

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.

CONSERVADORES HORIZONTAIS USO COMERCIAL

Modelos: 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), HCED216, HCED216 (R290), HCED265, HCED265 (R290), HCED311, HCED311 (R290), HCED411, HCED411 (R290), HCED503, HCED503 (R290), HFEB311, HFEB411 e HFEB503

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.

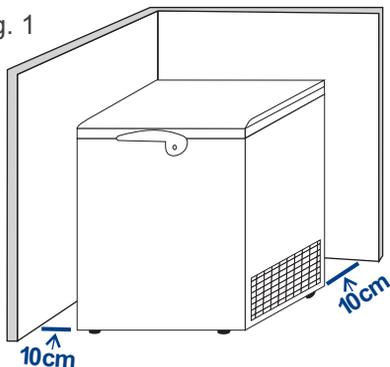
2.INSTALAÇÃO

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

a)Local

- O equipamento deve ser instalado em um local arejado e que facilite a ventilação da unidade de refrigeração (ver Fig. 1).
- 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.

Fig. 1



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 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.

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Verifique se a variação de tensão na fonte de alimentação está conforme a tabela abaixo. Caso a tensão esteja fora destes limites ou apresentando oscilação, recomenda-se o uso de estabilizador de tensão.
- Faixa de tensão admissível (tensão) ver quadro a seguir:

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
HCEB131, HCEB131(R290), HCEB142, HCEB142(R290), HCEB201, HCEB201(R290), HCEB216, HCEB216(R290), HCEB216, HCEB216(R290), HCEB265, HCEB265(R290)	500 V.A
HCEB293, HCEB293(R290), HCEB311, HCEB311(R290), HCEB388, HCEB388(R290), HCEB411, HCEB411(R290), HCEB476, HCEB476(R290), HCEB503, HCEB503 (R290), HCEB311, HCEB311 (R290), HCEB411, HCEB411 (R290), HFEB311	750 V.A
HFEB411, HCEB503, HCEB503(R290)	1.000 V.A
HFEB503	1.500 V.A

⚠ **Atenção:** Em países que utilizam plug 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.

•Com o botão na posição “Conservador” seu equipamento funcionará como um conservador, utilizado para conservação de alimentos congelados.

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

•Este modelo de equipamento permite ser utilizado para conservação e resfriamento de alimentos.

São equipamentos Dupla Ação

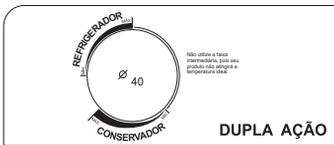
Quando configurado como conservador pode ser utilizado produto congelado, ex: Carne congelada, frango congelado, etc.
Quando configurado como refrigerador pode ser utilizado produto refrigerado, ex: Bebida, frango resfriado, etc.

Esses equipamentos podem ser configurados para Conservador ou Refrigerador.

Observação

Nunca sobrecarregue o equipamento mesmo que ele esteja operando em modo refrigerador. E não ultrapasse a linha de carga.

3.PAINEL DE COMANDO DO HCED



Termostato de ajuste de temperatura localizado na grade lateral.

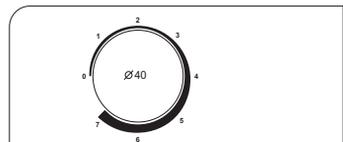
4.REGULAGEM DA TEMPERATURA

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

•Antes de abastecer seu equipamento leia o item 8 (Utilização e Abastecimento).

•Com o botão na posição “Refrigerador” seu equipamento funcionará como um refrigerador, utilizado para resfriamento de bebidas e alimentos.

5.PAINEL DE COMANDO DO HCEB



Termostato de ajuste de temperatura localizado na grade lateral.

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

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

- Tampas de vidro curvo ou reto, com vidro temperado e com baixa emissividade.

⚠ Atenção:

- Antes de abastecer seu equipamento leia o item 8 (Utilização e Abastecimento).

Observação

Nunca sobrecarregue o equipamento.
E não ultrapasse a linha de carga.

Observação

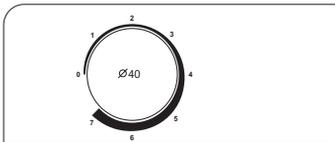
Nunca sobrecarregue o equipamento.
E não ultrapasse a linha de carga.

7. CAPACIDADE DE CONGELAMENTO

A tabela a seguir informa quantos quilos de alimentos podem ser congelados com eficiência por dia. (É aplicado apenas ao modelo HFEB 503).

Modelo	HFEB503
CAPACIDADE EM (litros)	475
CAPACIDADE DE CONGELAMENTO EM 24 HORAS (kg)	21,5

6. PAINEL DE COMANDO DO HFEB



Termostato de ajuste de temperatura localizado na grade lateral.

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

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

- O aquecimento no exterior do equipamento é normal em Função do Skin Condenser (Sistema Condensador Embutido).

- Antes de abastecer seu freezer leia o item 8 (Utilização e Abastecimento).

8. 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.
- 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.

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

Para os equipamentos que usam o Gás Refrigerante R290, favor seguir as instruções abaixo:

- 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.

Havendo a necessidade de manutenção, esta deve ser realizada por um profissional capacitado da rede de assistência técnica autorizada.

9. DEGELO E LIMPEZA

Descongele o equipamento sempre que a camada de gelo atingir cerca de 1cm de espessura seguindo as instruções abaixo (enquanto a camada de gelo estiver 0,5 cm, não é necessário degelar).

- 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. Eles podem danificar o equipamento.

•Para drenagem basta 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.

Dreno frontal

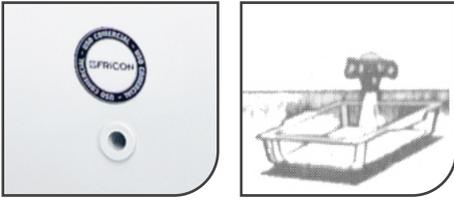


Fig. 7

• 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 recoloque a tampa.

• Ligue o equipamento e recoloque 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.

Importante:

Nunca use detergentes, abrasivos, palhas de aço ou escovas na limpeza.

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.

Atenção:

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.

10. 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 as instruções:

ETIQUETA QUE ACOMPANHA O EQUIPAMENTO



FRICON

1 MERCOFRICON S/A

BR 101 Norte, Km 51,7 Paratibe-Paulista - PE
 Pabx + 55(81) 21215000 Fax +55(81) 21215050
 e-mail: mercofricon@fricon.com.br < BRASIL >

- 2 Desc: CONSERVADOR CERVEJEIRO**
3 Mod: VCFC565 – 1VIN **10 Cod: VCFC565 – 1VIN** **14 Serie: XXXXXXXX**
4 Vol: 565L **Ga** **11 Refrigerante: R290** **15 Massa: 130g**
5 Corrente: 4,8A **12 Potencia: 650W** **16 Class Temp: 5**
6 Pressao Teste: 100psig **13 Potencia Ilum: 12W** **17 Potencia Degelo: 668W**
7 Consumo Energia: 10,8kW/24h **18 Classe de Isolacao Eletrica: I**
8 Agente Expansor: 03
9 Faixa Tensao: 127V/60Hz



98320515128567



* Imagem meramente ilustrativa

1. Identifica a unidade fabril.
2. Identifica a família a qual o equipamento pertence.
3. Identifica o equipamento adquirido.
4. Identifica a capacidade (volume em litros) bruta do equipamento até a sua linha de carga.
5. Identifica a corrente nominal do equipamento quando em utilização normal.
6. Identifica a pressão a qual o equipamento foi testado.
7. Identifica o consumo médio de energia em 24 horas quando em utilização normal do equipamento.
8. Identifica o agente expansor utilizado para expandir a espuma de isolamento (3 = ciclopentano).
9. Identifica a faixa de tensão a qual o equipamento está dimensionado.
10. Identifica o código do equipamento.
11. Identifica o gás refrigerante utilizado no equipamento.
12. Identifica a potência consumida pelo equipamento em sua utilização normal.
13. Identifica a potência da iluminação (quando existente no equipamento).
14. Identifica o número de série do equipamento.
15. Identifica a quantidade de gás refrigerante utilizada no sistema de refrigeração do equipamento.
16. Identifica a classe de temperatura¹ a qual o equipamento está destinado.
17. Identifica a potência da resistencia de degelo do equipamento (quando existente no equipamento).
18. Identifica a classe de isolamento elétrica do equipamento

¹ A classe de temperatura a qual o nosso equipamento está destinado é 7 = 35°C e 75% de umidade relativa do ar.

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 aparelho ainda continuar apresentando defeito ligue:

S.A.C.
D.D.G. 0800.9709066

Serviço de Atendimento ao Cliente
De Segunda à Sexta das 08:00 às 18:00
Sábado das 08:00 às 15:00

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 da residência).	Instale um regulador automático de tensão com potência não inferior recomendada no item 1 letra C (ligação na rede elétrica).
	Fusível queimado ou chave disjuntora do quadro de entrada de energia desarmada.	Arme-o ou substitua-o.
	Tomada danificada (verifique ligando outro aparelho).	Substitua/Conserte a tomada.
	Termostato na posição desliga.	Ajuste na posição conveniente.
Equipamento não congela	Excesso/má distribuição de alimentos.	Redistribua os alimentos mantendo-os em contato com as laterais e respeitando o limite de carga.*Para o modelo VCED 569
	Elevada frequência de abertura da porta.	Evite abrir a porta sem necessidade.
	instalado incorretamente.	Observe o item "instalação".
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 (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.

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 correspondente ao equipamento a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características do equipamento.

Sr. Consumidor.

Este equipamento foi projetado, fabricado e testado dentro dos melhores padrões de tecnologia e qualidade, no âmbito 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. A garantia contratual torna-se nula 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 contatos a partir da emissão da nota fiscal, divididos da seguinte maneira:

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

Garantia Especial

2. Para todos os equipamentos das linhas ACFM, ICED, HCEB, HCED, HFEB, HFSL, VCEB, VCED, VCFB, VCFC, VCFM e VCV4B – FRICON, (exceto a linha SMR e Upperdeck), desde que comprados no período de janeiro a dezembro de 2018, 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 equipamento, 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 a Fricon, por acidentes ou em decorrência do mau uso do equipamento.
4. 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.
 - 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 reserva-se ao direito, sem prévio aviso, de alterar quaisquer características/ especificações, parcial ou geral, dos seus equipamentos.

MERCOFRICON S/A

BR 101 Norte Km 51,7, S/N - Paratibe - Paulista/PE,
CEP: 53413-000 - FABX: +55 81 2121 5000
CNPJ: 02.802.419/0001-92
E-mail: mercofricon@fricon.com.br
Site: www.fricon.com.br

SAC

Serviço de Atendimento ao Cliente
D.D.G - 0800 970 9066

Atendimento

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