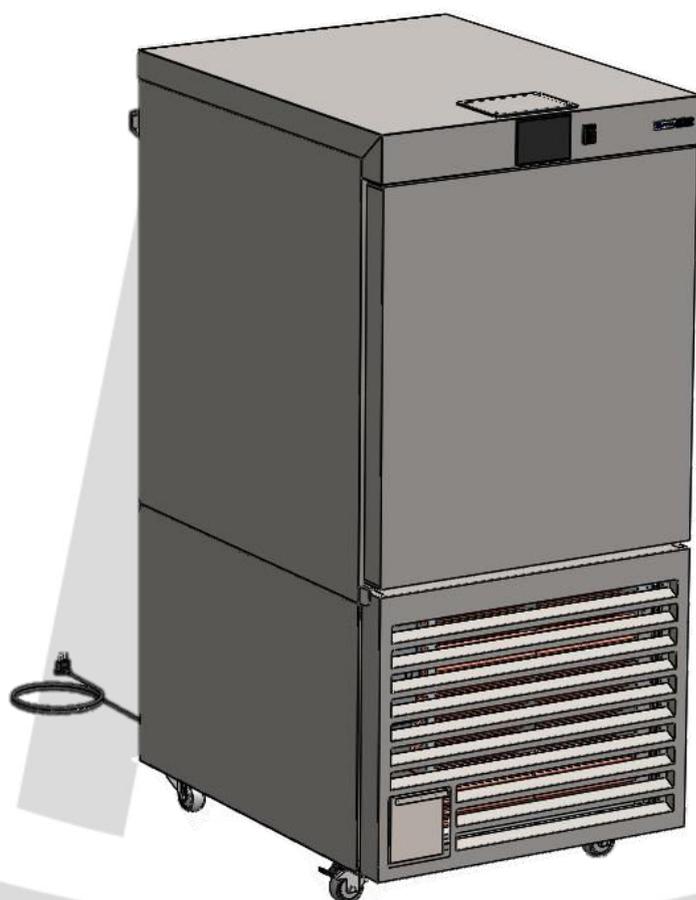


ULTRACONGELADOR PARA CANECAS



UCC-A4



Para agendar serviços de instalação e/ou reparo do seu produto junto à rede autorizada de **assistências técnicas**, você pode:

Acessar o site www.acosmacom.com.br/rede-de-assistencias/ através de seu computador ou smartphone



OBRIGADO POR ESCOLHER A MACOM!

Prezado cliente,

Obrigado por sua preferência por equipamentos Macom. Ressaltamos que estamos a sua disposição para quaisquer esclarecimentos e o contato com você é muito importante para nós.

A Macom é reconhecida nacional e internacionalmente como a melhor fabricante de equipamentos e sistemas para cozinhas profissionais da América Latina.

Desde a sua fundação, em 1972, a empresa valoriza, acima de tudo, a qualidade de seus produtos. Sua trajetória sempre foi marcada por uma permanente evolução técnica, pelo desenvolvimento de produtos inovadores e por manter um relacionamento próximo e duradouro com clientes e parceiros.

A Macom mantém seus alicerces fiéis aos seus valores: Integridade, Experiência e Inovação. E foca o futuro preparando-se para atender às novas necessidades de seus clientes ampliando o parque industrial, renovando a marca e lançando novos produtos. Empresa do grupo Hoshizaki desde 19 de julho de 2013.

Presente em todo o Brasil:

+ de 8 mil clientes

+ de 30 anos de fornecimento para um mesmo cliente

+ de 400 mil produtos fabricados

Você agora faz parte de nossa história.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	4
1.1 SÍMBOLOS DE SEGURANÇA E PRECAUÇÕES	5
2. EQUIPAMENTO	6
2.1 CONHECENDO SEU EQUIPAMENTO	6
2.2 EQUIPAMENTOS COM RODAS	8
2.3 USO DOMÉSTICO.....	9
2.4 TABELA DE MODELOS	9
2.5 EMBALAGEM	10
2.6 RETIRANDO O EQUIPAMENTO DA EMBALAGEM.....	11
3. INSTALAÇÃO	6
3.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO.....	6
3.1.1 DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO	8
4. OPERAÇÃO	9
4.1 DESCRIÇÃO DO DISPLAY FRONTAL	9
5. RECOMENDAÇÕES GERAIS.....	14
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	16
6.1 LIMPEZA DO EQUIPAMENTO.....	16
6.2 CONSERVAÇÃO DO AÇO INOXIDÁVEL	16
6.3 MANCHAS DE ALIMENTOS OU RESÍDUOS ENDURECIDOS	17
6.4 LIMPANDO O CONDENSADOR.....	17
7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	18
7.1 PEDIDO DE PEÇAS E INFORMAÇÕES TÉCNICAS	19
8. TERMO DE GARANTIA	20

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar o equipamento, leia atentamente este manual para se certificar de que saiba como operar os recursos e operações que o seu novo equipamento oferece de maneira segura e eficiente.
- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas que não possuem experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou lhes tiverem sido dadas instruções de utilização por uma pessoa responsável pela sua 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 eletrodoméstico.
- Como as instruções operacionais a seguir abrangem diversos modelos, as características do seu equipamento poderão diferir um pouco daquelas descritas neste manual e nem todas as placas de advertência poderão ser aplicáveis. Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com a central de assistência técnica pelo telefone +55 11 2085-7000 ou pelo site www.acosmacom.com.br/contato.

1.1 Símbolos de segurança e precauções

ATENÇÃO!

Recomendações ou sinalizações de ações com riscos que podem resultar em ferimentos leves ou danos materiais.

CUIDADO!

Riscos ou práticas pouco seguras que podem resultar em ferimentos leves ou danos materiais.

ADVERTÊNCIA!

Riscos ou práticas pouco seguras que podem resultar em ferimentos graves ou óbito.

ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio/materiais inflamáveis.

PERIGO!

Risco de morte por choque elétrico.

Estes sinais estão aqui para evitar ferimentos a você e outras pessoas. Siga-os com atenção.

Guarde o manual em um local seguro para consultas futuras.

2. EQUIPAMENTO

2.1 Conhecendo seu equipamento

Toda esta família de equipamentos é fabricada em aço inoxidável, polido, fosco e acetinado.

O isolamento interno e a estrutura do equipamento são garantidos com espuma de poliuretano expandido com espessura de 70 mm, formando um monobloco compacto.

O equipamento é fornecido com porta para abertura sentido horário, porém as dobradiças superior e inferior direitas acompanham o equipamento para uma possível reversão no sentido de abertura da porta (a reversão de sentido da porta é de responsabilidade do cliente).

A vedação entre o gabinete e as portas é garantida por um conjunto magnético localizado entre a gaxeta da porta e o gabinete do equipamento, que impede a transmissão e a perda de calor para o ambiente externo através de frestas, poupando o conjunto motor/compressor.

Os quatro rodízios de 3" permitem maior mobilidade para seu equipamento, tornando possível manusear seu equipamento mesmo em pequenos corredores. Além disso, dois rodízios com freios oferecem maior segurança no dia a dia. O acabamento em termoplástico com PVC permite a limpeza dos rodízios e não danificam o piso.

NOTA: Cuidado com objetos metálicos e outros que podem danificar ou grudar nos rodízios e arranhar o piso.

O forçador de ar está localizado na traseira do equipamento e possui um escoamento de drenagem para a parte de baixo, podendo ter a captação do condensado em uma bandeja coletora ou diretamente num ponto destinado a isso.

No painel frontal do equipamento podemos encontrar um controlador digital que é responsável por todo gerenciamento do sistema de refrigeração, controlando tempo de degelo, tempo de refrigeração e funcionamento do compressor.

Todas as linhas de equipamentos refrigerados já estão em conformidade com as normas internacionais de preservação do meio ambiente, usando fluídos ecologicamente aceitos em seus ciclos de refrigeração.

O seu equipamento é fornecido com um sistema de troca de temperatura interna por ar forçado, por meio de ventiladores, um fator físico que permite um resfriamento mais rápido e dinâmico. Esse fator nos permite, além de chegar à temperatura desejada mais rapidamente, obter um menor consumo de energia, pois o compressor é solicitado por menos tempo e havendo um menor desgaste do conjunto motor/compressor.

O equipamento é dotado de um conjunto de suportes de cantoneiras que permitem uma regulagem da posição das grades internas que podem acomodar até 4 gavetas para máquina de lavar louça de 500x500x100h. O conjunto cantoneiras e caixa recebem uma carga máxima de até **25Kg**, não é recomendado colocar cargas acima do valor máximo. Caso necessário, poderá alterar a distância entre as cantoneiras para acomodar diferentes tipos de recipientes.

Para alterar a posição das cantoneiras, proceda da seguinte forma:

- A. Defina a altura e escolha a posição desejada, os trilhos não devem ficar inclinados (foto1);

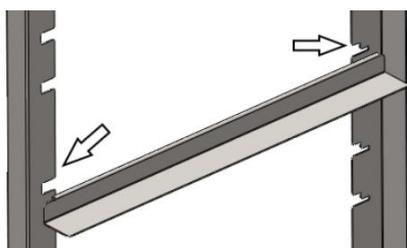


Foto 1

- B. Incline levemente o trilho para trás e encaixe primeiro a parte traseira (foto 2);

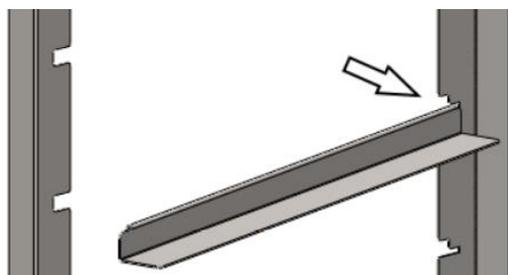


Foto 2

- C. Alinhe o trilho e encaixe a parte frontal (Foto 3);

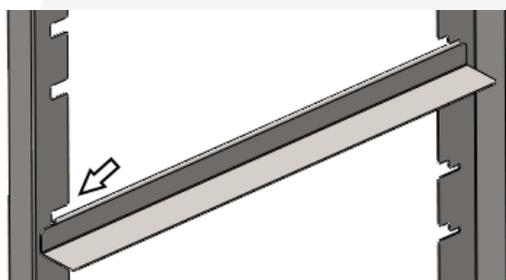


Foto 3

- D. Empurre o trilho totalmente para baixo e para trás encaixando nas duas aletas e verifique se o trilho está alinhado (Foto 4).

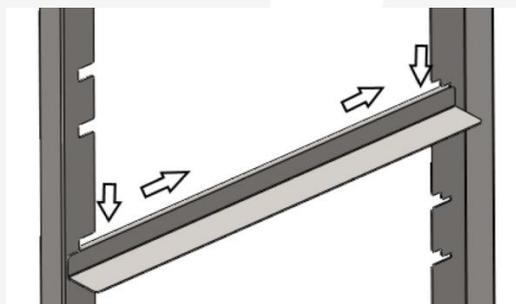


Foto 4

- E. Repita o processo para o outro lado.

2.2 Equipamentos com rodas

Os equipamentos serão fornecidos com rodas. Assim, devem ser providenciados meios de contenção adequados para evitar que o equipamento se desprenda da rede elétrica, acessórios ou qualquer dispositivo de engate rápido. Utilize corrente limitadora ou cabos de aço limitadores para conter o equipamento no local determinado.

2.3 Uso doméstico

Equipamento não recomendado para uso doméstico, pois gera nível de ruído apto somente para aplicação comercial

2.4 Tabela de modelos

Dados Técnicos	
NOME COMERCIAL	ULTRACONGELADOR PARA CANECAS
MODELO	UCC-A4
VOLUME INTERNO (L)	275
POTÊNCIA	2860 W
CORRENTE	12,9 A
TENSÃO	220V ~1 60Hz
FLUÍDO REFRIG. (GÁS)	R404a
CARGA DE FLUÍDO	3000g
DIMENSÕES (L X P X A)	790 X 1070 X 1730mm
TEMPERATURA DE TRABALHO	ATÉ -30°C
GRAU DE PROTEÇÃO	IP 22
CLASSE CLIMÁTICA	5
TEMPERATURA MÁXIMA AMBIENTE	+ 40°C

Você também poderá identificar seu equipamento através do desenho da capa deste manual.

Para maiores informações, consulte nosso site: www.acosmacom.com.br

2.5 Embalagem

Equipamento embalado em caixa de madeira com dimensões em mm (L x C x A):

- 1005 x 1245 x 2000MM



2.6 Retirando o equipamento da embalagem

1º) Abrir linguetas e retirar tampa e laterais.

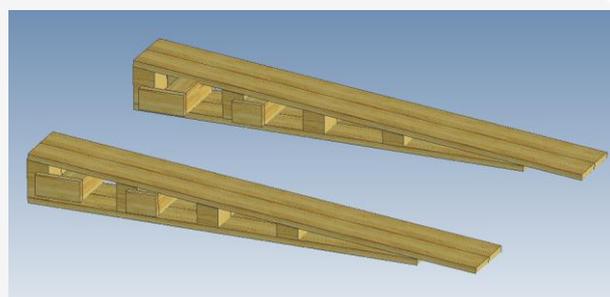
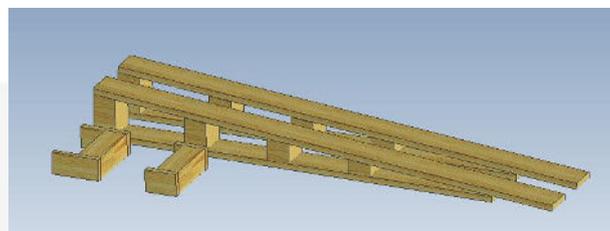


2º) Ao ir retirando as laterais retirar as tampas e madeiras soltas. Retirar bag, cantoneiras e peças soltas

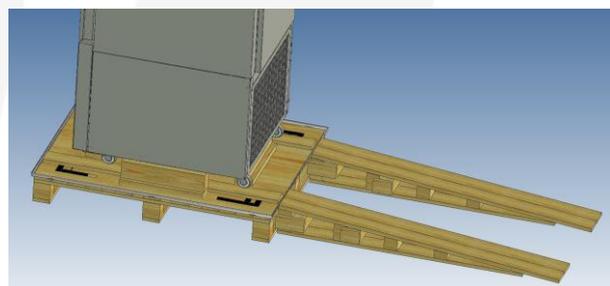


3º) Montar as 2 rampas conforme imagens abaixo. Apenas posicionado. Esses blocos soltos servem para que as 2 rampas não se separem

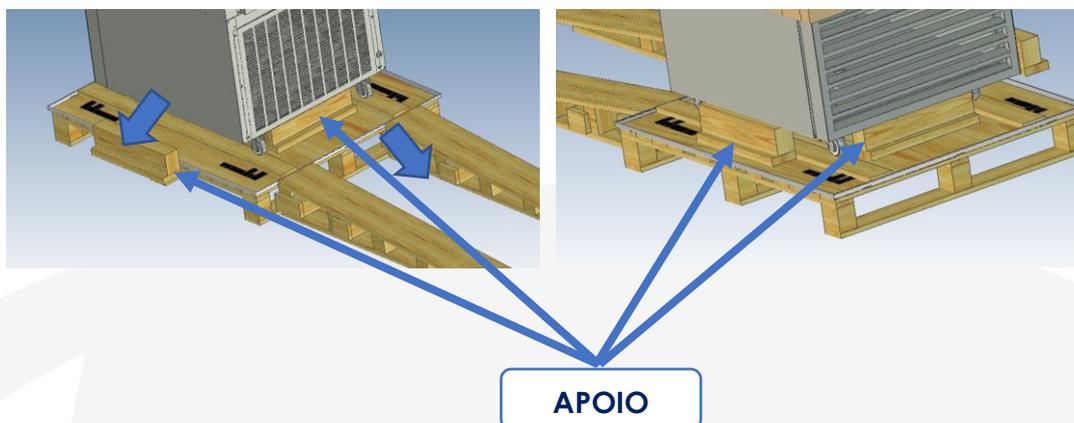
quando estiverem com peso (produto) passando por ela e ter mais área de contato



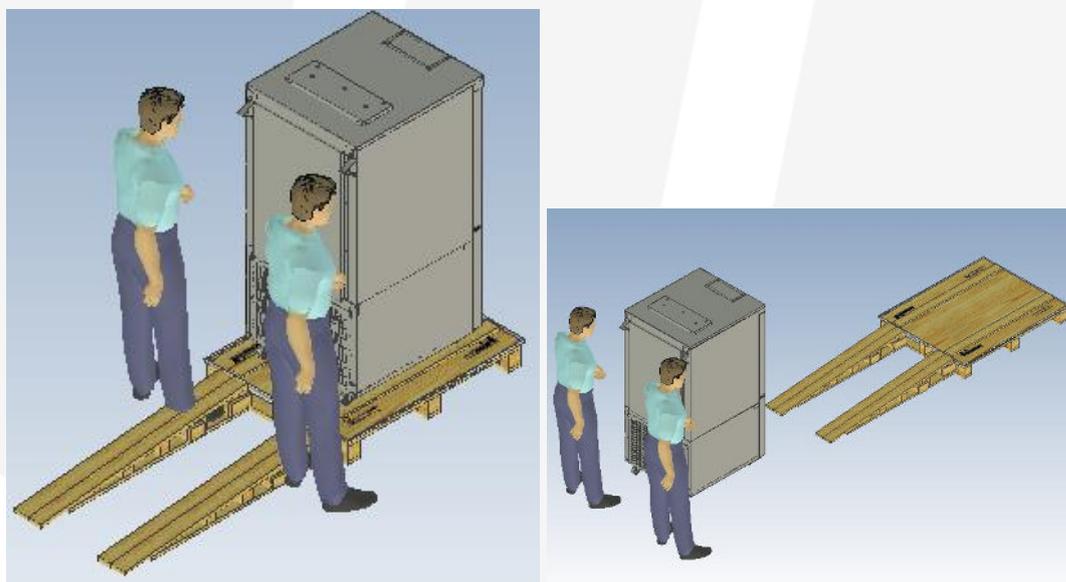
4º) Posicionar as rampas rente a base e na linha das roldanas.



5º) Retirar lentamente os apoios (4x) que estão parafusados, para que o equipamento fique em cima da madeira de sustentação.



6º) Devido ao peso e velocidade de alavanca que o equipamento exercerá, sempre em duas pessoas retirar o equipamento utilizando a rampa com cuidado, (Importante destravar as roldanas e as duas pessoas para apoio do equipamento).



3. INSTALAÇÃO

Nenhuma instalação ou serviço deve ser realizado até que o técnico tenha lido cuidadosamente este manual de instruções. Da mesma forma, o proprietário /gestor não deve operar o equipamento até que o instalador o tenha instruído sobre o seu funcionamento adequado. Falha em instalar, operar e manter o equipamento em acordo com este manual vai afetar negativamente a segurança, desempenho, vida útil dos componentes e cobertura de garantia, além de poder resultar em danos físicos e acidentes. A instalação adequada é de responsabilidade do instalador. Falha do produto ou danos materiais devido à instalação inadequada não são cobertos pela garantia.

3.1 Local de instalação

O espaço técnico para instalações em geral está localizado de acordo com o tipo de base de apoio e modelo do equipamento, portanto, o local escolhido para a instalação deve seguir as informações especificadas no projeto de layout definitivo ou em segundo caso, o diagrama de instalação do modelo do equipamento, quando não existir projeto de layout para a obra. Em qualquer um dos casos, deve-se respeitar um vão de 150 mm nas laterais e traseira, de paredes construídas de materiais combustíveis e 0 mm para não combustíveis, providenciando no mínimo 800mm na frente do equipamento para serviço e operação.



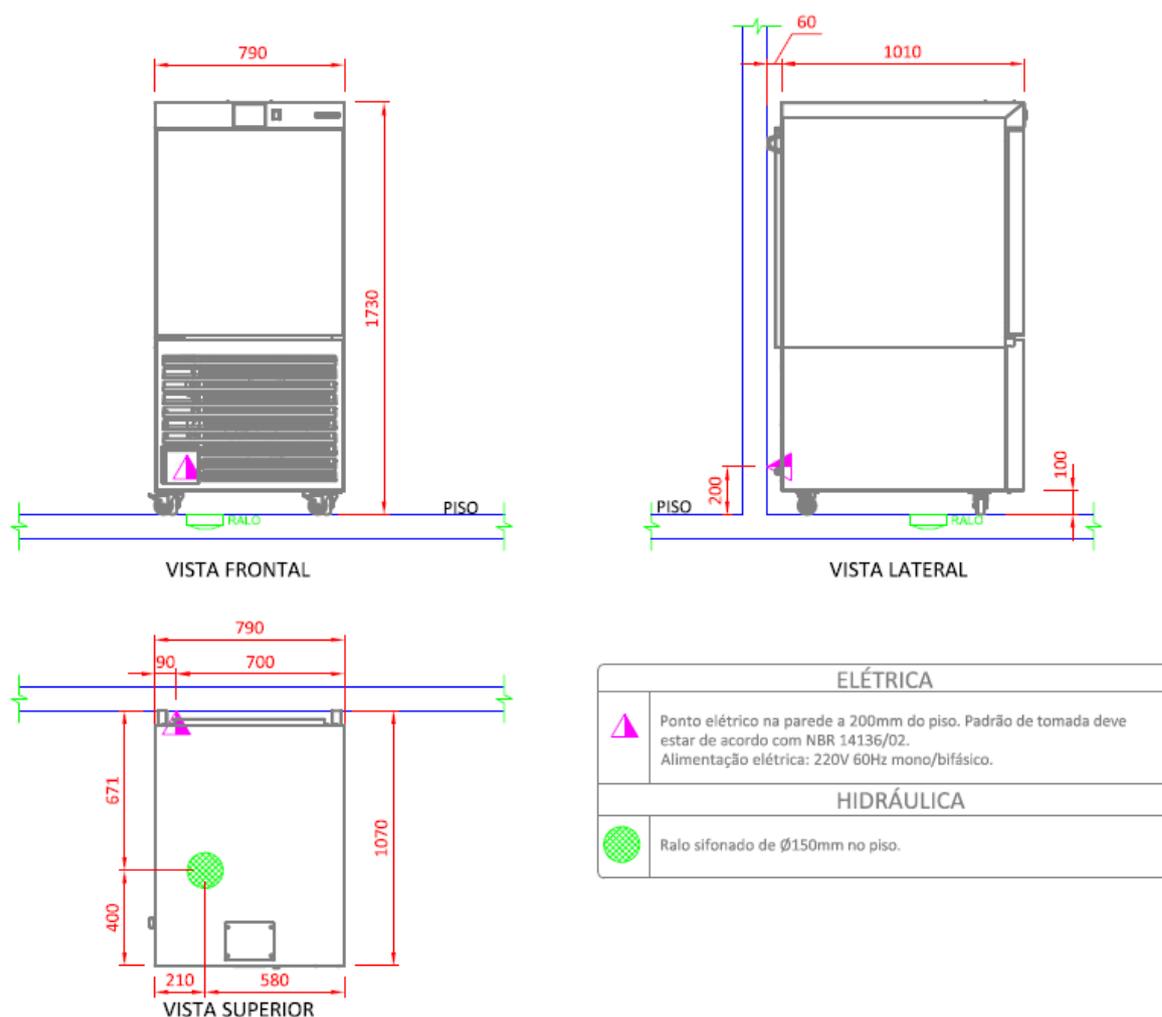
ADVERTÊNCIA!

Não bloquear a área em volta da base ou abaixo do equipamento. A área deve ficar livre de produtos químicos.

 **ATENÇÃO!**

Uma instalação apropriada é essencial para uma operação sem problemas. A instalação somente poderá ser executada por pessoal técnico autorizado. Qualquer alteração no equipamento cancela a garantia.

3.1.1 Diagrama de instalação



Observações:

- Todas as instalações devem obedecer às normas da ABNT;
- Posição de pontos sugeridas;
- Medidas em milímetros;
- Desenho sem escala;
- A tomada deve estar dimensionada de acordo com a potência do equipamento.
- Tomada não fornecida pela Macom;

4. OPERAÇÃO

4.1 Descrição do display frontal



1) Tecla ECO:



Usada para acionar o SET POINT ECONOMICO, ou seja, quando não está realizando o congelamento das canecas e deseja apenas manter a temperatura interna em -20°C . Pressione e segura e irá visualizar a sinalização EC no display. Isso indica que o equipamento está operando em modo econômico. Para voltar ao SET POINT NORMAL (-30°C), pressione e segure até visualizar SP. No modo de programação pode ser usada para voltar às pastas de programação (pressione por 2 segundos). Além disso, com um toque curto, pode ser possível ver as temperaturas das sondas do evaporador.

2) Tecla UP/DEGEL:



No modo normal pode ser usada para iniciar/parar o degelo manual (mantenha pressionada por 5 segundos). No modo de programação é usada para aumentar os valores a serem definidos e para selecionar os parâmetros a serem alterados. Pressionada junto com a tecla CONFIGURAÇÕES  por 5 segundos permite desbloquear o teclado.

3) Tecla DOWN/Liga e desliga

No modo de programação é usada para diminuir os valores a serem definidos e para selecionar os parâmetros a serem alterados. No modo normal desliga ou liga o equipamento. Quando desligado via tecla DOWN um led ficará aceso no centro da parte inferior do display (5) indicando que o equipamento está em Stand By.

4) Tecla CONFIGURAÇÃO

Usada para visualizar e alterar as temperaturas de SET POINT (pressione e solte). Também é usada para acessar os parâmetros de configuração do controlador (uma senha será solicitada).

5) LED Stand-By:

Indica o status de Stand-by. Poderá ligar ou desligar o modo stand by mantendo pressionada a tecla .

6) LED DEGELO:

Indica o degelo em andamento (LED aceso) ou o tempo de drenagem (gotejamento) em andamento (LED intermitente)

7) LED da SAÍDA DE REFRIGERAÇÃO:

Indica que o equipamento está em ciclo de refrigeração, podendo ser: saída ligada (LED aceso), saída desligada (LED apagado) ou saída inibida por tempo de atraso (LED intermitente).

8) LED VENTILADOR:

Indica o status da saída configurada para acionar o ventilador. Saída ligada (LED aceso), saída desligada (LED apagado) ou saída inibida, com tempo de

retardo após o degelo (LED intermitente). O Led do ventilador também é apagado quando a porta está aberta.

8.1. Função de bloqueio do teclado

No instrumento é possível bloquear completamente o teclado. Esta função é particularmente útil numa eventual limpeza ou quando o instrumento está exposto ao público e é desejável evitar qualquer modificação. Quando o teclado está bloqueado, se qualquer uma das teclas for pressionada, no display aparecerá "Ln" para indicar que o bloqueio está ativo. Para desbloquear o teclado basta pressionar simultaneamente as teclas  e  e mantê-las pressionadas durante 5 segundos, após o qual a mensagem "LF" aparecerá no display e todas as principais funções estarão disponíveis novamente.

8.2. Funcionamento

8.2.1. Função ligado / stand-by

O instrumento, uma vez energizado, pode assumir 2 condições diferentes:

LIGADO: significa que o controlador executa as funções de controle previstas.

STAND-BY: significa que o controlador não executa qualquer função de controle e o display permanece desligado somente com o LED STAND-BY aceso.

Em caso de falta de energia e retorno da mesma, o sistema sempre se ajusta na condição que estava antes da falta de energia.

8.2.2. Modos de operação conjunta: Normal e Econômico

O instrumento pode ser usado para inserir até 2 diferentes sets points de controle: Normal - "SP" e Econômico - "SE".

A alternância entre os modos de operação pode ser manual ou automática

8.2.3. Operação em modo "Normal - Econômico"

Seu equipamento vem configurado com temperatura de SET POINT NORMAL de -30°C e após 120 minutos de operação sem que haja abertura de porta, o equipamento passa automaticamente para o modo SET POINT ECONOMICO de -20°C. Ao realizar a abertura de porta o equipamento retoma o SET POINT NORMAL de -30°C. O mesmo se dá caso selecione manualmente o SET POINT ECONÔMICO, ao abrir a porta o equipamento retoma o ciclo NORMAL (-30°C). O Modo "Normal - Econômico" pode ser selecionado manualmente. Mantenha pressionada a tecla  por 5 segundos. O display mostrará a mensagem EC e ficará alternando essa mensagem com a temperatura interna.

Exemplo de mudança automática entre o modo econômico e o modo normal em uma loja. Durante o período de trabalho a porta é frequentemente aberta e o controlador permanece em modo normal. Se a porta não foi aberta por tempo 120 minutos, o controlador muda para o modo Eco. Assim que a porta é aberta novamente, o controlador retorna para o modo normal.

8.3. Degelo

O controle automático do degelo ocorre por intervalos de tempo e pode ser notado quando o Led de degelo está aceso. Além disso, pode-se forçar um degelo manual sempre que preciso mantendo a tecla  pressionada por 5 segundos.

Para interromper um ciclo de degelo, pressione a tecla  durante um ciclo de degelo e mantenha-a pressionada por aproximadamente 5 segundos.

Após o ciclo de degelo, o equipamento entrará em ciclo de gotejamento para escoar a água da serpentina interna. Durante este processo, o LED de DEGELO  ficará piscando.

8.4. Sinalização

Erro	Motivo	Ação
E1 – E1 E2 – E2 E3 – E3	A sonda pode ter sido interrompida (E) ou entrou em curto-circuito (-E), ou mede um valor fora da faixa permitida	Verifique se conexão da sonda com o instrumento está correta e se a sonda funciona corretamente
EP	Erro de memória interna EEPROM	Pressione a tecla P
Er	Erro de memória grave	Substitua o instrumento ou envie para reparação na fábrica

8.5. Outras indicações:

Indicação	Motivo
od	Atraso para ativar as saídas na energização do instrumento
Ln	Teclado bloqueado
Lf	Teclado desbloqueado
oP	Porta aberta
dF	Degelo em andamento com “dL” = Lb
PF	Pós-degelo em andamento com “dL” = Lb
Ec	Modo Econômico ativo

5. Recomendações Gerais

1. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em lesão, incêndios ou danos ao equipamento.
2. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança.
3. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do equipamento.
4. Não suba ou pendure objetos no equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento.
5. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo.
6. Mantenha a área em volta do aparelho limpa. Sujeira, poeira ou insetos no aparelho pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento.
7. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo
8. Mantenha os painéis perfurados livres e desimpedidos para que haja uma ventilação adequada para o condensador;
9. Procure, sempre que possível, evitar abrir as portas constantemente, pois o diferencial de temperatura entre a câmara interna e o ambiente externo é muito grande, o que fará o sistema motor/compressor trabalhar mais tempo, diminuindo assim a sua vida útil;
10. A colocação das caixas no interior do equipamento é muito importante. Como vimos anteriormente, a troca de calor se dá entre os alimentos e o ar circulado em seu interior. Procure sempre distribuir as caixas de modo a não bloquear as entradas de ar e suas respectivas saídas do evaporador

11. Se eventualmente for necessário que o equipamento permaneça desligado por um tempo prolongado, procure manter as portas entre abertas para que possa haver uma circulação de ar, evitando o aparecimento de pontos de bolor e odores. Não se esqueça de desconectar o equipamento da tomada. Não deixe o aparelho ligado durante longos períodos de não utilização;
12. O APARELHO DEVE SER ATERRADO: O equipamento está montado com um plugue de três pinos conforme padrão brasileiro para reduzir o risco de choques elétricos. A rede elétrica deve ser fornecida conforme os padrões vigentes do país (NBR5410). Não é permitida a retirada do pino de aterramento ou uso de adaptadores sem o pino de aterramento. A falta de aterramento adequado na rede elétrica pode resultar em morte ou ferimentos graves;
13. Para reduzir o risco de choque elétrico, não toque no interruptor de controle ou plugue com as mãos úmidas. Verifique se o interruptor de controle está na posição "DESLIGADO" antes de conectar ou desligar o equipamento da rede elétrica;
14. Não utilize um aparelho com um cabo de alimentação danificado. O cabo de alimentação não deve ser alterado, esmagado, tencionado ou emaranhado. Tais ações poderiam resultar em choque elétrico ou danos ao equipamento. Caso encontre o cabo de alimentação nestas condições, contate o pessoal técnico autorizado para substituição do mesmo. Para desligar o aparelho da tomada, certifique-se de puxar o plugue, não o cabo;
15. Tenha cuidado para não prender os dedos ao abrir e fechar a porta. Tenha cuidado ao abrir e fechar a porta se houver crianças na área;
16. Mantenha as aberturas de ventilação no gabinete do equipamento sem obstruções;

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 Limpeza do equipamento

Para limpeza externa e interna, recomenda-se o uso de uma esponja macia e detergente adequado. Para a retirada do detergente não se deve usar água em excesso.

Não é recomendado o uso de palha de aço ou qualquer tipo de abrasivo para limpeza do equipamento.

Retire a(s) bandeja(s) de coleta de água de degelo localizada na parte inferior do equipamento. A bandeja(s) pode(m) ser lavada(s) com detergente sem base de cloro, tomando-se o cuidado para não danificar a bandeja.

6.2 Conservação do Aço Inoxidável

O aço inoxidável não sofre corrosão agressiva do oxigênio do ar. Sua resistência se constitui em uma capa molecular de óxido que se forma sobre a superfície, protegendo o aço da corrosão. Entretanto, há substâncias que modificam e obstruem esta capa, impedindo a formação de uma nova camada protetora, resultando num processo de corrosão. É necessário, portanto, utilizar produtos de limpeza adequados.

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, seja para a limpeza do aço inoxidável ou para limpeza do piso ou de áreas próximas ao equipamento, informe-se com o fornecedor sobre as características de cada produto utilizado. Não usar produtos à base de cloro.

Ao deixar o equipamento sem uso por algum tempo, realize a limpeza das superfícies externas e internas. Após secar, proteja com uma película de vaselina líquida nas partes externas. Produtos para esta finalidade são facilmente encontrados no comércio.

6.3 Manchas de alimentos ou resíduos endurecidos

Lave com água quente. Se os resíduos estão fortemente aderidos e endurecidos, utilize uma solução de detergente neutro e use eventualmente uma espátula de madeira ou plástico.

6.4 Limpando o condensador

A limpeza do condensador proporciona o bom funcionamento do equipamento. Para isso, é necessário em primeiro lugar desconectá-lo da tomada elétrica, acessar a unidade condensadora e proceder à limpeza com um pincel. Muito cuidado com as aletas, pois são feitas em alumínio e extremamente finas e delicadas, fáceis de amassar. A limpeza resume-se apenas em tirar a poeira acumulada entre essas aletas. A poeira acaba funcionando como isolante impedindo a troca efetiva do calor com o meio ambiente, diminuindo a eficiência do equipamento. Caso haja vestígios de gordura impregnados no condensador, deverá providenciar a lavagem do mesmo. A lavagem do condensador só deverá ser realizada por pessoal técnico autorizado, pois se não realizada corretamente, pode comprometer todo sistema elétrico e até o próprio funcionamento do compressor do equipamento.

7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Defeito	Possível Causa	Solução
Equipamento não liga;	<p>O equipamento não está conectado na tomada; Não há energia na tomada. Disjuntor do equipamento desligado; Mal contato nos cabos de alimentação do controlador; Controlador queimado;</p>	<p>Conecte o plugue do equipamento na tomada; Contate o serviço de manutenção para verificar os disjuntores do quadro de distribuição elétrica; Contate o pessoal técnico autorizado para verificar se o disjuntor do equipamento não está desligado; Contate pessoal técnico autorizado; Contate pessoal técnico autorizado;</p>
Equipamento não abaixa a temperatura;	<p>Portas do equipamento abertas ou com frestas e/ou gaxetas (borracha das portas) rasgadas ou mal encaixadas; Má estocagem; Programação do controlador incorreta; Sujeira no condensador; Temperatura ambiente muito alta; Falta de ventilação no condensador ou evaporador; Evaporador bloqueado com gelo; Mal contato na fiação elétrica do controlador ou compressor; Queima do conjunto de partida do compressor; Vazamento de fluido refrigerante; Compressor danificado;</p>	<p>Mantenha as portas bem fechadas; Providencie a troca das gaxetas; Verifique se as caixas não estão obstruindo a circulação do ar; Verifique a temperatura programada no controlador; Contate serviço de manutenção para verificar se não há sujeira no condensador e providencie a limpeza; Verifique se a temperatura ambiente não está fora dos padrões de trabalho do equipamento (até 40°C no máximo); Verifique se não há algum objeto preso nas hélices dos ventiladores; Verifique se há formação de uma placa de gelo no evaporador. Force um degelo manual seguindo as orientações no item 8.4.6 "Degelo manual" Contate pessoal técnico autorizado para verificar o chicote elétrico; Contate pessoal técnico autorizado para verificar os componentes elétricos; Contate pessoal técnico autorizado para verificar as pressões de trabalho do equipamento; Contate pessoal técnico autorizado para realizar os testes no compressor;</p>

CASO O PROBLEMA NÃO SEJA SANADO POR ESTAS SOLUÇÕES, ACIONAR O PESSOAL TÉCNICO AUTORIZADO PARA INSPEÇÃO, TESTE E REPARO DO EQUIPAMENTO.

Constatada pela equipe técnica autorizada a necessidade de troca de algum componente do equipamento, deverá identificar e consultar o código da peça em "Peças para Reposição".

7.1 Pedido de peças e informações técnicas

Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante **Macom**. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: www.acosmacom.com.br/servicos. Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias poderá entrar em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo telefone (55) 11 2085-7000. Para agilizar o seu pedido, as seguintes informações são necessárias:

- Modelo do equipamento;
- Quantidade;
- N° de série;
- Código da peça;
- Natureza do problema;
- Demais informações que possam nos ajudar na solução de seu problema;

8. TERMO DE GARANTIA

Todos os produtos fabricados por AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. são testados e garantidos, através da sua fábrica e de representantes autorizados.

A GARANTIA tem a duração de um ano, e inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal, nos termos da lei 8078, de 11 de setembro de 1990. O serviço de Assistência Técnica coberto por GARANTIA, será prestado por Aços Macom ou por seus representantes autorizados, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas.

As despesas com viagem, transporte, estadia e alimentação dos técnicos, serão arcadas pelo cliente que estiver situado fora da Grande São Paulo, ou fora da área de atuação das empresas credenciadas.

Não autorizamos nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

Esta garantia não cobre mau funcionamento causado por:

- Baixa pressão de água;
- Oscilação e interrupção de energia elétrica;
- Falta de pressão ou vazão de gás;
- Falta de limpeza e higiene que possa causar curto-circuito elétrico;
- Uso inadequado dos equipamentos;
- Agressões das partes elétricas ou eletrônicas por agentes de limpeza como detergentes e água, uso de soluções cáusticas;
- Descalibrar por operação incorreta.
- Bloqueio de evaporadores e condensadores em refrigeradores e freezers;

Não são cobertos por garantia:

- Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos etc.);
- Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização, tenham se desregulado por imperícia no seu uso, ou por mudança de parâmetros desejada por seu usuário, tais como (queimadores, termostatos, pressostatos, termômetros e sensores de chama), salvo durante a instalação dos mesmos e respectiva regulagem.

Nos defeitos de fabricação, o componente defeituoso deve ser remetido à fábrica no prazo máximo de dez (10) dias, o que ficará a cargo do cliente ou das empresas credenciadas.

A garantia fica automaticamente invalidada quando:

A instalação dos equipamentos for efetuada por profissionais ou empresas não credenciadas por Aços Macom Indústria e Comercio Ltda.

Acidentes de transporte, antes de sua utilização, ou por causas naturais, como inundações, incêndios ou outros. Por mudança de local, sem acompanhamento de empresa credenciada.

Quando os equipamentos tiverem recebido maus cuidados, ou alterações/modificações não autorizadas.

A Aços Macom se reserva do direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.



AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Av. Julia Gaiolli, 474 – 07251-500 – Guarulhos, SP

Telefone/Fax: +55 11 2085-7000

<http://www.acosmacom.com.br>