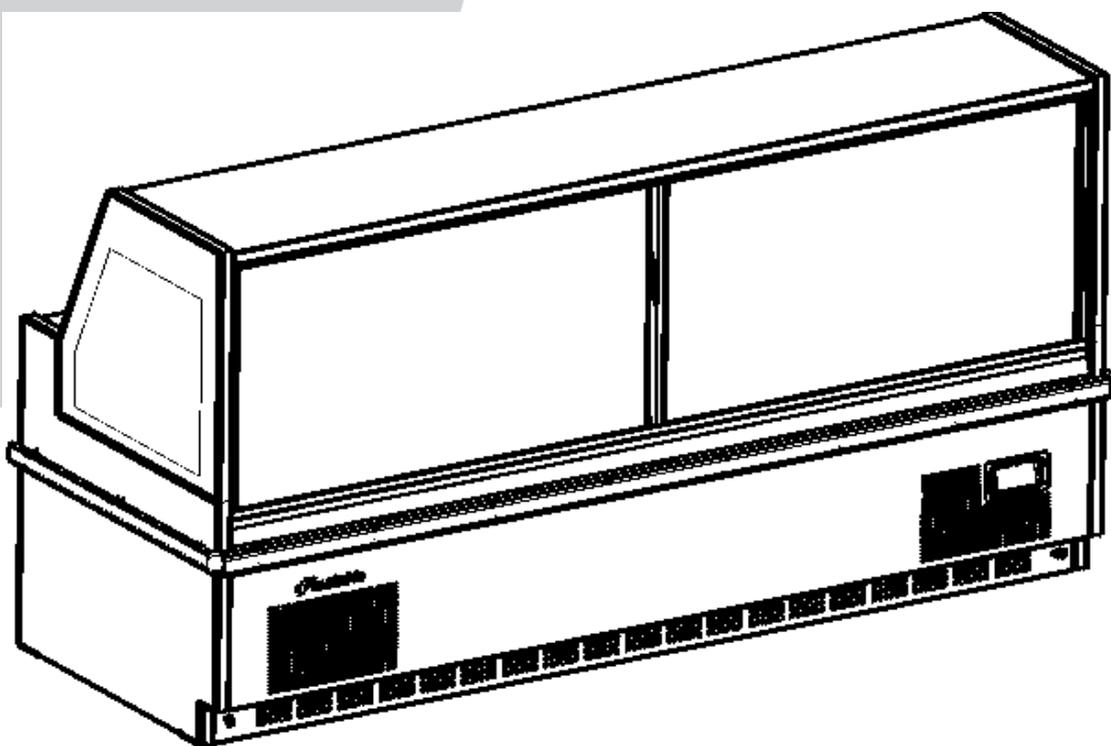


MANUAL DE INSTRUÇÕES

Atendimento Padaria
MFPE/MFPN/MFPR

Imagem meramente ilustrativa MFPR-2500



Parabéns pela sua nova aquisição!



Você adquiriu um equipamento Maisfrio, fabricado com tecnologia e cuidado da Gelopar, uma das maiores empresas do ramo de refrigeração comercial do Brasil.
Em conformidade com a portaria 371 do INMETRO, referente à certificação de segurança.

Guarde a nota fiscal de compra; ela será necessária caso precise utilizar os serviços da Assistência Técnica Maisfrio no período de garantia. Também não remova a etiqueta de identificação do produto. Nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidade de reparos.

Índice

Para sua Segurança.....	1
Informativo	2
Instalação.....	2
Utilização	2
Temperatura.....	3
Ajustando a Temperatura de Trabalho (setpoint):	3
Iluminação.....	3
Ligando/Desligando a luz interna do expositor:	4
Desligando o expositor:.....	4
Mensagem de Alarme	5
Proteção para Sobrecarga de Corrente Elétrica	5
Evaporador	5
Resistência	6
Prateleiras.....	6
Cortes Técnicos	7
MFPE – Estufa Padaria.....	8
MFPN – Neutro Padaria	9
MFPR – Refrigerado Padaria	10
Degelo / Limpeza	11
Recomendações Importantes.....	11
Meio Ambiente	12
Certificado de Garantia	12

Para sua Segurança

- 1 - Este aparelho não se destina à 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 à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 2 - Para evitar acidentes, após desembalar, mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças.
- 3 - Nunca o desligue da tomada puxando pelo cordão de alimentação. Utilize o plugue.
- 4 - Não prenda, torça ou amarre o cordão de alimentação.
- 5 - Utilize tomada exclusiva para ligação; não faça uso de extensões ou conectores (tipo T).
- 6 - Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou técnico autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- 7 - Desligue da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- 8 - Não armazenar substâncias explosivas, tais como aerossol com produtos inflamáveis no aparelho. Nem armazene medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos ou químicos, pois eles podem contaminar a mercadoria armazenada. Caso o fabricante destes produtos recomende, siga as instruções do fabricante e verifique a faixa de temperatura indicada.
- 9 - Não instale próximo a fontes de calor ou inflamáveis.

Informativo

As especificações e informações deste manual são fornecidas somente para uso informativo e estão sujeitas a alterações a qualquer momento sem aviso prévio. Periodicamente a Maisfrio faz alterações e/ou melhorias no (s) produto (s) contido (s) neste manual de instruções. A Maisfrio não se responsabiliza por qualquer erro ou imperfeições contidas neste manual.

Instalação

- 1 - Antes de ligar, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado é igual à indicada na etiqueta de identificação.
- 2 - Verifique se a sua rede elétrica suporta a potência informada na etiqueta de identificação.
- 3 - A variação de tensão não pode ser superior a 10%. Se a tensão da rede local apresentar variações muito bruscas, torna-se necessário a utilização de um estabilizador de tensão, com capacidade compatível com a potência.
- 4 - O local onde será instalado deverá ser bem arejado e livre da ação dos raios solares. Também não é aconselhável que haja fontes de calor elevado próximo ao local. Isto poderá comprometer o rendimento, resultando em aumento do consumo de energia e perda de eficiência. Poderá também ocasionar deformações nas peças plásticas e baixo rendimento da refrigeração.
- 5 - Mantenha a entrada e saída de ar livre, para a perfeita circulação, recomendado afastamento de 15 cm das paredes e outros objetos.
- 6 - Retire a base da embalagem, calços e fitas de fixação, os componentes internos que não estão instalados e as películas de proteção das chapas metálicas. Caso haja peças em aço inox é muito importante retirar a película de proteção para evitar mancha.
- 7 - É importante que o piso esteja seco e nivelado. Pequenos ajustes de nivelamento poderão ser realizados através dos pés niveladores.
- 8 - Antes de utilizar o expositor pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de 24 horas para que atinja a temperatura ideal para seu perfeito funcionamento.
- 9 - Em caso de problemas na parte mecânica ou elétrica, contate o serviço autorizado Maisfrio. Não permita que pessoas, sem devidas qualificações, façam o conserto.
- 10 - A Maisfrio não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações.

Utilização

- 1 - Para energizar e desenergizar seu expositor é necessário conectar ou desconectar o plugue da tomada.
- 2 - Sempre que desligar o expositor, aguarde pelo menos 5 minutos antes de religá-lo.
Não armazenar produtos ainda quentes ou em temperatura ambiente. O aconselhável é a colocação dos produtos refrigerados na faixa de temperatura indicada acima.
- 3 - Manter a porta aberta somente o tempo necessário para a retirada do produto ou para o abastecimento.
- 4 - É importante não sobrecarregar de mercadorias, bem como não obstruir o fluxo de ar na entrada e saída do forçador de ar.
- 5 - Não obstruir com mercadorias as entradas de ar que ficam dentro do equipamento.
- 6 - Não obstruir as entradas de ar do lado externo do equipamento.

Temperatura

- 1 - Expositor para produtos refrigerados, que se enquadrem nas seguintes faixas de temperatura 0°C à 7°C.
- 2 - Expositor para produtos aquecidos, que se enquadrem nas seguintes faixas de temperatura 35°C à 60°C.
- 3 - O controle da temperatura interna do expositor é realizado através de um controlador eletrônico digital.
- 4 - O controlador está localizado externamente, frente inferior direita do expositor.
- 5 - O controlador sai com regulagem padrão de fábrica e deverá ser adaptado de acordo com a necessidade de cada usuário. Sua regulagem é realizada através do visor do controlador.
- 6 - A temperatura de trabalho do expositor depende de alguns fatores, tais como:
 - Temperatura ambiente;
 - Giro diário de mercadoria;
 - Quantidade de mercadoria armazenada;
 - Tempo em que a(s) porta(s) fica(m) aberta(s);
 - Não obstrução das passagens de ar do equipamento;
 - Umidade relativa do ar.



Ajustando a Temperatura de Trabalho (setpoint):

1 – O controlador eletrônico sai de fábrica ajustado para um setpoint específico. Caso seja necessário alterá-lo deve-se fazer de maneira consciente e em etapas, até atingir a temperatura desejada, conforme sua característica de utilização (giro de mercadoria).

2 – Para ajustar o setpoint pressione uma das setas  . Após pressionar aparecerá S1 e em seguida o valor programado. Utilizando as setas, ajuste a temperatura desejada. Quando chegar na temperatura desejada aguarde 1 s, S1 piscará e o novo setpoint aparecerá logo em seguida.

Iluminação

- 1 - Os equipamentos da linha Mercado possuem iluminação com BARRA LED de alta potência.
- 2 - **IMPORTANTE:** Em caso de manutenção, a lâmpada deverá ser adquirida com a assistência técnica Maisfrio.
- 3 - Problemas devido ao uso de outro modelo de LED ou ligação incorreta do componente, não serão cobertos pela garantia Maisfrio.
- 4 - A substituição deve ser realizada por um técnico autorizado ou por pessoa qualificada.

Ligando/Desligando a luz interna do expositor:

- 1 - A iluminação interna pode ser ligada ou desligada através de um interruptor localizado na região traseira do expositor, conforme figura 1.

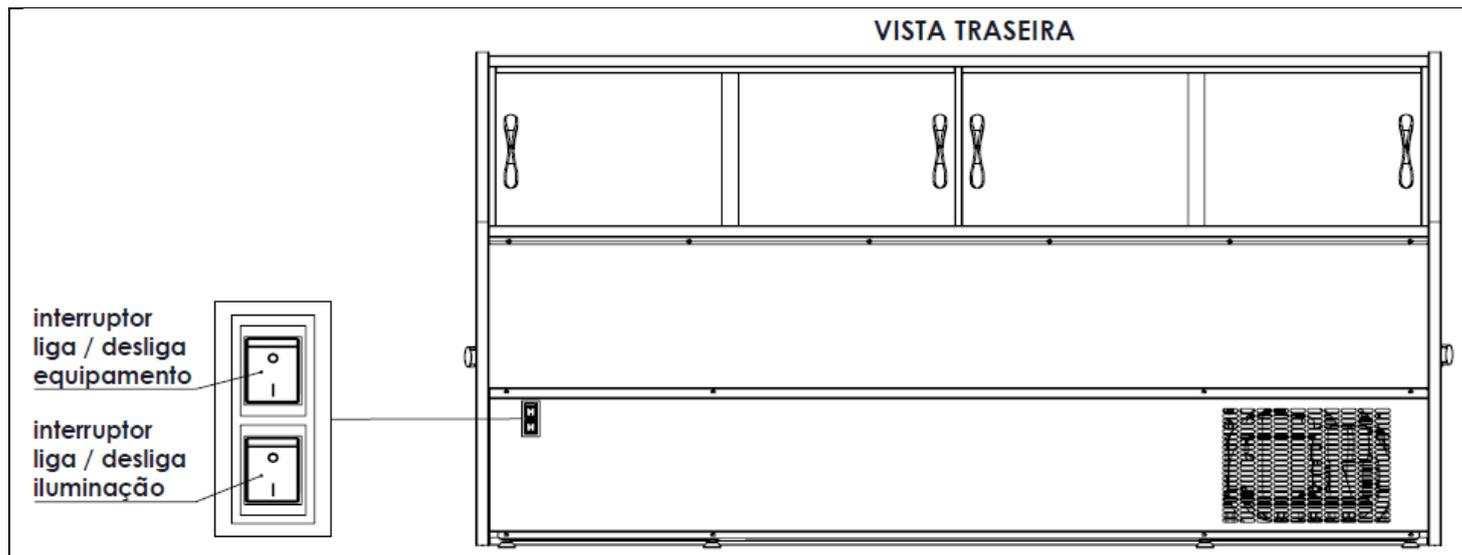


Figura 1: Localização do interruptor iluminação

Observação 1: a função de ligar/desligar iluminação pelo controlador  está desativada.

Observação 2: quando houver um ***Circuito Individual** (item opcional) para ligação da iluminação, o interruptor estará desativado.

***Circuito Individual:** este tipo de circuito é um opcional do cliente, cuja a função é unificar a Iluminação. Este circuito deve ser ligado na rede exclusiva para iluminação do expositor, com este circuito o cliente tem o controle de ligar e desligar a iluminação de todos os equipamentos de forma centralizada no painel elétrico.

Desligando o expositor:

- 1 - O expositor pode ser ligado ou desligado através de um interruptor localizado na região traseira do expositor, conforme figura 2.

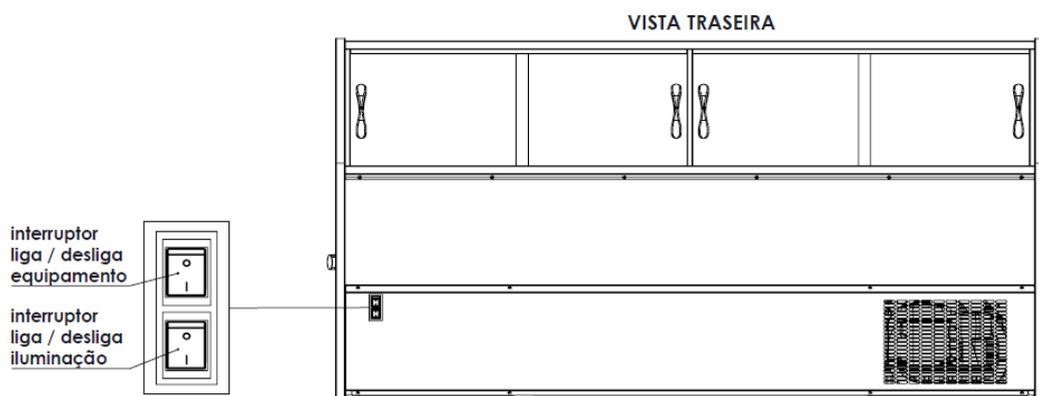


Figura 2: Localização do interruptor liga/desliga expositor

Observação 3: a função de ligar/desligar expositor pelo controlador  (função eco) está desativada.

Mensagem de Alarme

- (E1 / E2) PISCANDO: erro no sensor 1 ou 2 de controle;
- (EP) PISCANDO: EEPROM erro. Pressione a tecla ;
- (Er) PISCANDO: Erro de memória, contate a assistência técnica para reposição do seu controlador eletrônico.

Proteção para Sobrecarga de Corrente Elétrica

Os equipamentos possuem um sistema de proteção de corrente elétrica através de disjuntor que fica localizado na região frontal. O disjuntor se aciona caso haja uma sobrecarga de corrente elétrica, ver figura 3.

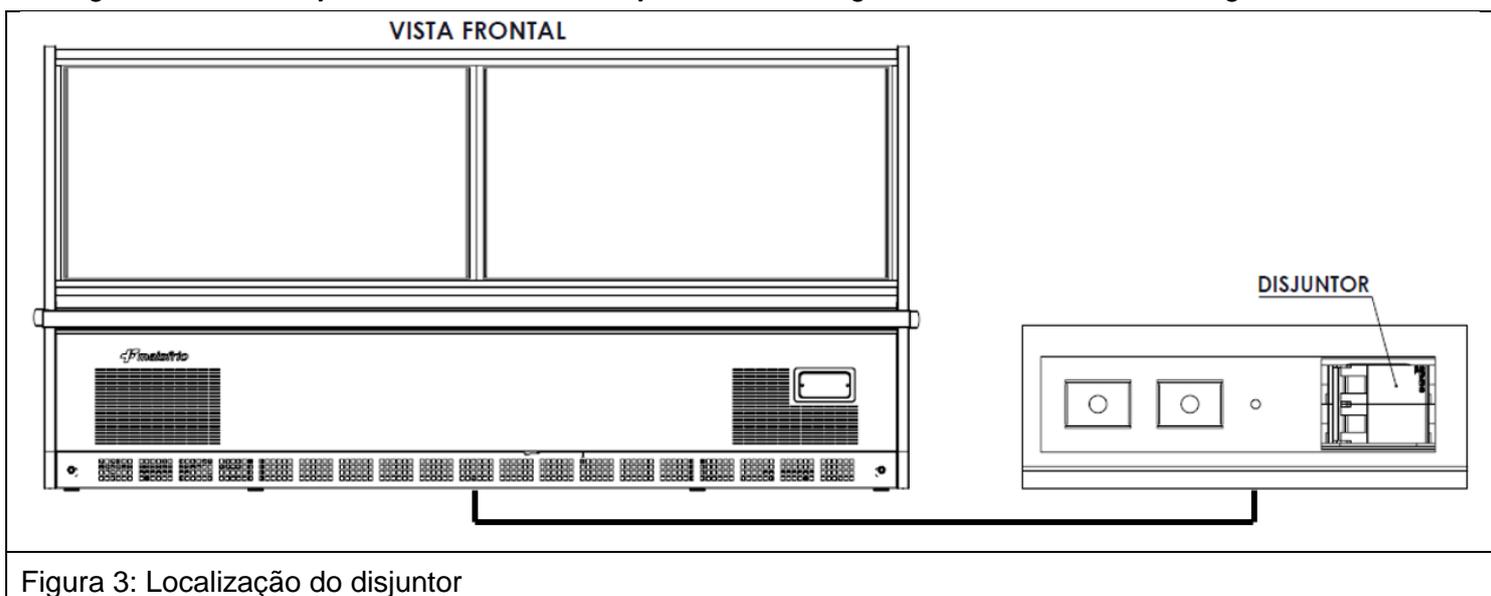


Figura 3: Localização do disjuntor

Evaporador

- 1 - Nos equipamentos MFPR a refrigeração é realizada através de um evaporador com aletas combinado com sistema ar forçado por micromotor, conforme figura 4.

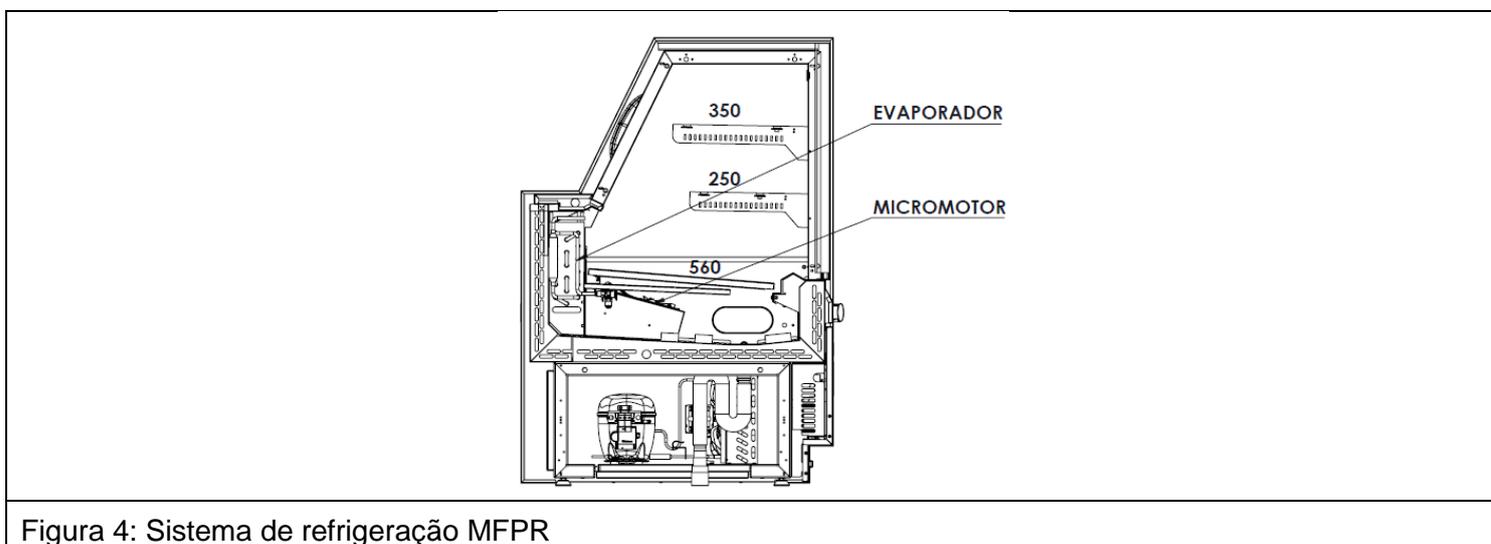


Figura 4: Sistema de refrigeração MFPR

Resistência

- 2 - Nos equipamentos MFPE o aquecimento é realizado através de uma resistência com aletas combinado com sistema ar forçado por micromotor, conforme figura 5.

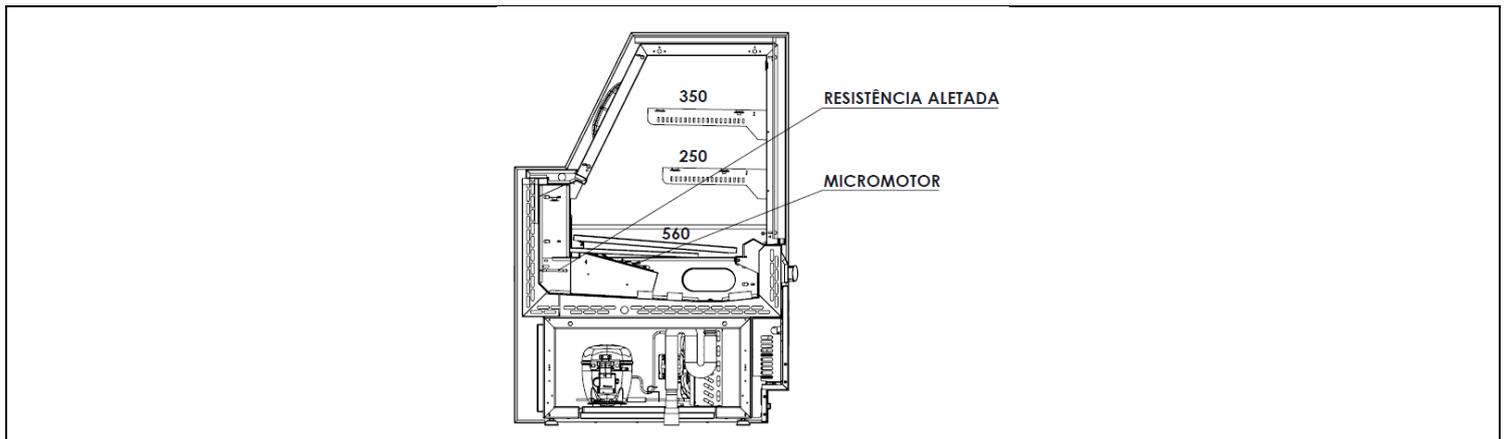


Figura 5: Sistema de aquecimento MFPE

Prateleiras

- 1 - As prateleiras de vidro são por padrão com dois níveis nos equipamentos MFPE/MFPN/MFPR.
- 2 - Permite ajuste de altura com deslocamento mínimo de 25 mm conforme figura 6;

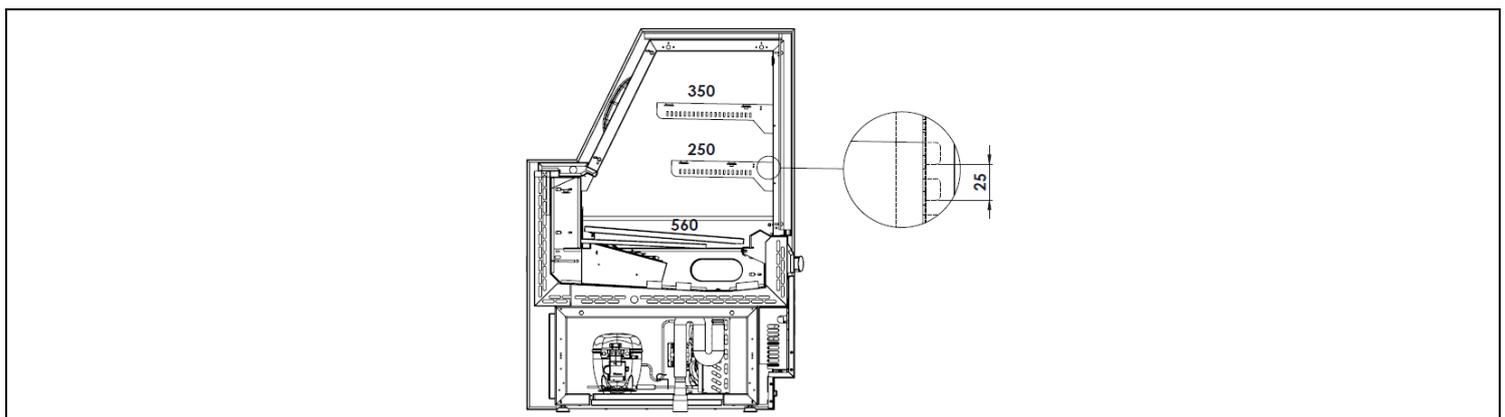


Figura 6: Prateleira MFPE, MFPN, MFPR

- 3 - A mercadoria a ser exposta deve ser uniformemente distribuída pela prateleira. A carga indicada máxima distribuída para as prateleiras de 1227x350 mm e 1227x250 mm é de 40 kg conforme figura 7, para as prateleiras de 915x350 e 915x250mm a carga máxima distribuída é de 30 kg conforme figura 8.

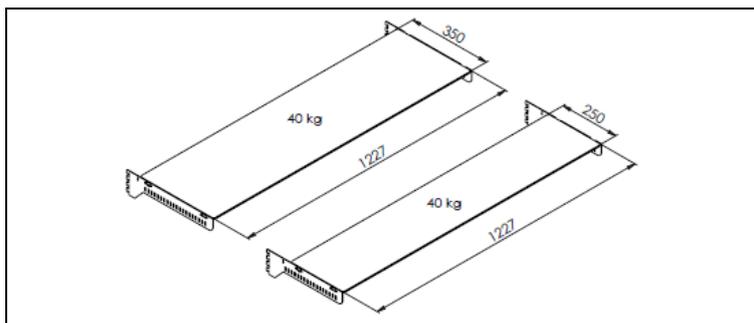


Figura 7: Prateleiras de vidro 1227x350 mm e 1227x250mm utilizadas nos MFPE, MFPN, MFPR-1250/2500.

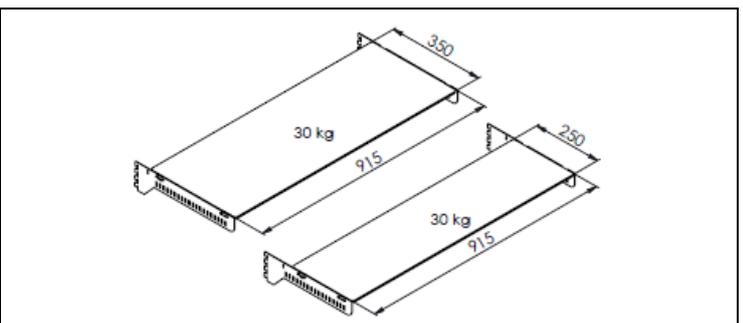
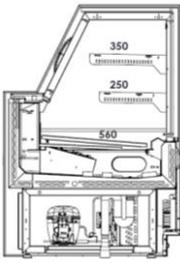
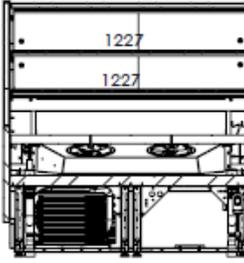
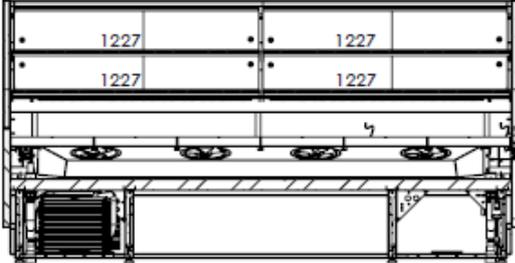
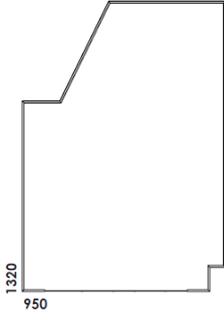
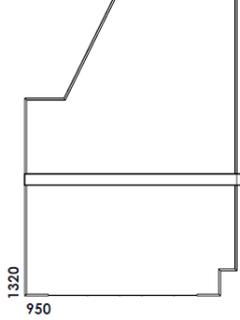
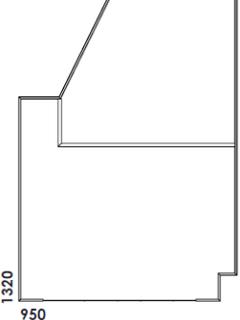
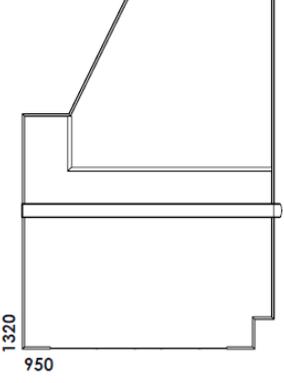
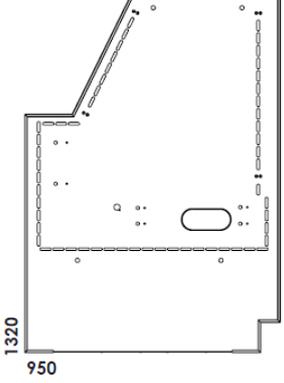
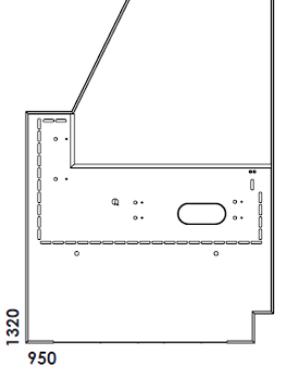


Figura 8: Prateleiras de vidro 915x350 mm e 915x250 mm utilizadas nos MFPE, MFPN, MFPR -1875.

Distribuição de Prateleiras – MFPE, MFPN, MFPR

			
<p>Dois níveis de prateleiras (padrão)</p>	<p>Módulo 1250</p> <p>Prateleiras (padrão) Dois níveis com uma fileira de prateleiras de vidro. Primeiro nível com 1227x250 mm e segundo nível com 1227x350 mm.</p> <p>Peso máximo distribuído de 40 kg por prateleira.</p>	<p>Módulo 1875</p> <p>Prateleiras (padrão) Dois níveis com duas fileiras de prateleiras de vidro. Primeiro nível com 915x250 mm e segundo nível com 915x350 mm.</p> <p>Peso máximo distribuído de 30 kg por prateleira.</p>	<p>Módulo 2500</p> <p>Prateleiras (padrão) Dois níveis com duas fileiras de prateleiras de vidro. Primeiro nível com 1227x250 mm e segundo nível com 1227x350 mm.</p> <p>Peso máximo distribuído de 40 kg por prateleira.</p>

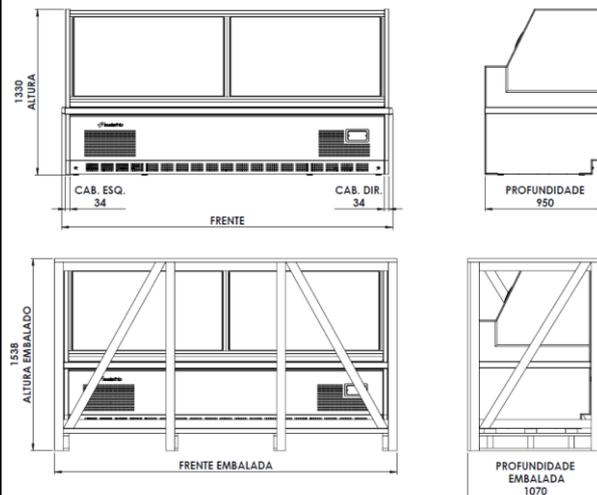
Cabeceiras

		
<p>Cabeceira fechada sem para-choque</p>	<p>Cabeceira fechada e com para-choque</p>	<p>Cabeceira com vidro sem para-choque</p>
		
<p>Cabeceira com vidro e com para-choque</p>	<p>Ajuste duplo fechado</p>	<p>Ajuste duplo com vidro</p>

Expositor aquecido, atendimento, destinado para aquecimento e exposição de salgados, com 02 níveis de prateleiras de vidro e com sistema de iluminação interna.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS		
Produto	Modelo	MFPE
	Utilização dos Expositores	Salgados
Dimensões	Módulo	1250
	Frente sem Cabeceira (mm)	1250
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320
	Profundidade (mm)	950
	Altura (mm)	1330
	Frente embalada (mm)	1470
	Profundidade embalada (mm)	1070
	Altura embalada (mm)	1530
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	510
	Volume Interno Bruto (m³)	0,620
	Volume Interno de Exposição (l)	220
	Volume Interno de Exposição (m³)	0,220
	Superfície de Exposição Horizontal (m²)	1,492
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m²)	0,541
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m²)	0,243
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m²)	1,027
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1210x330 mm ou 1227x350 mm (kg)	1x40
	Capacidade de Carga por Prateleira de 900x330 mm ou 915x350 mm (kg)	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1243x370 mm ou 1243x320 mm (kg)	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 929x370 mm ou 929x320 mm (kg)	-
Número de Portas	-	
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	174
	Peso do estrado (Kg)	14
	Peso da embalagem (kg)	28
	Peso do expositor com embalagem (kg)	216
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	+35 à +60
	Classe Climática	5
	Número de Compressores	-
	Corrente Nominal (A)	2,60
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	558
	Gás Refrigerante	-
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A
Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	10A	


Observações:

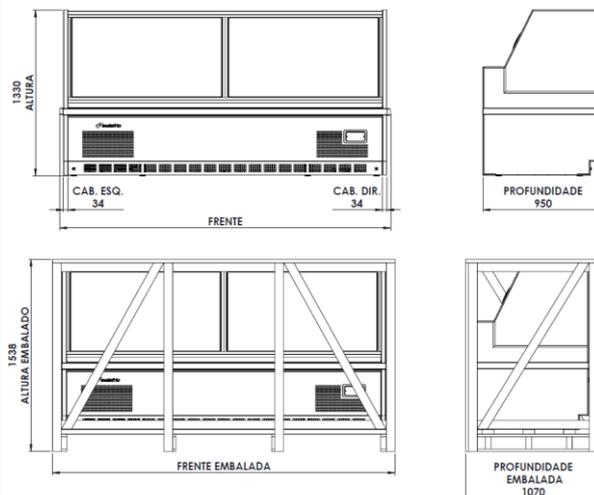
* Classe climática 5: 27°C / 70%UR

* Conforme NBR-5410 - Instalações Elétrica de Baixa Tensão, todo ponto de utilização previsto para alimentar, de modo exclusivo ou virtualmente dedicado, equipamento com corrente nominal superior a 10 A deve constituir um circuito independente.

Expositor neutro, atendimento, destinado a expor produtos em condição ambiente, com 02 níveis de prateleiras de vidro e com sistema de iluminação interna.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	Modelo	MFPN		
	Utilização dos Expositores			
Dimensões	Módulo	1250	1875	2500
	Frete sem Cabeceira (mm)	1250	1875	2500
	Frete com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945	2570
	Profundidade (mm)	950	950	950
	Altura (mm)	1330	1330	1330
	Frete embalada (mm)	1470	2095	2720
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070	1070
	Altura embalada (mm)	1530	1530	1530
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	510	770	1030
	Volume Interno Bruto (m³)	0,510	0,770	1,030
	Volume Interno de Exposição (l)	207	309	413
	Volume Interno de Exposição (m³)	0,207	0,309	0,413
	Superfície de Exposição Horizontal (m²)	1,462	2,186	2,925
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m²)	0,651	0,985	1,301
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m²)	0,243	0,243	0,243
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m²)	1,137	1,471	1,787
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1210x330 mm ou 1227x350 mm (kg)	1x40	-	2x40
	Capacidade de Carga por Prateleira de 900x330 mm ou 915x350 mm (kg)	-	2x30	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1243x370 mm ou 1243x320 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 929x370 mm ou 929x320 mm (kg)	-	-	-
Número de Portas	-	-	-	
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	156	211	258
	Peso do estrado (Kg)	14	30	37
	Peso da embalagem (kg)	28	38	45
	Peso do expositor com embalagem (kg)	198	279	340
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	ambiente	ambiente	ambiente
	Classe Climática	-	-	-
	Número de Compressores	-	-	-
	Corrente Nominal (A)	0,02	0,03	0,05
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	-	-	-
	Gás Refrigerante	-	-	-
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A	20 A
Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	-	-	-	

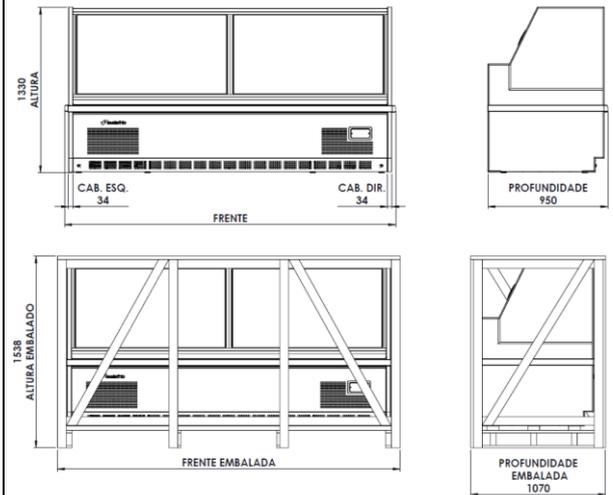

Observações:

* Conforme NBR-5410 - Instalações Elétrica de Baixa Tensão, todo ponto de utilização previsto para alimentar, de modo exclusivo ou virtualmente dedicado, equipamento com corrente nominal superior a 10 A deve constituir um circuito independente.

MFPR – Refrigerado Padaria

Expositor refrigerado, atendimento, destinado para bolos, tortas, doces e confeitos ou bebidas, frios e laticínios com 02 níveis de prateleiras de vidro e com sistema de iluminação interna.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
Produto	Modelo	MFPR		
	Utilização dos Expositores	Refrigerados		
	Módulo	1250	1875	2500
Dimensões	Frente sem Cabeceira (mm)	1250	1875	2500
	Frente com Duas Cabeceiras (mm)	1320	1945	2570
	Profundidade (mm)	950	950	950
	Altura (mm)	1330	1330	1330
	Frente embalada (mm)	1470	2095	2720
	Profundidade embalada (mm)	1070	1070	1070
	Altura embalada (mm)	1530	1530	1530
Exposição	Volume Interno Bruto (l)	510	770	1030
	Volume Interno Bruto (m³)	0,510	0,770	1,030
	Volume Interno de Exposição (l)	207	309	413
	Volume Interno de Exposição (m³)	0,207	0,309	0,413
	Superfície de Exposição Horizontal (m²)	1,462	2,186	2,925
	Superfície de Exposição Vidro Frontal (m²)	0,651	0,985	1,301
	Superfície de Exposição de uma Cabeceira Panorâmica (m²)	0,243	0,243	0,243
	Superfície de Exposição Total (vidro frontal mais duas cabeceiras panorâmicas) (m²)	1,137	1,471	1,787
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1240x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 620x420 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1210x330 mm ou 1227x350 mm (kg)	1x40	-	2x40
	Capacidade de Carga por Prateleira de 900x330 mm ou 915x350 mm (kg)	-	2x30	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 1243x370 mm ou 1243x320 mm (kg)	-	-	-
	Capacidade de Carga por Prateleira de 929x370 mm ou 929x320 mm (kg)	-	-	-
	Número de Portas	-	-	-
Peso	Peso do Expositor Sem Embalagem (kg)	156	211	258
	Peso do estrado (Kg)	14	30	37
	Peso da embalagem (kg)	28	38	45
	Peso do expositor com embalagem (kg)	198	279	340
Dados Técnicos	Faixa de operação (°C)	0 a +7	0 a +7	0 a +7
	Classe Climática	5	5	5
	Número de Compressores	1	1	1
	Corrente Nominal (A)	3,83	5,70	5,43
	Potência Total Temperatura Estabilizada (W)	653	1175	1135
	Gás Refrigerante	R134A	R404A	R404A
	Padrão Cordão de Alimentação conforme NBR 14136	20 A	20 A	20 A
Disjuntor de Manutenção Fornecido no Equipamento	10A	10A	10A	



Observações:

* Classe climática 5: 27°C / 70%UR

* Conforme NBR-5410 - Instalações Elétrica de Baixa Tensão, todo ponto de utilização previsto para alimentar, de modo exclusivo ou virtualmente dedicado, equipamento com corrente nominal superior a 10 A deve constituir um circuito independente.

Degelo / Limpeza

- 1- O degelo do evaporador é realizado pelo controlador. A água proveniente do degelo é canalizada para fora do expositor através de uma mangueira (sifão) acoplada ao dreno. Esta água deve ser canalizada **obrigatoriamente** direto para um ponto de esgoto.
- 2- Antes da limpeza, sempre desligue o expositor da tomada, retirando todos os produtos e colocando-os em local que conserve sua temperatura (exemplo: caixa de isopor ou outro produto refrigerado).
- 3- Coloque um recipiente apropriado para a coleta da água do degelo e abra o dreno do fundo do expositor.

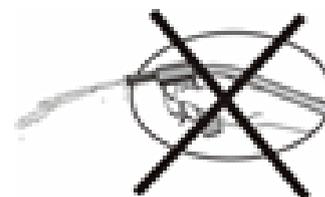


- 4- Para a limpeza utilize somente uma flanela umedecida em água morna e sabão neutro. Não utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores, etc.) ou produtos abrasivos (sapólios, pastas, etc.) e nem esponja de aço ou escovas. Estes produtos, além de danificar o equipamento, podem deixar odores desagradáveis e resíduos.

Obs.: Caso o cliente venha utilizar mangueira para limpeza, poderão surgir alguns pontos de vazamento de água.

- 5- Ligue o expositor, deixando-o funcionar vazio por um período mínimo de 2 horas e recolha os produtos.

Importante: Não esguiche água no produto para que não molhe a parte elétrica ou mecânica do expositor, bem como não utilize produtos químicos ou abrasivos, tais como: álcool, querosene, solventes, para efetuar a limpeza.



Recomendações Importantes

- 1 - Dados de desempenho deste manual são determinados em um ambiente controlado. Portanto, os resultados obtidos em outros ambientes podem variar significativamente.
- 2 - O local de instalação deverá ter boa circulação de ar; variações climáticas muito acentuadas poderão comprometer os materiais utilizados.
- 3 - Em períodos de desuso, é imprescindível que o expositor esteja perfeitamente higienizado e **desligado**, com o plugue retirado da tomada e com a porta aberta.
- 4 - Em dias que a umidade do ar estiver muito elevada (dias de chuva, por exemplo) é comum haver uma condensação maior que o notado em outros dias. Isto pode ocorrer em vista do diferencial de temperatura (interna x externa), e não se trata de um defeito de fabricação, e sim de um fenômeno natural do clima.
- 5 - Em ambientes climatizados, a condensação é sensivelmente minimizada.
- 6 - Nunca forre as prateleiras com plástico ou similar; isto impedirá a livre circulação do ar frio no interior do expositor, comprometendo o seu bom desempenho.
- 7 - Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do expositor, pois poderá causar danos às mesmas.
- 8 - Evite o contato com as partes internas do expositor, pois a umidade existente na mão poderá “grudá-la” junto às mesmas, e a baixa temperatura da chapa poderá causar lesões na pele.
- 9 - O cordão de alimentação não deve ficar exposto, pois sua ruptura acidental poderá causar, além da interrupção do fornecimento de energia elétrica, danos à saúde dos usuários. Procure efetuar a ligação do cabo em pontos onde não haja circulação de pessoas ou objetos.
- 10 - Ocorrendo interrupção no fornecimento de energia elétrica evite abrir a porta do expositor.
- 11 - A Maisfrio reserva-se o direito de efetuar modificações de materiais sem aviso prévio. As imagens são meramente ilustrativas.

Meio Ambiente



- 1- Os materiais de embalagem utilizados são recicláveis; procure selecionar e separar os plásticos e papelão e enviar às companhias de reciclagem.
- 2- É utilizado o fluido refrigerante R-404a e R-134a, que não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação sobre o efeito estufa.
- 3- O isolamento térmico do produto é de espuma de poliuretano com gás ecológico, que não afeta a camada de ozônio e tem pouca ação sobre o efeito estufa.
- 4- Não descartar o produto em aterro sanitário, para correto descarte entre em contato com os órgãos competentes de sua região.

Certificado de Garantia

Em cumprimento ao disposto na Lei nº 8078, de 11/09/1990, a Maisfrio informa detalhes referentes aos prazos de garantia de seus produtos:

A Maisfrio concede garantia contra qualquer falha de fabricação que se apresente no período de 12 meses contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor, divididos da seguinte maneira:

- 3 (três) primeiros meses – garantia legal.
- 9 (nove) últimos meses – garantia contratual (funcional).

a) 3 (três) primeiros meses – garantia legal:

Nos 3 primeiros meses, a garantia cobrirá todo e qualquer componente do equipamento inclusive:

Peças plásticas e vidros planos – desde que não tenham sido danificadas por mau uso;

Portas de Vidro Duplo – eventuais falhas no tratamento de baixa emissividade ou vazamento de argônio.

b) Nos 9 (nove) últimos meses – garantia contratual (funcional):

Após os 3 primeiros meses de garantia legal, inicia-se o período de 9 meses de garantia contratual (funcional), a qual cobrirá somente a parte funcional do equipamento (parte mecânica e elétrica), ou seja, correção e substituição dos seguintes itens: compressor, micromotor, chicote elétrico, termostato, controlador e resistência.

Excetuam-se, portanto os componentes estéticos, que não influenciam o funcionamento primário do produto, ou seja, itens que não possuem interferência sobre o aquecimento ou resfriamento do equipamento, conforme o caso.

Observações:

Para que ocorra o Atendimento Técnico não serão aceitos recibos, cupons, bilhetes, declarações, e-mails e afins; somente a cópia da Nota Fiscal será válida; Sem apresentação da Nota Fiscal, o atendimento e as oficinas autorizadas ficarão impossibilitadas de prestar o atendimento.

Importante:

- Visitas não cobertas pela garantia: em caso de ausência de defeito do produto será cobrada do usuário, pelo técnico.
- Acionar o serviço autorizado Maisfrio mais próximo caso o produto apresente algum defeito; a relação de oficinas autorizadas encontra-se disponível no site www.maisfrio.ind.br, ou o usuário pode contatar o serviço de pós-vendas através do telefone **0300 313 0900** ou **(41) 3607-9000**, para abertura do chamado.

• **DADOS NECESSÁRIOS PARA ABERTURA DE ATENDIMENTO:**

Nome do responsável: *se comércio, informar também o nome do estabelecimento.

E-mail:

Endereço: *de onde está o produto

Bairro:

Cidade:

Cep:

Telefone Fixo com DDD:

Telefone Celular com DDD:

Modelo Do Equipamento: * encontrada na etiqueta branca colada no produto

Número De Série: *encontrada na etiqueta branca colada no produto

Defeito Reclamado:

Nota Fiscal De Compra: * Informar número da NF, data de emissão e CNPJ da empresa que a emitiu.

- Em regiões onde a Maisfrio não possui oficinas autorizadas cabe ao consumidor arcar com os custos de deslocamento do técnico.
- A Maisfrio não se responsabiliza por serviços realizados por oficinas não autorizadas.

A Garantia Perderá a Validade:

- Pelo vencimento do prazo de garantia, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda do produto novo ao consumidor.
- Quando não existir Nota Fiscal para comprovar a data de venda do produto ao consumidor.
- Quando a Nota Fiscal estiver rasurada, ilegível, adulterada, ou com qualquer outra irregularidade que impeça a leitura.
- Quando houver remoção e/ou alteração do número de série constante na etiqueta de identificação do produto.
- Pelo mau uso do produto e em desacordo com as normas constante nos Manuais de Instruções.
- Quando o produto for ligado em rede elétrica imprópria ou ainda sujeita a variações excessivas de tensão.
- Quando o produto for danificado, ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos por técnicos não autorizados pela Maisfrio.
- Se o defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.
- Quando houver produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassados ou atos e efeitos da natureza.
- Por comprovação de dolo ou má-fé do titular da garantia.
- Adequação das instalações elétricas nas quais os equipamentos Gelopar serão ligados: Equipamento deve ser ligado em rede elétrica de acordo com a NBR-5410 com foco na proteção e segurança das instalações, de forma a serem evitados choques elétricos e aquecimentos perigosos. Nesta norma é abordada a especificação completa de quadros, terminais de distribuição, respectivos alimentadores e as exigências de segurança da NR 10. Atendendo às exigências legais, para uma instalação projetada e construída de acordo com a NBR 5410, que estará atendendo o código de defesa do consumidor e o código de edificações.
- Modificações no equipamento, mudando a configuração original de fábrica. A Gelopar fica isenta de qualquer responsabilidade por eventuais danos causados em função de alterações na configuração original do produto, como por exemplo, a instalação de travas e cadeados nas portas, ou troca de peças diferentes das originais.



Gelopar Refrigeração Paranaense Ltda.
Rua Dr. Eli Volpato, 250 – Bairro Chapada
CEP: 83.707-746 – Araucária – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (41) 3641-1400
Atendimento ao consumidor: 0300 313 0900 ou (41) 3607-9000
Visite nosso site: www.maisfrio.ind.br
e-mail: assistec@gelopar.com.br