

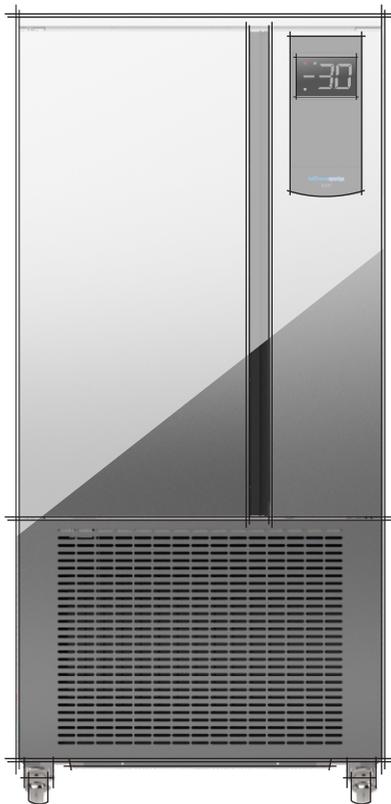


ULTRA CONGELADORES

Prática

ULTRA CONGELADORES

UCK



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

1. TERMO DE GARANTIA

1.1 PRAZO E DETALHAMENTO.....	06
1.2 RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA.....	07
1.3 OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES.....	09

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1. SEGURANÇA NA INSTALAÇÃO.....	10
2.2. REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS.....	11

3. INSTALAÇÃO

3.1. RECEBIMENTO, MOVIMENTAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO.....	11
3.2. PREPARAÇÃO DO LOCAL.....	13
3.3. POSICIONAMENTO DO PRODUTO.....	14

4. USO DO PRODUTO

4.1. CAPACIDADE DO EQUIPAMENTO.....	14
4.2. VISÃO GERAL.....	14
4.3. FUNCIONAMENTO.....	15
4.4. INDICAÇÕES DO DISPLAY.....	16

5. AJUSTE DAS GUIAS DA BANDEJA.....17

6. HIGIENIZAÇÃO.....18

7. ANOTAÇÕES.....20

1. TERMO DE GARANTIA

1.1. PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se, por quaisquer motivos, a nota fiscal não for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

c) Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo "i". Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.

d) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.

e) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.

f) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.

g) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

h) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.

i) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP e SV, MOINHO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, fatiadeira de pão FR12, FMF 12, toda linha de fornos micro-ondas FINISHER, ultracongeladores UK (05, 07 e 14), gela caneca UCK 170, fermentadoras (CFCK Compact, CFCK 20 G4 e CFCK 20 Vision), estufa ES9 GOURMET e todos os modelos de fatiadores de frios.

No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV e MICRO-ONDAS FINISHER, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.

j) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

k) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

l) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

1.2. RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico autorizado deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.

e) Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujeira no interior da câmara do equipamento.

f) Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais, decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas, decorrentes da ação da natureza ou de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.

l) Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, pedras refratárias, vidros e plásticos.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados, ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

1.3. OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.

c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (35) 3449-1200 (opção 3).

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____

Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____

Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- a)** Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante;
- b)** A operação e manutenção da máquina devem ser reservadas a pessoas que tenham uma adequada preparação técnica, conhecimento da máquina, requisitos físicos e psíquicos necessários para agir com segurança;
- c)** As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetados, congelar canecas, taças e copos e não devem ser utilizadas de modo impróprio;
- d)** Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.
- e)** Não guarde substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho;
- f)** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- g)** Não opere o equipamento se o mesmo estiver danificado ou se a porta não fechar adequadamente;
- h)** Mantenha o material da embalagem do ultracongelador fora do alcance de crianças;

2.1. SEGURANÇA NA INSTALAÇÃO

- a)** Instalar a máquina em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;
- b)** Verificar se a tensão e a frequência de alimentação indicadas na placa de identificação do equipamento correspondem às da rede, e certificar se a instalação elétrica tem capacidade para a potência máxima consumida pela máquina de acordo com o croqui de instalação e os dados técnicos. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvidas, pedir uma verificação minuciosa da instalação por parte de um profissional experiente;

c) Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

2.2. REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS

a) Inspeções minuciosas, realizadas a intervalos regulares são necessárias para prevenir defeitos e para garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina;

b) As operações de regulagem, manutenção e procura de defeitos devem ser realizadas por pessoal autorizado de fábrica;

c) Salvo em casos onde forem expressamente indicadas, todas as demais intervenções de manutenção ou regulagem na máquina ou em partes dela, devem ser realizadas com total ausência de alimentação elétrica, pneumática e hidráulica;

d) Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio, limpo e seco;

e) No fim da manutenção, ligar a máquina e efetuar a verificação do funcionamento com os devidos cuidados.

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos a pessoas ou fatores causados pelo não cumprimento das normas de segurança indicadas neste manual.

3. INSTALAÇÃO

3.1. RECEBIMENTO, MOVIMENTAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO

a) Depois de desembalado (somente desembalar com a presença de um técnico autorizado), confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra;

- b)** Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte;
- c)** A responsabilidade da recepção do material deverá ser atribuída a uma pessoa competente no local de trabalho. Cada reenvio deverá ser cuidadosamente verificado junto ao conhecimento de embarque ou nota fiscal de entrega. A recepção da mercadoria não deverá ser assinada até que todos os itens contidos nos documentos de entrega sejam verificados;
- d)** Posicionar a máquina sobre superfícies perfeitamente planas e com estruturas e dimensões adequadas para o peso e as dimensões da mesma;
- e)** Não retirar a embalagem do equipamento sem a presença de um técnico autorizado da Klimaquip;
- f)** Manter o equipamento em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;
- g)** Solicitar ao Serviço de Assistência Técnica Klimaquip um técnico autorizado para a instalação do equipamento;
- h)** A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos;
- i)** Verifique cuidadosamente eventuais avarias ao desembalar o equipamento. Caso haja qualquer defeito, por favor, comunique a Klimaquip através do telefone: (35) 3449-1200 – Opção 2.
- j)** O aparelho deve ser utilizado segundo este manual e apenas para fins indicados pelo fabricante. O uso incorreto pode causar danos no equipamento e aos utilizadores;
- k)** Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;
- l)** Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual.

3.2.PREPARAÇÃO DO LOCAL

Sempre seguir as recomendações de instalação do croqui de instalação em nosso site (www.praticabr.com). Em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: +55 (35) 3449-1200 - Opção 3.



ADVERTÊNCIA

Perigo de choques elétricos.

Para alimentar o equipamento, utilizar cabo elétrico de secção adequada à potência total instalada.



ATENÇÃO

No ponto de ligação à rede elétrica devem ser preparados dispositivos de proteção adequados à potência total do equipamento. A Klimaquip aconselha a utilização de fusíveis de proteção: seguir as indicações presentes no esquema elétrico anexo. Colocar também um interruptor geral entre a linha elétrica e o cabo de alimentação do equipamento; esse deve ser instalado numa posição de fácil acesso.

Na parte traseira do equipamento existe um parafuso M4 indicado pelo símbolo IEC 60417-5021 (2002-10) abaixo:



Tal parafuso é destinado a equipotencialização do seu equipamento e deve ser utilizado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador do equipamento, caso toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização do mesmo poderá acarretar choques elétricos e danos terceiros, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

3.3. POSICIONAMENTO DO PRODUTO

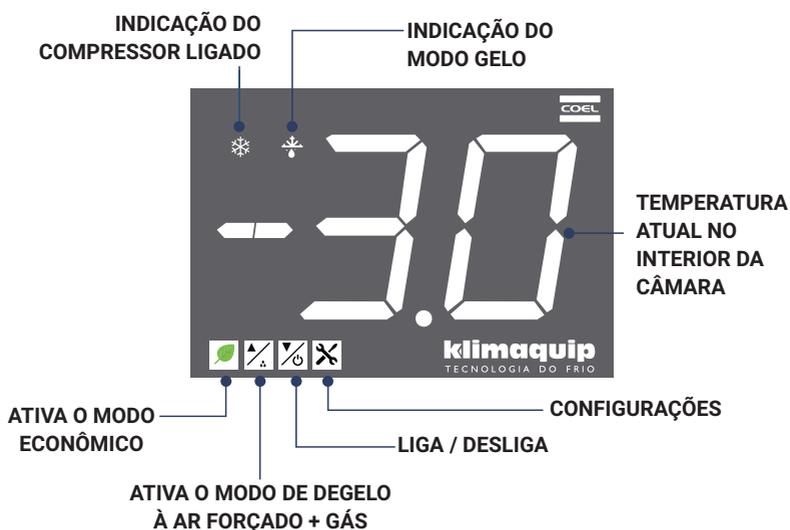
- a) Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção;
- b) Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta;
- c) Para assegurar um bom funcionamento, o equipamento deve ser instalado sempre em um local com piso nivelado, permitindo que a porta feche perfeitamente.
- d) A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 40°C para o desempenho correto do produto;

4. USO DO PRODUTO

4.1. CAPACIDADE DO EQUIPAMENTO

IMPORTANTE: A capacidade máxima de congelamento se refere a quantidade total de canecas dentro do equipamento: 170 canecas. Quando totalmente carregado, o peso deve ser distribuído igualmente no equipamento, posicionando 28 canecas (14kg aproximadamente) por bandeja.

4.2. VISÃO GERAL



4.3. FUNCIONAMENTO

• CONGELAMENTO

Ao ligar o equipamento na tecla ∇/ON , aparecerá no display do interior da câmara, logo em seguida dá-se início ao processo de congelamento, com Setpoint de -30°C . Os leds de indicação ❄ compressor ligado e 🌀 ventilador ligado ficarão acesos indicando que estes componentes estão funcionando.



É recomendado realizar o pré-resfriamento do equipamento antes de colocar a carga a ser congelada.

• DEGELO 💧

O degelo é ativado automaticamente. O led de indicação 💧 , degelo ativo, ficará piscando durante o processo e no display a temperatura do interior da câmara ficará alternando com a mensagem "dE", não podendo ser cancelado de forma manual.

Após a conclusão do processo de degelo o equipamento entrará em gotejamento e o display emitirá a mensagem "PF", com a conclusão deste, o equipamento voltará automaticamente para o seu processo de congelamento.

Se for necessário realizar o degelo de modo manual, deve-se pressionar por 5 segundos a tecla ∇/ON . Ao fim do processo se a porta estiver fechada o equipamento retornará ao modo congelamento.

• MODO ECONÔMICO

Para ativar o modo econômico é preciso pressionar por 5 segundos a tecla  , o equipamento mudará seu Setpoint para -20°C, conservando a temperatura em seu interior. O display ficará piscando a mensagem “Ec” alternada com a temperatura da câmara. Para sair do modo Econômico, deve-se novamente pressionar por 5 segundos a tecla  .

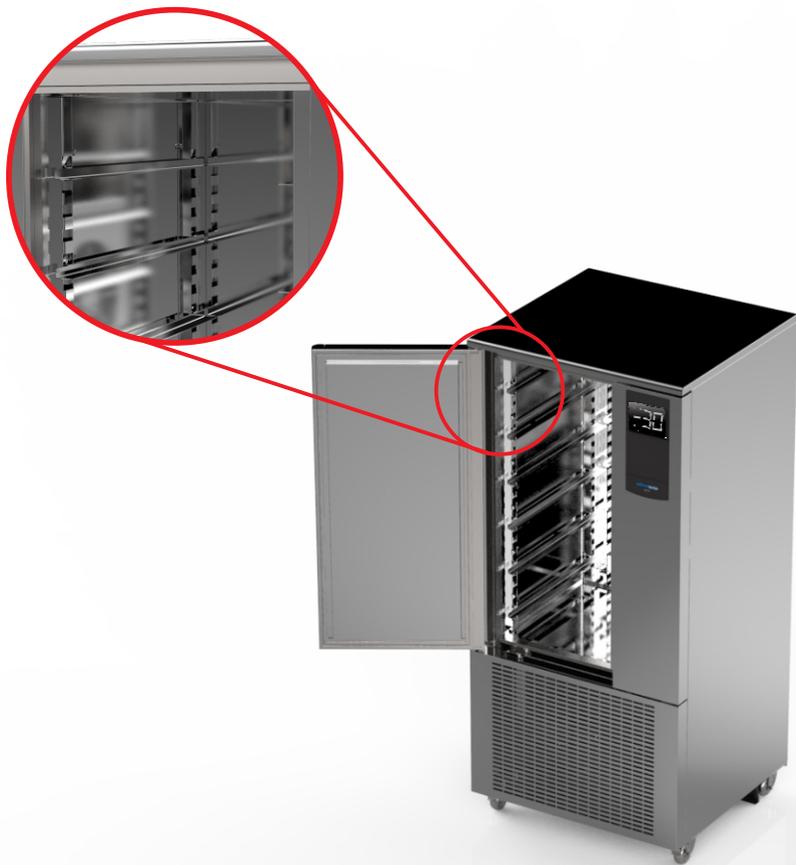
Recomenda-se a utilização deste modo quando houver um longo período entre a retirada de canecas.

4.4. INDICAÇÕES DO DISPLAY

Indicação	Motivo
od	Inicialização do equipamento
op	Porta Aberta
Ln	Teclado bloqueado
dE	Degelo
PF	Gotejamento
Ec	Modo econômico
HU/LU	Alarmes de tensão
H1/L1/H2/L2	Alarmes de temperatura

5. AJUSTE DAS GUIAS DA BANDEJA

O gabinete do Ultracongelador possui ajuste para diferentes alturas de copos, taças ou canecas: utilize o encaixe nas colunas laterais para ajustar a distância entre guias.



6. HIGIENIZAÇÃO

Aumente a vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia de funcionamento, através dos seguintes cuidados.

CERTO:

- ✓ Os melhores produtos para conservar o aço inox são a água, o sabão e os detergentes suaves e neutros, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem;
- ✓ A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento;
- ✓ As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias);
- ✓ No caso de sujeira moderada, quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio dissolvido com álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, usando um pano macio ou uma bucha de nylon para passar na superfície de aço inox. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem. Tenha atenção ao limpar as partes eletrônicas do equipamento; que deve ser desligado da fonte de energia durante o processo;
- ✓ Para sujidades mais densas, utilizar desincrustante. Os desincrustantes devem ser alcalinos e ser de coloração transparente, ou no máximo amarelada. Tons mais avermelhados possuem substâncias muito agressivas ao inox, podendo danificar sua estrutura.

ERRADO:

- ✘ Derivados do petróleo e ceras automotivas recuperam o brilho e protegem o aço inox, mas não devem ser utilizados, pois contaminam os alimentos;
- ✘ Nunca utilize esponja de aço comum, pois risca e pode deixar partículas prejudiciais ao inox, nem raspe a superfície com lâminas ou espátulas;
- ✘ Evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado do inox;
- ✘ Na limpeza do aço inox, não use ácidos e produtos químicos para piscina, ácido de bateria, ácido muriático, removedores de tintas ou similares;
- ✘ Evite o contato prolongado do aço inox com soluções altamente concentradas de sal, principalmente a altas temperaturas;

6.1. CUIDADOS PERIÓDICOS

- a) Desligar da fonte de energia e retirar os produtos do seu interior;
- b) Passar um pano úmido na parte frontal do painel, onde fica o controlador, evitando assim o acúmulo de poeira nos botões;
- c) Retirar o excesso de produto com um pano úmido do interior da câmara e secar com um pano macio.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticafornos.com.br

UCK PORTUGUÊS

CÓDIGO: 7602947

MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

NOVEMBRO 2023 - VERSÃO 11

PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

