

POLAR

Refrigeração



Manual de Instruções e Termo de Garantia

ÍNDICE

1 - Apresentação.....	Pág. 01
2 - Segurança.....	Pág. 01
3 - Instalação.....	Pág. 01
4 - Ligando o Equipamento	Pág. 02
5 - Informações Gerais	Pág. 03
5.1 - Sudação Externa	Pág. 03
5.2 - Degelo	Pág. 03
5.3 - Limpeza do Equipamento.....	Pág. 03
5.4 - Controle da Temperatura Interna	Pág. 03
5.5 - Limpeza do Condensador.....	Pág. 03
5.6 - Cuidados com aço inox.....	Pág. 04
6 - Informações Específicas.....	Pág. 04
6.1 - Linha Ilha (EIC LIGHT/ EICVC LIGHT/ EIC PLUS)	Pág. 04
6.2 - Linha Expositor Vertical (EVP/ EVPEF/ EVM/ EVMEF/ PEVCA /VISA).....	Pág. 05
6.3 – Linha Padaria e Confeitaria (PBR/ PVRT/ PVE/ PVERT/ PVEBR/ NBVR/ NBVE)	Pág. 05
6.4 - Linha Açougue (PECR/ PEVA/ PECS/ PECAV / PECAV)	Pág. 06
6.5 - Linha Restaurante (GCI/ BFEI/BFEIPC/ BRQ/ BRF/ BRQF).....	Pág. 07
6.6 – Minicâmara (MCB / MCA).....	Pág. 07
7 - Termo de Garantia.....	Pág. 08
8 - Assistência Técnica	Pág. 09

1 - APRESENTAÇÃO

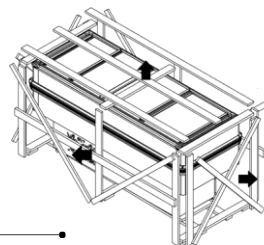
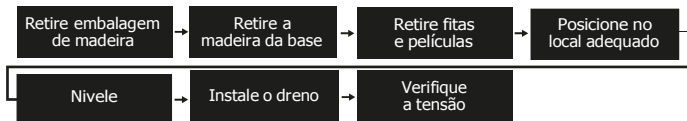
- Você adquiriu um produto que agrega tecnologia de ponta e qualidade, reconhecido em todo o território nacional. A Polar Refrigeração agradece pela escolha da nossa marca!
- Os produtos listados neste manual são destinados para o uso comercial.
- Visando à segurança dos usuários, nossos equipamentos atendem a legislação vigente e as normas de segurança determinadas nas portarias do INMETRO aplicáveis.
- O objetivo deste Manual é fornecer todas as informações necessárias para a correta instalação e utilização do equipamento, permitindo obter melhor eficiência, segurança, baixo consumo de energia e maior durabilidade do produto.
- **GUARDE A NOTA FISCAL DE COMPRA.** Ela deverá ser apresentada para o acionamento do serviço técnico.
- **NÃO REMOVA A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.** Ela possui informações imprescindíveis caso ocorra necessidade de reparos no equipamento.
- **CLASSE CLIMÁTICA:** Os equipamentos foram desenvolvidos para trabalhar com a classe climática 4 que corresponde a condição ambiente de temperatura de 30°C e umidade relativa do ar de 55%.



2 - SEGURANÇA

- Este equipamento não deve ser utilizado por crianças, pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não guarde quaisquer substâncias explosivas, tais como latas de aerossol, com propulsor inflamável, neste equipamento.
- Nunca desligue o equipamento puxando o cordão de alimentação, utilize o plug.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, quando em garantia, ou agente autorizado a fim de evitar riscos.
- Desligue o equipamento da tomada sempre que for realizar limpeza ou manutenção.

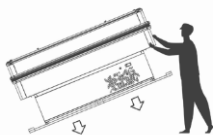
3 - INSTALAÇÃO



3.1 - Retire embalagem de proteção de madeira (imagem ao lado)

3.2 - Retire a madeira da base

Incline o equipamento e retire os parafusos de fixação da base e remova a base de madeira (este procedimento é essencial para o funcionamento do dreno e o nivelamento das portas e tampas).



3.3 - Retire fitas adesivas e a película de proteção do aço (se houver) para evitar danos, como manchas em seu produto.



3.4 - Posicione o equipamento no local de instalação. Evite fontes de calor e locais onde ocorra exposição direta ao sol, mesmo que somente durante alguma parte do dia. Isto poderá ocasionar deformação das peças plásticas, redução da vida útil da estrutura do equipamento, além da perda de eficiência da refrigeração e aumento significativo no consumo de energia elétrica.

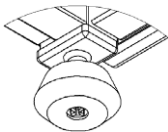


É importante não obstruir a circulação de ar entre as laterais, frente e traseira dos equipamentos. Recomenda-se, no mínimo, 10 cm de afastamento das paredes e objetos.

3.5 - Nivele o equipamento.

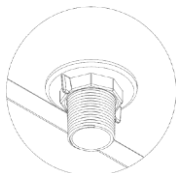
O nivelamento é indispensável para a perfeita vedação das portas, correto funcionamento do dreno e minimização de vibrações/ ruídos do equipamento. É um processo muito fácil e deve ser feito pelo próprio usuário com equipamento vazio, basta ajustar

os pés reguláveis (com rosca) que acompanham o equipamento. Toda vez que o equipamento for deslocado, deverá ser nivelado novamente. Para o nivelamento mais preciso, utilize o medidor de nível.



3.6 - Instale o dreno

Os equipamentos refrigerados possuem um dreno na sua parte inferior para saída de água proveniente do degelo ou limpeza. Recomendamos que ele seja ligado à rede de esgoto, por meio de uma mangueira ou tubulação compatível com a saída do dreno (não fornecidos). Mantenha o dreno sempre limpo e desobstruído.



3.7- Verifique a tensão

(127 ou 220 Volts) indicada na etiqueta fixada no corpo do mesmo. Caso a rede elétrica local não tenha a mesma tensão, não ligue o produto e procure ajuda de um electricista de sua confiança. A tensão fora dos limites estabelecidos poderá provocar danos irreparáveis aos componentes elétricos e principalmente ao compressor (nesta situação não será coberto pela garantia). O produto deve estar conectado em uma tomada exclusiva, a utilização de transformador de tensão, extensões, filtros de linha ou tomadas tipo "T" e adaptadores para ligar o equipamento caracterizam perda de garantia.



• Para instalações de mais de um produto em paralelo, deve-se usar o terminal de ligação equipotencial, identificado com o símbolo:

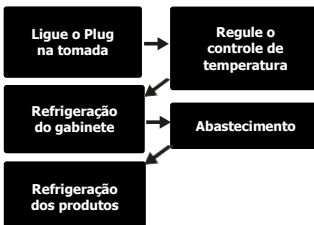


• Esse tipo de ligação reduz os riscos de incêndio, explosões e choques elétricos. Para executar essa ligação, siga as normas ABNT-NBR 5410 - Equipotencialização.

• A variação da tensão não pode ser superior a 10%, se a tensão exceder a variação permitida deve-se utilizar estabilizador de tensão.

• A Polar Refrigeração não se responsabiliza pelo não cumprimento das recomendações de instalação.

4 - LIGANDO O EQUIPAMENTO



IMPORTANTE: Caso o equipamento for transportado ou ficar em posição inclinada por qualquer motivo, ele não poderá ser ligado logo em seguida. Deverá ficar parado em posição nivelada durante 2 horas para que o óleo lubrificante retorne para o compressor.

4.1- Ligue o plug na tomada, respeitando as orientações do item 3.7.

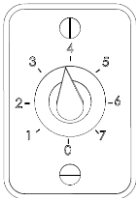
4.2- Regule o Controle de Temperatura Seguindo as orientações de acordo com o modelo do seu sistema de controle de temperatura.

ATENÇÃO: Verifique se a temperatura desejada está alinhada com as características e finalidade do equipamento.

4.2.1 - Regulagem Termostato

Gire a chave seletora do termostato de acordo com a necessidade de cada usuário. O controle de temperatura

é realizado com escala de 1 (um) a 7 (sete). Quanto maior a escala menor será a temperatura interna.



4.2.2 - Regulagem Controlador Eletrônico Digital

O controlador deverá ser adaptado de acordo com a necessidade de cada usuário (regulagem set-point). Se necessário, regule o set-point conforme orientações a seguir:



- Pressione a tecla "P" (número 01) por 1 segundo, o valor do set-point aparecerá no display e começará a piscar;
- Use a tecla (número 02) ou a (número 03) até atingir a regulagem de temperatura desejada.
- Pressione a tecla "P" (número 01) novamente para gravar a nova regulagem.

ATENÇÃO: Adaptações ou modificações nos parâmetros realizados no controlador eletrônico digital, sem autorização por escrito da Polar Refrigeração Ltda, ocasionam perda de garantia.

4.3 – Deixe o equipamento funcionando com as portas fechadas por uma hora ininterrupta para refrigeração do gabinete.

4.4 - Abasteça o equipamento com produtos apropriados a sua finalidade, obedecendo o limite de carga do equipamento;

ATENÇÃO: Não armazenar produtos quentes nos equipamentos refrigerados.

4.5 – Deixe o equipamento funcionando com as portas fechadas por no mínimo, 01 hora ininterrupta com o controle de temperatura na posição máxima para

refrigeração dos produtos. Após este período, posicione o controle de temperatura na regulagem desejada.

ATENÇÃO: O procedimento para ligar o equipamento, descrito acima deve ser seguido sempre que ligar o equipamento. Ao desligar o equipamento, aguarde ao menos 5 minutos para religá-lo.

5 - INFORMAÇÕES GERAIS

5.1 - Sudação Externa

É normal que em dias de chuva, com umidade relativa do ar elevada, os vidros e outras partes externas fiquem sudadas. Isso ocorre devido a diferença entre temperatura – interna x externa. Uma maneira de amenizar a sudação e reduzir a refrigeração do equipamento. Caso a água proveniente desta sudação esteja acumulando na parte frontal de seu equipamento, aumente a altura do nivelamento dos pés frontais para direcionar a água para parte interna do equipamento.



5.2 - Degelo

Havendo acúmulo de gelo com espessura maior que 01 (um) centímetro, o degelo deverá ser feito da seguinte maneira:

- Desligue o equipamento da tomada;
- Retire todos os produtos e coloque-os em outro local que conserve a temperatura;
- Nunca utilize faca, espátula ou qualquer objeto pontiagudo para retirar o gelo da placa fria ou do evaporador.
- Mantenha as portas/tampas abertas e aguarde o degelo natural;
- Após o degelo completo realize a limpeza;
- Ligue o equipamento seguindo as orientações do item 4;

5.3 - Limpeza

Para realizar a limpeza do seu equipamento, siga as orientações a seguir:

- Desligue o equipamento da tomada; Retire os produtos e coloque-os em outro local que conserve a temperatura;
- Realize a limpeza apenas com pano umedecido em água com sabão neutro.

- Não jogue água para não danificar as partes elétricas.
- Não limpe seu equipamento com jato de água.
- Para limpeza das grades (se houver) utilize esponja macia com água e sabão neutro.

ATENÇÃO: Danos causados por limpeza com produtos químicos e abrasivos caracterizam perda de garantia.



5.4 – Controle de Temperatura Interna

A temperatura de trabalho do seu equipamento deve ser escolhida de acordo com avaliação de alguns fatores, tais como:

- Temperatura ambiente;
- Giro diário de mercadoria;
- Quantidade de mercadoria armazenada;
- Tempo em que as portas permanecem abertas;
- Obstrução das passagens de ar do equipamento;
- Umidade relativa do ar.

ATENÇÃO: Verifique se a temperatura desejada está alinhada com as características e finalidade do equipamento.

A regulagem da temperatura é realizada através do termostato ou controlador.

5.5 - Limpeza do Condensador

- O condensador é um componente que se encontra próximo ao compressor (em alguns casos é necessário remover a tampa de proteção para acessá-lo).
- Manter o condensador limpo e desobstruído é essencial para alcançar eficiência de refrigeração, economizar energia e evitar a queima precoce do compressor.
- Realize a limpeza sempre que necessário, e não obstrua a circulação de ar com caixas, engradados, entre outros. Nunca coloque panos para secar sobre ele;
- Com o equipamento desligado, realize a limpeza utilizando uma escovinha a seco, sempre no sentido das aletas.

ATENÇÃO: Recomendamos que ao realizar a limpeza utilize luvas de proteção.



5.6 – Cuidados com Aço Inox

Os melhores produtos para conservar o aço inox são a água, o sabão, os detergentes (suaves e neutros) aplicados com um pano macio. A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto. Nunca utilize esponja de aço comum na limpeza do aço inox, pois além de arranhar as partes polidas ela deixa minúsculas partículas que podem vir a provocar manchas e oxidação.

ATENÇÃO: Nunca raspe a superfície do aço inox com lâmina, espátulas ou abrasivos grossos.

6 - INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS

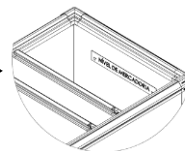
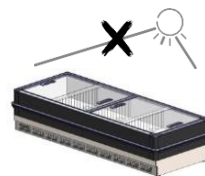
6.1 – Linha Ilha

EIC-200 LIGHT/ EIC-300 LIGHT/ EICVC-200 LIGHT/ EICVC-300 LIGHT/ EIC-200 PLUS /EIC-220 PLUS

Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/ Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo
Ilha	EIC LIGHT/ EICVC LIGHT	Ilha dupla ação	Estática com tubo de cobre	-5 a +5°C ou Abaixo de -18°C	Controlador Digital	Manual
Ilha	EIC PLUS	Ilha de congelados	Estática com tubo de cobre	Abaixo de -18°C	Controlador Digital	Automático

OBSERVAÇÕES:

- As ilhas dupla ação Polar tem configuração inicial para congelamento, caso deseje alterar a configuração para resfriamento entre em contato: **0800 7021570**.
- Não instalar este equipamento sob ventiladores de teto e não retirar os vidros deslizantes (tampas) para não prejudicar o rendimento do equipamento e aumentar o consumo de energia.
- Não armazene produtos quentes ou em temperatura ambiente no equipamento. O abastecimento deve ocorrer com os produtos refrigerados na faixa de temperatura de trabalho do equipamento.
- Não armazene caixas e engradados no rodapé do seu equipamento.
- Para uma boa eficiência de refrigeração, abasteça o equipamento respeitando a indicação do nível de Mercadoria.
- As ilhas da linha Plus possuem degelo automático, mas quando ocorrer acúmulo de gelo devido a condições atípicas de umidade relativa do ar, temperatura e fluxo de abertura de portas, se faz necessário a parada do equipamento para a realização de degelo manual e higienização interna.



Orientações para
Manutenção no
vidro das ilhas
Dupla Ação

6.2 - Linha Expositor Vertical

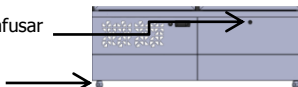
EVP-115/ EVP-170/ EVP-230/ EVP-285/ EVPEF-115/ EVPEF-170/ EVM/ EVMEF/ PEVCA-125/ PEVCA-180/ PEVCA-250/ VISA-405

Linha	EXPOSITOR VERTICAL					
Sigla	EVP	EVPEF	EVM	EVMEF	PEVCA	VISA
Produto	Expositor vertical bebidas e laticínios	Expositor vertical extrafrío	Expositor vertical master bebidas e laticínios	Expositor vertical master extrafrío	Expositor vertical bebidas e laticínios	Visa Cooler
Indicação	Refrigeração e exposição de frios, laticínios e bebida	Refrigeração e exposição de carnes e cerveja	Refrigeração e exposição de frios, laticínios e bebida	Refrigeração e exposição de carnes e cerveja	Refrigeração e exposição de frios, laticínios e bebida	Refrigeração e exposição de bebidas
Refrigeração	Ar forçado com evaporador aletado				Ar forçado com placa fria	
Temperatura	0°C a +5°C	-6 a +3°C	+2 a +7°C	-6 a +3°C	+2 a +7°C	0 a +5°C
Controle	Controlador digital					Termostato
Degelo	Automático					Manual
Iluminação	Led					
Capacidade de peso	EVP 115: 50 kg EVP 170: 70 kg EVP 230: 90 kg EVP 285: 110 kg Por nível de grade, devidamente distribuídos.	EVPEF 115: 50 kg EVPEF 170: 70 kg Por nível de grade, devidamente distribuídos.	EVM 130: 50 kg EVM 190: 70 kg EVM 250: 90 kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos.	EVMEF 130: 50 kg EVMEF 190: 70 kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos.	PEVCA 125: 50 kg PEVCA 190: 70 kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos.	VISA 405: 20 kg Por nível de grade, devidamente distribuídos

Para uma boa eficiência de refrigeração, não sobrecarregue o equipamento com mercadorias, não obstrua o fluxo de ar (micro motor interno) e mantenha as portas abertas somente o tempo necessário para a retirada do produto ou para abastecimento.

OBSERVAÇÕES:

- As prateleiras não deverão ser forradas com plástico ou similares e objetos não deverão ser armazenados de forma a impedir a livre circulação do ar frio no interior do equipamento.
- Para realizar a limpeza do condensador e o acesso ao dreno, deve-se desparafusar a porca e retirar a tampa.
- Os pés da frente do equipamento devem estar regulados no mínimo 10 mm mais altos em relação aos traseiros, para direcionamento da água para o dreno.
- Os Expositores Verticais devem estar afastados 60 mm da parede.
- Nos equipamentos EVP, EVPEF e EVMEF a inclinação das grades/ prateleiras é opcional, até 10°.



6.3 – Linha Padaria e Confeitaria

• Platinum

PBR-080/ PBR-125/PBR-175/ PBR-200/ PVRT-080/ PVRT-125/ PVRT-175/ PVE-080/ PVE-125 / PVERT-150/ PVEBR-150.

• Gourmet Inox e NewBlack

NBVR-100/ NBVR-150/ NBVE-100/ NBVE-150.

Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo	Capacidade peso
Padaria e Confeitaria	PBR	Balcão Refrigerado	Estática com placa fria	+4 a +10°C	Termostato	Manual	PBR 080: 28kg / PBR 125: 43kg / PBR 175: 61kg / PBR 200: 70kg Por nível, devidamente distribuídos
Padaria e Confeitaria	PVE	Vitrine Estufa	Resistência blindada	+40 a +70°C	Termostato	x	PVE 080:15kg / PVE 125: 25kg Por nível, devidamente distribuídos
Padaria e Confeitaria	PVRT	Vitrine Confeitaria	Evaporador helicoidal e ar forçado	+6 a +12°C	Controlador digital	Automático	PVRT 080: 28kg / PVRT 125: 43kg / PVRT 175: 61kg Por nível, devidamente distribuídos
Padaria e Confeitaria	NBVR	Vitrine Refrigerada Gourmet	Evaporador aletado e ar forçado	+4 a +12°C	Controlador digital	Automático	NBVR 100: 30kg / NBVR 150: 45kg Por nível, devidamente distribuídos
Padaria e Confeitaria	NBVE	Vitrine Estufa Gourmet	Resistência blindada	+40 a +70°C	Termostato	x	NBVE 100: 20kg / NBVE 150: 30kg Por nível, devidamente distribuídos
Padaria e Confeitaria	PVERT	Estufa e Confeitaria	Evaporador helicoidal ar forçado Resistência blindada	+6 a +12°C +40 a +70°C	Controlador digital/ Termostato	Automático	Estufa: 15kg / Refrigerado: 28kg
Padaria e Confeitaria	PVEBR	Estufa e Refrigerado	Estática com placa fria Resistência blindada	+4 a +10°C +40 a +70°C	Termostato	Manual	Estufa: 15kg / Refrigerado: 28kg

ATENÇÃO:

Produtos em contato com a placa fria podem atingir temperaturas abaixo de 0°C, ocasionando o congelamento dos mesmos.

OBSERVAÇÕES:

Vitrine Confeitaria Platinum

- O controle da temperatura deste equipamento é fundamental para evitar o ressecamento das tortas e bolos expostos no mesmo.
- Recomendamos a utilização da cúpula plástica para exposição do produto.
- Não armazenar produtos ainda quentes.



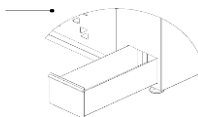
Vitrine Estufa Platinum

- O termostato deverá ser regulado de acordo com a necessidade de cada usuário, quanto maior a escala maior será a temperatura interna.
- Por se tratar de equipamento com resistências elétricas, recomendamos atenção especial durante a limpeza da parte interna, devido ao risco de queimaduras e choques elétricos. Toda limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e a tomada de energia desconectada da rede.
- Esse equipamento não pode ser limpo com jato de água.
- Na hora de ligar o equipamento, pela primeira vez, é normal que saia da resistência uma fumaça, proveniente da queima do verniz protetivo da resistência.



Vitrine Refrigerada Gourmet

- Possui coletor de água na parte traseira, sempre que necessário, esvazie a água acumulada no coletor.
- O quadro de portas traseiros pode aquecer devido a circulação do gás.



Vitrine Estufa Gourmet

Por se tratar de equipamento com resistências elétricas, recomendamos atenção especial durante o abastecimento de produtos a limpeza da parte interna, devido ao risco de queimaduras e choques elétricos. Toda limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e a tomada de energia desconectada da rede. Esse equipamento não pode ser limpo com jato de água.

6.4 – Linha Açogue

PECR-150/ PECR-200/ PECR-300/ PEVA-200/ PECS-150/ PECS-175/ PECAV-175/ PECRAV-150/ PECRAV-200.

Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo	Capacidade peso
Açogue	PECR	Balcão de Açogue luxo	Estática com evaporador aletado e placa fria	+3 a +7°C	Termostato e termômetro analógico	Manual	PECR 150: 30kg / PECR 200: 40kg / PECR – 60kg Por tendal, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja
Açogue	PECS	Balcão de Açogue standard	Estática com evaporador aletado	+3 a +7°C	Termostato e termômetro analógico	Manual	PECS 150: 30kg / PECS 175: 40kg Por tendal, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja
Açogue	PECAV	Balcão Avícola standard	Estática com placa fria	+3 a +7°C	Termostato	Manual	PECAV 175: 61kg Por nível, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja
Açogue	PEVA	Balcão de Açogue vertical luxo	Estática com duplo evaporador aletado e placa fria	+3 a +7°C	Termostato e termômetro analógico	Manual	PEVA 200: 40kg Por tendal, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja
Açogue	PECRAV	Balcão Avícola	Estática complaca fria	+3 a +7°C	Termostato	Manual	PECRAV 150: 50kg 65kg Por nível devidamente distribuídos

OBSERVAÇÕES:

- O termômetro está localizado na calha superior, e permite o acompanhamento da temperatura interna do produto.
- Esse tipo de balcão é destinado, exclusivamente, para exposição de carnes durante o período comercial. A estocagem dos produtos deve ser feita, somente em congeladores ou câmara fria. Para o bom funcionamento, é necessário realizar a limpeza e o degeio diário.

6.5 – Linha Restaurante

GCI-125/ BFEI-150/ BFEI-200/ BFEIPC-150/ BFEIPC-200/ BRQ-12/ BRF-12/ BRQ10F5/ BRQ12F6

Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo	Capacidade peso
Restaurante	BFEI	Balcão de Encosto	Ar forçado com placa fria	0 a +5°C	Controlador digital	Automático	BFEI 150: 53kg / BFEI 200: 70kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos.
Restaurante	BFEIPC	Balcão de Encosto	Ar forçado com placa fria	0 a +5°C	Controlador digital	Automático	BFEIPC 150: 53kg / BFEIPC 200: 70kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos.
Restaurante	GCI	Geladeira Comercial	Ar forçado com placa fria	0 a +5°C	Controlador digital	Automático	GCI 125: 43kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos.
Restaurante	BRQF	Buffet Restaurante Conjugado	Aquecimento resistência (banho-maria) Refrigeração estática com placa fria	Aquecimento acima de +60°C Refrigeração +1°C a +7°C	Termostato	X	X
Restaurante	BRQ	Buffet Restaurante Aquecido	Resistência blindada (banho-maria)	Acima de +60°C	Termostato	X	X
Restaurante	BRF	Buffet Restaurante Refrigerado	Estática com placa fria	+1 a +7°C	Termostato	X	X

Buffet Restaurante

Antes de ligar o equipamento, coloque água no reservatório até cobrir totalmente as resistências. A água deve estar acima da resistência elétrica, respeitando o limite do nível demarcado. Se estiver abaixo, é necessário repor a água no reservatório.

Por se tratar de equipamento com resistências elétricas, recomendamos

atenção especial durante a limpeza da parte interna, devido ao risco de queimaduras e choques elétricos.

Toda limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e a tomada de energia desconectada da rede. Esse equipamento não pode ser limpo com jato de água.

ATENÇÃO:

• A falta de água no reservatório provoca a queima das resistências, caracterizando perda de garantia.
• Nos equipamentos BFEI, BFEIPC e GCI não se devem armazenar produtos ainda quentes.

6.6 – MINICÂMARAS

MCA-150/ MCB-110/ MCB-150

Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo	Capacidade peso
Minicâmara	MCA	Minicâmara para Açougue	Ar forçado – Evaporador aletado	0 a +5°C	Controlador digital	Automático	MCA 150: 600 kg (Devidamente distribuídos)
Minicâmara	MCB	Minicâmara para bebidas	Ar forçado – Evaporador aletado	-5 a +5°C	Controlador digital	Automático com resistência	MCB 110: 180 kg/nível (Devidamente distribuídos)
Minicâmara	MCB	Minicâmara para bebidas	Ar forçado – Evaporador aletado	-5 a +5°C	Controlador digital	Automático com resistência	MCB 150: 180 kg/nível (Devidamente distribuídos)

OBSERVAÇÕES:

• As prateleiras não deverão ser forradas com plástico ou similares e objetos não deverão ser armazenados de forma a impedir a livre circulação do ar frio no interior

do equipamento. Tais condições podem comprometer o bom desempenho do equipamento.

• É aconselhável que as bebidas (Garrafas, Latas e outros) não sejam armazenados “deitados”.

• Para a primeira utilização, abasteça os produtos e aguarde com as portas fechadas por 24 horas.
• Manter as portas abertas somente o tempo necessário para a retirada do produto ou para o abastecimento.

A POLAR REFRIGERAÇÃO RESERVA-SE O DIREITO DE EFETUAR MODIFICAÇÕES DOS PRODUTOS SEM AVISO PRÉVIO

7 - TERMO DE GARANTIA

Certificado de Garantia

A Polar Refrigeração Ltda concede garantia contra falha de fabricação, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor final. Divididos da seguinte forma:

Garantia Legal

Nos 3 (três) primeiros meses garantia estrutural e refrigeração, desde que não seja caracterizado mau uso.

Garantia Polar

- Após o período da garantia legal inicia o período da garantia Polar, divididas da seguinte forma:
- 9 (nove) meses a parte funcional do equipamento (parte mecânica e elétrica) nos itens de funcionamento primário de refrigeração ou aquecimento, desde que não seja caracterizada perda de garantia.
Neste caso a garantia Polar realiza a cobertura de correção e substituição dos componentes: Compressor, micromotor, chicote elétrico, termostato, controlador digital e resistência.
- 3 (três) meses nos itens estruturais, desde que não seja caracterizada perda de garantia.

SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM PERDA DA GARANTIA:

- Pelo vencimento do prazo de garantia, a contar da data de emissão da nota fiscal de venda ao consumidor final;
- Quando não houver apresentação da nota fiscal de compra;
- Quando a nota fiscal estiver rasurada, ilegível, adulterada ou qualquer outra irregularidade que impeça a leitura;
- Remoção da etiqueta de identificação do produto;
- Uso de transformador de tensão, extensão e adaptadores;
- Adaptações ou modificações feitas no equipamento, sem autorização por escrito da Polar Refrigeração Ltda;
- Uso do equipamento para fins não indicados pela Polar Refrigeração Ltda;
- Serviço executado por técnico não autorizado pela Polar Refrigeração Ltda, durante o período da garantia;
- Quando for comprovado dolo ou má-fé do titular da garantia;
- Danos causados por exposição ao sol, limpeza com produtos químicos e abrasivos;

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Despesas com instalação do equipamento, incluindo nivelamento;
- Danos causados por falha na instalação elétrica (inclusive ligação em tensão incompatível);
- Lâmpadas e capacitores;
- Vidros;
- Peças plásticas;
- Despesas decorrentes de chamadas relacionadas a orientações de uso constantes neste Manual;
- Defeitos decorrentes de pane na rede elétrica do estabelecimento ou fornecedor de energia;
- Danos ao equipamento devido à sujeira ou obstrução do condensador;
- Perfuração da placa fria ou evaporador;
- Danos causados pelo transporte ou excesso de peso;

8- ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se o equipamento apresentar algum problema, avalie antes de acionar o serviço de Assistência Técnica:

PROBLEMA	PROVÁVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Equipamento não funciona.	Falta de energia elétrica.	Certificar tomada e disjuntor no quadro de distribuição.
	Termostato na posição "Desligado".	Posicionar o termostato conforme necessidade.
Equipamento gelando pouco (refrigeração insatisfatória).	Excesso de gelo na placa fria ou no evaporador.	Fazer o degelo e regular o termostato novamente.
	Termostato em posição inadequada.	Regular termostato conforme a necessidade.
	Condensador sujo ou obstruído.	Limpar ou desobstruir o condensador.
	Prateleiras cobertas com plástico ou papelão.	Retirar todo material que atrapalhe a circulação do ar frio.
Excesso de carga.	Reduzir o volume de carga do equipamento.	
Compressor está 'ciclando' (armando e desarmando) sucessivamente.	Oscilação da tensão elétrica.	Verificar a tensão da rede elétrica do estabelecimento.
Ruído excessivo no compressor.	Equipamento desnivelado.	Nivelar equipamento conforme instruções neste manual.
Aberturas (gretas) e desalinhamento das portas.	Equipamento desnivelado.	

Após verificar todos estes pontos e persistindo o problema, entre em contato com o serviço de Assistência Técnica da Polar Refrigeração Ltda, através dos canais a seguir:

SAC: 0800-702-1570

E-mail: assistecnica@polarrefrigeracao.com.br

Site: <https://polarrefrigeracao.com.br/assistencia/>

DADOS NECESSÁRIOS PARA ABERTURA DE ATENDIMENTO:

Nota Fiscal:

Nome do responsável pelo atendimento:

Telefone:

Nome do Estabelecimento:

Endereço:

Etiqueta com número de lote:

ATENÇÃO:

- Visitas técnicas não cobertas pela garantia ou em caso de ausência de defeito serão cobradas do usuário, diretamente pelo assistente técnico.
- Em regiões onde a Polar Refrigeração não possui assistentes autorizados cabe ao consumidor arcar com os custos de deslocamento do técnico.





Acesse o nosso portal e confira os vídeos das orientações técnicas contendo as melhores práticas de utilização dos equipamentos Polar Refrigeração



PRINCIPAIS DICAS NO QR CODE!
Degelo, Nivelamento, Limpeza do Condensador,
Limpeza do Equipamento, Exposição ao sol e Instalação Dreno

Av. Dois, nº: 09 – Bairro: Presidente Kennedy. CEP: 32145-170 - Contagem –
MG CNPJ: 00.367.981/0001-00

Assistência Técnica: 0800 702 1570 | Site: www.polarrefrigeracao.com.br

E-mail: assistecnica@polarrefrigeracao.com.br

(MANUAL MI 01-05 – REVISÃO 08)