

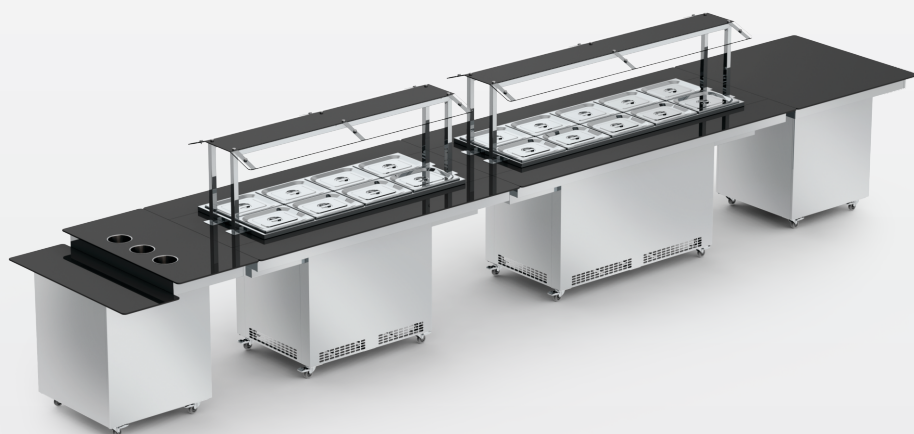
MANUAL DE INSTRUÇÕES

REV 05 1165860 | 11.02.2026

RFMT®



BUFFET RESTAURANTE



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	04
1.2 INFORMAÇÕES REFERENTE AO GÁS	04
2. INSTALAÇÃO	05
2.1 TABELA DE TENSÕES	06
2.2 ATERRAMENTO	06
2.3 CONTROLADOR MECÂNICO	06
2.4 LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL	07
3. CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS	07
4. COMPLEMENTOS	08
4.1 INSTALAÇÃO DOS COMPONENTES	09
4.2 ILUMINAÇÃO LED	09
4.3 CONDENSADOR	09
4.4 CAMPANA	09
4.5 DRENAGEM	11
5. LIMPEZA GERAL	12
5.1 LIMPEZA DAS PEÇAS INOX	12
5.2 LIMPEZA DO CONDENSADOR	12
6. DESCARTE	13
7. SOLUÇÕES PRÁTICAS	13
8. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	14
9. CERTIFICADO DE GARANTIA	14

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 obter 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.

Mantenha este produto sempre em local fresco, seco e bem ventilado. Não exponha à luz solar direta nem o deixe em ambientes com altas temperaturas, como áreas externas ou próximas a fonte de calor. O aquecimento pode causar a deformação dos componentes plásticos, comprometendo o funcionamento, a segurança e a vida útil do equipamento. Para garantir o desempenho adequado, armazene e utilize o produto apenas dentro das condições de temperatura recomendada.

Os produtos refrigerados foram desenvolvidos para trabalhar com a classe climática 4 que corresponde a condições ambientais com temperatura de 32°C e umidade relativa do ar de 65%, referente à temperatura temperada (N).

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.) podem variar significativamente.

Nos produtos refrigerados forma-se uma camada de gelo em algumas partes internas devido à baixa temperatura. Evite tocar ou encostar-se a estas partes, pois em razão da umidade existente no corpo, a pele pode “aderir” a essas partes ficando sujeita a ferimentos e lesões.

O compartimento do compressor 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;

Transporte o equipamento sempre na posição de trabalho, nunca transporte-o de cabeça para baixo ou em uma inclinação inferior a 45°.

“AVISO: A abertura da torneira de escoamento provoca o escoamento do conteúdo quente do banho-maria.”

“Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para produção em massa contínua de alimentos.”

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

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, R290 ou R134a.

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

RISCO DE EXPLOÇÃO

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.

Para ligar e desligar o equipamento basta conectar ou desconectar o plugue da tomada. Os modelos em que não há plugue no cabo de alimentação vêm com um disjuntor para ligar e desligar o equipamento.

O Buffet Frio e Buffet Frio/Frio ou Módulo de Distribuição Refrigerado possui refrigeração estática.

Já o Buffet Quente e Quente/Frio ou Módulo de Distribuição Aquecido possui aquecimento por resistências e este acontece por meio de “banho Maria” em água.

- Antes de ligar o equipamento, coloque água no reservatório até chegar na marcação indicada na lateral do aparelho.

- Enquanto o equipamento estiver em funcionamento, observe o nível de água do reservatório. Ele deve estar na marcação indicada. Se estiver abaixo, é necessário repor água no tanque.



A falta de água no tanque pode provocar mal funcionamento do equipamento e queima das resistências, não sendo coberto pela garantia

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

O termostato manual sai ajustado de fábrica pronto para uso.

Dependendo do ajuste de temperatura que o usuário colocar pode fazer com que o produto não funcione adequadamente.

O compartimento do compressor 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.

Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento.

Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica (figura 1).



Nunca utilize benjamin (T) para ligação do equipamento.



Figura 1

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

Procure ligar o cabo de alimentação de 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 figura 2, 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.

Não utilizar dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento, para além dos recomendados pelo fabricante.

Aviso: não coloque aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos/gelo, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.

2.1 TABELA DE TENSÕES

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO (em volts - V)		
NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO
127	104	140
220	198	242

Figura 2: Tabela de tensões

2.2 ATERRAMENTO

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

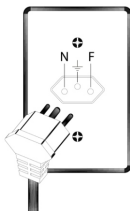


Figura 3: Plug modelo nacional com fio terra.

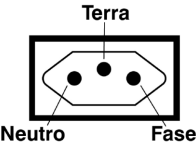


Figura 4: Tomada modelo nacional com fio terra

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 eletricista de sua confiança.

Para execução do aterramento, siga as normas da ABNTNBR 5410 seção 6.4.1Aterramento.

2.3 CONTROLADOR MECÂNICO

2.3.1 TERMOSTATO REFRIGERADO

Gire o botão (manopla) no sentido horário para diminuir a temperatura do equipamento ou para o sentido anti-horário para aumentar. Em zero “0” o equipamento está desligado, o número “7” representa o set point com mínima temperatura (mais frio).

2.3.2 TERMOSTATO QUENTE

Gire o botão (manopla) no sentido horário para aumentar a temperatura do equipamento ou para o sentido anti-horário para diminuir a temperatura. Em zero “0” o equipamento está desligado, o número “120” representa o setpoint com a máxima temperatura (mais quente).

A temperatura interna do equipamento dependerá do seguinte:

- Regulagem do termostato: a correta regulagem do termostato com a real necessidade de carga do equipamento reduz o consumo de energia e a formação de gelo.
- A instalação do equipamento próximo a correntes de ar ou estufas implica no rendimento do equipamento, que precisará trabalhar por mais tempo para suprir a troca de calor externa.
- Não expor o equipamento ao sol, pois o mesmo poderá danificar o equipamento.

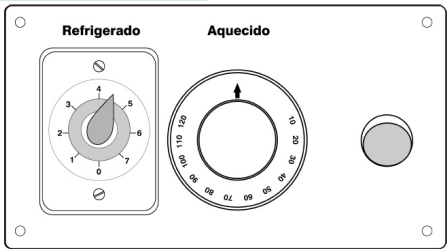


Figura 5: termostato mecânico para refrigeração e aquecimento.

2.4 LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL

Para instalações de mais de um produto em série, deve-se usar o terminal de ligação equipotencial, marcado com o símbolo conforme figura 6.

Esse tipo de ligação reduz os riscos de incêndio, explosão e choques elétricos. Para execução dessa ligação, siga as normas da ABNTNBR 5410 seção 6.4.2 – Equipotencialização.



Figura 6: Ligação equipotencial

3. CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS

MODELO	Dimensões do Produto (mm)			Capacidade GNs	Freq (Hz)	Tensão (V)	Temperatura de trabalho
	Frete	Profundidade	Altura				
BRCQ8	1600	820	1515	8	50 - 60	220ou127	Máximo 60°C
BRCQ10	1930	820	1515	10	50 - 60	220ou127	Máximo 60°C
BRCQ12	2260	820	1515	12	50 - 60	220ou127	Máximo 60°C
BRLQ8	1600	820	1515	8	50 - 60	220ou127	Máximo 60°C
BRLQ10	1930	820	1515	10	50 - 60	220ou127	Máximo 60°C
BRLQ12	2260	820	1515	12	50 - 60	220ou127	Máximo 60°C
BRCF8	1600	820	1515	8	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C
BRCF10	1930	820	1515	10	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C
BRCF12	2260	820	1515	12	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C
BRLF8	1600	820	1515	8	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C
BRLF10	1930	820	1515	10	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C
BRLF12	2260	820	1515	12	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C
BRCQF8	1600	820	1515	Inf.8 - Sup.4	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C / Máx. 60°C
BRCQF10	1930	820	1515	Inf.10 - Sup.5	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C / Máx. 60°C
BRCQF12	2260	820	1515	Inf.12 - Sup.6	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C / Máx. 60°C
BRLQF8	1600	820	1515	Inf.8 - Sup.4	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C / Máx. 60°C
BRLQF10	1930	820	1515	Inf.10 - Sup.5	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C / Máx. 60°C
BRLQF12	2260	820	1515	Inf.12 - Sup.6	50 - 60	220ou127	3°C a 10°C / Máx. 60°C

MODELO	Dimensões do Produto (mm)			Capacidade GNs	Freq (Hz)	Tensão (V)	Temperatura de trabalho
	Frete	Profundidade	Altura				
BRCFF8	1600	820	1515	Inf.8 - Sup.4	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
BRCFF10	1930	820	1515	Inf.10 - Sup.5	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
BRCFF12	2260	820	1515	Inf.12 - Sup.6	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
BRLFF8	1600	820	1515	Inf.8 - Sup.4	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
BRLFF10	1930	820	1515	Inf.10 - Sup.5	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
BRLFF12	2260	820	1515	Inf.12 - Sup.6	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
NBRQT 8C	1600	1000	1300	8	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
NBRQT 10C	1930	1000	1300	10	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
NBRQT 12C	2260	1000	1300	12	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
NBRFT 8C	1600	1000	1300	8	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
NBRFT 10C	1930	1000	1300	10	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
NBRFT 12C	2260	1000	1300	12	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
CPTBR	1000	820	840	-	-	-	-
CPBR	1000	820	840	-	-	-	-
CPTNBR	1000	930	845	-	-	-	-
CPNBR	1000	930	845	-	-	-	-
MDA900	960	1180	1565	2	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
MDA1200	1290	1180	1565	3	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
MDA1600	1600	1180	1565	4	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
MDA1900	1940	1180	1565	5	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
MDA2200	2260	1180	1565	6	50 - 60	220 ou 127	Máximo 60°C
MDR900	960	1180	1565	2	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
MDR1200	1290	1180	1565	3	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
MDR1600	1600	1180	1565	4	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
MDR1900	1940	1180	1565	5	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
MDR2200	2260	1180	1565	6	50 - 60	220 ou 127	3°C a 10°C
MDN900	960	1180	890	-	-	-	-
MDN1200	1290	1180	890	-	-	-	-
MDN1600	1600	1180	890	-	-	-	-
MDN1900	1940	1180	890	-	-	-	-
MDN2200	2260	1180	890	-	-	-	-
MDPT900	960	1180	890	-	-	-	-
MDPT1200	1290	1180	890	-	-	-	-
MDPT1600	1600	1180	890	-	-	-	-
MDPT1900	1940	1180	890	-	-	-	-
MDPT2200	2260	1180	890	-	-	-	-

4. COMPLEMENTOS

Os complementos são acessórios desenvolvidos para montagem dos Buffets e Módulos de Distribuição que podem ser utilizados para apoio de balança.

Os complementos pratos e talheres são utilizados para organização do Buffet e do Módulo de Distribuição.

Os talheres são dispostos em recipientes individualizados.

E os pratos podem ser dispostos no nível inferior, facilitando o acesso.



Figura 7:
Complemento de
prato e talheres

4.1 INSTALAÇÃO DOS COMPONENTES

O produto sai de fábrica com a campana (suporte e vidros) desmontada, facilitando o transporte. Por isso, necessita a instalação desses componentes.

4.2 ILUMINAÇÃO LED

Caso o equipamento possua 1 (um) interruptor (liga/ desliga), este terá a função de acionar a(s) barra(s) de LEDs.

Os LEDs que iluminam a parte interna se localizam na campana, quando o buffet for Quente/Frio também haverá um led abaixo do condimentador.

Antes de fazer qualquer manutenção no equipamento desconecte-o da rede elétrica da seguinte forma:

1. Procurar dentro de equipamento a conexão dos fios da barra de LEDs;
2. Desconecte os fios;
3. Retire a barra de LEDs das presilhas de suporte;
4. Verifique a tensão da barra de LEDs (127V/220V), que está especificada atrás da barra.
5. Efetue a troca da barra de LEDs por outra do mesmo modelo;
6. Coloque a nova barra dentro das presilhas do suporte e fixe bem o suporte no teto, pressionando-o até encaixar;
7. Conecte os fios da barra.

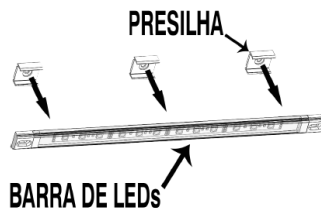


Figura 8: Barra de LEDs

4.3 CONDENSADOR

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

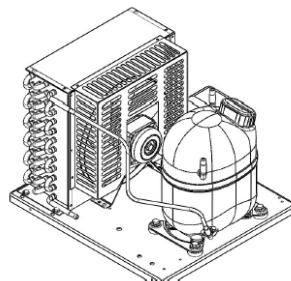


Figura 9: Unidade condensadora

4.4 CAMPANA

4.4.1 BUFFET RESTAURANTE CENTRAL / LATERAL

1º Passo: Comece a montagem colocando a coluna que dá suporte ao vidro, apenas encaixando nos tubos de metalon;

2º Passo: Coloque o vidro côncavo centralizado sobre o suporte metálico e logo em seguida passe os dois fios do Led (vermelho e preto) por dentro do tubo do suporte do vidro;

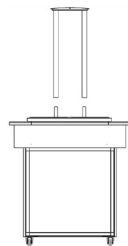


Figura 10: Encaixe do suporte do vidro



Figura 11:
Instalação do
vidro côncavo

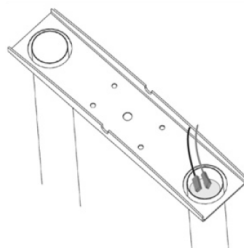


Figura 12: Passagem
dos fios da barra de LEDs

3º Passo: Será necessário erguer levemente o suporte. Conecte os com os dois fios vindos da fonte. (Vermelho com Vermelho e Preto com Preto);

4º Passo: Coloque os parafusos de baixo para cima nos devidos orifícios. OBS: Parafusos grandes nas laterais e o menor no meio;

5º Passo: Se tiver vidro plano, coloque o distanciador sobre o vidro côncavo. Logo coloque o vidro plano os três parafusos já fixados no vidro côncavo.

OBS: Se o modelo do produto for sem o vidro plano, coloque a tampa/parafuso do mesmo modo.

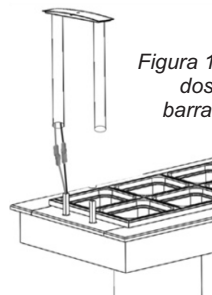


Figura 13: Conexão
dos fios da
barra de LEDs

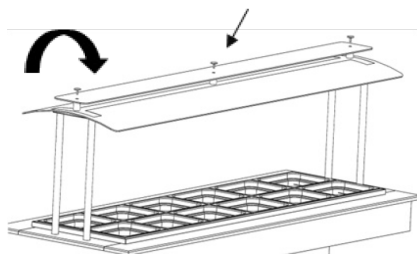
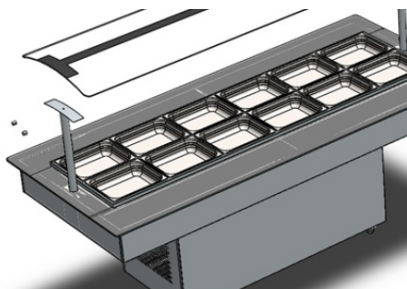


Figura 14:
Instalação final
da campina

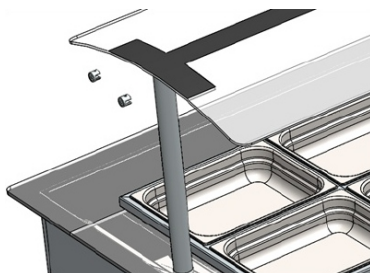
4.4.2 NEW BUFFET RESTAURANTE CENTRAL/LATERAL

1º Passo: Colocar o vidro sobre a campana já colocada;



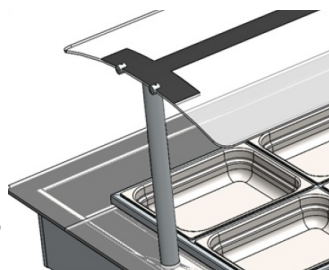
*Figura 15:
colocação do vidro*

2º Passo: Depois do vidro colocado, encaixar as presilhas (acompanham o produto);



*Figura 16:
Colocação das
presilhas*

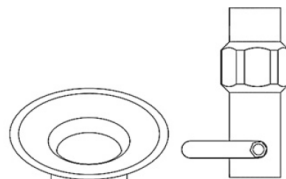
3º Passo: Colocação dos parafusos para fixação do vidro na campana (o parafuso está fixado na presilha). Apertar com o auxílio de uma chave de fenda;



*Figura 17: Instalação
final da campana*

4.5 DRENAGEM

Os Buffets Restaurantes Quentes e Quente/Frio são dotados de um orifício (esgoto) por onde a água do tanque deverá ser retirada. Antes de abrir a válvula que fica situada após o ralo, observe se há um recipiente para conectar uma mangueira para fazer a drenagem da água.



*Figura 18: Ralo de saída da
água do equipamento*

5. 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;

- Nunca jogue água sobre os seguintes componentes: quadro elétrico, compressor, ventilador e condensador;

- Não use objetos pontiagudos para a limpeza interna do equipamento;

- Seque o equipamento o máximo possível;

- Após a limpeza, ligue o equipamento conforme o procedimento de funcionamento.

5.1 LIMPEZA DAS PEÇAS INOX

Todos os tipos de aço inox podem sofrer corrosão (ferrugem). Para limpeza dos equipamentos **NÃO** utilize produtos a 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.

5.2 LIMPEZA DO CONDENSADOR

É recomendado que seja feita mensalmente a limpeza do condensador. Utilize mangueira de ar comprimido, escova com cerdas plásticas e/ou aspirador de pó, acesse o condensador, esta é uma prática indispensável para a maior durabilidade do compressor e melhor refrigeração do equipamento;

1. Para iniciar desligue o equipamento e tire o cabo da tomada;
2. Remova os parafusos para a retirada do fechamento.
3. Após isso, faça a limpeza do condensador.

Lembre-se de tomar cuidado, pois as aletas podem cortar

4. Cuidado para não amassar as aletas;
5. Use um pincel para a limpeza entre as aletas;
6. Coloque novamente a proteção e os parafusos;
7. Ligue o equipamento conforme o procedimento.

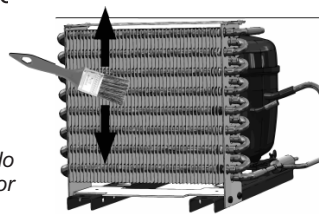


Figura 20: Limpando o condensador

6. 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(s) porta(s).
- 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.

7. 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 esta 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

8. 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

9. 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 compromete-se quando necessário, dentro de período de garantia, a prestar atendimentos sem custos, através dos Serviços Autorizados Refrimate.

POLÍTICA DE TROCA: Em conformidade com o CDC, a substituição de produto com vício sanado garante ao consumidor a renovação do prazo de garantia legal de 3 meses (90 dias) para o novo produto, contados a partir da entrega.

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;

IMPORTANTE

1. Em produtos refrigerados a limpeza do condensador e evaporador não será coberta pela garantia, bem como a sudção em ambientes com a umidade relativa do ar superior a 55%, 30°C ISO 23953-2 classe 4 e para qualquer problema identificado como sendo da rede elétrica do cliente.

2. A garantia somente é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra do produto.

3. Caso o equipamento não apresente defeito de fabricação ou seja identificado, durante a visita técnica, qualquer um dos problemas acima citados, os custos da visita e da assistência técnica serão de responsabilidade do cliente.



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

www.refriplate.com.br