

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Parabéns!

Você adquiriu um equipamento desenvolvido com alta qualidade. Para obter o máximo benefício e garantir seu perfeito funcionamento, leia com atenção este manual.

CONSERVADOR VERTICAL (AUTO SERVIÇO) USO COMERCIAL

Modelos: ACFM785, ACFM1000, ACFM1220, ACFM1450, ACFM2100, ACFM2375 e ACFB2638.

1. SEGURANÇA

Este equipamento não se destina a 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 a utilização do equipamento ou estejam sob 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.

- Mantenha livre de obstrução todas as aberturas de ventilação no compartimento do equipamento ou na estrutura para construção.
- Não use dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de degelo, além do que os recomendados pelo fabricante.
- Não danifique o circuito refrigerante.
- Não use aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos, a menos que eles sejam do tipo recomendado pelo fabricante.
- A classe de temperatura a qual o nosso equipamento está destinado é $7 = 35\text{ }^{\circ}\text{C}$ e 75% de umidade relativa do ar ou $3 = 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ e 60% de umidade relativa do ar (verificar classificação na etiqueta do produto).

⚠ Atenção: Não armazene remédios ou substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste equipamento.

• O equipamento deve ser instalado em local arejado e que facilite a ventilação da unidade de refrigeração, mantendo um espaço para circulação de ar mínima de 10cm.

• Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

2. ORIENTAÇÃO PARA DESCARTE

Comprometida com o meio ambiente, a FRICON S/A utiliza em seus equipamentos o agente expensor ciclopentano, que não afeta a camada de ozônio e têm pouca ação sobre

o efeito estufa.

⚠ Atenção:

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico. Seguem abaixo instruções:

Embalagem: São feitas de materiais recicláveis. Procure selecionar: plástico, papel, papelão e enviá-los às companhias de reciclagem.

Equipamento: Encaminhe seu equipamento velho para empresas de reciclagem, onde poderão ser manuseados corretamente de maneira que não venham a agredir o meio ambiente.

3. DESEMBALAGEM E MANUSEIO

• Guarde a nota fiscal de compra, ela será necessária caso precise utilizar os serviços da assistência técnica. Também não remova a etiqueta de identificação. Nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidade de reparos.

• Leia com atenção este manual de operação e manutenção, e disponibilize a outras pessoas responsáveis pelo manuseio e utilização deste equipamento.

• Antes da instalação e colocação em funcionamento deste equipamento, deve-se observar as disposições estatutárias em vigor.

• Os equipamentos de refrigeração da FRICON, da série SMR foram concebidos para o armazenamento de produtos previamente refrigerados (no caso dos modelos chillers) ou congelados (nos restantes). Assim qualquer outra utilização é considerada como não estando de acordo com os fins a que se destina.

⚠ Atenção:

• Para proteger o equipamento de refrigeração contra danos, este só deve ser transportado e armazenado na posição de utilização. O não cumprimento desta regra origina a perda da garantia.

- Antes de, e ao desembalar o equipamento, faça uma inspeção visual para detectar eventuais danos de transporte. Tenha em atenção peças soltas, abaulamentos, riscos, perdas visíveis de fluidos, etc.
- Antes de descartar os materiais da embalagem, os mesmos devem ser verificados afim de localizar possíveis acessórios soltos.
- Ao detectar danos de transporte favor entrar em contato com o SAC Fricon.

PERIGO

- Um equipamento danificado pode causar choque elétrico, **NUNCA** ligue um equipamento danificado a rede elétrica.

Eventuais danos devem ser imediatamente comunicados a **FRICON**. Para os restantes casos aplicam-se as condições contratuais da **FRICON**.

Antes de eliminar o material da embalagem, os mesmos devem ser verificados afim de localizar possíveis acessórios soltos.

4. INSTALAÇÃO

⚠ Atenção:

Caso o equipamento contenha película (Filme de Proteção) fazer a remoção antes de utilizá-lo.

a) Local

- Não recomendamos a instalação em locais de umidade relativa elevada.
Ex.: lavanderias.
- Evite incidência direta de raios solares e fontes de calor, tais como: fornos, fogões, estufas ou outros irradiadores de calor.
- Instale em piso plano. Isso evita ruídos e danos ao compressor.

Equipamento que possua Pés Niveladores, favor realizar o procedimento abaixo:

Na parte inferior da base do equipamento, são localizados os pés niveladores que além de complementar a base do equipamento, também ajudam a corrigir possíveis falhas no piso, os pés deverão ser regulados e nivelados de modo que o equipamento fique levemente inclinado para trás.

b) Ligação à Rede Elétrica

Certifique-se de que a tensão da tomada corresponde à do equipamento. Obs.: A tensão de alimentação do equipamento está identificada no cordão de alimentação do equipamento.

⚠ Atenção: Nunca utilizar Benjamin, T ou extensão para ligar o equipamento à tomada, esta prática pode levar a queda de tensão, queima do equipamento e aumento do consumo de energia elétrica, além de haver o risco de um curto-circuito podendo ocasionar um incêndio.

⚠ Atenção: Conforme norma de segurança ABNT (NBR-5410), é imprescindível que a rede elétrica de alimentação possua aterramento adequado para a utilização do equipamento. Os fios da tomada onde será ligado o seu equipamento devem ser de cobre e ter seção mínima de 4mm conforme NBR-5410. Solicite a um eletricista a avaliação da fonte de alimentação antes de ligar o equipamento. Esta ação é imprescindível para sua segurança, de seus funcionários e clientes, bem como ao público em geral.

- Verifique se a variação de tensão na fonte de alimentação está conforme a tabela abaixo.

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO (volts)		
Tensão	Mínima	Máxima
127 V / 60 Hz	114 V	140 V
220 V / 60 Hz	198 V	242 V
380 V / 60 Hz	342 V	418 V

• Caso a tensão elétrica apresente oscilação acima do especificado, utilize regulador de tensão conforme tabela:

Modelos dos Equipamentos	Regulador Automático de Tensão
ACFM1000, ACFM785	1.000 V.A
ACFM2100, ACFM1450, ACFM1220, ACFM2375	1.500 V.A
ACFB2638	5.500 V.A

Acionamento da iluminação

Para modelos ACFM: uma chave liga / desliga localizada na testeira do equipamento.

Para modelos ACFB: Pressionando a tecla "AUX" por 1 segundo, liga/desliga a iluminação.

5. MODELOS: ACFB

Os equipamentos da família ACFB são destinados a conservação de produtos congelados em geral, que requeiram temperatura abaixo de -16 °C.

6. MODELOS: ACFM

Os equipamentos da família ACFM são destinados a exposição e conservação de frios, laticínios e bebidas em geral, que requeiram temperatura na faixa de + 3 °C à + 8 °C.

7. UTILIZAÇÃO E ABASTECIMENTO

- Certifique-se de que o equipamento esteja desligado da fonte de alimentação.
- Antes de ligar a fonte de alimentação do equipamento limpe seu interior com um pano umedecido e sabão neutro.
- Para ligar ou desligar o equipamento, basta conectar o plug a tomada.
- **Para modelos ACFB:** Pressione a tecla "ON-OFF/UP" por 1 segundo para ligar o controlador, para desligá-lo mantenha a mesma tecla pressionada por 3 segundos.
- Caso o equipamento ACFB possua alarme o

mesmo esteja ativado, pressione a tecla "PRG/MUTE" para silenciá-lo.

- Sempre que desligar o equipamento, aguarde pelo menos 5 minutos antes de religá-lo.

- Mantenha o equipamento funcionando no mínimo 4 horas antes de colocar os produtos pela primeira vez ou após a limpeza de um degelo.

- Nunca coloque alimentos aquecidos diretamente no equipamento. Deixe-os esfriar na temperatura ambiente.

- Não conserve alimentos que já foram descongelados.

- Armazene os alimentos em porções pequenas. Isso torna possível a utilização integral de cada porção. Afinal, o alimento descongelado não poderá ser congelado novamente.

- Faça sempre a complementação da carga colocando-a no fundo. As mais geladas devem ficar na parte superior. Desta forma, você evita o esvaziamento total do equipamento.

- Embale todo o alimento a ser conservado ou resfriado, em saco de polietileno atóxico, papel de alumínio ou ainda recipientes plásticos adequados.

- Evite deixar a porta aberta.

- Evite colocar toalhas em cima do equipamento. Caso as pontas fiquem presas na porta, o sistema de vedação será prejudicado.

- Ao colocar maior quantidade de alimentos, evite bloquear a circulação do ar frio, deixando sempre espaço entre as paredes do fundo e os alimentos.

- Evite abrir o equipamento quando não houver energia elétrica.

- É importante não sobrecarregar de produtos, como não obstruir o fluxo de ar na entrada e saída de vento.

- Os equipamentos da linha ACFM são dotados de um dreno no fundo interno para facilitar o escoamento da água durante o degelo e a limpeza; caso queira, poderá ligá-lo diretamente à rede de esgoto através

de uma mangueira de 28 mm ou sifão fixado ao dreno com uma abraçadeira metálica (não acompanha no equipamento).

Importante: Durante o dia-a-dia mantenha o dreno interno fechado (com o tampão colocado) para evitar a entrada de odores no equipamento, provenientes do esgoto.

• Havendo a necessidade de manutenção, esta deve ser realizada por um profissional capacitado da rede de assistência técnica autorizada de modo a minimizar os riscos de possível ignição devido a peças incorretas ou serviço inadequado.

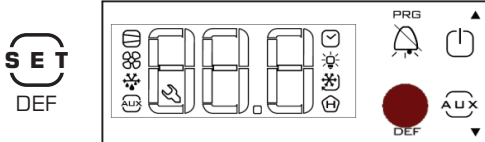
Substituição de peças e componentes: os componentes devem ser substituídos por componentes semelhantes.

8. REGULAGEM DE TEMPERATURA

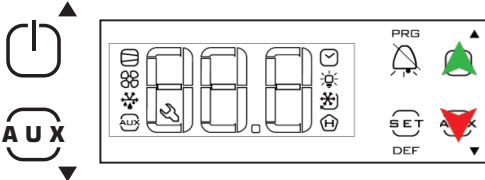
Atenção: Tenha em atenção à temperatura de conservação específica para os seus produtos.

Para os equipamentos da linha ACFB utilizar os passos abaixo para efetuar a alteração da temperatura desejada:

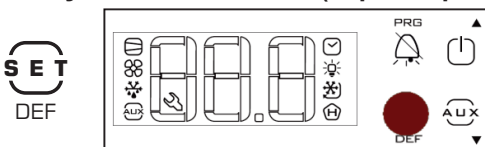
Pressione o botão SET (toque simples)



Altere o valor de Set-Point



Validação com o botão SET (toque simples)

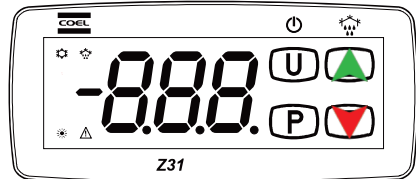


Para os equipamentos da linha ACFM os mesmos podem ir equipados com 2 controladores diferente, seguir a instrução conforme o controlador encontrado no equipamento

Para equipamentos com controlador Z31
Pressione o botão SET (toque simples)



Altere o valor de Set-Point



Validação com o botão SET (toque simples)



Para equipamentos com controlador MT-512E 2HP

Pressione o botão SET (toque simples)



Altere o valor de Set-Point



Validação com o botão SET (toque simples)



9. MONTAGEM DAS PRATELEIRAS

Desembale as prateleiras e suportes.

- Posicione os suportes das prateleiras na altura conveniente (conforme imagem).



Posicione as prateleiras sobre estes suportes.



As prateleiras com limitadores, deverão ficar nas laterais e as retas (sem limitador) deverão ser posicionadas no centro do expositor.

Sempre inicie a montagem das prateleiras de cima para baixo.

Informamos que a mercadoria a ser exposta deve ser uniformemente distribuída pela prateleira. A carga máxima indicada para cada prateleira é de 25kg a cada 515mm de comprimento.

Mantenha as laterais das prateleiras livre para a perfeita circulação do ar no interior do

equipamento. Exponha o produto somente até o limite lateral das prateleiras.

10. DEGELO/LIMPEZA

Para os modelos ACFB:

Os modelos ACFB são dotados de sistema de evaporador com circulação forçada de ar e o seu degelo é realizado automaticamente em cada ciclo de refrigeração. A água do degelo é conduzida para um recipiente na parte traseira do equipamento fazendo sua evaporação por condução de calor da resistência de aquecimento. Para acioná-la manualmente mantenha pressionada a tecla “SET” localizada no programador por 5 segundos.

Para modelos ACFM:

O degelo do evaporador é realizado pelo Programador eletrônico, ou seja, degelo natural por parada de compressor. A água proveniente do degelo é canalizada para fora do equipamento através de uma mangueira acoplada ao dreno.

Recomenda-se, se possível, canalizar esta água diretamente a um ponto de esgoto, ou colocar um recipiente para a coleta da água.

- Para um desligamento prolongado, seguir Também os passos abaixo:

- Desligue o equipamento retirando o plugue da tomada.

- Coloque os alimentos dentro de outro equipamento refrigerador ou caixas térmicas.

- Mantenha o equipamento aberto durante o degelo.

- Utilize espátulas plásticas para raspar o gelo, nunca utilize objetos metálicos e cortantes para raspar o gelo, eles podem danificar o equipamento.

Coloque um recipiente apropriado para coleta da água do degelo e abra o dreno do fundo do equipamento.

Para limpeza:

•10.1 - Do gabinete interno

Terminando o degelo, lave o equipamento com um pano umedecido em solução de bicarbonato de sódio e água morna (1 colher de sopa para cada litro de água). Após a limpeza, enxugue-o com cuidado.

• 10.2 - Do vidro

Seguir os seguintes cuidados:

MOMENTO DA LIMPEZA:

•A limpeza dos vidros, só pode ser feita com o equipamento desligado.

DETERGENTES:

•Tampas com proteção de baixa emissividade só podem ser limpas com um pano de algodão levemente umedecido com água limpa e de pH neutro.

IMPORTANTE

•A aplicação de qualquer tipo de detergente não é permitida, visando que o revestimento baixo emissivo pode sofrer danos.

•É proibida a utilização de panos de micro fibra abrasivos, rodos, ou panos esponjoso.

•Antes da limpeza sempre desligue da tomada, e retire todos os produtos, mantendo-os em um local que conserve a sua temperatura (exemplo: outro produto refrigerado ou caixa de isopor com gelo).

•Coloque um recipiente apropriado para coleta de água do degelo e abra o dreno do fundo do equipamento.

•Para a limpeza utilize somente uma flanela umedecida em água morna e sabão neutro.

•Não utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores etc.) ou produtos abrasivos (sapólios, pastas etc.) e nem esponjas de aço ou escovas. Estes produtos, além de danificar o equipamento, podem deixar odores desagradáveis e resíduos.

•Ligue o equipamento, deixando-o funcionar por um período mínimo de 4 horas e recoloque os produtos.

• Limpeza do condensador

Antes de qualquer limpeza, o equipamento deverá ser desligado da tomada, após isso seguir as instruções abaixo:

•Deverá com o auxílio da chave Phillips / chave estrela, retirar os parafusos que fixam a grelha superior do equipamento, para ter acesso ao condensador, seguindo com a limpeza recomendada.

•Isolar todas as partes elétricas, para não cair água ou qualquer resíduo condutor elétrico utilizado durante a limpeza (detergente, água, etc).

•Retirar com um pano umedecido com água, poeiras ou qualquer resíduo que esteja obstruindo o fluxo de ar no condensador.

Nota: Recomenda-se efetuar uma limpeza no condensador a cada 6 meses.

Nota: O condensador sujo (obstruído), provoca superaquecimento, que por sua vez ocasiona a queima do compressor, consequentemente a perda da garantia do produto por mau uso.

Importante:

Não jogue água no equipamento, evitando molhar e danificar as partes elétricas e mecânicas.

ETIQUETA QUE ACOMPANHA O EQUIPAMENTO

EQUIPAMENTO PARA USO COMERCIAL

01 **MERCOFRICON/SA**
BR 101 Norte, 5678, Jaguaribe, Paulista - PE
Pabx + 55(81) 21215000 Fax +55(81) 21215050
e-mail: mercofricon@fricon.com.br (BRASIL)

FRICON®

02 Desc: **CONSERV AT SERV 2375 PAD 1V000**

03 Cod: **ACFM2375-1V000**

05 Volume: **2375L**

04 Mod: **ACFM2375-1V**

06 N. Serie: **1220000157**

Gases

07 Fluido Refrig.: **R404A**

08 Expansor: **03 - Ciclopentano**

09 Quantidade: **650g**

Classes

10 Temperatura: **7**

Potencias

12 Degelo: **-**

11 Isolamento Elétrico: **I**

13 Faixa de tensão: **127V / 60Hz**

14 Corrente: **9A**

54521220000157

15 Fabricação: **09/12/20**

Imagem meramente ilustrativa

1. Identifica a unidade fabril.
2. Identifica a descrição do equipamento.
3. Identifica o código do equipamento.
4. Identifica o modelo do equipamento adquirido.
5. Identifica a capacidade (volume em litros) bruta do equipamento.
6. Identifica o número de série do equipamento.
7. Identifica gás refrigerante utilizado no equipamento.
8. Identifica o agente expansor utilizado para expandir a espuma de isolamento (3 = ciclopentano).
9. Identifica a quantidade de gás refrigerante utilizado no sistema de refrigeração do equipamento.
10. Identifica a classe de temperatura a qual o equipamento é destinado.
11. Identifica a classe de isolamento elétrico do equipamento.

12. Identifica a potência do equipamento durante o degelo (quando há degelo por resistência aquecida ou inversão de fluxo de gás)¹.
13. Identifica a faixa de tensão a qual o equipamento está destinado.
14. Identifica a corrente nominal do equipamento quando em utilização normal¹.
15. Indica a data de fabricação do equipamento.

¹Dados elétricos conforme IEC 60335-2-89.

TABELA DE PROBLEMAS EVENTUAIS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES

Muitas vezes, você mesmo poderá identificar qualquer problema com seu equipamento. Na tabela seguinte você encontrará a relação dos problemas mais comuns e suas possíveis soluções. Se seu equipamento ainda continuar apresentando defeito ligue:

S.A.C.

D.D.G. 0800.9709066 / **Whatsapp:** +55 (81) 99269.2972 / **E-mail:** mercofricon@fricon.com.br

Chat através da nossa página: <http://www.fricon.com.br>

Serviço de Atendimento ao Cliente

De Segunda à Sexta das 08:00h às 18:00h / Sábado das 08:00h às 15:00h

Problemas	Possíveis causas	Procedimentos
Equipamento não funciona / não liga	Falta energia (verifique ligando uma lâmpada).	Não abra a(s) tampa(s). Será necessário o desabastecimento do equipamento evitando a perda de produtos.
	Tensão muito alta ou muito baixa (verifique oscilação das lâmpadas do estabelecimento).	Instale um regulador automático de tensão com potência não inferior recomendada no item “ligação na rede elétrica”.
	Fusível queimado ou chave disjuntora do quadro de entrada de energia desarmada.	Solicite a substituição do fusível, ou arme a chave disjuntora.
	Tomada danificada (verifique ligando outro aparelho).	Solicite a substituição/conserto da tomada.
Equipamento não refrigera / conserva	Excesso/má distribuição de alimentos.	Redistribua os alimentos conforme instruído neste manual respeitando o limite de carga.
	Elevada frequência de abertura da porta.	Evite abrir a porta sem necessidade.
	Equipamento instalado incorretamente.	Observe o item “instalação”.
	Equipamento pode não estar regulado para a temperatura adequada para o produto.	Observe o item “regulagem de temperatura”.
Ruídos	Equipamento desnivelado em relação ao piso.	Procure nivelar o equipamento em relação ao piso ou mude de local de instalação.
	Equipamento com a parte traseira encostada na parede.	Desencostar da parede deixando 10cm, de folga.
	Ruído excessivo no início da operação (ao ligar o equipamento após um período inativo).	Procure nivelar o equipamento em relação ao piso ou mude de local de instalação.
Equipamento vibrando demasiadamente	Equipamento desnivelado em relação ao piso.	Procure nivelar o equipamento em relação ao piso ou mude de local de instalação, caso o problema permaneça, favor entrar em contato com o SAC.
Produto congelando	Controlador pode não estar regulado para a temperatura adequada do produto.	Observe o item “regulagem de temperatura”.
Equipamento apresentando água no chão	Equipamento pode estar a tampa do dreno mau encaixada.	Verifique se a tampa do dreno está devidamente posicionada no recipiente e caso persista, favor entrar em contato com o SAC.
Demasiada quantidade de água se formando na parte externa das portas de vidro	Equipamento instalado em local com excesso de umidade.	Veja o ponto “instalação” deste manual, e caso necessite, mude o equipamento de local.
	Resistência de aquecimento da porta queimada. (Para modelos ACFB)	Entre em contato com o SAC.
Iluminação não funciona	LED ou fonte de LED queimados.	Entre em contato com o SAC.

CERTIFICADO DE GARANTIA CONTRATUAL

Em cumprimento ao disposto na lei nº8078 de 11/09/1990, certificamos neste, a garantia contratual e legal, ao equipamento adquirido de nossa fabricação, nos prazos determinados neste manual. Para que o mesmo tenha validade, é indispensável em qualquer circunstância a apresentação da Nota Fiscal emitida no Brasil pela MERCOFRICON S/A (FRICON), ou por um revendedor autorizado pela FRICON, bem como da etiqueta com a identificação do produto, correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo, o número de série e características do equipamento. Esta garantia é válida no território brasileiro.

Sr. Consumidor.

Este equipamento foi projetado, fabricado e testado dentro dos melhores padrões de tecnologia e qualidade, no intuito de atender vossas necessidades, por ser este o nosso primeiro objetivo. Assegura-se a este equipamento garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que nele se apresente no período da garantia contratual constante neste certificado. Os serviços em garantia a serem prestados são restritos unicamente a substituição ou conserto gratuito das peças que apresentem-se defeituosas, desde que, a critério de técnico credenciado, se constate falha em condições normais de uso, durante a vigência da garantia, disposto no presente certificado. As garantias contratuais tomam-se nulas e sem efeito se esse equipamento sofrer dano provocado por acidentes, agentes da natureza, desgaste natural das peças e componentes, uso abusivo ou em desacordo com as instruções de utilização fornecidas neste manual, descuido do usuário no manuseio, ou ainda, no caso de apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por mão-de-obra não autorizada pela Fricon.

Garantia Legal e de Fábrica

1. O prazo total de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da nota fiscal de primeira venda, divididos da seguinte maneira:

- a) 03 (três) meses de garantia legal; e,
- b) 09 (nove) meses de garantia contratual.

Garantia Especial

2. Exclusivamente para os equipamentos das linhas ACFM, ICED, HCEB, HCED, HFEb, HFSL, VCEB, VCET, VCFB, VCFC, VCFM e VCV4B – FRICON, (exceto a linha SMR, ACFB, Upperdeck e VCFC110), desde que comprados no período de janeiro de 2026 a dezembro de 2028, a fábrica concede uma garantia especial total de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da emissão da Nota Fiscal de primeira venda, divididos da seguinte maneira:

- a) 03 (três) meses de garantia legal; e,
- b) 21 (vinte e um) meses de garantia contratual.

3. Excluem-se da garantia especial mencionada no item "2" os vícios provenientes de corrosão natural, eventualmente identificados na chapa metálica do gabinete, aos quais fica concedida a garantia total de 12 (doze) meses, a contar da emissão da Nota Fiscal, na forma mencionada no item "1".

4. Excluem-se da garantia mencionada nos itens 1 e 2, casos de corrosão provocada por riscos, arranhões, deformações similares, decorrentes da utilização inadequada do produto, bem como pela utilização de produtos químicos abrasivos, que danifiquem a qualidade do material.

5. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para equipamentos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou equipamentos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente.

6. Componentes plásticos, elétricos, vidros e acessórios são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, a contar da emissão da Nota Fiscal de primeira Venda.

Garantia em caso de substituição do equipamento

7. Em caso de substituição do equipamento originalmente adquirido, a qual ficará a exclusivo critério da Mercofricon, a garantia do novo equipamento será composta pelo período:

- a) remanescente da garantia contratual indicada nos itens "1.a" e "2.b", contado a partir da data de emissão da nota fiscal do equipamento originalmente adquirido; e
- b) garantia legal de 3 (três) meses, contados a partir do término do período remanescente da garantia contratual disposta no item "7.a."

Condições Gerais da Garantia:

- a) Qualquer defeito que for constatado no equipamento deve ser comunicado ao Serviço de Atendimento ao Cliente (S.A.C.) da FRICON.
- b) Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde mantiver o serviço autorizado FRICON. Nas demais localidades, onde não existir o serviço autorizado FRICON, as despesas decorrentes de transporte do equipamento seguro, bem como despesas de viagem, ocorrerão por conta do usuário.

Esta garantia perderá totalmente sua validade se ocorrerem quaisquer hipóteses a seguir expressas:

- 1. Se o equipamento for utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual.
- 2. Se o equipamento for consertado, ajustado ou remanufaturado por terceiros não autorizados pelo fabricante.
- 3. Se o equipamento for ligado em tensão elétrica diferente da recomendada no Manual de Instruções e se o defeito for causado pelo consumidor, terceiros ou estranhos à Fricon, por acidentes ou em decorrência do mau uso do equipamento.
- 4. Defeitos e/ou danos resultantes do uso irregular do produto pelo cliente, como: superfícies plásticas e outras peças expostas, arranhadas, trincadas ou quebradas, limpeza, em desacordo com o Manual do Usuário, bem como derramamento de alimentos ou líquidos de qualquer natureza;
- 5. Defeitos e/ou danos decorrentes de testes, instalação, alteração, modificação de qualquer espécie em nossos produtos;
- 6. Quebra e/ou danos que não foram constatados no ato da aquisição e/ou recebimento do produto;
- 7. Produtos que tenham tido o número de série removido, adulterado ou tornado ilegível;
- 8. Defeitos e/ou danos causados por agentes naturais (enchente, maresia, descarga elétrica e outros), exposição excessiva ao calor, vapor ou à umidade;
- 9. Desempenho insatisfatório do produto ou danos devido à instalação ou rede elétrica local inadequada;
- 10. Peças que se desgastam naturalmente com uso, tais como lâmpadas, filtros, botões de comando, bem como, as consequências advindas dessas ocorrências;
- 11. Falhas no funcionamento do produto ou danos decorrentes da falta de fornecimento, problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, tais como oscilações de energia elétrica que não são adequadas e/ou ultrapassem os limites de operação estabelecidos neste Manual do Produto, sendo insuficientes para o ideal funcionamento do produto;
- 12. Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- 13. Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduo, ou ainda, decorrente da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- 14. Para os equipamentos que necessitam de um técnico para a sua ligação, assim definidos nos respectivos manuais de instruções, é indispensável que esta seja feita pelo serviço autorizado FRICON, obedecendo as condições deste certificado.

Considerações Gerais:

Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou tácitas, incluindo, sem limitação, garantias tácitas de comercialização e adequação a um fim específico. As formas de execução do reparo e a rede de assistências técnicas autorizadas da fricon podem ser consultadas através de seu site www.fricon.com.br ou central de atendimento ao cliente +55 81 2121.5000 / 0800.970.9066. E-mail: mercofricon@fricon.com.br. A FRICON não se responsabiliza por danos superiores ao valor de compra do aparelho. Esta Garantia fica automaticamente cancelada na ocorrência de qualquer uma das hipóteses do ITENS EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA (LEGAL E ADICIONAL).

* Em nenhuma hipótese são cobertas pela garantia as despesas decorrentes da preparação do local para ligação do equipamento (ex.: rede elétrica, de água, de esgoto, aterramento etc.), sendo estas de total responsabilidade do consumidor.

* Expirando o prazo de vigência desta garantia, cessará toda a responsabilidade da FRICON, quando da validade dos termos estipulados neste certificado.

A MERCOFRICON S/A (FRICON) reserva-se ao direito, sem prévio aviso, de alterar quaisquer características/ especificações, parcial ou geral, dos seus equipamentos.



MERCOFRICON S/A

Rodovia BR 101 Norte, N° 5678 - Jaguaribe
Paulista/PE CEP: 53.420-140 - Brasil
FONE: +55 81 2121 5000
CNPJ: 02.802.419/0001-92
E-mail: mercofricon@fricon.com.br
Site: www.fricon.com.br

S.A.C.

D.D.G. 0800.9709066

Whatsapp: +55 (81) 99269.2972

Serviço de Atendimento ao Cliente

De Segunda à Sexta das 08:00h às 18:00h
Sábado das 08:00h às 15:00h