

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.

INVERTER 
BIVOLT 

Caro cliente, caso tenha comprado um produto com esta tecnologia e deseje ter mais informações, acesse o site através do QR Code:



Aponte a câmera do seu celular

CONSERVADORES E CONGELADORES HORIZONTAIS USO COMERCIAL

Modelos:

CONSERVADORES: HCEB131, HCEB131 (R290), HCEB142, HCEB142 (R290), HCEB201, HCEB201 (R290), HCEB216, HCEB216 (R290), HCEB293, HCEB293 (R290), HCEB311, HCEB311 (R290), HCEB388, HCEB388 (R290), HCEB411, HCEB411 (R290), HCEB476, HCEB476 (R290), HCEB503, HCEB503 (R290), , HCED142, HCED142 (R290), HCED216, HCED216 (R290), HCED265, HCED265 (R290), HCED311, HCED311 (R290), HCED411, HCED411 (R290), HCED503, HCED503 (R290), HCED550 (R290), HFEB311, HFEB411, HFEB503, HFEB311 (R290), HFEB411 (R290), HFEB462 (R290), HFEB503 (R290), HCEB510 (R290) e HCEB550 (290).

CONGELADORES: HFSL142 (R290), HFSL216 (R290), HFSL311 (R290), HFSL411 (R290), HFSL503 (R290), HFSL550 (R290), HFSL131i (R290), HFSL201i (R290), HFSL293i (R290), HFSL388i (R290), HFSL476i (R290), HFSL510i (R290).

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.

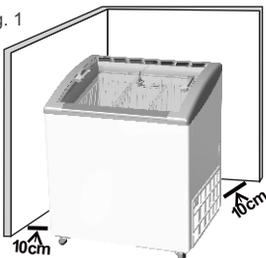
- Não use aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos, a menos que eles sejam do tipo recomendado pelo fabricante.

- A classe de temperatura a qual o nosso equipamento está destinado é $7 = 35\text{ °C}$ e 75% de umidade relativa do ar.

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 (Ver fig.1).

Fig. 1



- 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 expansor ciclopentano, que não afeta a camada de ozônio e têm pouca ação sobre o efeito estufa.

Atenção:

Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Seguem as instruções:

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

Atenção:

Para evitar o perigo de asfixia, mantenha este saco plástico longe do alcance das crianças. Guardar manual de instruções para futura consulta.

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.

△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 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**.

4.INSTALAÇÃO

△Atenção:

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

Instale o equipamento na horizontal.

a) Local

•Não recomendamos a instalação em locais de umidade relativamente 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.

b)Ligação na 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 electricista 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.

△Atenção : Em países que utilizam plugue tipo A e C (em que o cabo terra é separado do cabo de alimentação), é necessário instalar o cabo terra antes da manipulação e esta deve ser realizada por um profissional capacitado.

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

Antes de abastecer seu equipamento leia o item 6 (Utilização e Abastecimento).

a) Modelo HCED

- **Quando configurado como refrigerador** seu equipamento funcionará como um refrigerador, utilizado para resfriamento de bebidas e alimentos. ex: laticínios, bebidas, etc.
- **Quando configurado como conservador** seu equipamento funcionará como um conservador, utilizado para conservação de alimentos congelados. ex: Carne congelada, frango congelado, etc.

• Não recomendamos a utilização na faixa intermediária, pois o seu equipamento não irá atingir temperaturas adequadas para refrigerar ou conservar satisfatoriamente os alimentos.

Equipamentos dos modelos HCEDs podem ser configurados para Conservador ou Refrigerador atingindo as temperaturas conforme tabela abaixo:

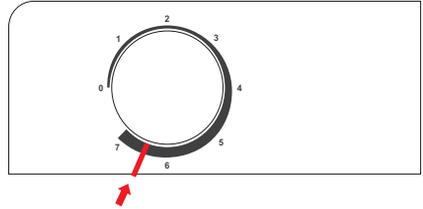
Posição do botão do termostato	Utilização	Temperatura média de operação
Ø (zero)	Desligado	-
Refrigerador	Resfriamento	0 °C a +8 °C
Conservador	Conservação	-22 °C a -18 °C

Panel de comando



b) Modelos HCEB, HFEB e HFSL:

Painel de comando quando com termostato.



Posição recomendada para o termostato

Para uma performance adequada de temperatura o termostato deve ser posicionado na posição 6,5, (conforme fig. acima) caso haja necessidade de alterações de temperatura seguir as instruções abaixo:

- Para efetuar a regulagem do termostato, gire o termostato (botão giratório)
- Posição 0 - Equipamento desligado;
- Posição 1 - Regulagem de temperatura mais quente;
- Posição 7 - Regulagem de temperatura mais fria;

Quando o equipamento apresentar controlador eletrônico, o mesmo estará localizado na parte frontal do mesmo, para realizar o ajuste de temperatura seguir conforme abaixo:

Pressione por 2 segundos a tecla **P** ou **SET**, o controlador apresentará a temperatura selecionada atualmente, Utilize as teclas de navegação para selecionar a temperatura desejada, Pressione rapidamente a tecla **P** ou **SET** para gravar a nova temperatura,

Modelo HCEB

Este modelo de equipamento permite ser utilizado somente para a conservação de produtos já congelados, como: Sorvetes, Pizzas, Carnes, Peixes, Aves e etc.

Temperatura média de operação: -22 °C a -18 °C.

Modelo HFSL

Este modelo de equipamento permite ser utilizado somente para a conservação de produtos já congelados, como: Sorvetes, Pizzas, Carnes, Peixes, Aves e etc.

Temperatura média de operação: -22 °C a -18 °C.

Modelo HFEB

Este modelo permite ser utilizado para congelar e conservar alimentos em baixa temperatura.

Temperatura média de operação: -30 °C a -18 °C.

6. UTILIZAÇÃO E ABASTECIMENTO

• Certifique-se de que o equipamento esteja desligado da fonte de alimentação.

• Antes de ligar o equipamento limpe seu interior com um pano umedecido e sabão neutro.

NOTA: O funcionamento perfeito do equipamento, só é possível com os cestos de suspensão na figura abaixo, desenvolvidos especialmente para esta finalidade.



Cestos suspensos com divisórias

• Mantenha o equipamento funcionando 4 horas antes de colocar os produtos pela primeira vez.

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

• Não recongele 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.

• Distribua os alimentos de forma que eles fiquem diretamente em contato com as paredes internas.

• 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 recipiente plásticos adequados.

• Evite deixar as tampas abertas. Com isto você evita a formação excessiva de gelo no seu interior.

• Evite colocar toalhas em cima do equipamento, pois, corre o risco da vedação ser prejudicada.

• 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.

• Não faça alterações técnicas no equipamento. caso contrário há risco de lesões ou choque elétrico.

• Não perfure o equipamento.

Nota: Para produtos que utilizam a tecnologia Skin Condenser, é normal as laterais externas aquecerem.

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. A tabela a seguir informa quantos litros de alimentos podem ser congelados com eficiência por dia. É aplicado apenas aos modelos mencionados na tabela a seguir:

Modelo	Capacidade de congelamento (litros)
HFSL142	5
HFSL216	7
HFSL311	12
HFSL411	16
HFSL503	16
HFSL550	20,6
HFSL131i	2
HFSL201i	4,5
HFSL293i	7
HFSL388i	13,5
HFSL476i	17
HFSL510i	18,7
HFEB311	14
HFEB411	18
HFEB462	21,5
HFEB503	23

8. LIMITE DE CARGA

Nunca sobrecarregue o equipamento e não ultrapasse o limite de carga.



Ao colocar produtos acima desta linha, a Fricon não garante que o equipamento atinja a temperatura adequada para os produtos.

9. DEGELO E LIMPEZA

• Descongele o equipamento sempre que a

camada de gelo atingir cerca de 1cm de espessura na área do evaporador (laterais internas do equipamento) seguindo as instruções abaixo (enquanto a camada de gelo tiver espessura de 0,5 cm, não é necessário executar o degelo).

Para desligamento prolongado seguir também os passos abaixo:

- Um dia antes de remover o degelo, acione o termostato para a posição máxima (7) para que os produtos atinjam a temperatura mais baixa possível.
- Desligue o equipamento retirando o plugue da tomada.
- Coloque os alimentos dentro de um freezer refrigerador ou caixas térmicas.
- Mantenha o equipamento aberto durante o degelo.
- Utilize espátulas plásticas para raspar o gelo.

Importante:

- Nunca utilize objetos metálicos e cortantes para raspar o gelo e detergentes com cloro. Eles podem danificar o equipamento, limpe o interior do equipamento com um pano macio.
- Para drenagem basta localizar o dreno conforme Fig. 7, colocar algum recipiente para depositar a água, evitando que a mesma se espalhe pelo chão, abrir a tampa do dreno localizado na parte interna do equipamento onde será depositada a água do degelo.
- Em equipamentos com tampas de vidro retos, o dreno está localizado na parte frontal. Para os equipamentos de tampa de vidro curvo, o dreno está na parte traseira.



• 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 e recolque a tampa para evitar vazamento de água no piso durante o funcionamento do equipamento.

- Ligue o equipamento e recolque os alimentos mantendo a posição máxima do termostato (7) e/ou tecla "Super" acionada por 24 horas.
- Em seguida volte para a posição normal de operação.
- Nunca utilize detergentes, abrasivos, palhas de aço ou escovas de limpeza.

Limpeza dos vidros

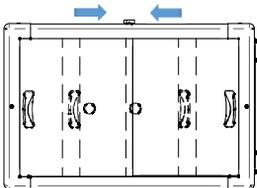
Todos os equipamentos da Família horizontal Fricon com tampas de vidro, possuem vidros com baixa emissividade (Low-E), onde se é necessário ter alguns cuidado.

REMOVENDO AS TAMPAS DE VIDRO:

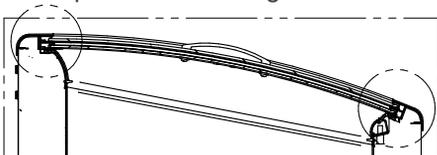
Os equipamentos com tampa de vidro curvos foram projetados com o sistema de fácil remoção do vidro, ajudando na limpeza das tampas de vidro e do equipamento, para remover as tampas basta seguir os passos abaixo:

Deslize ambas as tampas para o centro do equipamento.

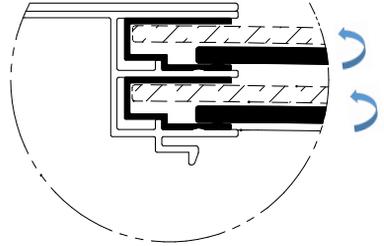
ABRIR TAMPAS DE VIDRO



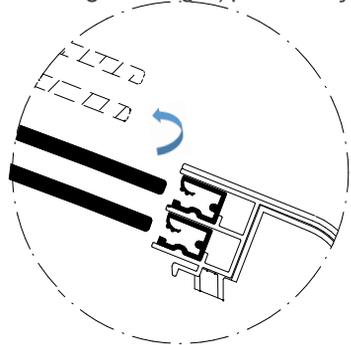
Levante o vidro para encaixá-lo no alojamento superior do perfil conforme imagem abaixo.



Vista lateral do equipamento



Ao encaixar o vidro no perfil superior (conforme imagem acima), o mesmo sairá do perfil inferior (conforme imagem a seguir) para remoção total.



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 recolque 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 dois parafusos que fixam a grelha lateral 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, conseqüentemente 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

 **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** **04** Mod: **ACFM2375-1V**
05 Volume: **2375L** **06** N. Serie: **1220000157**

Gases

07 Fluido Refrig.: **R404A** **08** Quantidade: **650g**
09 Expansor: **03 - Ciclopentano**

Classes

10 Temperatura: **7** **11** Isolamento Elétrico: **I**

Potencias

12 Degelo: **-**

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.

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.
	Termostato na posição desliga.	Ajuste na posição conveniente.
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 de tampa.	Evite abrir as tampas sem necessidade.
	Equipamento instalado incorretamente.	Observe o item "instalação".
	Termostato 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, caso o problema permaneça, favor entrar em contato com o SAC.
	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, caso o problema permaneça, favor entrar em contato com o SAC.
	Produto com a parte traseira encostada na parede.	Afaste da parede deixando 10cm de espaço. (Veja fig 1).
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	Termostato pode não estar regulado para a temperatura adequada do produto.	Observe o item "Regulagem de temperatura" ou entre em contato com o SAC.
Equipamento apresentando água no chão	Equipamento pode estar com 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 tampas de vidro	Termostato pode não estar regulado para a temperatura adequada do produto.	Observe o item "Regulagem de temperatura".
	Equipamento instalado em local com excesso de umidade.	Veja o ponto "Instalação" deste manual, e caso necessite, mude o equipamento de local.
	Equipamento pode estar com excesso de produtos.	Verifique se a quantidade de produtos não está ultrapassando o limite. (Verifique item 9).
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 constata falha em condições normais de uso, durante a vigência da garantia, disposto no presente certificado. As garantias contratuais tornam-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, VCFE, VCFM e VCV4B – FRICON, (exceto a linha SMR, ACFB, Upperdeck e VCFC110), desde que comprados no período de janeiro de 2024 a dezembro de 2025, 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.

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 ultrapassarem 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: mercfricon@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