



Produto Ultra Congelador

Modelos
UC

Manual de Instruções

ingecold*

ADVERTÊNCIAS

LEIA ATENTAMENTE TODO O MANUAL DE INSTRUÇÕES

- * O seu equipamento foi projetado para a **CONSERVAÇÃO** de produtos alimentícios portanto não devem ser armazenados medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos ou químicos. Não guarde substâncias explosivas, como latas de aerosol com propelente inflamável nesse equipamento.
- * Após desembalar seu produto mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças e animais para evitar acidentes; e o envie para a reciclagem.
- * Nunca remova o pino do aterramento presente no plugue. Em uma eventual manutenção somente utilize plugue com aterramento.
- * Na inutilização do equipamento remover as portas para evitar acidentes e descartar o mesmo em local apropriado.
- * Esse aparelho 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 aparelho 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.
- * Por segurança não exceda 40 kg por prateleira.

ESCOLHA DO LOCAL ADEQUADO

- * Antes de conectar seu equipamento a rede elétrica certifique-se que o mesmo não foi tombado ou deitado durante o transporte. Caso tenha ocorrido o evento acima manter o produto em repouso na posição de trabalho durante 4 horas para depois ligá-lo.
- * Evite que o seu produto fique exposto a fontes de calor (fornos, fogões, estufas, paredes quentes) ou incidência direta de raios solares.
- * O aparelho deve ser instalado em piso plano e limpo, pois o seu nivelamento além de evitar ruídos e danos ao compressor, irá assegurar um bom funcionamento e melhorar a eficácia do degelo.
- * É importante que a unidade condensadora possua uma boa circulação de ar. Não obstrua as grades de ventilação com caixas ou outros objetos. Mantenha uma distância mínima de 20 cm de paredes ou obstáculos.
- * Não posicione o cabo de entrada de força em passagens onde possa causar obstrução ou ser danificado.
- * Caso a *temperatura ambiente seja elevada* é recomendado a instalação de ar condicionado, para melhor desempenho do equipamento.

OBSERVAÇÃO

- * Quando aplicável sapata no equipamento, a mesma terá resistência a compressão de 250 kg cada.*
- * Quando aplicável rodízio no equipamento, o mesmo terá resistência a compressão de 60 kg cada.*

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

* Condições Elétricas

A tensão (voltagem) de seu refrigerador é **220V - 60Hz**, verifique se a tensão da sua rede de alimentação elétrica é adequada para utilização do seu produto.

* Oscilação de Energia

Se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações superiores a +/- 10% da tensão nominal será necessário o uso de um estabilizador de tensão compatível ao equipamento.

Variação admissível da tensão: mínimo=198V máximo=242V

* Circuito de proteção

Recomenda-se que o circuito elétrico que alimenta o equipamento, além de exclusivo, esteja protegido por disjuntor adequado a potência do equipamento. Caso este não exista no quadro de distribuição do seu estabelecimento, instale-o o mais próximo possível do mesmo.

* Tomada Exclusiva e Aterramento

A tomada onde seu *equipamento* será conectado deve ser exclusiva, de 3 pinos (fase/fase/terra) e o pino de aterramento deverá estar conectado ao fio terra da rede elétrica.

Para a *execução/verificação* correta do aterramento contrate o serviço de um electricista.

O Plugue do cordão elétrico deverá estar acessível depois da instalação.

Se o cordão de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos.

* Extensões Elétricas

Não utilize, em hipótese alguma, extensões elétricas ou benjamins (Plugues de múltiplas saídas). Isso pode ocasionar sobrecarga na instalação elétrica.

CAPACIDADES: BANDEJAS / CUBAS

UC05	Food Service		Confeitaria / Panificação		Gelateria / Sorveteria	
	Cuba GN 1/1		Bandeja EN (60x40)		Cuba Gelato 5 lt	
	altura (mm)	q.de	altura (mm)	q.de	altura (mm)	q.de
37,5 mm	h. 20	09	h. 20	09		
75,0 mm	h. 65	05	h. 40	05		
112,5 mm					h. 80 (larga)	06 (03)*
150,0 mm					h.120(estreita)	06 (02)*

* número de prateleiras

UC08	Food Service		Confeitaria / Panificação		Gelateria / Sorveteria	
	Cuba GN 1/1		Bandeja EN (60x40)		Cuba Gelato 5 lt	
	altura (mm)	q.de	altura (mm)	q.de	altura (mm)	q.de
37,5 mm	h. 20	15	h. 20	15		
75,0 mm	h. 65	08	h. 40	08		
112,5 mm					h. 80 (larga)	10 (05)*
150,0 mm					h.120(estreita)	12 (04)*

* número de prateleiras

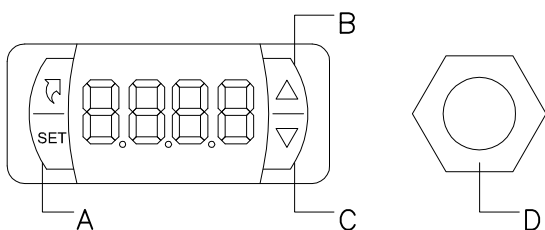
UC15	Food Service		Confeitaria / Panificação		Gelateria / Sorveteria	
	Cuba GN 1/1		Bandeja EN (60x40)		Cuba Gelato 5 lt	
	altura (mm)	q.de	altura (mm)	q.de	altura (mm)	q.de
37,5 mm	h. 20	28	h. 20	29		
75,0 mm	h. 65	14	h. 40	15		
112,5 mm					h. 80 (larga)	20 (10)*
150,0 mm					h.120(estreita)	21 (07)*

* número de prateleiras

Acessórios

* Cubas padrão Gastronorm, Bandejas padrão Euronorm, Cubas padrão Gelateria ou Recipientes não fazem parte do equipamento Standard.

PAINEL DE COMANDO - FULL GAUGE TC900



Temperatura
SET Fábrica
-36°C

Temperatura
Ajustável
-40°C/-5°C

Para regulagem de temperatura no controlador:

- 1- Pressione SET (A) até que pisque o valor da temperatura
- 2- Ajuste conforme desejado com os botões mais e menos (B e C) o valor da temperatura de trabalho
- 3- Pressione SET (A) para confirmação

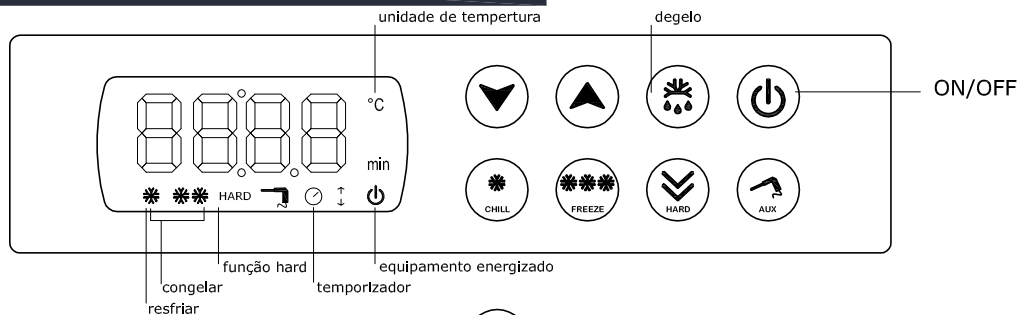
Acionamento de degelo: (**Sempre com a porta aberta**)

- 1- Pressione a tecla (B) até que a mensagem "Defr" apareça no display, solte a tecla e a parecerá a mensagem "ON", o degelo será acionado
- 2- Para desligar o degelo basta aguardar o encerramento automático, caso necessite encerrar antecipadamente, pressione a tecla (B) até que apareça no display a mensagem "Defr", solte a tecla e aparecerá a mensagem "OFF", encerrando o degelo

Acionamento do Modo Econômico:

- 1- Pressione a tecla (D) para que o equipamento trabalhe no modo econômico, a temperatura interna trabalhará em -18°C durante um período de 8 horas, retornando ao modo congelamento após esse período
- 2- Para desligar o modo econômico, pressione novamente a tecla (D) e o equipamento retornará para o modo congelamento e temperatura interna trabalhará em -36°C

PAINEL DE COMANDO - EVX805



CICLOS PROGRAMÁVEIS



* Pressione a tecla "ON" para ligar o display; e para cada função selecione o desejado:

Função Resfriar [+3 Soft] (Chill)



* Com a Porta Fechada; pressionar Tecla "Chill" e em seguida "ON"; ciclo pré-programado temperatura da câmara -20°C e tempo de 90 minutos.

Função Resfriar [+3 Hard] (Chill + Hard)



* Com a Porta Fechada; pressionar Tecla "Chill" em seguida "Hard" e depois "ON"; ciclo pré-programado temperatura da câmara -20°C e tempo de 90 minutos.

Função Congelar [-18 Soft] (Freeze)



* Com a Porta Fechada; pressionar Tecla "Freeze" e em seguida "ON"; ciclo pré-programado temperatura da câmara -40°C e tempo de 240 minutos.

Função Congelar [-18 Hard] (Freeze + Hard)



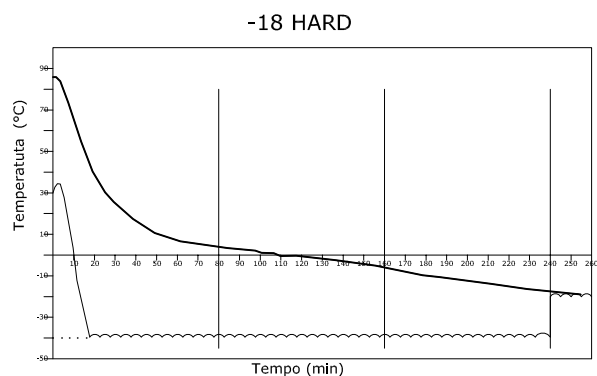
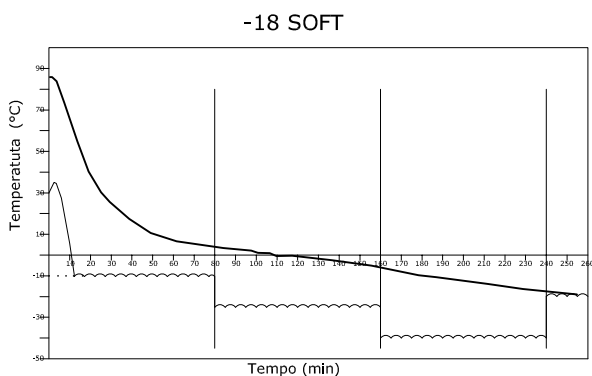
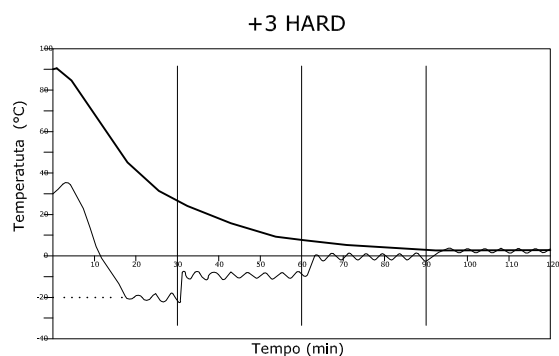
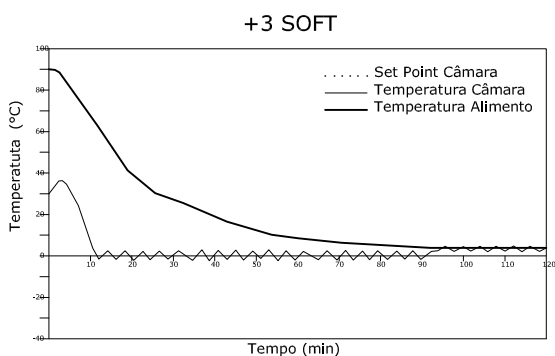
* Com a Porta Fechada; pressionar Tecla "Freeze" em seguida "Hard" e depois "ON"; ciclo pré-programado temperatura da câmara -40°C e tempo de 240 minutos.

Para visualização da temperatura durante o ciclo pressionar "HARD"



* Essa visualização ocorrerá durante 5 segundos; e retornará para visualização do temporizador.

GRÁFICO DA TEMPERATURA x TEMPO DOS CICLOS PROGRAMÁVEIS (TEMPORIZADO)



Degelo (Defrost)



- * Manter a *Porta Aberta*; pressionar Tecla "Degelo" no final de cada ciclo; garantindo assim a total limpeza de acúmulo de gelo no evaporador.
- Pressionar uma segunda vez para parar a Função Degelo.

Ciclos Personalizados

- * Com a Porta Fechada pressionar a tecla "Chill" ou "Freeze"; depois "Hard" ou nada;



Pressionar as teclas Menos ou Mais para alterar o valor do tempo do ciclo e confirmar "ON".



Pressionar as teclas Menos ou Mais para alterar o valor da temperatura da câmara interna.



- * Após iniciar o ciclo personalizado ele será salvo por cima de algum ciclo programável;
- Para devolver os parâmetros do ciclo já programado ajustar os valores e iniciar um ciclo.

Utilização da Sonda Agulha (quando tiver) compatível apenas para Painel EVX805

- * A utilização da Sonda só é permitida por pessoas instruídas e autorizadas para o uso do UltraCongelador.
- * Manter a Sonda longe do alcance de crianças.
- * A Sonda Agulha deve ser utilizada somente pelo escopo que foi projetada, isto é, revelar a temperatura no interior (coração do alimento).
- * Deve-se manejar a Sonda Agulha com cautela já que sua extremidade é pontiaguda para fácil inserção do alimento a ser Resfriado/Congelado.
- * A fim de evitar contaminação indesejada a Sonda deve ser Limpa e esterilizada antes e após cada ciclo. Uma boa limpeza da Sonda Agulha determina um bom rendimento.
- * Evite colisões violentas que possam comprometer o correto funcionamento da Sonda;
- * A espessura máxima recomendada do alimento é de 45 mm;

Para Inserir a Sonda

- * Enfie a sonda até chegar no centro do produto (coração do alimento) do maior pedaço (Fig.A); certifique-se de que a sonda não tenha contato no recipiente (atravessado o alimento por completo).

Para Extrair a Sonda

- * Para aquecer a Sonda, pressione a tecla "AUX" ***;
- * Rode-a ao redor dela mesma;
- * Extraia-a sem inclinar (para não danificá-la e/ou quebrá-la) (Fig.B)



*** Não disponível na versão Standard.

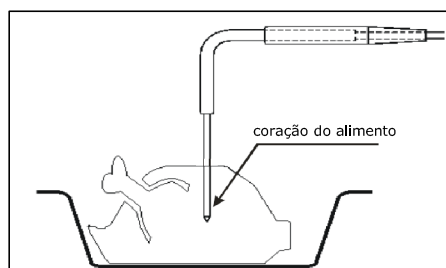


Fig.A

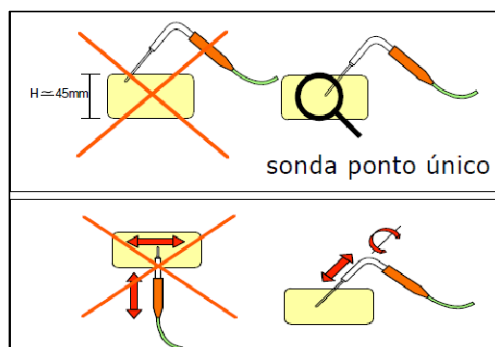


Fig.B

CARREGAMENTO DOS ALIMENTOS

- * Precaução para carga e descarga dos alimentos: Durante a operação utilizar luvas de cozinha a fim de evitar queimaduras.
- * Quando se efetua a carga no equipamento evitar de sobrepor os alimentos (Fig.1), não cobrí-los com película isolante (Fig.2) ou tampas (Fig.3).
- * Se aconselha o uso de bandejas ou cubas o mais raso possível não superior a 6,5 cm; Além disso, para melhor performance máxima de 3.5 Kg por recipiente e; máxima espessura de 8 cm para Resfriamento Rápido e de 5 cm para Congelamento Rápido.

Nota-se: Para Alimentos compactos e de alto conteúdo de gordura ou de grandes pedaços reduzir ainda mais a espessura

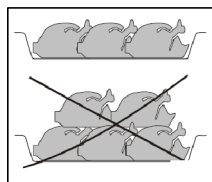


Fig.1

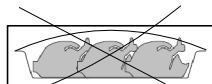


Fig.2

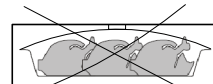


Fig.3

- * Posicionar os recipientes na parte mais próxima ao conjunto "evaporador e ventilador". (Fig.4)
- * No caso de carga parcial do equipamento; distribuir as bandejas/cubas de forma equidistantes evitando assim compartimentações. (Fig.5)
- * Manter espaço suficiente entre os recipientes, permitindo assim uma correta circulação de ar.(Fig.6)

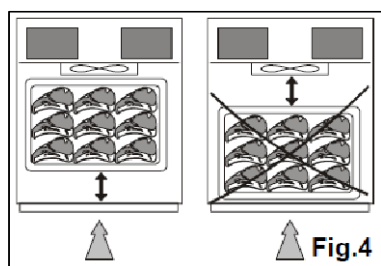


Fig.4

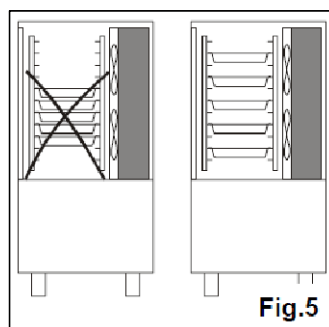


Fig.5

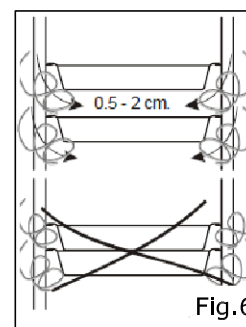


Fig.6

DURAÇÃO DE CONSERVAÇÃO

- * Um produto cozido e (resfriado ou congelado) pode ser conservado no refrigerador mantendo as qualidades organolépticas até 5 dias após o ciclo de processo.
- * É importante respeitar a cadeia do frio mantendo durante a conservação uma temperatura constante entre 0°C e 4°C, conforme o alimento.
- * Utilizando a técnica do vácuo, o tempo de conservação pode ser aumentado em até cerca de 15 dias.
- * Os alimentos que efetuaram o ciclo de congelamento negativo podem ser conservados com segurança na temperatura igual ou abaixo de -20°C por um tempo entre 3 e 18 meses, conforme cada alimento.
- * Evite deixar os produtos cozidos, para resfriar, na temperatura ambiente.
- * Após o ciclo de (resfriamento/congelamento) embalar os alimentos ou selar hermeticamente; recomenda-se etiquetar a embalagem descrevendo o Conteúdo, dia da Preparação e data de validade.
- * Na Tab.1 seguem os tempos de conservação de alguns alimentos congelados.

Alimento	Temperatura de Conservação (°C)	Tempo indicativo de Conservação (Meses)
Carne de Porco	-18	6
Carne de Boi	-18	9
Carne de Frango	-18	10
Peixe Gorduroso	-18	2
Peixe Magro	-18	4
Ervilhas	-18	12
Morangos	-18	12
Espinafres	-18	6

Tab.1

Limpeza do Equipamento (periódica)

- * A Limpeza da câmara interna do equipamento deve ser feita diariamente;
- * É possível lavar e limpar todas as partes internas, certifique-se de que a tampa do dreno não esteja obstruindo a descarga da água de degelo e/ou detritos.
- * Limpar todas as partes em Aço Inox 304 com o simples uso de água morna e detergentes neutros. Enxaguar e enxugar sem uso de abrasivos ou solvente químicos. (Fig.1)
- * Lavar com água a gaxeta de vedação (borracha da porta) enxugá-la cuidadosamente esfregando com pano seco. (Fig.2)
- * A Sonda Agulha deve ser limpa à mão, usando água morna e sabão neutro. Nunca utilizar para a limpeza abrasivos ou detergentes a base de diluentes (tipo trielina). **ATENÇÃO:** A Sonda Agulha *não* deve ser limpa com água fervendo. (Fig.3)
- * Nunca dirigir jatos d'água contra o Equipamento (poderá danificar componetes eletrônicos). (Fig.4)

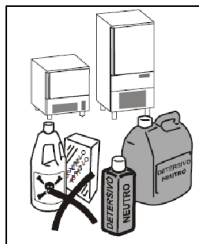


Fig.1

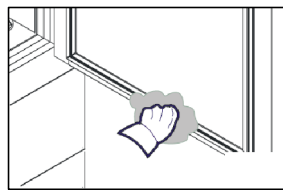


Fig.2

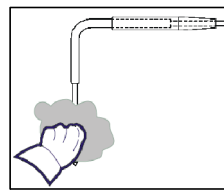


Fig.3

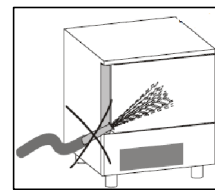


Fig.4

Limpeza do Condensador (Mensalmente)

A poeira que fica acumulada na parte intrerna da Unidade Condesadora pode obstruir a circulação de ar ocasionando alta pressão no compressor "Motor", ruído ou até a sua queima.

- * Certifique-se de que a rede da conexão elétrica esteja desligada (Tirar o plugue da tomada) (Fig.5/6)
- * Retire o painel perfurado cuidadosamente com uma chave phillips.(Fig.7)
- * Com auxílio de luvas utilizar escova macia (Fig.8) ou aspirador de pó para efetuar a limpeza do condensador;
Atenção para não dobrar as aletas do condensador.

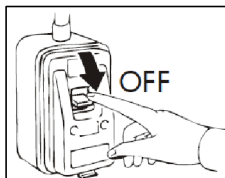


Fig.5

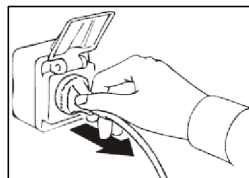


Fig.6

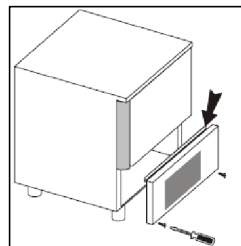


Fig.7

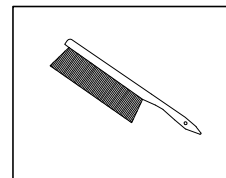


Fig.8

PROBLEMAS	PROVÁVEIS CAUSAS	PROCEDIMENTO
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none"> * Plugue desligado da tomada * Tomada com mau contato * Fusível queimado ou disjuntor desligado * Falta de energia elétrica (verifique ligando uma lâmpada) * Tensão fora da variação admissível. 	<ul style="list-style-type: none"> * Conectar plugue * Conserte a tomada * Substitua o fusível ou ligue o disjuntor * Espere o retorno da energia elétrica * Instale um regulador automático de tensão
Não gela - refrigeração insatisfatória	<ul style="list-style-type: none"> * Carga mal distribuída * Equipamento exposto a fontes de calor ou temperatura ambiente elevada * Condensador sujo * Evaporador bloqueado de gelo * Portas abertas ou mal fechadas 	<ul style="list-style-type: none"> * Redistribuir melhor os volumes para melhor circulação de ar * Eliminar fontes de calor e/ou ambiente impróprio com temperatura elevada * Efetuar limpeza do condensador * Efetuar manualmente o degelo * Fechar as portas e verificar se as gaxetas vedam bem
Ruídos	<ul style="list-style-type: none"> * Equipamento desnivelado em relação ao piso * Equipamento enconstado na parede * Pá do ventilador obstruída * Durante o degelo é normal a ocorrência de ruídos 	<ul style="list-style-type: none"> * Nivelar * Afastar 20 cm da parede * Desobstruir a pá do ventilador

CERTIFICADO DE GARANTIA

Atenção: Este **Termo de Garantia** é uma vantagem adicional ao que a lei determina, oferecida ao Sr. Consumidor.

Porém, para que o mesmo tenha **Validade** é necessário a apresentação da **Nota Fiscal** de compra do produto.

É importante que o Manual de instruções de uso do produto, seja lido atentamente.

A **INGECOLD** garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente do período de 90 (noventa) dias contados a partir da nota fiscal de venda do produto novo ao consumidor.

Da abrangência da presente Garantia:

1. Condições da garantia

- 1.1 - Qualquer defeito de fabricação de peça ou de componente que forma o produto mediante a verificação de Técnico Autorizado ou de seu Revendedor.
Se apresentar falha de funcionamento mediante as orientações deste Manual.
- 1.2 - A reposição de peças defeituosas e a execução dos serviços decorrentes da garantia contratual somente serão realizadas nos locais onde a **INGECOLD** mantiver oficina autorizada ou Revendedor com oficina de manutenção; caso seja necessário o um assistente técnico fora de sua área de atuação, as despesas com seu deslocamento ocorrerão por conta do consumidor.

2. Perda da validade da garantia:

- 2.1 - Vencimento do prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da emissão da nota fiscal de venda do produto novo ao consumidor.
- 2.2 - Adulteração da Nota Fiscal.
- 2.3 - Produto ligado em tensão elétrica adversa a recomendada no manual de instruções, ou variação fora do normal.
- 2.4 - Mau uso do equipamento usado pelo consumidor em desacordo com as normas neste Manual.
- 2.5 - Acidentes, sinistros ou decorrente do desgaste natural do produto.
- 2.6 - Violação do produto ou ter sido consertado por técnicos não autorizados da **INGECOLD**.

3. A garantia não cobre

- 3.1 - Despesas com instalação do equipamento;
- 3.2 - Peças para ligação à rede hidráulica;
- 3.3 - Chamadas relacionadas a orientações de uso constantes no Manual de Instruções;
- 3.4 - Peças sujeitas ao desgaste natural como: lâmpadas, vidros, interruptores, borrachas, peças plásticas, assim como, a mão de obra utilizada na substituição das mesmas.

4. Outros

- 4.1 - Se o produto precisar de componentes por problemas de oscilações de voltagem fora do especificado no manual de instruções, a sua aquisição, instalação e manutenção se dará por conta do Consumidor, sem qualquer cobertura do presente termo de garantia.
- 4.2 - A **INGECOLD** se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos e de seu manual sem prévio aviso.
- 4.3 - As condições de garantia são validas apenas para os produtos vendidos e utilizados em território brasileiro.

ingecold*

Ingecold Ind. e Com. de Refrigeração Ltda.

Av. Eurico Ambrogi Santos, 1370

Dist. Industrial do Piracangaguá

12042-010 - Taubaté - SP - Brasil

55 (12) 2125 4000 - www.ingecold.com.br

e-mail: atecnica@ingecold.com.br