

MANUAL DE INSTRUÇÕES

REV02 280274-0 | 23.09.2024

RFMT®



MINI CÂMARA COMERCIAL RESFRIADOS / EXTRA FRIO / CONGELADOS



ATENÇÃO!

ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
A MÁ UTILIZAÇÃO ACARRETERÁ A PERDA DA GARANTIA E DANOS AO EQUIPAMENTO,
COLOCANDO EM RISCO A SEGURANÇA DO USUÁRIO!

PREFÁCIO

Parabéns! O Grupo Refrimate tem o prazer de lhe felicitar pela sua nova aquisição!

Nossos produtos foram produzidos com dedicação, qualidade e tecnologia, por uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil, visando sempre o seu bem estar.

Para a instalação correta do equipamento, deve-se ler o manual com atenção antes de colocá-lo em funcionamento. Se após a leitura você ainda necessitar de informações adicionais entre em contato com o Serviço de Atendimento Refrimate.

Telefone: (51) 37381818

Email: sac@refrimate.com.br



**As imagens utilizadas neste manual
são meramente ilustrativas.**



**Caso alguma informação não se aplique
ao seu produto, favor desconsiderar.**

IMPORTANTE

Todos os produtos **REFRIMATE** saem da fábrica com uma etiqueta, como esta ao lado, que os identifica. Ela contém informações necessárias para a assistência técnica no caso de eventuais problemas e/ou defeitos.

Para assegurar uma assistência técnica mais ágil e precisa não remova esta etiqueta do produto.

Remover ou danificar esta etiqueta pode acarretar a perda da garantia.

Número de série/OF: 00xxxxxx

XXXXXX - xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

0/0/CG/BF/S/WE/EN/100V_60/P

Refrimate Engenharia do Frio Ltda

Venâncio Aires - RS - F:51 3738 1818

www.refrimate.com.br

Não remova esta etiqueta

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES GERAIS	04
1.1 INFORMAÇÕES AMBIENTAIS	05
1.1 INFORMAÇÕES REFERENTE AO GÁS	05
2. INSTALAÇÃO	06
2.1 TABELA DE TENSÕES	06
2.2 ATERRAMENTO	07
2.4 CONTROLADOR MT-512E	07
2.4 CONTROLADOR TC900E POWER	08
3. PELÍCULA DE PROTEÇÃO	09
4. DRENAGEM	09
5. PRATELEIRAS	09
6. ABASTECIMENTO	10
7. CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS	10
7.1 EVAPORADOR	11
7.2 CONDENSADOR	11
8. CONDENSAÇÃO	11
9. DEGELO	12
10. LIMPEZA GERAL	12
10.1 LIMPEZA DAS PEÇAS INOX	13
10.2 LIMPEZA DO CONDENSADOR	13
11. DESCARTE	13
12. SOLUÇÕES PRÁTICAS	13
13. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	14
14. CERTIFICADO DE GARANTIA	15

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Você acaba de adquirir um produto desenvolvido e produzido pela Refrimate Engenharia do Frio Ltda, um produto de alto desempenho, eficiente, elegante e fabricado com materiais de alta qualidade, proporcionando robustez e durabilidade em funcionamento contínuo.

Para que não ocorra a perda da garantia e obtenha-se o desempenho máximo do equipamento recomenda-se leitura detalhada deste manual. A Refrimate não se responsabiliza por danos ocasionados ao equipamento gerados pela não observação das instruções contidas neste documento.

Conserve com cuidado este manual para qualquer outra consulta, em caso de dúvida solicite nosso suporte técnico.

Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento ou crianças, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

O local para instalação deve ser arejado e fora do alcance de raios solares, correntes de ar ou fontes de calor como fogão, estufa, etc

Os produtos refrigerados foram desenvolvidos para trabalhar com a classe climática 4 que corresponde a condições ambientais com temperatura de 30°C e umidade relativa do ar de 55%, referente à temperatura temperada (N). Conforme a norma da ABNT NBR ISO 23953-2.

Os dados de desempenho deste manual foram determinados em um ambiente controlado. Deste modo, os resultados obtidos em outros ambientes (dependendo da temperatura, umidade do ar, etc.)

Nos produtos refrigerados forma-se uma camada de gelo em algumas partes internas devido à baixa temperatura. Evite tocar ou encostar-se a nestas partes, evitando ferimentos e lesões.

O compartimento da unidade condensadora deverá estar livre para entrada e saída de ar. Sugere-se um afastamento mínimo de 15 cm das paredes e outros objetos. Desta forma o equipamento terá um bom rendimento, evitando o superaquecimento do compressor.

Recomenda-se que o piso seja seco e nivelado.

Deixe o equipamento com um pequeno levante nos pés frontais (figura 1) para que a porta feche quando soltá-la. Transporte o equipamento sempre na posição de trabalho, esse equipamento nunca deve ser transportado de cabeça para baixo ou em uma inclinação inferior a 45°. Não se apoie sobre as portas, isso pode desregular a dobradiça e prejudicar a vedação, bem como causar acidentes.

Não coloque recipientes congelados ou quentes sobre a estrutura em geral, pois, podem causar danos irreparáveis ao produto.

Em períodos de ausência prolongada, desconecte o equipamento da tomada elétrica, e deixe o desligado com a porta aberta a fim de evitar mau cheiro e bolor.

A alteração do set-point, é permitido apenas para a variação do equipamento adquirido, conforme catálogo e site da Refrimate, caso o cliente altere esses set point fora do permitido, isso acarreta na perda da garantia do produto.



Figura 1: Ajuste dos pés

1.1 INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Como contribui para preservação do Meio Ambiente, este produto utiliza gases que não agredem a camada de ozônio, como por exemplo o gás R-290, que também não contribui para o chamado efeito estufa, em acordo o Protocolo Montreal.

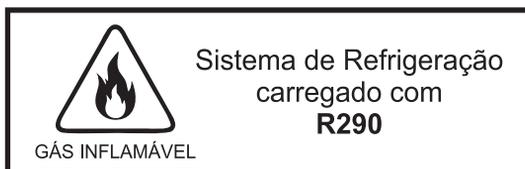
O produto e sua embalagem contêm materiais recicláveis. Procure selecionar e enviar às companhias de reciclagem.

Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Ao descartar, observe o atendimento à legislação local.

1.2 INFORMAÇÕES REFERENTE AO GÁS

Tipo de Gás: A etiqueta de identificação do produto informa o tipo de gás carregado no seu equipamento: **R404 ou R290 ou R134a.**

Em caso de equipamentos carregados com R290, cuidados adicionais são necessários pois o gás é inflamável.



RISCO DE EXPLOSÃO

Em caso de danificação das tubulações que possa gerar vazamento do gás ecológico R290, siga as recomendações abaixo para evitar ignição e/ou explosão:

- **Não expor chamas ou equipamentos que geram faísca.**
- **Não coloque a mão no cabo de alimentação. Abra as janelas para ventilar o ambiente e entre em contato com o Serviço Autorizado do GRUPO REFRIMATE.**

2. INSTALAÇÃO

Antes de ligar o equipamento, verifique se a tensão da rede (127V ou 220V) é a mesma tensão do equipamento que você adquiriu. Confira a etiqueta contendo as informações importantes, para verificar a corrente (A) deste produto. Para ligar e desligar o equipamento basta conectar ou desconectar o plugue da tomada.

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de duas horas para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento. O mesmo deve ser feito quando se efetuar o degelo e limpeza do balcão. Sempre que desligar o equipamento, aguarde ao menos 5 minutos antes de religá-lo. **Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento.**

Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamin). Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica (figura 2).



Nunca utilize benjamin (T) para ligação do equipamento.



Figura 2

Nunca desligue da tomada puxando apenas pelo cabo elétrico. Utilize o plugue.

Procure ligar o cabo de alimentação do equipamento em local onde não haja tráfego de pessoas e use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento.

Para substituição do cabo danificado:

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou, um conjunto fornecido pelo fabricante ou, pelo agente autorizado.

Caso a tensão da rede local apresente oscilações de energia fora da faixa mínima e/ou máxima, conforme Tabela 1, é aconselhável a instalação de um estabilizador automático, para evitar danos ao equipamento.

A tensão fora dos limites estabelecidos poderá provocar danos irreparáveis aos componentes elétricos e principalmente ao compressor. **Esta situação não será coberta pela garantia.**

2.1 TABELA DE TENSÕES

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO (em volts - V)		
NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
127	114	140
220	198	242

Tabela 1: Tabela de tensões

2.2 ATERRAMENTO

O equipamento possui cabo de alimentação com plug de três pinos, neutro + fase + terra.

Para evitar riscos como, acidentes com fogo, choque elétrico, ou outros danos pessoais a você e as outras pessoas é necessário conectar o fio terra da tomada a um cabo terra eficiente.

A ligação do fio terra é necessária e não deve ser feita ao fio neutro da rede elétrica;

Caso tenha alguma dúvida em ligar o fio terra adequadamente, contate um electricista de sua confiança.

Para execução do aterramento, siga as normas da ABNT NBR 5410 seção 6.4.1- Aterramento.

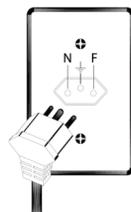


Figura 3: Plug modelo nacional com fio terra.

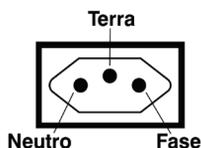


Figura 4: Tomada modelo nacional com fio terra

ATENÇÃO!

A não utilização ou má instalação do aterramento da rede elétrica, para acionamento do produto, levando este a não operar em condições pré-determinadas, implica na perda de garantia desse produto.

2.3 CONTROLADOR MT-512E

O display do termostato digital indica a temperatura que se encontra no interior do equipamento.

Indicações e teclas do controlador de temperatura digital.



Figura 5: Controlador MT-512E 2 HP

1	Tecla Set
2	Tecla de Menu Facilitado
3	Led de indicação de refrigeração
4	Led de indicação de aquecimento
5	Led de indicação de degelo
6	Led de indicação de bloqueio de funções de controle
7	Led de indicação de desligamento de funções de controle
8	Led de indicação da unidade de temperatura
9	Tecla Aumenta
10	Tecla Diminui

2.4 CONTROLADOR TC-900 POWER

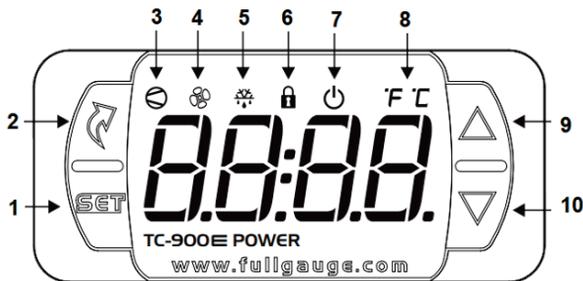


Figura 6: Controlador TC-900 POWER

A temperatura interna do equipamento dependerá do seguinte:

- A movimentação diária de mercadorias: quanto maior a rotatividade de mercadorias no equipamento maior o tempo de funcionamento para conseguir alcançar a temperatura desejada;

- Temperatura de entrada do produto: não coloque produtos quentes dentro do equipamento, espere a temperatura ficar igual à do ambiente para não prejudicar o desempenho do compressor. Essa situação acarreta em maior tempo de funcionamento do compressor para alcançar a temperatura desejada;

- Quantidade de mercadorias armazenadas: não sobrecarregue o equipamento com uma quantidade maior de mercadorias que o equipamento pode suportar, pois fazendo isso o tempo para alcançar a temperatura necessária de funcionamento será muito longo, deixe espaços entre os produtos para circulação de ar.

- Frequência na abertura da(s) porta(s): a abertura muito frequente da(s) porta(s) implica em maior trabalho do compressor para compensar a troca de calor entre o ambiente externo e o interior do equipamento.

- Regulagem do termostato digital: a correta regulagem do termostato de acordo com a real necessidade de carga do equipamento reduz o consumo de energia e a formação de gelo no evaporador.

- Correntes de ar (por exemplo: ventilador) ou fontes de calor (por exemplo: estufa), instalar o equipamento próximo a correntes de ar ou fontes de calor impacta diretamente no rendimento do equipamento, que precisa trabalhar por mais tempo para suprir a troca de calor com o ambiente externo, principalmente quando as portas estiverem abertas.

- Limpeza do condensador: a limpeza constante do condensador permite o melhor rendimento do equipamento a fim de diminuir o funcionamento excessivo do compressor.

- Não forre as prateleiras (por exemplo: plásticos e papelão), isto impede ou dificulta a necessária circulação de ar dentro do equipamento.

3. PELÍCULA DE PROTEÇÃO

Caso o equipamento possua partes revestidas com uma película de PVC retire-a para evitar que durante o funcionamento do produto o contato da película no local de aplicação possa causar danos, como por exemplo, manchas, retenção de umidade, etc. Além de ressaltar a aparência de produto.

4. DRENAGEM

Os produtos possuem saídas para a água que se acumula no seu interior, mantenha essas saídas desobstruídas para melhor funcionamento do equipamento. Conecte o dreno, que está situado na parte inferior externa do equipamento, diretamente no ralo de saída ou coloque uma vasilha.

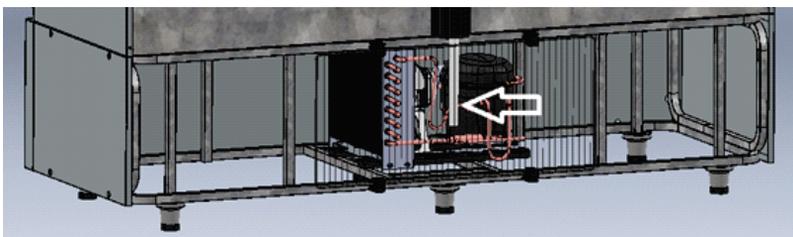


Figura 7: Tubo Conduite para saída de água



Figura 8: Detalhe da Capa do Forçador com o tubo condute para saída de água

5. PRATELEIRAS

As prateleiras são do tipo aramado figura 10, com pintura epóxi, possuem regulagem de altura.

1. Desembale as prateleiras e suportes.
2. Encaixe os suportes na posição conveniente para a altura desejada.
3. Encaixe a parte superior do suporte na cremalheira e em seguida encaixe a parte inferior.
4. Coloque os suportes na mesma altura com a parte plana para cima.
5. Coloque as prateleiras.
6. Caso a prateleira possua porta-etiqueta, encaixe-o.

Sempre que for necessário modificar a altura das grades siga o procedimento acima.OBS: Não incline em excesso a prateleira de forma que os produtos expostos venham a cair, isto poderá ocasionar a avaria na porta, além dos riscos aos usuários.

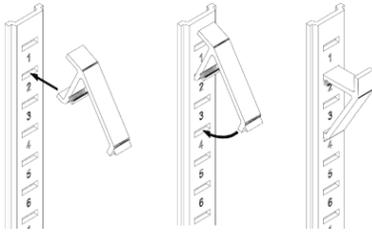


Figura 9: Fixação dos suportes das prateleiras.



Figura 10: Colocação das grades.

6. ABASTECIMENTO

Para melhor desempenho do equipamento siga algumas orientações sobre o carregamento de produtos:

- Abasteça o equipamento após o expediente ou a noite para no próximo dia estar com os produtos na temperatura adequada.
- Mantenha espaço entre os produtos carregados no equipamento para circulação de ar.



Não armazene substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho.

7. CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS

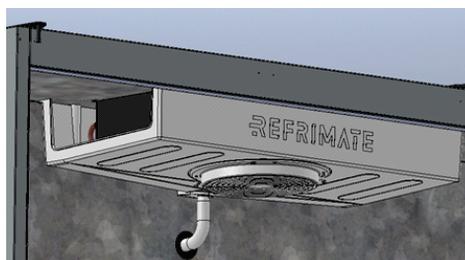
MODELO	Dimensões do produto (mm)			Volume (Litros)	Freq (Hz)	Tensão (V)	Consumo (kW/h)	Temperatura (°C)
	Frete	Profundidade	Altura					
MCR6PI MCR6PR MCR6PP	1640	630	1990	1152	50 ou 60	220	0,29	0 a 7
MCEF6PI MCEF6PR MCEF6PP	1640	630	1990	1070	50 ou 60	220	0,39	-5 a 0
MCCO6PI MCCO6PR MCCO6PP	1640	630	1990	932	50 ou 60	220	0,89	-18 a -10
MCR4PI MCR4PR MCR4PP	1640	630	1990	744	50 ou 60	220	0,18	0 a 7
MCEF4PI MCEF4PR MCEF4PP	1640	630	1990	690	50 ou 60	220	0,27	-5 a 0
MCCO4PI MCCO4PR MCCO4PP	1640	630	1990	588	50 ou 60	220	0,60	-18 a -10

MODELO	Dimensões do produto (mm)			Volume (Litros)	Freq (Hz)	Tensão (V)	Consumo (kW/h)	Temperatura (°C)
	Frete	Profundidade	Altura					
MCCO4PIPLUS MCCO4PRPLUS MCCO4PPPLUS	1080	630	1990	988	50 ou 60	220	0,60	0 a 7
MCR2PI MCR2PR MCR2PP	520	630	1990	335	50 ou 60	220	0,18	0 a 7
MCEF2PI MCEF2PR MCEF2PP	520	630	1990	303	50 ou 60	220	0,19	-5 a 0
MCCO2PI MCCO2PR MCCO2PP	520	630	1990	303	50 ou 60	220	0,19	-5 a 1

7.1 EVAPORADOR

A refrigeração é realizada por um evaporador aletado com o sistema de ar forçado.

Figura 11: Capa do Forçador e Evaporador.



7.2 CONDENSADOR

A unidade condensadora do equipamento localiza-se na parte superior externa do equipamento. Nestes produtos é utilizado fluido refrigerante que não degrada a camada de ozônio e tem pouca ação no efeito estufa.

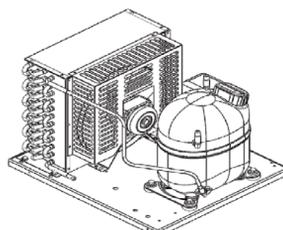


Figura 12: Ilustração unidade condensadora.

8. CONDENSAÇÃO

O processo de condensação é um fenômeno físico natural. Este fenômeno ocorre quando a temperatura de uma superfície estiver abaixo da temperatura de ponto de orvalho (formação de gotas), a temperatura de ponto de orvalho varia conforme as condições de temperatura ambiente e umidade relativa do ar, desta forma quanto maior a umidade relativa do ar, maior será a facilidade de condensar a umidade contida no ar sobre as superfícies frias existentes.

Em ambientes climatizados que se enquadram na classe climática ambiental 4, com temperatura ambiente próximo a 30°C e Umidade Relativa do Ar próximo a 55%, a condensação é muito minimizada. Dias chuvosos e determinadas regiões geográficas, por exemplo regiões litorâneas, apresentam maior umidade relativa do ar, conseqüentemente apresentam condições mais propícias para a ocorrência do fenômeno da condensação nas superfícies frias.

No interior do expositor, podem ocorrer marcas de condensação nas regiões mais frias, assim como pequenas camadas de gelo, dependendo da temperatura de trabalho do equipamento. Em expositores com portas, é comum ocorrer a condensação da superfície do vidro em contato com o ambiente interno do equipamento após a abertura da(s) porta(s). Após alguns instantes fechada, a vidro da porta tende a voltar a sua visibilidade normal em condições normais de trabalho do equipamento.

Esse tipo de fenômeno (sudação) não se trata de um defeito do expositor, é apenas consequência do ambiente em que o equipamento está submetido.

OBS¹.: Os produtos apresentam melhor eficiência em locais de instalação com condição ambiente de temperatura e umidade relativa do ar, conforme a classe climática especificada: norma ISO 23953-2 Classe 4: 30°C x 55% U.R. (Umidade relativa).

OBS².: É normal o equipamento apresentar aquecimento em algumas regiões externas, isto ocorre para evitar o excesso de sudação. Em ambientes climatizados a sudação é minimizada.

9. DEGELO

Os equipamentos possuem controlador de temperatura digital, o mesmo já está programado para efetuar o degelo automaticamente. Caso necessite de ajuste contate a assistência técnica.

10. LIMPEZA GERAL

Higienize semanalmente o equipamento da seguinte forma:

- Para limpeza externa ou interna, desconecte o equipamento da tomada, utilize um pano umedecido com água e sabão neutro. A utilização de álcool pode danificar as partes plásticas e adesivas.



Nunca utilize abrasivos, palhas de aço ou escovas na limpeza.



Figura 13: Produtos que danificam o equipamento

OBS: Apenas as partes de vidro e metálicas (exceto chapa pintada de preto) podem ser higienizadas com um pano embebido com álcool (vidro, grades, chapa inox, chapa galvanizada e chapa pintada de branco).

- As peças em PSAl e ABS, que são plásticos, não são resistentes ao cloro, e podem sofrer mudanças de cor com o uso do álcool também!

- Para a limpeza tanto interna quanto externa do equipamento, nunca utilize produtos fortes à base de cloro ativo, pois este tipo de químico irá danificar o produto;

- Sugere-se realizar a limpeza com sabão ou detergente neutro, prosseguir com água para o enxágüe e finalize com a secagem do equipamento. Para a desinfecção, recomenda-se passar um pano embebido em vinagre e manter ventilação até a evaporação total da umidade;

10.1 LIMPEZA DAS PEÇAS INOX

Todos os tipos de aço inox podem sofrer corrosão (ferrugem). Para limpeza dos equipamentos não utilize produtos à base de cloro, tais como alvejantes, água sanitária, saponáceos, amoníacos, desengordurantes, solventes ou álcool, não utilize esponja. Na limpeza dos equipamentos em aço inox, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro, sempre removendo o excesso de detergente. Seque o produto com um pano macio ou papel.



IMPORTANTE

Ao limpar o chão do estabelecimento, evite respingar produtos de limpeza nos equipamentos, pois estes podem danificar o aço inox.

10.2 LIMPEZA DO CONDENSADOR

O condensador fica localizado na parte traseira do produto. Para limpá-lo, use somente aspirador de pó ou espanador, a cada seis meses. O pó acumulado afeta no desempenho, ocorrendo um maior consumo de energia. OBS: Desligue o equipamento antes de realizar a limpeza.

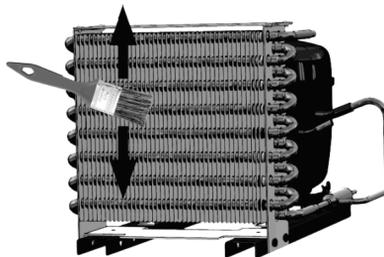


Figura 14: Condensador

11. DESCARTE

Produtos fora de uso ou abandonados podem ser perigosos, em especial para as crianças que podem ficar presas em seu interior, correndo o risco de falta de ar.

As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.

Antes de descartar seu produto antigo: Corte o cabo de alimentação. Retire a porta. Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam entrar.



ADVERTÊNCIA



RISCO DE SUFOCAMENTO

Remova as portas do seu produto antigo.
Não seguir esta instrução pode trazer
risco de morte ou lesões graves.

12. SOLUÇÕES PRÁTICAS

Problema	Possíveis Causas	Procedimento
Equipamento não liga ou não funciona.	Plugue fora da tomada ou mau contato	Contate o plugue na tomada ou corrija o defeito
	Falta de energia na rede elétrica	Verifique os fusíveis, disjuntores ou aguarde retorno da energia
	Tensão muito alta ou muito baixa	Instale o estabilizador de tensão
	Inversão de tensão	Verifique a tensão do equipamento e da rede. Ligue na tensão correta
Não refrigera ou refrigera pouco.	Elevada frequência na abertura de porta	Evite abrir a porta em demasia. Verifique se a porta está fechada e a gaxeta com boa vedação
	Ventilação obstruída	Prateleiras forradas, disposição dos produtos inadequados nas prateleiras bloqueando a circulação de ar
	As condições ambientais são insatisfatórias. Ex. Ambiente muito quente	Climatizar o ambiente
	Condensador sujo	Limpe o condensador
	Equipamento encostado na parede	Deixe o equipamento afastado da parede
Barulho/Ruídos	Equipamento desnivelado	Ajuste os pés reguladores
	Expansão de gás no sistema	Este ruído é normal, inclusive após a parada do compressor

13. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Devido a constante evolução tecnológica de nossos produtos as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem prévio aviso, ao constatar algo que possa lhe causar dúvidas quanto a aplicação prática do que está escrito neste manual, por gentileza contate o Serviço de Atendimento Refrimate ANTES de fazer qualquer intervenção no seu produto.

Ao deparar-se com um problema, verifique se todas as instruções deste manual foram seguidas. Caso o problema persista, contate a Assistência Técnica Autorizada da sua cidade ou região ou o Serviço de Atendimento Refrimate.

Telefone: (51) 3738-1818
E-mail: sac@refrimate.com.br

14. CERTIFICADO DE GARANTIA

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA assegura ao comprador inicial na seguinte forma estabelecida:

Garantia de 3 (três) meses contra defeito de fabricação mais 3 (três) meses de garantia legal, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor final, desde que sejam seguidas as instruções de uso e instalações contidas nesse manual.

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA obriga-se, dentro do período de garantia, a prestar visita gratuita a aparelhos instalados dentro do perímetro urbano onde mantiver o Serviço Autorizado REFRIMATE;

Não está autorizada qualquer que seja a pessoa a assumir por si só a responsabilidade relativa à garantia de produtos REFRIMATE;

Quando houver transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo contido na data da Nota Fiscal de Compra do primeiro comprador;

A REFRIMATE restringe sua responsabilidade ao conserto de peças com defeito ou à substituição por novas, gratuitamente, desde que, a critério do Técnico Autorizado, sejam constatadas falhas em condições normais de uso durante vigência desta garantia;

Mantenha a nota fiscal de Compra anexada ao Certificado de Garantia, pois ela é também a garantia.

Caso não apresente a mesma, será considerada automaticamente nula a garantia;

É declarada nula a garantia e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidente, agentes da natureza, uso em desacordo com o Manual de Instruções, ajustado ou consertado por pessoal não credenciado pela Assistência Técnica ou Revendedor Autorizado;

É declarada nula a garantia se o produto apresentar danos e/ou defeitos que não tenham sido originados na fabricação, comprovados pela REFRIMATE ou pela ASSISTÊNCIA TÉCNICA;

É declarada nula a garantia se este certificado apresentar rasuras ou modificações;

Esta garantia não se aplica aos componentes elétricos que, pelo critério do técnico, tenham sido indevidamente manipulados. Esta garantia não se aplica a materiais plásticos, vidros, materiais ferrosos, materiais galvanizados, inox e chapas pintadas que apresentem arranhões, amassados, rachaduras e manchas a menos que tais imperfeições sejam constatadas no momento da entrega do produto.

Esta garantia não se aplica a qualquer peça que, pelo critério do técnico, apresente defeito devido ao desgaste natural de uso ou tenha sofrido desgaste excessivo devido às condições ambientais as quais o produto tenha sido submetido.



IMPORTANTE

1. Em produtos refrigerados a limpeza do condensador e evaporador não será coberta pela garantia.
2. A garantia somente é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra do produto.



Acesso Imperatriz Dona Leopoldina, 4950
Venâncio Aires - RS
CEP: 95800-000
+55 (51) 3738-1818

www.refrimate.com.br