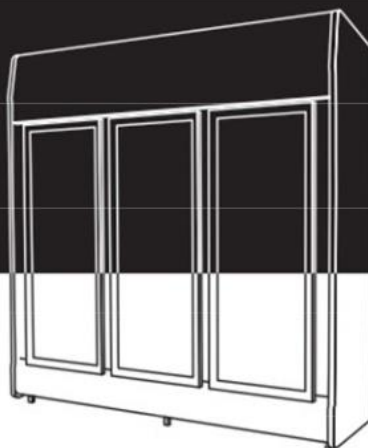




MANUAL DE INSTRUÇÕES



www.conservex.com.br

1 INFORMAÇÕES INICIAIS

Parabéns! Você acaba de adquirir um equipamento CONSERVEX.

Os equipamentos CONSERVEX são fabricados com avançada tecnologia e dentro dos mais novos conceitos aplicados aos equipamentos refrigerados, por uma empresa com mais de 50 anos de tradição na fabricação de balcões expositores.

Este manual foi elaborado para informá-lo como instalar e obter o máximo desempenho e segurança do seu equipamento CONSERVEX. Utilize-o como guia durante a instalação e operação.

Qualidade Assegurada, todos os produtos CONSERVEX atendem à 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 Conservex no período de garantia. Também não remova a etiqueta de identificação, nela constam informações imprescindíveis em caso de necessidades de reparos.

2 OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- 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 ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou esteja sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
 - Esse produto é classificado como classe climática 4, que corresponde a condições ambientais de temperatura 30°C e umidade relativa do ar de 55%. Condições ambientais acima destes limites podem reduzir o desempenho da refrigeração do produto e provocar a condensação externa de umidade acima do normal, não caracterizando um defeito do equipamento.
 - Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por pessoa qualificada ou agente autorizado, a fim de evitar riscos. (*)
 - Nos produtos em que a lâmpada deve ser substituída, ela deve ser feita por uma pessoa qualificada ou pelo agente autorizado. (*)
 - Não utilize esse equipamento para armazenar substâncias explosivas tais como lata de aerossol com propriedades inflamáveis em seu interior.
 - Cuidado, mantenha livre de obstruções todas as aberturas de ventilação no invólucro do aparelho ou na estrutura de aparelhos embutidos.
 - Cuidado, não danifique o circuito de refrigeração.
 - Cuidado, não utilize aparelhos elétricos no compartimento interno para armazenamento, a menos que seja recomendado pelo fabricante.
- (*) Estes serviços não são cobertos pela garantia do produto.

3 INSTALAÇÃO FÍSICA

1. Se o seu equipamento for recebido com embalagem, desembale-o com cuidado, evitando danificar o gabinete, e destine o material da embalagem de modo que não ofereça risco às pessoas e ao ambiente.
2. Instale o equipamento em local arejado, longe do calor, raios solares, fogão, aquecedores, fornos e estufas. Locais apertados e abafados também devem ser evitados.
3. Deixe um espaço de pelos menos 8 cm entre a traseira do equipamento e a parede, para circulação do ar quente gerado no conjunto motor/condensador.
4. Nivele o aparelho, facilitando o escoamento da água condensada e evitando o aparecimento de ruídos.
5. Nos equipamentos equipados com dreno, providencie o escoamento da água através de uma mangueira até o ralo, ou coloque uma vasilha para o seu recolhimento.

4 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- 1 Utilize fios elétricos, tomadas e conectores de boa qualidade e adequados á potencia de cada equipamento na rede de alimentação elétrica.
- 2 Antes de ligar o seu produto, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado e igual á indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo de alimentação elétrica) ou na etiqueta de identificação do produto.
- 3 Tenha cuidado para que o produto não fique apoiado sobre o cabo elétrico. Ligue seu produto a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Este tipo de ligação pode causar acidentes com fogo e uma sobrecarga na rede elétrica prejudicando o desempenho do seu produto.
- 4 Para a sua segurança, solicite a um eletricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do produto, e para maiores informações entre em contato com o Serviço Autorizado Conservex.
- 5 Os fios da tomada onde será ligado o seu produto devem ser de cobre e instalados de acordo com a NBR 5410. Verifique se a variação máxima admissível da tensão no local de instalação está conforme tabela abaixo.

Variação Admissível de Tensão (*)		
Tensão (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
127	116	133
220	201	231

(*) Nosso produto está em conformidade com os níveis de tensão estabelecidos na resolução número 505, de 26 de Novembro de 2001 da ANEEL (Agência Nacional De Energia Elétrica). Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR14136, da Associação Brasileira De Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº02/2007, do CONMETRO.

Assim, caso sua tomada ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição da mesma ao novo padrão NBR 14136, com um eletricista de sua confiança. Os benefícios do novo padrão de tomadas são:

- Maior segurança contra risco de choque no momento de conectar o plugue na tomada.
- Melhoría na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico.
- Diminuição nas perdas de energia.

Lembramos ainda que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR 5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

5 UTILIZAÇÃO

- Após instalar o equipamento conforme instruções dos itens 3 e 4, ligue-o á tomada e deixe-o funcionar vazio e com as portas fechadas durante duas horas, para que haja estabilidade das temperaturas internas.
- Coloque os produtos no equipamento de forma gradativa. Nunca coloque produtos quentes ou em excesso no equipamento.
- Deixe espaço entre os produtos e entre os produtos e a parede interna, para circulação do ar frio (forçado ou natural).
- Não forne prateleiras (grades) para não dificultar a livre circulação do ar frio.
- Respeite os limites de carga, quando sinalizado com um adesivo vermelho indicador. Não obstrua as entradas e saídas de ar frio do evaporador.
- O controlador de temperatura/termostato (figura abaixo) já sai da fábrica regulado para a maioria das aplicações previstas. Para temperaturas mais quentes, gire o botão em direção ao ponto 1, e para temperaturas mais frias, gire o botão em direção ao ponto 7.

- No caso dos aparelhos equipados com Controlador Eletrônico, é possível alterar a faixa de temperatura interna alterando-se o valor do set point dentro da faixa pré-programada. Consulte o manual específico do controlador que acompanha este manual.
- As ganchetas do Balcão Visorâmico Tendal (VIST-200) e Vitrine de Carne (VTRC-200) tem a capacidade de suportar 50 kg de carne, passando disso a Conservex não se responsabiliza pela danificação do mesmo.



Termostato

6 MANUTENÇÃO

Degelo

- É necessário proceder ao degelo quando a camada de gelo atingir aproximadamente 1 cm de espessura ou semanalmente.
- Retire todos os produtos que não podem molhar.
- Mantenha o dreno totalmente desobstruído.
- Desligue o plugue da tomada.
- Colete a água do degelo que sairá pelo dreno.
- Após o degelo, antes de ligá-lo, enxugue-o internamente.
- Não utilizar dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de degelo, tais como facas ou qualquer outro objeto cortante. **Deixe** que o gelo derreta naturalmente.
- Aparelhos equipados com Controlador Eletrônico e com circulação de ar interna não precisam de degelo, se necessário, o degelo se processará automaticamente.



Limpeza do Equipamento.

- Utilize apenas um pano umedecido em água e sabão neutro (ou álcool em caso de gordura).
- Tenha especial cuidado com a etiqueta de identificação do produto, a qual pode ser apagada com a utilização de produtos de limpeza, prejudicando a identificação do equipamento em caso de necessidade de assistência.

Limpeza Do Condensador.

Ao menos **uma vez por mês** é indispensável que se faça a limpeza no condensador do equipamento, pois a sujeira acumulada impede a passagem do ar, prejudicando a eficiência da refrigeração e elevando a temperatura do motor, podendo causar sua queima.

Nunca deixar o condensador totalmente obstruído de sujeira, circunstâncias assim fazem elevar a temperatura do motor, acarretando sua queima, **tal situação não será coberta pela garantia.**

7 INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

(PARA MELHOR DESEMPENHO, MAIOR VIDA ÚTIL E ECONOMIA DE ENERGIA)

- Não utilize o seu equipamento em ambientes com temperatura acima de 30°C e umidade relativa do ar acima de 55%. A umidade relativa do ar é mais alta durante a madrugada, em dias chuvosos e próximos a piscinas e lagos, e próximo a regiões montanhosas e beira-mar.
- Evite aberturas constantes das portas, e não se esqueça de fechá-las completamente após o uso, pois com a entrada do ar quente, o compressor irá trabalhar mais, aumentando o consumo de energia.
- É comum equipamentos expositores apresentarem uma condensação de umidade, por não possuir isolamento térmico no vidro. Trata-se de um fenômeno natural, não caracterizando um defeito.
- Quando o refrigerador estiver equipado com sistema de circulação de ar forçado (ventilador interno – tipo frost free), aconselhamos embalar os produtos com filme plástico para evitar desidratação.
- A utilização do controle de temperatura (termostato) nos pontos mais altos (6,7) por longos períodos aumenta o consumo de energia e pode provocar obstrução do evaporador por gelo.

- (nos modelos com circulação interna de ar), comprometendo a refrigeração. Se necessitar aumentar o controle, recomendamos retornar ao ponto anterior em no máximo 2 horas.
- Se o equipamento ficar algum tempo sem o uso, desligue-o e descongele-o. Enxugue bem o equipamento e mantenha-o com as portas abertas para evitar a propagação de fungos e a formação de odores.
- Sempre que desligar seu equipamento por alguma razão, espere pelo menos 5 minutos antes de religá-lo, para dar tempo à equalização das pressões internas.
- Ao lavar o piso do estabelecimento, evite molhar o equipamento, para evitar risco de curto circuito na parte elétrica.

8 OCORRÊNCIA DE DEFEITO

A- Desempenho Deficiente

Prováveis Causas	Correções
Carga mal distribuída ou em excesso, prateleiras obstruídas, circulação prejudicada.	Redistribuir melhor a carga de produtos, retirar o excesso, desobstruir prateleiras.
Botão do termostato em posição inadequada.	Regular botão do termostato.
Condensador sujo.	Limpar o condensador.
Placa fria ou evaporador obstruído por gelo.	Efetue o degelo.
Temperatura ambiente alta sem circulação de ar, entrada de ar para o condensador obstruída.	Aumente a circulação de ar ambiente, desobstrua a entrada de ar do condensador.

B- Equipamento não Funciona

Prováveis Causas	Correções
Plugue desligado da tomada.	Ligue o plugue na tomada.
Tomada com mau contato ou sem energia elétrica.	Corrigir defeito na tomada ou na rede verificar fusíveis e disjuntores, verificar o fornecimento de energia.
Botão do termostato na posição "DES".	Girar o botão para a posição desejada.
Voltagem da rede diferente do aparelho ou fora da faixa adequada.	Conecte o aparelho na tensão adequada corrija a variação de tensão.

C- Ruídos

Prováveis Causas	Correções
Equipamento em contato com a parede.	Desencoste o equipamento da parede.
Equipamento desnivelado.	Nivele o equipamento.
Saco plástico enrolado na hélice do micromotor (ventoinha).	Retirar saco plástico da hélice do micromotor (ventoinha).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Temperatura Média	Volume Líquido (L)	Carga Máxima Por Prateleira (kg)
VIS-200	+3°C a +10°C	740	60
VIST-200	+3°C a +10°C	845	60
VTRC-200	+3°C a +10°C	1180	60
RA-2000	+1°C a +10°C	2000	60
ERV-400	+3°C a +7°C	340	35
ERV-850	+3°C a +7°C	750	40
ERV-1300	+3°C a +7°C	1150	40
AS-2	+3°C a +7°C	850	70
AS-3	+3°C a +7°C	1275	Maior -70/ Menor-35
AS-5	+3°C a +7°C	1930	Maior -70/ Menor-35
RC-4	+1°C a +7°C	810	70
RC-6	+1°C a +7°C	1200	80
BRE-200	+1°C a +7°C	700	Grade-20/Pista-50
BRP-122	+1°C a +7°C	360	30
BRP-180	+1°C a +7°C	540	40
BRC-122	+1°C a +7°C	360	30
BRC-180	+1°C a +7°C	540	40
VTRD-122	+6°C a +12°C	340	20
VTRD-180	+6°C a +12°C	520	30
CRV-400	0°C a -4°C	340	35
CRV-250	0°C a -4°C	200	20
ILC-200	+5°C a -18°C	550	-

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A tabela com informações técnicas é fornecida a título informativo, sem que gere obrigatoriedade ao fabricante.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Este equipamento está garantido contra defeitos de fabricação pela CONSERVEX Indústria e Comércio de Refrigeração Ltda.

1. CONDIÇÕES DE GARANTIA

- 1.1 Defeitos de fabricação de peças e componentes, mediante constatação de um técnico autorizado em condições normais de uso, conforme orientação desse manual.
- 1.2 Essa garantia não cobre: reatores e starter, lâmpadas, vidros, perfis plásticos, trincos, portas, além de defeitos e riscos em pintura ou amassamentos decorrentes de transporte.
- 1.3 A reposição de peças ou componentes e a execução dos serviços nos termos desta garantia somente serão realizadas nos locais onde a CONSERVEX mantiver oficina autorizada de manutenção. Nas localidades onde não existir este serviço, as despesas de transporte do equipamento ou deslocamento do técnico, correm por conta do usuário.
- 1.4 O prazo de validade desta garantia é de 6 (seis) meses a contar da data de emissão da nota fiscal. Na falta deste documento, será considerada a data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.

2. EXTINÇÃO DA GARANTIA

- 2.1 Pelo vencimento do prazo de 6 (seis) meses a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição do equipamento.
- 2.2 Pela remoção e/ou alteração da etiqueta de identificação do equipamento.
- 2.3 Pela adulteração da Nota Fiscal de aquisição
- 2.4 Pelo uso do equipamento em desacordo com as normas deste manual.
- 2.5 Por danos causados por agentes da natureza (enchentes, descargas elétricas, etc.) ou acidentes.
- 2.6 Por apresentar sinais de ter sido alterado ou consertado por técnico não autorizado pela CONSERVEX.
- 2.7 Por má fé ou dolo comprovado pelo titular da garantia.
- 2.8 Caso não seja constatado defeito de fabricação, o Sr. Consumidor arcará com as despesas decorrentes do fato.
- 2.9 Sendo estas as condições deste Termo de Garantia, a Conservex se reserva o direito de alterar a características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.
- 2.10 Informamos que quaisquer dúvidas, esclarecimentos, reclamações ou sugestões serão atendidas pelo SAC Conservex no telefone (11) 4013-3668 ou e-mail: sac@conservex.com.br

NOTA 1:

A CONSERVEX não se responsabiliza pela venda de seus produtos destinados a vacinas ou medicamentos em geral, pois estes são muitos sensíveis e podem necessitar de temperaturas específicas.

NOTA 2:

Antes de acionar a assistência técnica, tenha em mãos todas as informações necessárias sobre o equipamento (Nota Fiscal/Data de fabricação, Modelo) e o máximo de informações possíveis sobre o defeito apresentado, para agilizar o atendimento.

TERMO DE GARANTIA

Para este termo ter a sua validade, é necessário o preenchimento dos dados abaixo no ato da venda, juntamente com o carimbo da Revenda.

Etiqueta de identificação

Revendedor

Data da venda

Comprador

Telefone

CEP

Cidade

UF

Carimbo do Revendedor

Conservex Ind. e Com. Refrigeração Ltda.
Rua: Dr. Sérvulo Correia Pacheco e Silva, 124
Jardim Novo Itu - CEP: 13301-150 - Itu/SP
Fone: (11) 4013-3668
E-mail: sac@conservex.com.br