

USO DO PAINEL DIGITAL ITALIANINHA – NTGA-D

Uso da IHM (Interface Homem Máquina)

A IHM da Máquina Produtora contém Display Alfanumérico contendo 2 linhas com 16 dígitos cada., 5 teclas para a seleção das funções de Produção, Conservação e Limpeza, além de uma chave geral (liga-desliga). A Foto acima mostra a vista frontal do Painel Digital.



FUNÇÕES DO PAINEL ALFANUMÉRICO

- Produção do Lado Esquerdo
- Produção do Lado Direito
- Limpeza Lado Esquerdo
- Limpeza Lado Direito
- Conservação

MOSTRA AS MENSAGENS DE PROGRAMAÇÃO

- Consistência do Lado Esquerdo
- Consistência do Lado Direito
- Timer Lado Esquerdo (Reciclo)
- Timer Lado Direito (Reciclo)
- Temperatura do Mix (Calda que está nas Cubas)

SISTEMA DE AUTO DETECÇÃO DE FALHAS

- Relé desarmado
- Micro Travado
- Pressão Alta
- Nível de Calda do Lado Direito
- Nível de Calda do Lado Esquerdo
- Voltagem Baixa

UTILIZANDO O PAINEL DIGITAL

A seguir vamos descrever o Painel Digital e a forma correta de usá-lo no controle da Máquina de Sorvete Expresso Italianinha.



Estas teclas também assumem as funções de visualização e alteração de parametros quando há a necessidade de alguma alteração de valores



Ao ser acionada(s) a(s) tecla(s) de produção, a produtora passará a controlar automaticamente a temperatura dos reservatórios da Calda (Mix) e ligará os componentes para a produção do sorvete. Toda vez que a(s) alavanca(s) de enchimento for(em) acionada(das) os contadores digitais passarão a incrementar os valores parciais e totais simultaneamente para que a produção de sorvetes possa ser contabilizada ao final de determinado período.

PARA AJUSTAR A CONSISTÊNCIA DO SORVETE BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO

3 Pressione a tecla AMARELA e aparecerá no visor a mensagem "PROGRAMAÇÃO" e logo após a mensagem "CONSISTÊNCIA LADO ESQ." "PARA AJUSTAR A "CONSIST. DO LADO DIR." PRESSIONE NOVAMENTE A TECLA AMARELA



1
LIGUE
a Chave Geral

4

2

Para AUMENTAR A CONSISTÊNCIA do lado selecionado pressione a Tecla Verde Esquerda e para DIMINUIR pressione a Tecla Verde Direita

Inicie o processo de produção pressionando a (s) tecla (s) dos lados Direito e/ou Esquerdo

Sempre que for necessário ajustes na consistência do sorvete em função das condições externas à produtora (Temperatura ambiente, umidade, localização, ventilação adequada, etc...) É necessário esperar alguns minutos para que a produtora possa responder ao novo valor programado. É importante que os passos de ajuste da consistência sejam repetidos várias vezes com paciência aumentando ou diminuindo os valores se possível de um em um até que sejam atingidas as consistências adequadas.

PARA CONSERVAR A CALDA (MIX) BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO

3 Inicie o processo de CONSERVAÇÃO pressionando a Tecla Amarela

1 Abasteça os reservatórios (Cubas) da máquina com MIX nos sabores desejados e nas proporções indicadas p/ fabricante



2
LIGUE
a Chave Geral

Sempre que for acionada a Tecla da Conservação a produtora passará a controlar automaticamente a temperatura dos reservatórios da Calda (Mix) e ligará os demais componentes " Pá(s) Batedora(ras) e Compressor (res) " de hora em hora para a correta manutenção da qualidade da Calda (Mix). Quando a produtora estiver em CONSERVAÇÃO e faltar energia elétrica da concessionária; ao retornar a energia elétrica a produtora retorna automaticamente em Conservação.

PARA LIMPAR A PRODUTORA BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO

1 Limpe os reservatórios da máquina conforme as orientações do Manual de Instruções que acompanha a Máquina

Televendas (48) 3338-4664

2
LIGUE
a Chave Geral



3 Inicie o processo de Limpeza pressionando a(s) Tecla(s) de LIMPEZA Direita e/ou Esquerda

Sempre que forem acionadas as Teclas de Limpeza a produtora ligará automaticamente o(os) agitadores (pás batedoras) durante 5 (cinco) minutos, desligando-os ao final deste tempo.

Esta função de auto-desligamento tem por finalidade evitar danos ao(s) agitador(es) - (pás-batedoras) ante a possibilidade dos mesmos ficarem ligados indefinidamente sem calda ou líquido de limpeza.

OBS: Durante o processo de limpeza, ao serem acionadas, quaisquer uma das alavancas de enchimento, somente o contador parcial estará sendo incrementado. Esta característica visa uma melhor contabilidade nas vendas diárias.

PARA ZERAR O CONTADOR PARCIAL BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO

3 LIGUE a Chave Geral

1
DESLIGUE
a Chave Geral



2
Pressione a tecla da LIMPEZA ESQUERDA e mantenha-a pressionada até concluir o PASSO 3

Este procedimento permite ZERAR o CONTADOR PARCIAL que contabiliza o total de sorvetes produzidos em um determinado espaço de tempo (Dia, Semana, Mês, etc ...) conforme a necessidade do usuário.

OBS: O CONTADOR TOTAL não pode ser zerado. Ele contabiliza o histórico total de sorvete vendido pela máquina.