

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO



MANUAL DE INSTRUÇÕES
ULTRA CONGELADOR
UK MAX

CARTA AO CLIENTE

Prezado Cliente,

A Klimaquip agradece a confiança em nossa empresa e parabeniza sua escolha. Tenha a certeza de que produzimos os nossos equipamentos pensando em você.

Ao adquirir um produto Klimaquip, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Gostaríamos de nos colocar à sua disposição para atendê-lo sempre com grande satisfação e resolver qualquer eventualidade que possa surgir. Por esse motivo, disponibilizamos os nossos canais de comunicação:

Matriz:

+55 (35) 3449-1200

Site:

www.klimaquip.com.br

Assistência Técnica:

at@praticabr.com

Reclamações:

errozero@praticabr.com

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.....	04
	1.2 RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA.....	05
	1.3 OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES.....	06
	2. NORMAS DE SEGURANÇA	
	2.1 MOVIMENTAÇÃO, LEVANTAMENTO E EMBALAGEM.....	07
	2.2 REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS.....	08
	3. CONHECENDO SEU ULTRACONGELADOR UK MAX KLIMAQUIP	
	3.1 IDENTIFICAÇÃO DOS COMPONENTES.....	09
	4. INSTALAÇÃO	
	4.1 RECEBIMENTO DO PRODUTO.....	11
	4.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO.....	11
	4.3 ENERGIA ELÉTRICA.....	12
	4.4 POSICIONAMENTO DO PRODUTO.....	14
	4.5 INSTALAÇÃO DO PRODUTO.....	15
	5. USO DO PRODUTO	
	5.1 COMO INSERIR A SONDA ESPETO.....	18
	5.2 PAINEL DE CONTROLE.....	19
	5.3 PRÉ RESFRIAMENTO.....	20
	5.4 CONGELAMENTO.....	21
	5.4.1 CONGELAMENTO HARD MODO SONDA.....	22
	5.4.2 CONGELAMENTO HARD MODO TEMPO.....	24
	5.4.3 CONGELAMENTO SOFT.....	26
	5.4.4 CONGELAMENTO SOFT MODO SONDA.....	26
	5.4.5 CONGELAMENTO SOFT MODO TEMPO.....	28
	5.5 RESFRIAMENTO.....	30
	5.5.1 RESFRIAMENTO HARD MODO SONDA.....	31
	5.5.2 RESFRIAMENTO HARD MODO TEMPO.....	33
	5.5.3 RESFRIAMENTO MODO SOFT.....	35
	5.5.4 RESFRIAMENTO SOFT MODO SONDA.....	35
	5.5.5 RESFRIAMENTO SOFT MODO TEMPO.....	37

ÍNDICE

5.6 DEGELO INTELIGENTE.....39

5.7 CRIAR RECEITAS.....41

▶ 6. HIGIENIZAÇÃO.....42

▶ 7. ANOTAÇÕES.....44

1. TERMO DE GARANTIA

1.1 PRAZO E DETALHAMENTO

- a) Os equipamentos Klimaquip 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 seja localizada, prevalece como data de início da garantia o ano de fabricação do equipamento, tendo como término o final do mesmo ano;
- b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda;
- c) A Klimaquip conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, o serviço mais próximo será acionado e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente;
- d) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (hidráulico, elétrico, piso, aterramento e exaustão do ambiente) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação;
A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação;
- e) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Klimaquip, como objeto de análise;
- f) Ocorrências durante o prazo de garantia não justificarão o aumento do mesmo, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

1.2 RAZÕES DE EXCLUSÃO DE 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 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 acompanham o produto;
- d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação, como: chão desnivelado, instalação do equipamento ao lado de fontes de gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros;
- e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, entre outras;
- f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, local de instalação, entre outras, executadas por técnicos não autorizados;
- 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, fornecimento de energia elétrica com oscilação de tensão ou ruídos/interferência na linha de alimentação;
- i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento;
- j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto;

- k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato;
- l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, guias, rodízios, puxador, entre outros, bem como plásticos, estão excluídos da garantia e falhas decorrentes de redes hidráulicas, com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento;
- m) Remoção dos dispositivos de segurança e alteração elétrica ou remoção e/ou alteração de qualquer outro mecanismo do equipamento;
- n) Danos elétricos em função de oscilações na tensão de alimentação maiores do que $\pm 10\%$;
- o) Danos causados pelo desligamento da máquina junto à tomada, enquanto estiver em funcionamento.

1.3 OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instruções e Operações do equipamento. Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica e predial sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
- b) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária do mesmo, além de ser sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva;
- c) Não guarde substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho;
- d) Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- e) Para acionar a assistência técnica ou realizar qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, contate nosso serviço de atendimento ao consumidor: **(35) 3449-1200 – Opção 2.**

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (Preencha para facilitar as chamadas técnicas)

Ao lado segue a etiqueta de identificação que irá colada em seu equipamento. Nela constam algumas das informações necessárias para o preenchimento abaixo.

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
Nº DE SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
DATA NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

klimaquip TECNOLOGIA DO FRIO			
MODELO	<input type="text"/>	CÓDIGO	<input type="text"/>
Nº DE SÉRIE	<input type="text"/>	TENSÃO	<input type="text"/>
MÊS/ANO	<input type="text"/>		
POTÊNCIA	<input type="text"/>		
<small>Klimaquip S.A Tecnologia do Frio Pouso Alegre - MG - CEP 37.556-140 Telefone: +55 (35) 3449-1200</small>			

2. NORMAS DE SEGURANÇA

- Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante.
- 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.
- As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetados, congelamento/resfriamento e aquecimento de alimentos, e não devem ser utilizadas de modo impróprio.
- Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.

2.1 NORMAS DE SEGURANÇA PARA MOVIMENTAÇÃO, LEVANTAMENTO E EMBALAGEM

- 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;

- Não retirar a embalagem do equipamento sem a presença de um técnico autorizado da Klimaquip;
- Solicitar ao Serviço de Assistência Técnica Klimaquip um técnico autorizado para a instalação do equipamento;
- A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos;
- Acessórios deverão estar presos à unidade básica, para evitar perda;
- 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.

2.1 NORMAS DE SEGURANÇA PARA REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS

- Inspeções minuciosas, realizadas a intervalos regulares são necessárias para prevenir defeitos e para garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina.
- As operações de regulagem, manutenção e procura de defeitos devem ser realizadas por pessoal autorizado de fábrica.
- 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.
- Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio, limpo e seco.
- 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. CONHECENDO SEU ULTRACONGELADOR UK MAX KLIMAQUIP

3.1 IDENTIFICAÇÃO DE COMPONENTES

GABINETE - Parte estrutural do equipamento onde estão acoplados todos os componentes do produto. É construído externamente em aço inox AISI 430, internamente em aço inox AISI 304 e isolado termicamente com poliuretano expandido. Moldura da porta aquecida por meio de resistência elétrica, minimizando a condensação de água em torno da mesma. Montado sobre rodízios de alta resistência que proporcionam maior mobilidade do equipamento.



CÂMARA - Compartimento de resfriamento ou congelamento do produto. Constituído de guias suporte para assadeiras e GNs 1/1" com quantidade de acordo com o modelo do equipamento. Não utilizar GNs superiores a 6,5 cm.

UNIDADE CONDENSADORA - Conjunto que inclui compressor, condensador, motor de ventilação com função de realizar troca de calor com o fluido refrigerante. No caso dos UK Max 05, 07 e 14, a unidade condensadora encontra-se na parte inferior do gabinete, já no UK Max 20 encontra-se na parte lateral.



CONJUNTO EVAPORADOR - Construído em tubos de cobre com aletas em alumínio, difusor em chapa de aço inox AISI 304 reforçado, ventiladores de alta vazão e baixo nível de ruído que tem a função de realizar troca de calor para que o ar que seja insuflado na câmara seja resfriado.

SONDAS - Seu ultracongelador possui três sondas para controle de temperatura:

- ⑩ **Sonda Ambiente:** Controla a temperatura do ar que circula dentro do gabinete;
- ⑩ **Sonda de Degelo:** Gerencia os ciclos de degelo e atividade do ventilador interno;
- ⑩ **Sonda Espeto:** Monitora a temperatura no núcleo do produto.

A sonda deve ser inserida no produto situado em um ponto da câmara onde se tenha uma média de temperatura do processo que está sendo realizado.



IHM - INTERFACE HOMEM-MÁQUINA - IHM é um controlador situado na porta do seu UK Max. É através desse dispositivo que se controla todas as operações do equipamento.

4. INSTALAÇÃO

4.1 RECEBIMENTO DO PRODUTO

- Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte;
- A instalação, manutenção e outras intervenções devem ser efetuadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se encontra obrigado a cobrir a garantia, no caso destas condições não serem respeitadas;
- Depois de desembalado, confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra;
- 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;
- Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;
- Os novos conjuntos de mangueiras fornecidos devem ser utilizados e os conjuntos de mangueiras velhas não devem ser reutilizados;
- Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual;
- Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção.

4.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO

- O equipamento deve ser instalado em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos.
- Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta.
- A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 40°C para o desempenho correto do produto.
- Devendo ser posicionada sobre superfícies perfeitamente planas, permitindo que as portas fechem perfeitamente e que a água do degelo escorra pelo dreno e com dimensões adequadas para o peso e as dimensões do produto.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

- No caso dos UK Max 05, 07 e 14, não colocar sobre o gabinete outros equipamentos ou objetos com mais de 100 kg.
- No caso de movimentação do produto, retirar tudo que estiver dentro e/ou sobre o gabinete.

A instalação do Ultracongelador UK Max requer:

- Energia elétrica
- Dreno

4.3 ENERGIA ELÉTRICA

- Para a preparação do local de instalação, verifique a tabela de dados técnicos a seguir de acordo com o modelo de seu equipamento. Os equipamentos citados abaixo se enquadram na classe de clima “6”, de acordo com a norma **ABNT NBR ISO 23953-2:2009**.
- 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. 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;
- A conexão terra (aterramento) é obrigatória e a tomada deve ser de fácil acesso e dimensionada para o consumo máximo do equipamento;
- O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação regulamentado, não devendo sofrer alterações, por exemplo, emenda ou retirada do pino de aterramento, e também nunca utilizar adaptadores ou extensões;
- Para ligações diretas à rede, é necessário instalar sempre um dispositivo de segurança (disjuntor);
- O fabricante declina toda a responsabilidade pelo funcionamento defeituoso, pelos danos ou prejuízos causados, resultantes da não observação e cumprimento das recomendações deste manual.



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.

NOTA:

- As capacidades de processo citadas na tabela, se referem ao valor total de produto dentro do equipamento, que deve ser igualmente dividido entre os níveis de bandejas.

Exemplo:

UK Max 05 – Capacidade congelamento = 12,0 kg. Quantidade de produto por nível = $12 \div 5 = 2,4$ kg.

4.4 POSICIONAMENTO DO PRODUTO

- Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção;
- Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta;
- Para assegurar um bom funcionamento, o equipamento deve ser instalado sempre em um local com piso nivelado, permitindo que as portas fechem perfeitamente;
- A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 40°C para o desempenho correto do produto;
- No caso dos UK Max 05, 07 e 14, não colocar sobre o gabinete, outros equipamentos ou objetos, que pesem mais que 100 kg. No caso do Uk Max 20, não colocar nenhum equipamento ou objeto, sobre o gabinete.
- ***No caso de movimentação do produto, retirar tudo que estiver dentro e/ou sobre o gabinete.***

4.5 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

- O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação regulamentado com 3,00m de comprimento, não devendo sofrer alterações, por exemplo, emenda;
- A tomada deve ser de fácil acesso e dimensionada para o consumo máximo, devendo possuir fio para aterramento;
- Nunca utilizar tomadas sem fio de terra, nem adaptadores ou extensões;
- Para ligações diretas à rede, é necessário instalar sempre um dispositivo de segurança (disjuntor);
- Para instalar o equipamento, consultar o esquema de instalação anexo. O fabricante declina toda a responsabilidade pelo funcionamento defeituoso, pelos danos ou prejuízos causados, resultantes da não observação e cumprimento das recomendações deste manual.

5 - USO DO PRODUTO

- Os ultracongeladores UK Max são adequados para qualquer processo de resfriamento ou congelamento rápido, sendo a forma correta de baixar a temperatura dos alimentos.

São divididos em quatro processos:



Congelamento Hard: congela o alimento para até -18°C em seu núcleo, transformando o líquido dos tecidos celulares em microcristais que mantêm a estrutura dos produtos, ao contrário de congelamentos domésticos em freezers. Essa operação evita a formação de macrocristais e assegura um descongelamento sem perda de líquidos, mantendo a qualidade dos produtos após serem regenerados.

- O tempo máximo de congelamento é de 240 minutos, segundo norma vigente da ANVISA. Para o Congelamento Hard, nosso UK Max trabalha em duas fases que serão explicadas posteriormente. Segue tabela indicando as fases:

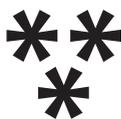
Ciclo	Fase 1 (F1)			Fase 2 (F2)			Fase 3 (F3) Conservação
	BCF	Produto	Tempo	BCF	Produto	Tempo	BCF
-18°C por sonda	-35°C	-18°C	240 min	-	-	-	-20°C
-18°C por tempo	-35°C	-	240 min	-	-	-	-20°C



Resfriamento Hard: resfria o alimento quente para até 3°C em seu núcleo no menor tempo possível. Quanto menor o tempo de exposição do alimento a zona térmica de risco (entre 70°C e 03°C), maior será a sua conservação. Esse processo diminui os riscos de contaminação e deterioração do produto, preservando seu aspecto, sabor, aroma e qualidade iniciais.

- O tempo máximo de resfriamento é de 90 minutos, segundo norma vigente da ANVISA. Para o Resfriamento Hard, nosso UK Max trabalha em duas fases que serão explicadas posteriormente. Segue tabela indicando as fases:

Ciclo	Fase 1 (F1)			Fase 2 (F2)			Fase 3 (F3) Conservação
	BCF	Produto	Tempo	BCF	Produto	Tempo	BCF
+3°C por sonda	-20°C	10°C	60 min	0°C	3°C	30 min	2°C
+3°C por tempo	-20°C	-	60 min	0°C	-	30 min	2°C



Congelamento Soft: congela o alimento para até -18°C em seu núcleo, impedindo que a temperatura da superfície do produto ultrapasse a temperatura do núcleo. Usualmente utilizado para produtos mais delicados.

- O tempo máximo de congelamento é de 240 minutos, segundo norma vigente da ANVISA. Para o Congelamento Soft, nosso UK Max trabalha em duas fases que serão explicadas posteriormente. Segue tabela indicando as fases:

Ciclo	Fase 1 (F1)			Fase 2 (F2)			Fase 3 (F3) Conservação
Cong. Soft	BCF	Produto	Tempo	BCF	Produto	Tempo	BCF
-18°C por sonda	0°C	3°C	120 min	-35°C	-18°C	120 min	-20°C
-18°C por tempo	0°C	-	120 min	-35°C	-	120 min	-20°C



Resfriamento Soft: resfria o alimento quente para até 3°C em seu núcleo impedindo que a temperatura da superfície do produto ultrapasse a temperatura do núcleo. Usualmente utilizado para produtos mais delicados.

- O tempo máximo de resfriamento é de 90 minutos, segundo norma vigente da ANVISA. Para o Resfriamento Soft, nosso UK Max trabalha em duas fases que serão explicadas posteriormente. Segue tabela indicando as fases:

Ciclo	Fase 1 (F1)			Fase 2 (F2)			Fase 3 (F3) Conservação
Resf. Soft	BCF	Produto	Tempo	BCF	Produto	Tempo	BCF
$+3^{\circ}\text{C}$ por sonda	0°C	3°C	90 min	-	-	-	2°C
$+3^{\circ}\text{C}$ por tempo	0°C	-	90 min	-	-	-	2°C

- Durante o ciclo, observe o display do equipamento para saber em qual fase ele se encontra.



Indica que está na fase 1 (F1)



Indica que está na fase 2 (F2)



Indica que está na fase 3 (F3)

5.1 COMO INSERIR A SONDA ESPETO

- A sonda espeto é um elemento muito importante para os ciclos de resfriamento e congelamento rápido por temperatura, por isso, é essencial que se conheça a forma correta do posicionamento da mesma. Para isto basta seguir as instruções abaixo:
- Primeiramente, devemos entender que a leitura de temperatura é feita apenas na ponta, cerca de 01 cm, da sonda, e não em toda a sua extensão;
- A sonda deve ser colocada no produto situado em um ponto onde se tenha uma média do congelamento;
- É no núcleo do produto que está a parte mais difícil de ser congelada, sendo este ponto o indicado para monitoramento da temperatura;
- Resumindo, a melhor condição para a utilização da sonda espeto, é coloca-la no produto que estiver no centro da bandeja do meio, e garantir que a ponta da sonda esteja posicionada no núcleo do produto.

5.2 PAINEL DE CONTROLE

- O novo painel tem a função de que com apenas quatro cliques, o equipamento é colocado em operação pelo usuário.

Menu Principal:



- Para acessar as receitas gravadas após os ciclos clique em ;
- Para realizar o pré resfriamento clique em ;
- Para congelamento clique em ;
- Para resfriamento clique em ;
- Para realizar o degelo clique em ;

Recomendação:

- Antes de iniciar o primeiro ciclo, seja ele de resfriamento ou congelamento, execute a função Pré-Resfriamento com o equipamento vazio. Esse processo garante que o ciclo escolhido seja realizado no menor tempo possível e consuma menos energia.

5.3 PRÉ-RESFRIAMENTO

- Aperte a tecla  para entrar no programa de Pré-Resfriamento, pressione  ou  para ajustar a temperatura desejada na câmara e confirme utilizando o botão .
- Ajustar a temperatura da câmara de acordo com o ciclo a ser realizado posteriormente (-20°C para resfriamento e -35°C para congelamento).



- Aguarde a temperatura Atual atingir a Finalizada. Feito isso, aparecerá uma mensagem (**CONCLUÍDO**) na parte inferior do display.



- Aperte a tecla  para retornar ao menu principal.

5.4 CONGELAMENTO

- No menu principal, aperte  para entrar em Congelamento. Feito isso, aparecerá a seguinte mensagem:



- Para o Congelamento Hard, aperte o botão  .



- Antes de trabalhar com o modo TEMPO, trabalhe pelo modo SONDA para descobrir o tempo necessário para congelar o produto (-18°C no núcleo).

5.4.1 CONGELAMENTO HARD MODO SONDA

- No menu Congelar, aperte  e novamente  para entrar no modo SONDA, carregue o equipamento e espete a sonda no produto.



- Feito isso, aperte  para o equipamento iniciar o congelamento.
- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Congelamento Hard por SONDA.



- Após a temperatura do núcleo do produto atingir -18°C, a tela de FIM DE CICLO será exibida, indicando que o produto está congelado.



Legenda:

 *Tempo que o produto levou para atingir -18°C em seu núcleo;*

 *Temperatura do núcleo do produto;*

 *Gravar receita.*

- Observe no display o tempo que o produto levou para congelar. Identificado o tempo, podemos trabalhar pelo modo TEMPO. Aperte  para retornar ao menu principal.
- Caso deseje repetir o mesmo processo, recarregue o equipamento e espete a sonda no alimento novamente. Aperte  para repetir o ciclo.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em -20°C.



5.4.2 CONGELAMENTO HARD MODO TEMPO

- No menu Congelar, aperte  e pressione  para entrar no modo TEMPO. Após identificado o tempo necessário para o congelamento no modo SONDA, ajuste o tempo com  ou . Assim que seleccioná-lo, aperte  para iniciar o congelamento.



- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Congelamento Hard por TEMPO



- Após decorrido o tempo selecionado, exibirá a tela de FIM DE CICLO, indicando que seu produto está congelado.



Legenda:

-  *Tempo total do ciclo;*
-  *Temperatura da câmara;*
-  *Gravar receita.*

- Caso deseje repetir o mesmo processo, recarregue o equipamento com a mesma quantidade e tipo de produto e aperte  para repetir o ciclo, ou  para concluir e retornar ao menu principal.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em -20°C.



5.4.3 CONGELAMENTO SOFT

- Para o Congelamento Soft, aperte o botão ;



5.4.4 CONGELAMENTO SOFT MODO SONDA

- Pressione  para entrar no modo SONDA, carregue o equipamento e espete a sonda no produto.
- Feito isso, aperte  para o equipamento iniciar o congelamento.
- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Congelamento Soft por SONDA.



- Após a temperatura do núcleo do produto atingir -18°C , a tela de FIM DE CICLO será exibida, indicando que o produto está congelado.



Legenda:



Tempo que o produto levou para atingir -18°C em seu núcleo;



Temperatura do núcleo do produto;



Gravar receita.

- Observe no display o tempo que o produto levou para congelar. Identificado o tempo, podemos trabalhar pelo modo TEMPO. Aperte  para retornar ao menu principal.
- Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento e espere a sonda no alimento novamente. Aperte  para repetir o ciclo.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em -20°C .



5.4.5 CONGELAMENTO SOFT MODO TEMPO

- No menu Congelar, pressione  e  novamente para entrar no modo TEMPO.
- Após identificado o tempo necessário para o congelamento no modo SONDA, ajuste o tempo com  ou . Assim que seleccioná-lo, aperte para iniciar o congelamento.



- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Congelamento Soft por TEMPO.



- Após decorrido o tempo selecionado, exibirá a tela de FIM DE CICLO, indicando que seu produto está congelado.



Legenda:

-  *Tempo total do ciclo;*
-  *Temperatura da câmara;*
-  *Gravar receita.*

- Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento com a mesma quantidade e tipo de produto e aperte  para repetir o ciclo, ou  para concluir e retornar ao menu principal.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em -20°C.



5.5 RESFRIAMENTO

- No menu principal, aperte  para entrar em Resfriamento. Feito isso, aparecerá a seguinte mensagem:



- No menu principal, aperte  para entrar em Resfriamento Hard. Feito isso, aparecerá a seguinte mensagem:



- Antes de trabalhar com o modo TEMPO, trabalhe pelo modo SONDA para descobrir o tempo necessário para resfriar o produto (3°C no núcleo).

5.5.1 RESFRIAMENTO HARD MODO SONDA

- Pressione  para entrar no modo Sonda, carregue o equipamento e espete a sonda no produto. Feito isso, aperte  para o equipamento começar o resfriamento.



- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Resfriamento Hard por Sonda.



- Após a temperatura do núcleo do produto atingir 03°C, a tela de FIM DE CICLO será exibida, indicando que o produto está resfriado.



Legenda:

-  Tempo que o produto levou para atingir 03°C em seu núcleo;
-  Temperatura do núcleo do produto;
-  Gravar receita.

- Observe no display o tempo que o produto levou para resfriar. Já identificado esse tempo, é possível trabalhar pelo modo TEMPO. Aperte  para retornar ao menu principal.
- Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento e espete a sonda no alimento novamente. Aperte  para repetir o ciclo.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em 02°C.



5.5.2 RESFRIAMENTO HARD MODO TEMPO

- No menu Resfriar, aperte  e  pressione para entrar no modo TEMPO. Após identificado o tempo necessário para o resfriamento no modo SONDA, ajuste o tempo com  ou . Assim que seleccioná-lo, aperte  para iniciar o resfriamento.



- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Resfriamento Hard por TEMPO.



- Após a temperatura do núcleo do produto atingir 03°C, a tela de FIM DE CICLO será exibida, indicando que o produto está resfriado.



Legenda:

-  Tempo total do ciclo;
-  Temperatura da câmara;
-  Gravar receita.

- Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento com a mesma quantidade e tipo de produto e aperte  para repetir o ciclo, ou  para concluir e retornar ao menu principal.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em 02°C.



5.5.3 RESFRIAMENTO SOFT

- No menu Resfriar, aperte  para entrar em Resfriamento Soft. Feito isso, aparecerá a seguinte mensagem:



- Antes de trabalhar com o modo TEMPO, trabalhe pelo modo SONDA para descobrir o tempo necessário para resfriar o produto (3°C no núcleo).

5.5.4 RESFRIAMENTO SOFT MODO SONDA

- Pressione  para entrar no modo Sonda, carregue o equipamento e espere a sonda no produto. Feito isso, aperte  para o equipamento começar o resfriamento.



- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Resfriamento Soft por Sonda.



- Após a temperatura do núcleo do produto atingir 03°C, a tela de FIM DE CICLO será exibida, indicando que o produto está resfriado.



Legenda:

-  Tempo que o produto levou para atingir 03°C em seu núcleo;
-  Temperatura do núcleo do produto;
-  Gravar receita.

- Observe no display o tempo que o produto levou para resfriar. Já identificado esse tempo, é possível trabalhar pelo modo TEMPO. Aperte  para retornar ao menu principal.
- Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento e espere a sonda no alimento novamente. Aperte  para repetir o ciclo.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em 02°C.



5.5.5 RESFRIAMENTO SOFT MODO TEMPO

- Pressione  para entrar no modo TEMPO. Após identificado o tempo necessário para o resfriamento no modo SONDA, ajuste o tempo com  ou . Assim que selecioná-lo, aperte  para iniciar o resfriamento.



- A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Resfriamento Soft por TEMPO.



- Após a temperatura do núcleo do produto atingir 03°C, a tela de FIM DE CICLO será exibida, indicando que o produto está resfriado.



Legenda:

-  Tempo total do ciclo;
-  Temperatura da câmara;
-  Gravar receita

- Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento com a mesma quantidade e tipo de produto e aperte  para repetir o ciclo, ou  para concluir e retornar ao menu principal.
- Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em 02°C.



5.6 DEGELO INTELIGENTE

- Para não obstruir a passagem de ar nos ventiladores, é recomendada a execução da função DEGELO INTELIGENTE, a cada 4 ciclos de congelamento. A não realização desse processo pode comprometer a eficiência do equipamento, pois a temperatura na câmara pode não atingir a necessária.
- No menu principal, aperte  para entrar no Degelo



- Pressione  novamente e abra a porta do equipamento para iniciar o processo de degelo.



- A temperatura Atual é a qual o equipamento se encontra, e a temperatura Pronto indica a que ele precisa atingir para o fim do degelo. No centro da tela, há o tempo decorrido do processo, e a barra de baixo será preenchida conforme o andamento desse procedimento. Quando ela estiver completa, significa que degelo está finalizado, e será apresentada a mensagem abaixo.



- Aperte  para retornar ao menu principal.

5.7 CRIAR RECEITAS

- Após o final de cada ciclo o usuário pode salvar o processo realizado, criando uma receita. Para isso, quando a tela de fim de ciclo ou de conservação estiver aparecendo na IHM, aperte o botão  .
- A seguinte tela aparecerá:



- Para dar nome a receita pressione  ou  até encontrar o caractere desejado e aperte  para pular para o próximo caractere. Com o nome da receita completo, aperte  até o cursor chegar na opção Confirmar, feito isso aperte  ou  até aparecer a opção SIM.
- Aperte  para confirmar.

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;

Cuidados Periódicos

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

PRÁTICA
TECHNICOOK • TECHNIPAN

**PRÁTICA KLIMAQUIP IND. E COM. S.A.
BRASIL**

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

WWW.PRATICABR.COM

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO