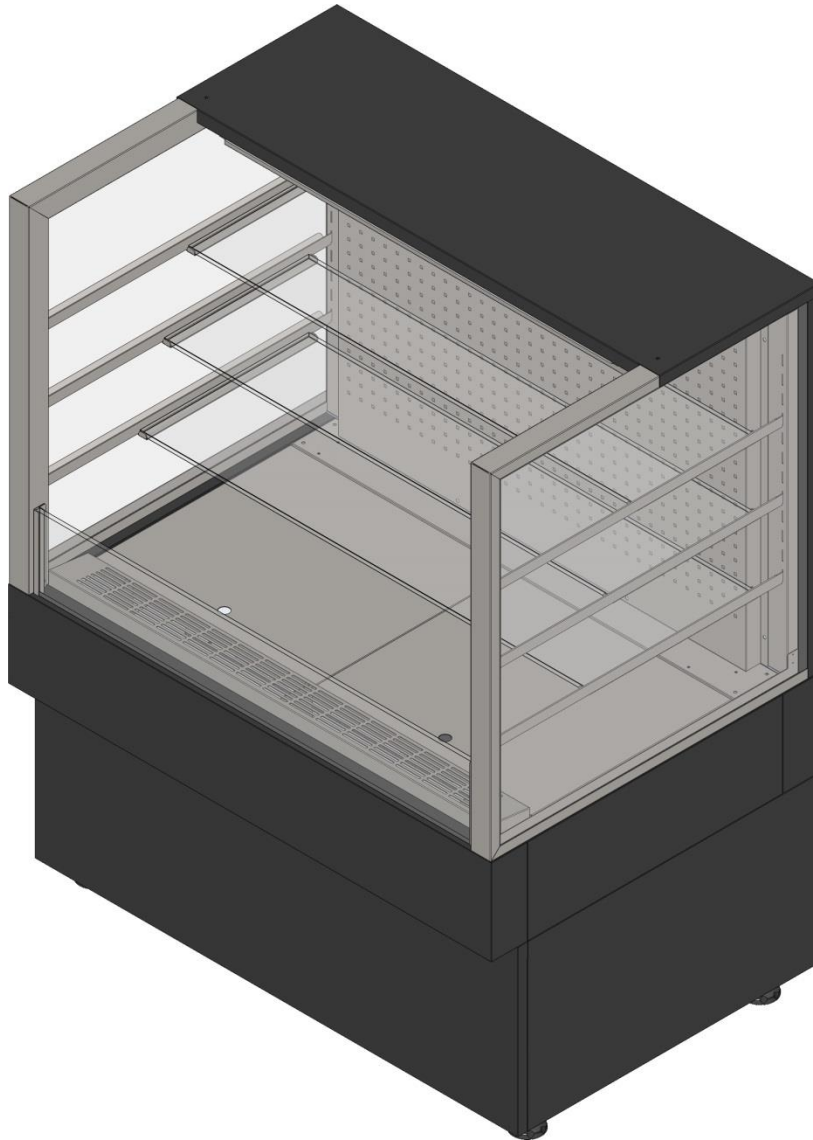




MACOM
Integridade, experiência e inovação.



VITRINE EXPOSITORA GRAB AND GO



Sumário

Agradecimentos.....	2
1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos	3
2 - Informações de Segurança	4
3- Avisos e Definições	5
3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico.....	5
4 - Definições	5
4.1 - Operadores	5
4.2 - Pessoal Técnico Autorizado	5
4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado	5
5 - Conhecendo seu Equipamento	6
6 - Conhecendo o Sistema de Refrigeração.....	6
7 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento.....	7
7.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado	7
8 – Condições de operação recomendadas.....	8
9 - Operação	9
9.1 - Temperaturas	9
9.2 – Ligando o Equipamento	9
9.3 - Operando o Equipamento	10
9.4 – Armazenamento	11
10 - Recomendações Gerais	12
11 - Conservação do Equipamento.....	12
11.1 - Limpando o Condensador	12
11.2 - Limpando o Equipamento	13
11.3 - Conservação do Aço Inoxidável.....	13
11.4 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos.....	13
12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas.....	13
13 - Solução de Problemas	14
14 - Diagramas de Instalações	15
15 - Embalagem do Produto.....	17
16 - Termo de Garantia	18

Agradecimentos

Prezado cliente,

Obrigado pela sua preferência por equipamentos Macom. Ressaltamos que estamos a sua disposição para quaisquer esclarecimentos e o contato com você é muito importante para nós.

A Macom é reconhecida nacional e internacionalmente como a melhor fabricante de equipamentos e sistemas para cozinhas profissionais da América Latina.

Desde a sua fundação, em 1972, a empresa valoriza acima de tudo a qualidade de seus produtos. Sua trajetória sempre foi marcada por uma permanente evolução técnica, pelo desenvolvimento de produtos inovadores e por manter um relacionamento próximo e duradouro com clientes, parceiros e funcionários.

A Macom mantém seus alicerces fieis aos seus valores: Integridade, Experiência e Inovação. E foca o futuro preparando-se para atender às novas necessidades de seus clientes: ampliando o parque industrial, renovando a marca e lançando novos produtos. Empresa do Grupo Hoshizaki desde 19 de julho de 2013

- **Presente em todo o Brasil**
- **+ de 8 mil clientes**
- **+ de 30 anos de fornecimento para um mesmo cliente**
- **+ de 400 mil produtos fabricados**

Você agora faz parte de nossa história.

ATENÇÃO!

A EXECUÇÃO INCORRETA DA INSTALAÇÃO, AJUSTES, ALTERAÇÕES OU MANUTENÇÃO PODEM CAUSAR DANOS PESSOAIS, LESÕES OU MORTE. LEIA ATENCIOSAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR, OPERAR OU EXECUTAR QUALQUER INTERVENÇÃO NO EQUIPAMENTO.

PARA SUA SEGURANÇA, NÃO ARMAZENE OU USE GASOLINA, SOLVENTE OU QUALQUER OUTRO PRODUTO INFLAMÁVEL PRÓXIMO A ESTES OU OUTROS EQUIPAMENTOS.

A INSTALAÇÃO FEITA POR EMPRESAS OU PESSOAL TÉCNICO NÃO AUTORIZADO E NÃO QUALIFICADO CANCELA A GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS.

1 - Tabela de Modelos dos Equipamentos

Nome Comercial	Vitrine Expositora Grab and Go	
Modelo	VER-GB07	VER-GB10
Capacidade	154 Latas de Refrigerante	220 Latas de Refrigerante
Potência	660W	970W
Corrente	5A	
Tensão	220V 60Hz (1~)	
Fluído Refrig. (Gás)	R404A	
Carga de Fluído	400g	500g
Dimensões (mm) (L x P x A)	700 x 679 x 1263	1000 x 679 x 1263
Temperatura	+1°C à +5°C	
Temperatura Ambiente Máxima	30°C	
Grau de Proteção	IP21	
Classe Climática*	4	

*Classe climática indica as condições de temperatura para as quais o produto foi dimensionado, seguindo valores especificados na ABNT NBR ISO 23953-2. Esse produto foi desenvolvido para trabalhar com classe climática 4 que corresponde a temperatura ambiente de 30°C e umidade relativa do ar de 55%.

Você também poderá identificar seu equipamento através dos desenhos da capa deste manual.

Para maiores informações, consulte nosso site: www.acosmacom.com.br

2 - Informações de Segurança

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, leia e entenda as informações deste manual relacionadas ao funcionamento, utilização e manutenção do produto adquirido. Realize os procedimentos conforme as orientações descritas.



Perigo!

Risco de morte por choque elétrico!

O equipamento não está desligado da rede depois que o botão principal tenha sido desligado.

Caso seja necessário realizar manutenção, reparos ou trabalhos de limpeza específicos, o equipamento deverá ser desligado da rede elétrica.

O equipamento sempre deve ser instalado por pessoal técnico autorizado e homologado pela **Aços Macom**.

Todos os pontos elétricos, hidráulicos e de esgoto devem estar em conformidade com as normas vigentes no país.

Usar somente peças de reposição originais.

Nunca limpe o equipamento com um jato de água direto ou de alta pressão.

O não cumprimento destas orientações pode afetar a segurança do equipamento, bem como comprometer seu desempenho e acarretar na perda da garantia por parte do fabricante.



Advertência

Os equipamentos de refrigeração Macom, utilizam em seu circuito de refrigeração os fluídos refrigerantes R404A, que são fluídos ecologicamente aceitos.

Embora seja considerado fluído de baixa toxicidade, o R404A não devem ser inalados. Em caso de vazamentos, providencie ampla ventilação do local instalado e entre em contato com pessoal técnico qualificado.

Fluído não inflamável.

O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes ao uso do equipamento ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Para maiores informações sobre os fluídos refrigerantes poderá consultar o suporte técnico Macom pelo telefone +55-11-2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/contato



Cuidado

Riscos biológicos, tais como mofo, micróbios e vírus!

Mantenha todas as rotinas de limpeza diárias, bem como a correta estocagem dos produtos conforme as normas sanitárias vigentes.

3- Avisos e Definições

3.1 - Operação, Instalação e Pessoal Técnico

As informações sobre a operação, instalação e assistência técnica deste equipamento podem ser esclarecidas pelo pessoal técnico autorizado MACOM. Para localizar o representante mais próximo de sua região, entre em contato com o Suporte Técnico pelo telefone (55) 11 2085-7000 ou pelo site: www.acosmacom.com.br/servicos

As execuções da rede de alimentação elétrica dos equipamentos, bem com os pontos hidráulicos e de esgoto, devem ser feitos por pessoal de instalação qualificado.

Nenhuma instalação ou serviço deve ser realizado até que o técnico tenha lido cuidadosamente este manual de instruções. Da mesma forma, o proprietário/gestor não deve operar o equipamento até que o instalador o tenha instruído sobre o seu funcionamento adequado. Falha em instalar, operar e manter o equipamento em acordo com este manual vai afetar negativamente a segurança, desempenho, vida útil dos componentes e cobertura de garantia, além de poder resultar em danos físicos e acidentes. A instalação adequada é de responsabilidade do instalador. Falha do produto ou danos materiais devido à instalação inadequada não são cobertos pela garantia.

4 - Definições

4.1 - Operadores

Profissionais qualificados para operar o equipamento, que tenham lido cuidadosamente as informações deste manual, recebido treinamento devido e estejam familiarizados com as funções ou tenham experiência anterior com o equipamento ao qual este manual se refere.

4.2 - Pessoal Técnico Autorizado

Deve estar familiarizado com o equipamento Macom e ter sido homologado (autorizado) por Aços Macom. Todo pessoal técnico autorizado deve possuir o conjunto completo de manuais e devem possuir um estoque mínimo de componentes para agilizar a assistência técnica.

4.3 - Pessoal de Instalação Qualificado

Pessoas ou empresas que diretamente ou através de representantes, sejam responsáveis pela execução de redes de gás, hidráulica, esgoto e eletricidade. Devem possuir experiência neste tipo de serviço, conhecimento das normas técnicas locais e familiaridade com os cuidados requeridos pelo equipamento.

Coloquem em lugar visível as instruções a serem seguidas caso haja alguma anomalia no funcionamento do equipamento ou no ambiente em que se encontra.

Este equipamento deve ser conectado aos pontos de eletricidade conforme as normas técnicas vigentes no país.

Para uso futuro, mantenha este manual em lugar seguro. Cópias adicionais poderão ser obtidas com o credenciado Macom mais próximo ou pelo site: www.acosmacom.com.br/manual-do-usuario/.

5 - Conhecendo seu Equipamento

Estes aparelhos são destinados para ser usados para aplicações comerciais, como por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

A Vitrine Expositora Grab and Go foi desenvolvida para expor e conservar a temperatura dos produtos, durante o período de serviço de distribuição e não a resfriá-los, quando estão em temperatura superior. Todos os produtos devem ser pré-resfriados em uma câmara apropriada e só deverão ser colocados no expositor quando já estiverem na temperatura ideal, para serem então somente conservados.

Com vidros laterais duplo, incolor, lapidado e temperado, conserva e mantém a temperatura dos alimentos. Já a transparência do vidro, mantém a visibilidade dos alimentos expostos.

O equipamento possui prateleiras de vidro incolor lapidado e temperado, que ajuda na higienização e auxilia na exposição dos produtos que estão nas prateleiras abaixo. Com carga máxima de **20kg** distribuídas em sua área.

Sua iluminação interna, além de facilitar à exposição dos produtos ao cliente, também maximiza o aspecto visual dos mesmos.

As sapatas reguláveis, fabricadas em plástico reforçado com fibra de vidro, garantem um nivelamento perfeito.

O seu equipamento é fornecido com um sistema de troca de temperatura por ar forçado, por meio de ventiladores, um fator físico que permite um resfriamento mais rápido e dinâmico. Esse fato nos permite, além de chegar à temperatura desejada mais rapidamente, obter um menor consumo de energia, pois o compressor é solicitado por menos tempo e havendo um menor desgaste do conjunto motor/compressor. O forçador de ar está localizado na parte inferior da área de exposição. Podemos localizar no painel inferior do equipamento, além do botão liga/desliga, um controlador digital, responsável pelo gerenciamento de todo o sistema de refrigeração, além de dar informações como a indicação da temperatura do equipamento, que temperatura o compressor está programado para ser desligado, ou em que processo o equipamento se encontra (como degelo, por exemplo).

Toda a linha de equipamentos já está em conformidade com as normas internacionais de preservação do meio ambiente, usando o fluido ecologicamente aceitos em seus ciclos de refrigeração.

6 - Conhecendo o Sistema de Refrigeração

Basicamente, todo sistema de refrigeração baseia-se no princípio da troca de calor. O compressor é responsável pela queda de temperatura na parte interna do equipamento, fazendo com que o calor absorvido, seja transportado através do fluido refrigerante (gás) até a parte inferior do equipamento. Toda essa massa de ar quente é rejeitada ao ambiente externo através do condensador, peça semelhante a um radiador de automóvel, com auxílio de ventiladores que circulam o ar ambiente através de suas aletas (chapas finas de alumínio que ajudam a aumentar a troca de calor).

A circulação de ar através do condensador não deve ser impedida de modo algum. Poeira, sujeiras, papéis, plásticos e outros materiais, podem ser puxados pelo ventilador obstruindo a passagem de ar através das aletas. Evite deixar tais materiais soltos próximo ao equipamento e mantenha uma boa rotina de limpeza do condensador.

A limpeza do condensador deverá ser realizada por pessoal técnico autorizado e é de responsabilidade do cliente.

Quaisquer danos gerados por falta de manutenção preventiva, não serão cobertos pela garantia.



Cuidado

Risco de ferimentos cortantes e queimaduras

As aletas do condensador são extremamente cortantes. Não toque nem remova algum material das aletas sem as devidas proteções para as mãos.

O compressor, condensador e as tubulações de cobre próximas, encontram-se em temperaturas elevadas mesmo após desligar o equipamento. Evite contato direto com tais componentes a fim de evitar queimaduras.

Não toque na hélice dos ventiladores com as mesmas em movimento. Retire o equipamento da tomada antes de qualquer tipo de procedimento de manutenção.

7 - Recebendo e Inspeccionando o Equipamento

Examine o equipamento ao recebê-lo. O mesmo foi cuidadosamente embalado e inspecionado por pessoas qualificadas e bem treinadas antes de sair da fábrica.

7.1 - Como Proceder Quando o Equipamento Chegar Danificado

Reclame imediatamente ao agente de transporte e à Macom, independente da extensão dos danos.

Registre no CONHECIMENTO DE EMBARQUE ou no VERSO DA FATURA o dano verificado e providencie que seja assinado pelo entregador.

Se os danos não forem observados até o equipamento ser desembalado, faça uma reclamação por danos não aparentes. Isto deve ser efetuado dentro de 15 dias após a data da entrega (guarde a embalagem para inspeção posterior).

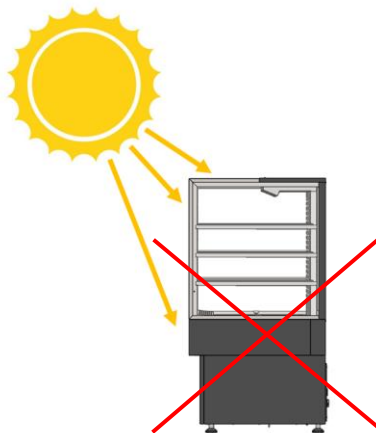
A Aços Macom Ind. e Com. Ltda. não assume qualquer responsabilidade por danos ocorridos durante o transporte

8 – Condições de operação recomendadas

Para garantir o funcionamento adequado do seu equipamento, siga as seguintes orientações de instalação:

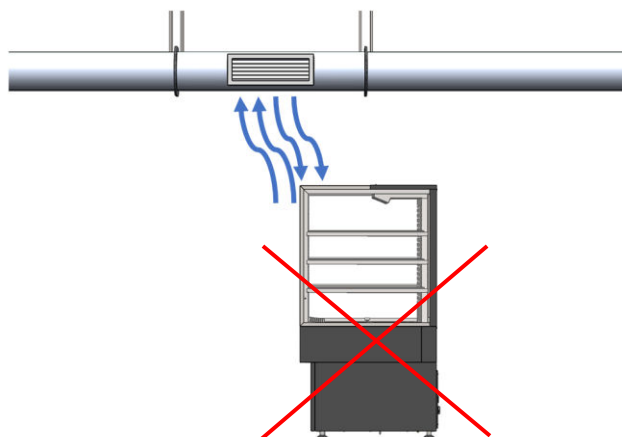
Evite a exposição direta à luz solar.

Dê preferência a locais que não geram fontes de calor ou irradiem a luz do sol.



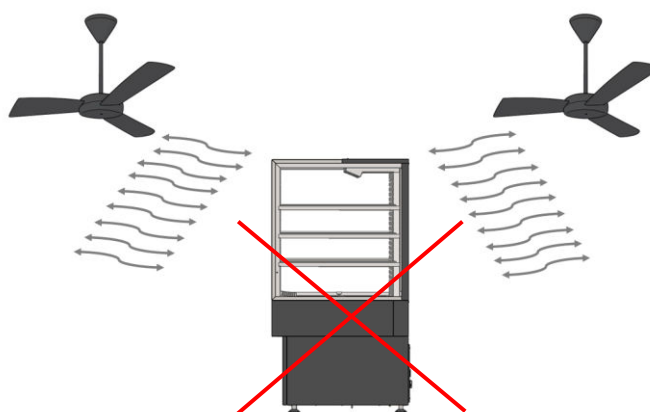
Mantenha o equipamento afastado de sistemas HVAC ou saídas de ar de retorno.

Fluxos intensos de ar podem afetar o funcionamento da vitrine e a conservação dos alimentos ou bebidas.



Não instale o produto perto de ventiladores de teto.

Escolha um local que não seja afetado por correntes de ar ao abrir portas e/ou janelas.



Para assegurar o desempenho ideal do produto, recomendamos a instalação em ambientes com temperatura máxima de até 30°C e umidade relativa do ar de 55% ou menos.

9 - Operação

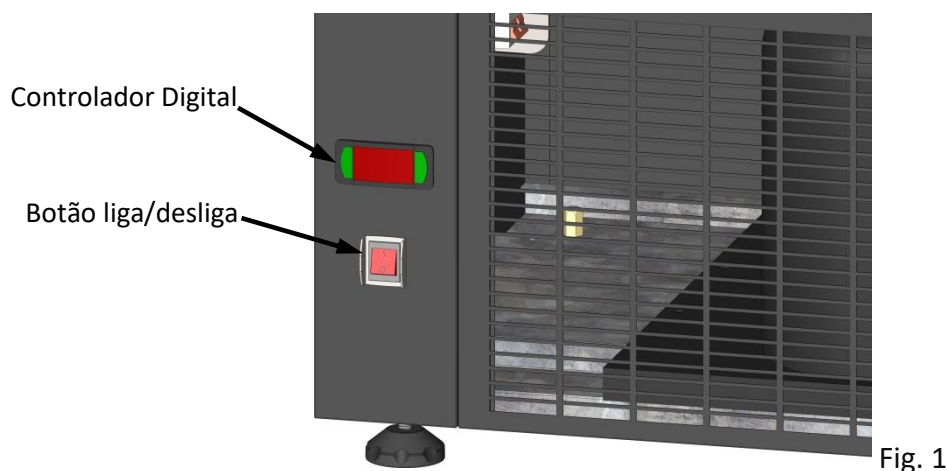
9.1 - Temperaturas

De acordo com o CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - Divisão de Produtos Relacionados à Saúde, Portaria CVS 5, de 9 de abril de 2013 (DOE de 19/04/2013- nº 73 - Poder Executivo - Seção 1 - pág. 32-35) Art. 45: os alimentos preparados devem ser conservados sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius (5°C), ou congelados a temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos (-18°C). Os alimentos prontos devem seguir as orientações de conservação do fabricante, descritas na embalagem.

9.2 – Ligando o Equipamento

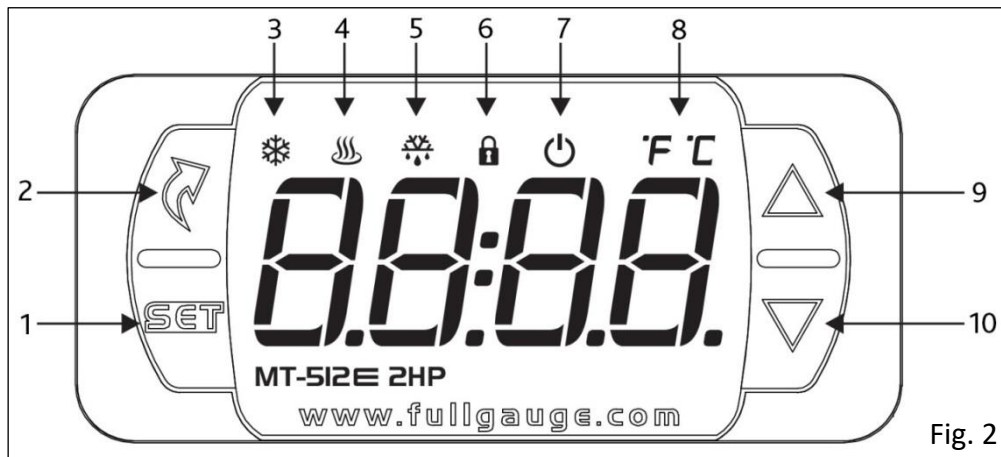
Depois de concluída a instalação, basta acionar o botão liga/desliga (vermelho) no painel inferior. Ele se iluminará imediatamente, assim como o controlador digital, mostrando a temperatura inicial do equipamento.

No painel inferior localiza-se o controlador digital e o botão liga/desliga do sistema de refrigeração da vitrine e da iluminação (Fig. 1).




9.3 - Operando o Equipamento

O controlador digital da vitrine possui o seguinte layout:



- 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
- 7- Led de indicação de Desligamento de funções de controle
- 8- Led de indicação da Unidade de temperatura
- 9- Tecla Aumenta
- 10- Tecla Diminui


Ao ligar a vitrine o display digital indicará a temperatura do equipamento. O indicador , quando aceso, indica que o compressor iniciou o seu ciclo de refrigeração.




Como padrão de fábrica a vitrine vem configurada com a temperatura de desarme do compressor em 1°C e de rearme quando a câmara fria acusar uma elevação de 4°C (diferencial). Dessa forma, o controlador digital ligará o compressor quando a câmara interna atingir 5°C, assim o ciclo se repetirá indefinidamente desligando em 1°C e religando em 5°C. Isso faz com que o conjunto compressor/motor seja poupado durante os intervalos.

Temperatura de desarme: 1°C










Temperatura de rearme: 5°C

Diferencial: 4°C

Para alterar a temperatura, basta pressionar a tecla  por 2 segundos até aparecer a mensagem [SET]. Ao soltar a tecla aparecerá a temperatura de controle ajustada.

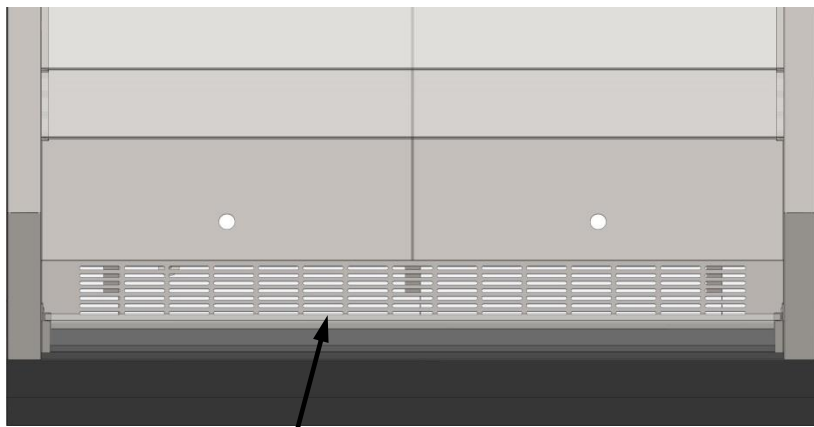
Utilize as teclas  ou  para modificar o valor, e quando finalizar, pressione  para gravar a temperatura desejada.

As vitrines estão dotadas de um programa para efetuar o degelo automático, ou seja, sem a necessidade de retirar os alimentos de seu interior para uma limpeza no sistema de refrigeração (bloqueio do evaporador). O degelo é acionado com certa frequência e pode ser notado quando o

indicador  no controlador digital permanecer aceso. O degelo manual pode ser feito pressionando a tecla  (toque curto) até aparecer a mensagem [dEFr] (led  piscante), após pressione a tecla  (toque curto) para selecionar. Em seguida, aparecerá a mensagem [dEFr] [On] (led  aceso). Para desligar o degelo manualmente, pressione a tecla  (toque curto) até aparecer a mensagem [dEFr] (led  piscante), após pressione a tecla  (toque curto) para selecionar. Em seguida, aparecerá a mensagem [dEFr] [OFF] (led  apagado).

9.4 – Armazenamento

Nunca exponha os produtos sobre a grelha de retorno de ar (Fig. 3) ou no trajeto da cortina de ar (Fig. 4).



Grelha de Retorno de Ar

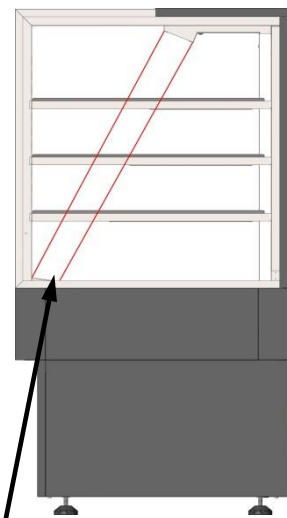


Fig.3

Fig. 4

Cortina de Ar

10 - Recomendações Gerais

1. Mantenha a frente do painel perfurado livre e desimpedida para que haja uma ventilação adequada para o condensador;
2. A colocação dos alimentos no interior do equipamento é muito importante. Como vimos anteriormente, a troca de calor se dá entre os alimentos e o ar circulado em seu interior. Procure sempre distribuir os alimentos de modo a não bloquear as entradas de ar e suas respectivas saídas do evaporador;
3. Se eventualmente for necessário que o equipamento permaneça desligado por um tempo prolongado, procure manter os alimentos em um refrigerador. Não se esqueça de desconectar o equipamento da tomada. Não deixe o aparelho ligado durante longos períodos de não utilização;
4. O APARELHO DEVE SER ATERRADO: O equipamento está montado com um plugue de três pinos conforme padrão brasileiro para reduzir o risco de choques elétricos. A rede elétrica deve ser fornecida conforme os padrões vigentes do país (NBR5410). Não é permitida a retirada do pino de aterramento ou uso de adaptadores sem o pino de aterramento. A falta de aterramento adequado na rede elétrica pode resultar em morte ou ferimentos graves;
5. Para reduzir o risco de choque elétrico, não toque no interruptor de controle ou plugue com as mãos úmidas. Verifique se o interruptor de controle está na posição "DESLIGADO" antes de conectar ou desligar o equipamento da rede elétrica;
6. Não utilize um aparelho com um cabo de alimentação danificado. O cabo de alimentação não deve ser alterado, esmagado, tencionado ou emaranhado. Tais ações poderiam resultar em choque elétrico ou danos ao equipamento. Caso encontre o cabo de alimentação nestas condições, contate o pessoal técnico autorizado para substituição do mesmo. Para desligar o aparelho da tomada, certifique-se de puxar o plugue, não o cabo;
7. Não faça quaisquer alterações no aparelho. As alterações podem resultar em choque elétrico, lesão, incêndios ou danos ao equipamento;
8. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança;
9. As crianças devem ser devidamente supervisionadas em torno do equipamento, para assegurar que elas não estão brincando com o aparelho;
10. Evite bater ou apoiar-se sobre os vidros, a fim de evitar acidentes graves;
11. Não coloque ou pendure objetos nas laterais do equipamento, nem permita que crianças ou animais o façam. Poderão ocorrer ferimentos graves ou danos ao equipamento;
12. Não use spray combustível ou coloque substâncias voláteis ou inflamáveis perto do equipamento. Eles podem pegar fogo;
13. Mantenha a área em volta do equipamento limpa. Sujeira, poeira ou insetos no equipamento pode causar danos pessoais, perda rendimento e danos ao equipamento;
14. Não utilize o equipamento para outros fins que não sejam a que se destina o mesmo.

11 - Conservação do Equipamento

11.1 - Limpando o Condensador

A limpeza do condensador proporciona o bom funcionamento do equipamento. Para isso, é necessário em primeiro lugar desconectá-lo da tomada elétrica, retirar o painel perfurado e

proceder à limpeza com um pincel. Muito cuidado com as aletas, pois são feitas em alumínio e extremamente finas e delicadas, fáceis de amassar. A limpeza resume-se apenas em tirar a poeira acumulada entre essas aletas. A poeira acaba funcionando como isolante impedindo a troca efetiva do calor com o meio ambiente, diminuindo a eficiência do equipamento.

11.2 - Limpando o Equipamento

Para limpeza externa e interna, recomenda-se o uso de uma esponja macia e detergente adequado. Para a retirada do detergente não se deve usar água em excesso, com o risco de deteriorar componentes elétricos, principalmente na área do painel e cabine elétrica, onde se localizam componentes como o controlador digital, o compressor, o motor do ventilador, etc.

Não é recomendado o uso de palha de aço ou qualquer tipo de abrasivo para limpeza do equipamento.

11.3 - Conservação do Aço Inoxidável

O aço inoxidável não sofre corrosão agressiva do oxigênio do ar. Sua resistência se constitui em uma capa molecular de óxido que se forma sobre a superfície, protegendo o aço da corrosão. Entretanto, há substâncias que modificam e obstruem esta capa, impedindo a formação de uma nova camada protetora, resultando num processo de corrosão. É necessário, portanto, utilizar produtos de limpeza adequados.

Antes de utilizar qualquer produto de limpeza, seja para a limpeza do aço inoxidável ou para limpeza do piso ou de áreas próximas ao equipamento, informe-se com o fornecedor sobre as características de cada produto utilizado.

Ao deixar o equipamento sem uso por algum tempo, realize a limpeza das superfícies externas e internas. Após secar, proteja com uma película de vaselina líquida nas partes externas. Produtos para esta finalidade são facilmente encontrados no comércio.

11.4 - Manchas de Alimentos ou Resíduos Endurecidos

Lave com água quente. Se os resíduos estão fortemente aderidos e endurecidos, utilize uma solução de detergente neutro e use eventualmente uma espátula de madeira ou plástico.

12 - Pedido de Peças e Informações Técnicas

Pedidos de peças devem ser feitos ao seu representante **Macom**. Poderá consultar a lista dos representantes através do site: www.acosmacom.com.br/servicos. Para realizar o pedido ou obter as informações necessárias poderá entrar em contato com nosso **Suporte Técnico** também pelo telefone (55) 11 2085-7000. Para agilizar o seu pedido, as seguintes informações são necessárias:

- Modelo do equipamento;
- Quantidade;
- N° de série;
- Código da peça;
- Natureza do problema;
- Demais informações que possam nos ajudar na solução de seu problema;

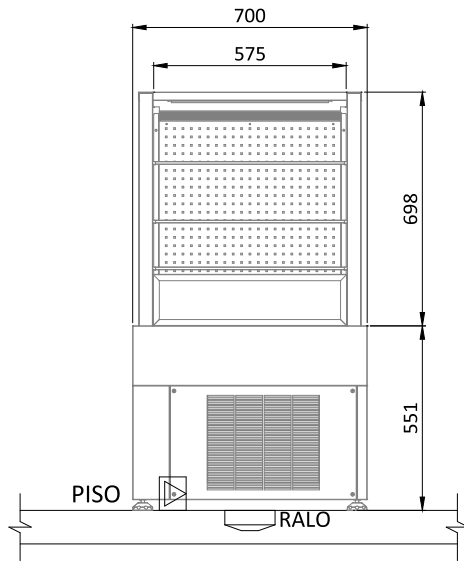
13 - Solução de Problemas

Defeito	Possível Causa	Solução
Equipamento não liga;	<ol style="list-style-type: none"> 1. O equipamento não está conectado na tomada; 2. Não há energia na tomada. 3. Disjuntor do equipamento desligado; 4. Mau contato nos cabos de alimentação do controlado; 5. Controlador queimado; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conecte o plugue do equipamento na tomada; 2. Contate o serviço de manutenção para verificar os disjuntores do quadro de distribuição elétrica; 3. Contate o pessoal técnico autorizado para verificar se o disjuntor do equipamento não está desligado; 4. Contate pessoal técnico autorizado; 5. contate pessoal técnico autorizado;
Equipamento não abaixa a temperatura;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Má estocagem; 2. Programação do controlador incorreta; 3. Sujeira no condensador; 4. Temperatura ambiente muito alta; 5. Falta de ventilação no condensador ou evaporador; 6. Evaporador bloqueado com gelo; 7. Mau contato na fiação elétrica do compressor; 8. Queima do conjunto de partida do compressor; 9. Vazamento de fluido refrigerante; 10. Compressor danificado; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se os alimentos não estão obstruindo a circulação do ar; 2. Verifique a temperatura programada no controlador; 3. Contate serviço de manutenção para verificar se não há sujeira no condensador e providencie a limpeza; 4. Verifique se a temperatura ambiente não está fora dos padrões de trabalho do equipamento (até 30°C no máximo); 5. Verifique se não há algum objeto preso nas hélices dos ventiladores; 6. Verifique se há formação de uma placa de gelo no evaporador. Force um degelo manual mantendo pressionada a tecla [▲] por 5 segundos, até aparecer à indicação ❄️ e informe o pessoal técnico autorizado; 7. Contate pessoal técnico autorizado para verificar o chicote elétrico; 8. Contate pessoal técnico autorizado para verificar os componentes elétricos; 9. Contate pessoal técnico autorizado para verificar as pressões de trabalho do equipamento; 10. Contate pessoal técnico autorizado para realizar os testes no compressor;

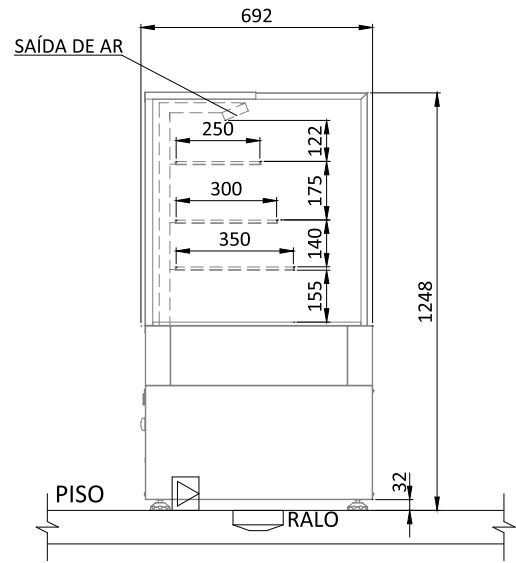
CASO O PROBLEMA NÃO SEJA SANADO POR ESTAS SOLUÇÕES, ACIONAR O PESSOAL TÉCNICO AUTORIZADO PARA INSPEÇÃO, TESTE E REPARO DO EQUIPAMENTO.

14 - Diagramas de Instalações

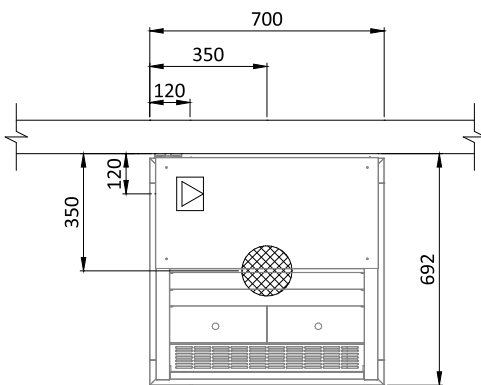
VER-GB07



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR



- Ponto elétrico no piso - 220V Mono/Bifásico + Terra - 60Hz

Com eletroduto rígido de espera h=100mm e cabos saindo 1m para fora do eletroduto;

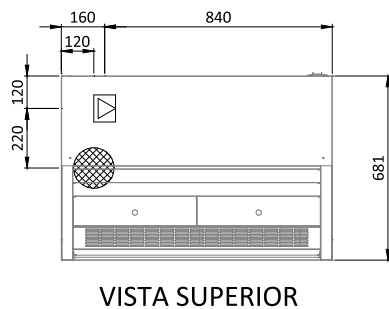
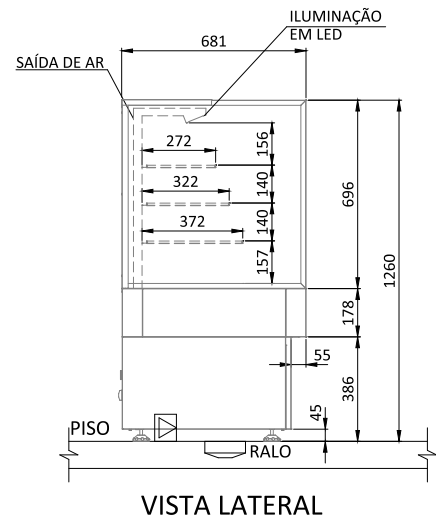
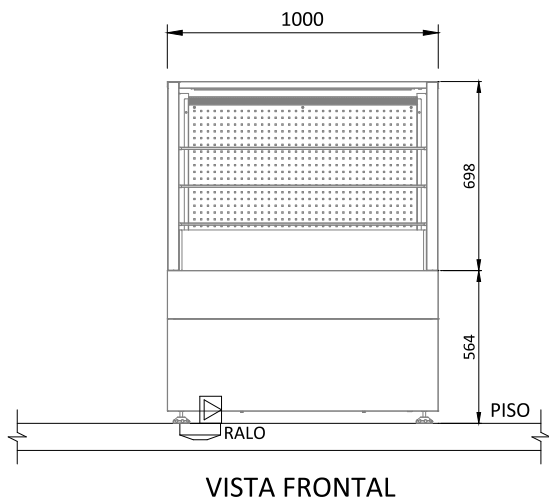


- Ralo Sifonado \varnothing 150mm no piso

ATENÇÃO

- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- As tomadas e plugs "não" são fornecidos pela Macom
- Medidas em milímetros;

VER-GB10



- Ponto elétrico no piso - 220V Mono/Bifásico + Terra - 60Hz

Com eletroduto rígido de espera h=100mm e cabos saindo 1m para fora do eletroduto;



- Ralo Sifonado \varnothing 150mm no piso

ATENÇÃO

- Toda instalação deve obedecer as Normas da ABNT;
- As tomadas e plugs "não" são fornecidos pela Macom
- Medidas em milímetros;

15 - Embalagem do Produto



Equipamento embalado em caixa de madeira

16 - Termo de Garantia

Todos os produtos fabricados por AÇOS MACOM INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. são testados e garantidos, através da sua fábrica e de representantes autorizados.

A GARANTIA tem a duração de um ano, e inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal, nos termos da lei 8078 de 11 de setembro de 1990.

O serviço de Assistência Técnica coberto por GARANTIA, será prestado por Aços Macom ou por seus representantes autorizados, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas.

As despesas com viagem, transporte, estadia e alimentação dos técnicos, serão arcadas pelo cliente que estiver situado fora da Grande São Paulo, ou fora da área de atuação das empresas credenciadas.

Esta garantia não cobre mau funcionamento causado por:

- Baixa pressão de água;
- Oscilação e interrupção de energia elétrica;
- Falta de pressão ou vazão de gás;
- Falta de limpeza e higiene que possa causar curto-circuito elétrico;
- Uso inadequado dos equipamentos;
- Agressões das partes elétricas ou eletrônicas por agentes de limpeza como detergentes e água, uso de soluções cáusticas;
- Descalibragem por operação incorreta.
- Bloqueio de evaporadores e condensadores em refrigeradores e freezers;

Não são cobertos por garantia:

- a) Componentes que tem vida útil aleatória, tais como: (Lâmpadas, fusíveis, correias, vidros, espelhos, etc.);
- b) Componentes elétricos sujeitos a curto-circuito;
- c) Inversão de fase em equipamentos que tenham motores com sentido de rotação intertravado com chave fim de curso;
- d) regulagem de equipamentos, os quais durante sua utilização, tenham se desregulado por imperícia no seu uso, ou por mudança de parâmetros desejada por seu usuário, tais como (queimadores, termostatos, pressostatos, termômetros e sensores de chama), salvo durante a instalação dos mesmos e respectiva regulagem.

Nos defeitos de fabricação, o componente defeituoso deve ser remetido à fábrica no prazo máximo de dez (10) dias, o que ficará a cargo do cliente ou das empresas credenciadas.

A GARANTIA FICA AUTOMATICAMENTE INVALIDADA QUANDO:

- A instalação dos equipamentos for efetuada por profissionais ou empresas não credenciadas por Aços Macom Indústria e Comercio Ltda.
- Acidentes de transporte, antes de sua utilização, ou por causas naturais, como inundações, incêndios ou outros.
- Por mudança de local, sem acompanhamento de empresa credenciada.
- Quando os equipamentos tiverem recebido maus tratos, ou alterações/modificações não autorizadas pela Fábrica.

A Aços Macom Indústria e Comercio Ltda. não autoriza nenhum profissional ou empresas assumir, em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Aços Macom se reserva o direito de alterar as características técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.