

# 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

## CONSERVADOR VERTICAL DE USO COMERCIAL

**Modelos:** VCET284 (R290), VCET565, VCET565 (R290), VCET569 (R290), VCFB284 (R290), VCFB297 (R290), VCFB298 (R290), VCFB431 (R290), VCFB433 (R290), VCFB565, VCFB565 (R290), VCFB569, VCFB569 (R290), VCFC284, VCFC284 (R290), VCFC402, VCFC402 (R290), VCFC431, VCFC431 (R290), VCFC433, VCFC433 (R290), VCFC565, VCFC565 (R290), VCFC569, VCFC569 (R290), VCFM284, VCFM284 (R290), VCFM402, VCFM402 (R290), VCFM431, VCFM431 (R290), VCFM433, VCFM433 (R290), VCFM501, VCFM501 (R290), VCFM565, VCFM565 (R290), VCFM569, VCFM569 (R290), VCFM910 (R290), VCFM1410 (R290), VCFM1910 (R290), VCFM2410 (R290), VCV-4B e VCV-4B (R290).

## 1. SEGURANÇA

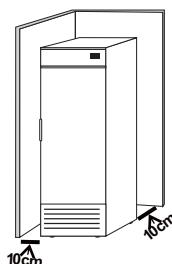
Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do equipamento ou estejam sob supervisão de uma 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  $7 = 35^{\circ}\text{C}$  e 75% de umidade relativa do ar ou  $4 = 30^{\circ}\text{C}$  e 55% de umidade relativa do ar.

**⚠️ Atenção:** Não armazene remédios ou substâncias explosivas, tais como latas de aerosol 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 10 cm (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 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.

### **⚠️ 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 manuseamento 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.

#### **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, existem dispositivos (Ex. Rebites roscados.) a qual serão locados os pés niveladores. Esses são instalados facilmente fixando nos orifícios dos rebites. Incline primeiramente um lado do equipamento vertical para instalar o primeiro pé nivelador, e logo depois inclinar o outro lado para instalar outro pé nivelador. Os pés niveladores além de complementar a base do equipamento, também ajudam a corrigir possíveis falhas no piso.

#### **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 4 mm 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.

**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.

Tensão	Mínima	Máxima
127 V / 60 Hz	114 V	140 V
220 V / 60 Hz	198 V	242 V

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

Modelos dos Equipamentos	Regulador Automático de Tensão
VCFC284, VCFC284(R290), VCFC402, VCFC402 (R290), VCFC431, VCFC431 (R290), VCFC433, VCFC433 (R290), VCV-4B, VCV-4B(R290), VCFM284, VCFM284 (R290), VCFM402, VCFM402 (R290), VCFM501, VCFM501(R290), VCFM565, VCFM565 (R290), VCFM569, VCFM569 (R290), VCET284 (R290)	1.000 V.A
VCFB284 (R290), VCFB297 (R290), VCFB298 (R290), VCET565, VCET565 (R290), VCET569 (R290), VCFM565, VCFM565 (R290), VCFM569, VCFM569 (R290), VCFM431, VCFM431 (R290), VCFM433, VCFM433 (R290), VCFM910 (R290), VCFM1410 (R290), VCFM1910 (R290).	1.500 V.A
VCFB431 (R290), VCFB433 (R290), VCFB565, VCFB565 (R290), VCFB569, VCFB569 (R290), VCFM2410 (R290).	3.000 V.A

## Acionamento da Iluminação

- Com interruptor serigrafia de lâmpada localizado na grelha inferior frontal ou na parte inferior do topo superior frontal, o mesmo pode ser utilizado para ligar ou desligar a iluminação interna do equipamento.

## 5. REGULAGEM DE TEMPERATURA

### Para modelos VCFC:

- Estes Modelos devem ser utilizados somente para resfriamento e exposição de bebidas ou exposição de carnes já embaladas (verificar faixa de temperatura indicada para o vosso produto).

• Evite abastecer seu expositor de uma vez, faça o abastecimento por etapas, colocando a carga em 2 vezes com intervalo de 6 horas.

O controlador de temperatura destes equipamentos controla o funcionamento do compressor, resistência de degelo do evaporador e do ventilador interno, e apresenta o funcionamento dos mesmos ao acender a luz dos ícones no painel conforme abaixo:

Compressor em funcionamento.

Equipamento em degelo.

Ventilador do evaporador em funcionamento.

O controlador sairá programado nas faixas de temperatura: -6,0 °C, -4,0 °C, 0,0 °C e +2 °C (Função eco). Para selecionar a faixa de temperatura desejada basta manter pressionado o botão encontrado na lateral do visor do controlador por 2 segundos.

**Atenção:** Ao iniciar o processo de degelo, o controlador apresentará a temperatura interna na qual o equipamento se encontrava no início do degelo, ao concluir esse processo ele retornará a apresentar a temperatura interna do equipamento.

Caso o mesmo apresente os erros E1 ou E2, favor entrar em contato com o SAC Fricon.

### Para modelos: VCFM.

Este produto foi projetado para funcionar em temperaturas positivas, de 2° C a 7° C, sendo equipamento ideal para o resfriamento de bebidas.

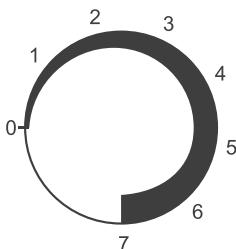
- Evite abastecer seu expositor de uma vez, faça o abastecimento por etapas, colocando a carga em 2 vezes com intervalo de 6 horas.
- Caso o equipamento apresente termostato:

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;



Caso o equipamento apresente controlador:

Pressione o botão **P** ou **SET**, nesse momento o controlador apresentará a temperatura selecionada atualmente, para alterar a temperatura utilize as teclas de navegação e ao apresentar a temperatura desejada pressione novamente o botão **P** ou **SET**.

#### Para modelos: VCET.

Equipamentos dos modelos VCET podem ser configurados para conservação de refrigerados, congelados ou de gelo atingindo as faixas de temperatura conforme tabela abaixo:

Posição do botão do termostato	Utilização	Temperatura média de operação
Cor branca (zero)	Desligado	-
Refrigerador	Resfriamento	0 °C a +8 °C
Gelo	Gelo	-15 °C a -5°C
Congelados	Conservação	-22 °C a -16 °C

NOTA: Como o equipamento selecionado no modo refrigerador trabalha em temperaturas positivas, é natural que em suas laterais e topo internos seja formado gotas de água devido a condensação do ar.

Podendo ser ajustado pelo painel abaixo:



#### Para modelos: VCFB

Pressione o botão **P** ou **SET**, nesse momento o

controlador apresentará a temperatura selecionada atualmente, para alterar a temperatura utilize as teclas de navegação e ao apresentar a temperatura desejada pressione novamente o botão **P** ou **SET**.

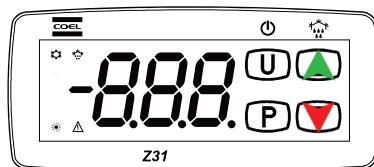
Para este modelo o programador eletrônico sai programado da Fricon com temperaturas de trabalho de -18 °C a -23 °C. Sendo indicado para a conservação de sorvetes.

- **Programador eletrônico** display dispositivo com controlador de temperatura para atuar conforme suas necessidades, indicando a temperatura interna com degelo automático.

#### Pressione o botão P (toque simples)



Altere o valor de Set-Point



#### Validação com o botão P (toque simples)



#### Pressione o botão SET (toque simples)



### Altere o valor de Set-Point



### Validação com o botão SET (toque simples)



## 6. MONTAGEM DAS PRATELEIRAS

- Desembale as prateleiras e suportes.
- Posicione os suportes prateleiras conforme altura conveniente (conforme imagem abaixo).



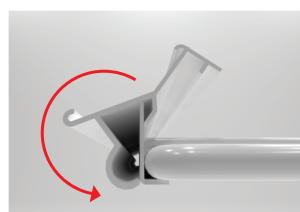
Posicione as prateleiras sobre estes suportes.



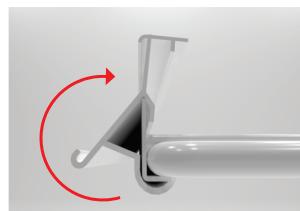
Para os produtos que possuem prateleira de fundo, utilizar a prateleira que possui 4 batentes de fundo.

Para equipamentos que possuem perfil porta etiqueta, seguir as instruções abaixo para instalá-lo:

Com a prateleira devidamente posicionada nos suportes prateleiras, posicione o perfil porta preço na chapa superior da prateleira e pressione para baixo (conforme próxima imagem).



Para remover o perfil porta preço, puxe a parte superior do perfil para cima, conforme imagem abaixo.



**Capacidade máxima de produtos por prateleira.**

Para não sobrecarregar as prateleiras do equipamento, seguir as limitações de peso conforme tabela a seguir:

Modelos	Capacidade
VCFB284 (R290), VCFB297, VCFB297(R290), VCFB298, VCFB298(R290), VCFB284, VCFB284(R290), VCFB320, VCV-4B, VCV-4B(R290), VCFM284, VCET284 (R290).	<b>25kg</b>
VCFB431 (R290), VCFB431 (R290), VCFC402, VCFC402 (R290), VCFC431, VCFC431 (R290), VCFC433, VCFC433 (R290), VCFM501, VCFM501 (R290), VCFM402, VCFM565, VCFM565 (R290), VCFM569, VCFM569 (R290), VCET565, VCET569, VCET569 (R290), VCFM569, VCFM569 (R290), VCFM569, VCFM569 (R290), VCFM431, VCFM431 (R290), VCFM433, VCFM433 (R290), VCFB565, VCFB565 (R290), VCFB569, VCFB569 (R290), VCFM910 (R290), VCFM1410 (R290), VCFM1910 (R290) e VCFM2410 (R290).	<b>45kg</b>

## 7. 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.

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.

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. 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.

## 8. DEGELO E LIMPEZA

Os modelos VCFB / VCFC 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 inferior do equipamento fazendo sua evaporação por condução de calor do compressor ou pela serpentina de aquecimento.

Para Degelo Manual - VCFB:

Seguir conforme o controlador encontrado no seu equipamento:

2.1. MT444 - Pressione a tecla superior direita por 6 segundos, até aparecer a mensagem DEFr, solte logo em seguida.

2.2. TLY25/E34B - Pressione a tecla superior direita por 5 segundos, a luz do indicador Def ligará logo em seguida.

2.3. IJ - Pressione a tecla central que se encontra do lado direito do controlador por 3 segundos, isso desbloqueará o painel de comando, em seguida aperte a tecla central do lado esquerdo do controlador.

Para Degelo Manual - VCFC:

Para iniciar um degelo manual, basta manter pressionado a tecla -4 ou por 6 segundos.

Nos modelos VCET, VCFM e VCV 4B o degelo deve ser realizado de forma manual, e para realiza-lo é necessário seguir as orientações abaixo:

Descongele o equipamento sempre que a camada de gelo atingir cerca de 1 cm de espessura seguindo as instruções abaixo (enquanto a camada de gelo estiver 0,5 cm, não é necessário efetuar 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. Nunca utilize objetos metálicos e cortantes para raspar o gelo, eles podem danificar o equipamento.

**Para limpeza:**

- **8.1 - 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.

- **8.2 - Do vidro**

Todos os equipamentos da Família vertical Fricon com porta de vidro, possuem o Vidros com baixa emissividade (Low-E), onde se é necessário ter 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.

**• 8.3 - Do condensador**

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

- Deverá com o auxilio da chave Phillips / chave estrela, retirar os dois parafusos que fixam a grelha inferior frontal 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:**

- Nunca utilize objetos metálicos e cortantes para raspar o gelo. Eles podem danificar o equipamento.

- O dreno está localizado na parte inferior do equipamento. Para drenagem basta abrir a tampa do dreno localizado na parte interna do equipamento onde será depositada a água do degelo.

Antes de reabastecer o equipamento é necessário seguir as instruções do item utilização e abastecimento.

## ETIQUETA QUE ACOMPANHA O EQUIPAMENTO



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

- Identifica a potência do equipamento durante o degelo (quando há degelo por resistência aquecida ou inversão de fluxo de gás)<sup>1</sup>.
- Identifica a faixa de tensão a qual o equipamento está destinado.
- Identifica a corrente nominal do equipamento quando em utilização normal<sup>1</sup>.
- Indica a data de fabricação do equipamento.

<sup>1</sup>Dados 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
<b>Equipamento não funciona / não liga</b>	Falta energia (verifique ligando uma lâmpada).	Não abra a(s) porta(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.
<b>Equipamento não refrigera / conserva</b>	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”.
	Controlador pode não estar regulado para a temperatura adequada para o produto.	Observe o item “regulagem de temperatura”.
<b>Ruídos</b>	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 (ver fig. 1).
	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.
<b>Equipamento vibrando demasiadamente</b>	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.
<b>Produto congelando</b>	Controlador pode não estar regulado para a temperatura adequada do produto.	Observe o item “Regulagem de temperatura” ou entre em contato com o SAC.
<b>Equipamento apresentando água no chão</b>	Equipamento pode estar a tampa do dreno mau encaixada / com o tubo do dreno fora do compartimento.	Verifique se a tampa do dreno está devidamente posicionada no recipiente e caso persista, favor entrar em contato com o SAC.
<b>Demasiada quantidade de água se formando na parte externa das portas de vidro</b>	Controlador 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.
	Resistência de aquecimento da porta queimada.	Entre em contato com o SAC.
<b>Illuminação não funciona</b>	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 MERCOPFRICON 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 apresentarem-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 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 ACMF, ICED, HCED, HCED, HFEB, HFSL, VCEB, VCET, VCFB, VCFC, VCFM e VCIV4B – 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 Meroconfricon, 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 manter 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](http://www.fricon.com.br) ou central de atendimento ao cliente +55 81 2121.5000 / 0800.970.9066. E-mail: [mercofricon@fricon.com.br](mailto: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 MERCOPFRICON S/A (FRICON) reserva-se ao direito, sem prévio aviso, de alterar quaisquer características/ especificações, parcial ou geral, dos seus equipamentos.









## MERCOPRICON 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](mailto:mercofricon@fricon.com.br)  
Site: [www.fricon.com.br](http://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