uma vez ao dia seguindo o passo-a-passo abaixo:

- Pressione WASH, para retirar toda a mistura do cilindro, quando a mistura tiver saído, pressione STOP;
- Coloque no compartimento de sorvete água morna com desinfetante;

- Pressione WASH e bata o líquido por 5 minutos, depois escorra;
- Despeje água limpa por 5 vezes, depois pare o equipamento;
- Desligue a máquina e desmonte todos os outros componentes.

LIMPEZA DA PARTE EXTERNA

Utilize um pano úmido para limpar a parte externa do equipamento, evite derramar água diretamente na placa de controle ou no interior do equipamento;

Não utilizar, em hipótese nenhuma, jato de água para limpar o equipamento, pois pode causar danos as placas da máquina.

LIMPEZA DO CONDENSADOR

O condensador é uma parte extremamente importante do equipamento, por isso é necessário mantê-lo protegido de sujeira. É normal acumular, depois de um certo período de tempo, um pouco de poeira no condensador afetando a refrigeração do seu equipamento, sendo assim, a cada três meses é necessário fazer a lavagem do mesmo. Para essa lavagem, é necessário contratar um profissional homologado e especializado nesse tipo de serviço.

- NUNCA inicie o processo de limpeza com a máquina ligada ou conectado à rede elétrica, desligue o equipamento, retirando o plugue da tomada;
- NUNCA permita que o equipamento seja higienizado por pessoas que não estejam devidamente treinadas para a devida operação;
- Proceder à desmontagem do equipamento é indicada a limpeza das partes de massa e de recheio. Aconselhamos que as peças menores como: mandíbulas, bicos, pinos, manípulos e outros sejam guardados em recipientes separados a fim de se evitar trocas, perdas ou quebras;
- Para a limpeza e higienização do corpo da máquina, utilize apenas pano macio umedecido com água e detergente neutro, retirando todas as impurezas, resíduos ou óleo, posterior utilize apenas um pano úmido com água;
- Todas as partes móveis deverão ser lavadas com esponja macia, detergente neutro e água morna (até 40°C);
- Diariamente, após o término da limpeza, e antes da utilização diária, deverá ser aplicado com um pano limpo umedecido em álcool 70°;
- Não utilizar objetos pontiagudos nem semelhantes para limpeza e retirada de resíduos, podendo danificar seus componentes;
- Sempre manter o ambiente onde se encontra a máquina devidamente higienizado, evitando pragas, insetos e vetores nocivos à saúde que entrem em contato com a máquina.
- Nunca utilize para a limpeza, produtos abrasivos como palha de aço, esponjas abrasivas tipo Verde e Amarela (Lado Verde) ou ácidos. Estes afetam a capa protetora do aço inoxidável, da pintura e do alumínio, causando a oxidação, além de causar possíveis danos à saúde.

*todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.
Os equipamentos podem sofrer alteração sem aviso prévio