

MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO



MANUAL GERAL DE EXPOSITORES PERACCHI



MANUAL DE INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE USO DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI

Parabéns, você acaba de adquirir um equipamento de ótima qualidade, produzido com excelentes matérias primas, que consistem principalmente nos seguintes aspectos:

GABINETE: Totalmente em aço, pintura eletrostática a pó com tratamento anti-corrosivo;

ISOLAMENTO: Com espuma de poliuretano expandido que dentre muitas vantagens, podemos citar, baixo coeficiente de condutividade térmica;

CONJUNTO DE FRIO: Com tubulações totalmente em cobre e compressores herméticos;

Todos os equipamentos da Peracchi saem da fábrica pré-testados. Aconselhamos que seja feita a leitura com atenção deste MANUAL, assim você manterá as características construtivas e funcionais desse equipamento e poderá usufruir totalmente de sua qualidade, durabilidade e desempenho.

A Peracchi exime-se de qualquer responsabilidade pelo não cumprimento das normas e recomendações contidas neste manual.

ÍNDICE:

PRECAUÇÕES E SEGURANÇA	01
INSTALAÇÃO	02
UTILIZAÇÃO	03
CONFIGURAÇÃO DOS CONTROLADORES	04
CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO E PRATELEIRAS	05
LIMPEZA E CUIDADOS	05
RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES	06
MEIO AMBIENTE	07
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	07
OCORRÊNCIAS DE DEFEITO	08
INFORM. NECESSÁRIAS P/ SOLICITAR ASSIST. TÉCNICA.....	10
NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA	10
CERTIFICADO DE GARANTIA	11
SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA/FABRICADO POR:.....	13
ANOTAÇÕES	13
DECLARAÇÃO	15

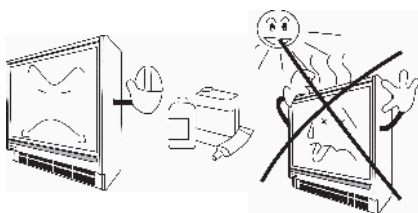
PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



Por favor, leia com atenção os itens a seguir, que contêm as normas gerais de segurança que devem ser seguidas durante a instalação e uso deste equipamento, a fim de evitar problemas que possam ocorrer caso essas normas não sejam observadas. Depois de ler este manual de instruções, guarde-o em um local acessível para que os usuários deste equipamento possam consultá-lo facilmente.



1 - Não instale o equipamento próximo a fontes de calor e não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossóis com propulsor inflamável, neste aparelho. Além disso, evite guardar medicamentos, produtos tóxicos, eletrônicos e produtos químicos no interior do equipamento, pois eles podem contaminar os produtos nele armazenados.



2 - Desligue o plugue da tomada sempre que efetuar o degelo, a limpeza do equipamento ou ainda quando for trocar as luminárias.

3 - Não desligue o equipamento puxando pelo cabo de alimentação. Para desligá-lo, segure o plugue firmemente e puxe-o da tomada.

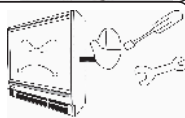


4 - Tenha cuidado para não enroscar os pés no cabo de energia da tomada, pois isso pode danificar os fios do cabo e interromper a alimentação de energia elétrica para o equipamento, além de causar danos pessoais.



5 - Para a limpeza do equipamento nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes.

6 - Não permita que estranhos ao serviço tenham acesso ao equipamento, sem noção de normas de segurança sobre os mesmos.



7 - Não exponha nem transporte o equipamento na chuva, pois poderá ocasionar choques elétricos.



8 - **DISPOSITIVO DE ROTAÇÃO** Nunca tente introduzir os dedos ou quaisquer objetos pontiagudos na saída de ar. Um ventilador de circulação se encontra girando em alta velocidade no interior desta saída. Podendo ocasionar lesões, choques elétricos e/ou mau funcionamento.



9 - Este 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 específicas sobre o uso adequado do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. É altamente recomendado que as crianças sejam supervisionadas para garantir que não estejam brincando com o aparelho.

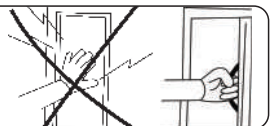


10 - Este aparelho destina-se única e exclusivamente para a exposição de produtos alimentícios que necessitam ser conservados e/ou consumidos de forma resfriada. Como por exemplo frutas, verduras, legumes, laticínios em geral, fiambres, carnes embaladas, bebidas e outros. Recomenda-se que os produtos estejam pré resfriados. Em hipótese alguma armazene outros produtos que não sejam alimentos.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA



11- Não dependure-se na porta, bem como não pressione com força excessiva as mãos contra o vidro da porta (quando existente), use o puxador para abrir e fechar a porta.



12 - O equipamento que você está recebendo possui um plugue em conformidade com a norma NBR 14136 da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Certifique-se de que a tomada da sua edificação também esteja em conformidade com essa norma. Se o plugue não encaixar na tomada, não use adaptador nem modifique ou remova qualquer um dos pinos do plugue. Procure um profissional habilitado para fazer as devidas modificações na estrutura elétrica da sua edificação. **OBS:** é obrigatório que o pino de aterramento da tomada na qual você vai conectar o equipamento esteja conectado a um terra eficiente.

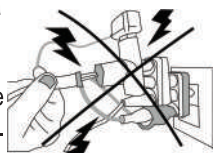
INSTALAÇÃO



Antes de efetuar a ligação na rede elétrica, leia com atenção todos os itens deste manual de instruções:

1 - **TENSÃO:** Certifique-se de que a tensão (voltagem) indicada na etiqueta do equipamento, coincide com a tensão (voltagem) da rede elétrica onde o equipamento está sendo ligado.

2 - **TOMADA EXCLUSIVA:** Utilize uma tomada exclusiva para ligar o plugue do seu equipamento. Não use extensões, nem "Ts" ou adaptadores. Certifique-se de que o plugue esteja firmemente encaixado na tomada.



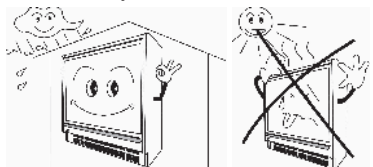
3 - **CONSUMO DE ENERGIA:** Verifique a potência total do seu equipamento, indicada na etiqueta afixada no aparelho e na página 7 deste manual (características técnicas). Antes de ligá-lo à rede elétrica, certifique-se de que suas instalações são compatíveis com a potência exigida pelo equipamento. Recomendamos que você consulte um técnico habilitado para garantir a segurança e a compatibilidade das suas instalações.

4- Caso a tensão de alimentação oscile fora dos limites máximos (242 V) e mínimos (198 V), entre em contato com a companhia de energia elétrica ou utilize um estabilizador automático de tensão com capacidade compatível em Watts com o seu equipamento.

5 - É obrigatório a utilização de Dispositivo Diferencial Residual (DDR).

6 - **LOCAL DE INSTALAÇÃO:** O local onde o equipamento vai ser instalado deve ser bem arejado e livre da ação de raios solares e chuva. Também não é aconselhável que haja fontes de calor elevadas próximo ao local, tais como, fogões, estufas, etc. Verifique onde estão localizadas as saídas e entradas de ar do equipamento e não as obstrua, garanta a boa circulação do ar. Também é recomendado que o piso sobre o qual o equipamento vai ser instalado seja seco e nivelado.

7 - Após retirar as embalagens, retire os calços e fitas de fixação das grades e as proteções de películas das chapas metálicas, quando houver. Chapas em aço inox possuem película de proteção, que obrigatoriamente precisam ser retiradas, a fim de evitar manchas.



8 - Nivele o equipamento de forma adequada em seu estabelecimento.



9 - Nunca coloque objetos pesados ou itens que contenham água em cima do equipamento. Objetos podem cair e causar ferimentos e a água se derramada pode deteriorar o isolamento dos componentes elétricos e causar um acidente elétrico.



UTILIZAÇÃO



Este equipamento destina-se única e exclusivamente à exposição de produtos alimentícios onde a temperatura de entrada desses produtos devem estar próximas de +10 °C. O equipamento é limpo internamente, antes do embarque, porém é recomendável limpá-lo novamente antes de abastecer com produtos.



Antes de abastecer o equipamento, espere que a temperatura chegue próximo do valor ajustado, para cada modelo:

- Laticínios e frios: +2°C a +6°C;
- Carnes embaladas: -2°C a +2°C;
- Hortifrutti: +6°C a +10°C;
- Bebidas em geral: -2°C a +2°C;
- Cervejas: -6°C a -2°C;
- Condimentos em geral: 0°C a +4°C.



1 - O comando de temperatura deste equipamento é feito através de um controlador digital de temperatura. Quando necessário, verifique na página seguinte qual dos modelos está instalado no seu equipamento e siga os passos para ajuste de temperatura e degelo manual.

a) A Temperatura desse equipamento poderá variar de acordo com os seguintes fatores:

- Temperatura de entrada dos produtos;
- Temperatura do ambiente;
- Giro diário de mercadorias;
- Quantidade de mercadorias armazenadas;
- Tempo de permanência das portas abertas;
- Umidade relativa do ar.

b) Esse equipamento foi projetado e desenvolvido para operar em classe climática 3, isto é, condições ambientais de no máximo 25°C de temperatura e 60% de umidade relativa do ar, e terá melhor desempenho se instalado e operado nessas condições;

c) Mantenha as portas/tampas o mínimo possível abertos para retiradas e abastecimentos de produtos.



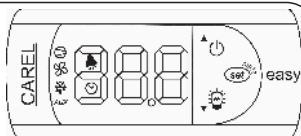
2 - O controlador eletrônico de temperatura fará automaticamente o degelo do evaporador. Se por ventura ainda houver acúmulo de gelo no evaporador, torna-se necessário "forçar" um degelo. Siga os passos para cada controlador demonstrado.

Obs: Durante o processo de degelo a temperatura interna do equipamento sofrerá um leve acréscimo, o que é perfeitamente normal.

3 - Em hipótese nenhuma obstrua as grelhas de ventilação do equipamento, caso não seja seguido essa orientação, a obstrução prejudicará o funcionamento e desempenho causando super aquecimento do equipamento, aumentando o consumo de energia bem como **invalidará** a garantia

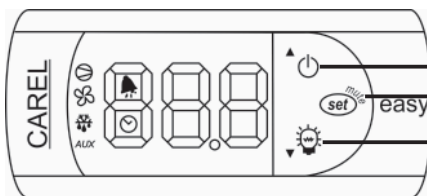
CONFIGURAÇÃO DOS CONTROLADORES:

CONTROLADOR TIPO 01 - CAREL



Para configurar a temperatura de controle (set-point):

- 1° Pressione a tecla **set** por 1 segundo até aparecer valor do Set-point no display, que começará a piscar;
- 2° Use as teclas ▲ ou ▼ até atingir o novo valor desejado;
- 3° Pressione a tecla **set** novamente para gravar o novo valor.



Liga/Desliga Controlador (equipamento)

Set-point

Iluminação (segurar pressionado para ligar/desligar a iluminação)

Para forçar um descongelamento:

- 1° Pressione a tecla ▲ por 5 segundos;
- 2° Aparecerá no visor as letras **DE**, indicando que o processo de degelo iniciou-se;
- 3° Após 30 minutos termo **DE** desaparecerá do display indicando que o descongelamento terminou. Após o fim do processo o equipamento voltará ao seu funcionamento normal automaticamente.

CONTROLADOR TIPO 02 - CAREL IJ



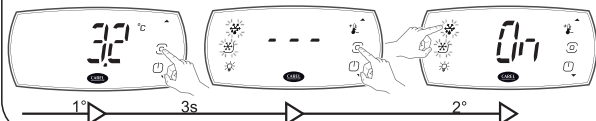
Para ajuste da temperatura:

- 1° Pressione a tecla **PROGRAMA** por 3 segundos até aparecer o símbolo - - - ;
- 2° Pressione a tecla **PONTO DE AJUSTE** até aparecer o valor atual;
- 3° Use as teclas ▲ ou ▼ até atingir o novo valor desejado;
- 4° Pressione **PROGRAMA** novamente para gravar o novo valor.



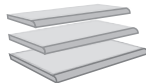
Para forçar um descongelamento:

- 1° Pressione a tecla **PROGRAMA** por 3 segundos até aparecer o símbolo - - - ;
- 2° Pressione a tecla **DESCONGELAMENTO** ;
- 3° O termo **ON** aparecerá no display indicando que o descongelamento foi ativado. Após o fim do processo o equipamento voltará ao seu funcionamento normal automaticamente.

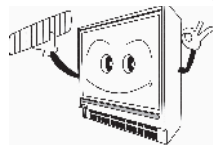


CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO E PRATELEIRAS:

1- As prateleiras são confeccionadas em aço galvanizado com pintura eletrostática a pó, e permitem regulagem de altura e inclinação.



2- Certifique-se de que todas as prateleiras estão encaixadas perfeitamente em seus respectivos suportes, pois uma prateleira mal encaixada, pode cair causando possíveis ferimentos e danificar os produtos armazenados.



**30
KG**

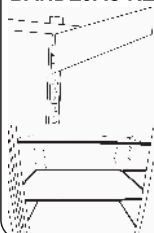
3 - Não jogue os produtos ou armazene mais do que **30 kg** em cada uma das prateleiras, pois a mesma pode cair e/ou quebrar e causar possíveis ferimentos.

4 - Não sobrecarregue o equipamento com mercadorias, a obstrução com produtos das saídas de ar prejudica o desempenho do equipamento e aumentar o consumo de energia. Respeite os indicativos visuais de carga máxima (quando existir).



5- Para regular as prateleiras identifique qual dos modelos está presente no seu equipamento e siga os passos abaixo:

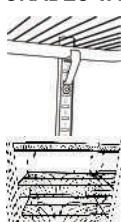
BANDEJAS RETAS



1° Selecione a altura desejada da grade encaixando os suportes/bracinhos nas cremalheiras.

2° Encaixe a bandeja/prateleira sobre os suportes.

GRADES VAZADAS



1° Selecione a altura desejada da grade encaixando os 04 suportes nas cremalheiras, acompanhe através da numeração das mesmas para facilitar a regulagem dos suportes.

2° Encaixe a bandeja/prateleira sobre os 04 suportes.

LIMPEZA E CUIDADOS:



1 - **Atenção:** antes de qualquer limpeza, interna ou externa **desligue o plugue de alimentação do equipamento da tomada.**

2 - Retire todos os produtos e coloque-os em outro equipamento adequado para a conservação.

3 - Para a **limpeza interna**, nunca utilize, benzina, ácidos, gasolinas, álcool, solventes, água quente, removedores ou produtos abrasivos, como esponjas de aço ou escovas, pois estes produtos podem danificar o equipamento e causar odores desagradáveis, além de contaminar os produtos armazenados. **Use somente flanela macia umedecida e sabão neutro.**

4 - Após a limpeza ligue novamente o equipamento na tomada, deixe-o funcionar por um período até que a temperatura interna atinja o ideal para cada tipo de produto e reabasteça o equipamento.



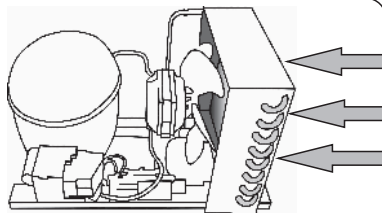
RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO:

Nunca lave ou jogue água diretamente sobre o refrigerador, pois poderá causar **curto circuito elétrico.**



5 - Quando o equipamento ficar por um longo período de tempo desligado e fora de uso é necessário que se retire o plugue da tomada e faça-se a higienização interna e seja seco o seu interior, deixando uma das tampas/portas aberta, para evitar o mau odor e formação de bolor.

IMPORTANTE: É necessário fazer a limpeza do condensador do equipamento a cada 30 dias. Para isso desconecte os parafusos que prendem a grade de ventilação e retire a mesma. A limpeza deve ser feita com uma escova de cerdas macias no sentido de cima para baixo, para não danificar as aletas de alumínio ou também com um aspirador de pó.



ATENÇÃO: Em hipótese alguma faça a limpeza do condensador com o equipamento ligado a rede elétrica.



LIMPEZA E CUIDADO COM OS VIDROS EXTERNOS:

Nunca utilize objetos abrasivos ou pontiagudos para a limpeza dos vidros, utilize apenas uma flanela macia umedecida com água em temperatura ambiente e sabão neutro;

A NÃO OBSERVÂNCIA DESSES CUIDADOS IMPLICA NA PERDA DA GARANTIA DOS VIDROS.

A Peracchi reforça, vidros quebrados por mau uso ou irresponsabilidade com os cuidados presentes nesse manual NÃO serão cobertos pela garantia do equipamento.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES:

1 - O local de instalação deverá ter boa circulação de ar e pouca incidência de pó.

2 - Se houver interrupção no fornecimento de energia elétrica, evite abrir as portas do equipamento e evite reabastecer o mesmo.

3 - O cabo de alimentação elétrica do equipamento, não deve ficar exposto, encostando-se a objetos cortantes e com temperaturas elevadas, pois seu rompimento poderá além de causar a interrupção de energia elétrica, também poderá causar acidentes e danos à saúde dos usuários. Ligue o cabo de alimentação onde não haja circulação de pessoas ou objetos.

4 - Para evitar choques elétricos, nunca desligue o plugue do cabo de alimentação com as mãos molhadas.

5 - Quando precisar transportar o equipamento deve-se primeiro:

- a) Desconectar o plugue da tomada;
- b) Ao mover o equipamento, certifique-se de não enrolar ou torcer o cabo de alimentação elétrica, a fim de evitar danos e rompimentos.
- c) Certifique-se que o equipamento seja transportado em posição horizontal.

6 - Em dias de extrema umidade relativa do ar, acima de 60%, (dias chuvosos) é comum haver a formação de condensação (suor) nos vidros e em algumas partes metálicas do equipamento, isto acontece devido a diferença de temperatura ambiente e interna do equipamento, isto não representa um defeito de fabricação e sim um fenômeno natural.



MEIO AMBIENTE:

1 - Os materiais de embalagens desse equipamento são recicláveis, separe plásticos, madeira, papelão e outros compósitos e envie para empresas de reciclagens, em hipótese alguma queime ou jogue no meio ambiente.

2 - As matérias primas utilizadas na fabricação deste equipamento, compreendem aço, cobre, vidros, plásticos e polímeros de poliuretanos, tendo como agente expansivo gás HFC, o qual não agride a camada de ozônio e pouco contribui para a geração de efeito estufa. Na unidade de frio também utiliza-se gás (HFC). Se for descartar ou inutilizar o equipamento, chame uma empresa especializada para o devido descarte e destinação dos componentes.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

DESCRIÇÃO / MODELO	
1 - Dimensões Externas (mm) Frente x Largura/Profundidade x Altura	_____ x _____ x _____
2 - Massa (peso) do Aparelho	_____ kg
3 - Especificações	
Corrente Nominal	_____ A
Frequência Nominal	_____ Hz
Potência Nominal	_____ W
Grau de Proteção	IPX4
Tensão Nominal	220 V
Classe Climática.(°C)	3 (25°C/ 60% UR)

OBS.: O Consumo de energia é medido em condições climáticas de no máximo 28°C de temperatura ambiente e 60% de umidade relativa do ar, com critérios de: Após 24 horas com a temperatura estabilizada e sem aberturas das tampas/portas.

OCORRÊNCIAS DE DEFEITOS:

Veja a tabela abaixo e talvez você não precise acionar o serviço de assistência técnica:



Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Método de reposição tipo Y.

Ocorrências no equipamento:

Ocorrência	Causas Possíveis	Solução
O equipamento não liga	• Plugue desligado da tomada.	• Ligue o plugue na tomada.
	• Tomada com mau contato ou sem energia elétrica	• Conserte o defeito da tomada ou aguarde a energia retornar.
	• Fusível queimado ou disjuntor desligado (quando houver)	• Substitua o fusível ou ligue o disjuntor.
	• Cabo de alimentação danificado ou rompido	• Entre em contato com a assistência técnica para realizar a substituição. • Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
	• Controlador eletrônico não liga	• Desligue o equipamento da tomada e aguarde aproximadamente 2 minutos e volte a ligá-lo.
	• Controlador eletrônico indicando na tela "OFF"	• Pressione a tecla  liga/desliga até indicar "ON" na tela do controlador.
Condensação externa nos vidros e partes metálicas	• Umidade relativa do ar muito elevada.	• Normal em certas épocas e climas do ano.
	• Má vedação da borracha magnética da porta.	• Regule os pés do equipamento de maneira que fique um pouco inclinado para trás. • Solicite a assistência técnica para substituição da borracha magnética.
Umidade ou água se acumula no interior do equipamento	• Aberturas frequentes e demoradas das portas/tampos.	• Normal, em climas úmidos o ar leva umidade para dentro do equipamento.
	• Dreno de saída de água do evaporador obstruído.	• Desobstrua a saída de água. • Regule os pés do equipamento de maneira que fique um pouco inclinado no sentido da saída de água.



OCORRÊNCIAS DE DEFEITOS:

Sintomas no equipamento:

Sintoma	Causas Possíveis	Solução
A Temperatura no interior do equipamento não é igual à temperatura ajustada	• O equipamento foi ligado recentemente.	• Espere 24 horas para estabilizar
	• Portas ou tampas abertas por muito tempo.	
	• Produtos quentes colocados no equipamento.	
	• Equipamento está em ciclo de degelo.	
Vidros e regiões do equipamento aquecem	• Normal isso é um opcional do equipamento, para minimizar a condensação (fomação de gotas de água)	
A refrigeração é insatisfatória	• Termostato ou controlador eletrônico.	• Verificar a temperatura selecionada e se necessário ajustá-la.
	• Produtos obstruindo a entrada e saída do forçador de ar, ou acima da faixa de utilização.	• Redistribua melhor as mercadorias, deixado espaço para circulação de ar, retire as mercadorias que excedam o limite máximo de utilização.
	• Portas ou tampas não fecham corretamente.	• Verifique se não há algum produto prendendo as tampas.
	• Portas ou tampas sendo abertos com muita frequência.	• Abra somente o necessário.
	• Equipamento com pouca circulação de ar.	• Veja item “Instalação” Local de instalação.
	• Condensador obstruído.	• Veja o item “Limpeza e Cuidados”
	• Acúmulo de gelo nas paredes internas ou no evaporador.	• Force um degelo na tecla do controlador, passo a passo na pg.03, ou desligue o equipamento da tomada.
O motor funciona por longos períodos	• Normal quando o equipamento é ligado pela primeira vez.	• Espere 24 horas para o equipamento chegar a temperatura selecionada.
	• Ocorre quando grandes quantidades de produtos são colocadas no equipamento.	• Espere 24 horas para o equipamento chegar a temperatura selecionada.
	• Portas ou tampas deixadas abertas.	• Verifique se não há algum produto ou prateleiras prendendo as tampas.
	• Temperatura ambiente excessivamente quente e frequentes aberturas de tampas.	• Normal.



Sintomas no equipamento:

Sintoma	Causas Possíveis	Solução
Vibrações ou ruídos constantes e excessivos	• O equipamento está desnivelado.	• Regule os pés niveladores (veja item “Instalação”).
	• Objetos encostando-se ao equipamento.	• Verifique se o equipamento não está encostando na parede ou remova qualquer objeto que esteja em contato com o equipamento.
Luminária LED (Iluminação) internas não funcionam	• Interruptor da iluminação na posição desligado.	• Ligue o interruptor.
	• A luminária LED está queimada.	• Substitua a luminária de LED.



*** ATENÇÃO:** Em hipótese alguma faça a substituição de barras de LED com o equipamento ligado à rede elétrica.

(...)INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA SOLICITAR ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Se o problema persistir e não estiver relacionado com os da tabela Ocorrência de Defeitos, desligue o equipamento da tomada, transfira os produtos para outro equipamento refrigerado, ou em uma caixa térmica, e entre em contato com nossa assistência técnica, fornecendo as seguintes informações:

- Modelo e número de série do equipamento.
- Nome, endereço e telefone do cliente.
- Data e ano da compra do equipamento.
- Número da nota fiscal de compra.
- Informações sobre o problema, o mais detalhado possível
- Nos enviar via WhatsApp foto da etiqueta que se encontra afixada no expositor, exemplo: 

[illegible]

NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

PERACCHI EQUIPAMENTOS COMERCIAIS LTDA
RUA ITÁLIA, 1124, BARRAÇÃO - BAIRRO DAS NAÇÕES
CEP: 89.770-000 – SEARA – SC

Fones: (49) 3452-1426 / (49) 3452-0151 WhatsApp: (49) 3452-1426
e-mail: peracchi@peracchi.ind.br / atendimento@peracchi.ind.br



CERTIFICADO DE GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI:

01) CONDIÇÕES GERAIS DA GARANTIA:

A Peracchi, assegura garantia contra defeito de fabricação de qualquer peça ou componente que formam o equipamento nas seguintes condições:

1 - O início da vigência da garantia se dá à partir da emissão da nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao equipamento .

2 - O período de vigência da garantia é de 12(doze) meses, contados à partir da data de emissão da nota fiscal e divididos da seguinte maneira:

3 (três) meses de garantia legal (três primeiros meses) e,

9 (nove) meses de garantia especial concedida pela Peracchi Equipamentos Comerciais (nove últimos meses).

3 - A Peracchi, não concederá qualquer forma e ou tipo de garantia para equipamento que não esteja acompanhado da respectiva nota fiscal de venda.

4 - Todo e qualquer defeito constatado neste equipamento, que não tenha sido solucionado através do quadro **“Ocorrências de Defeitos”** listados na págs. 08, 09 e 10, deste manual de instruções, deve ser comunicado imediatamente a Peracchi através do WhatsApp / telefone (49) 3452-1426 ou pelo e-mail peracchi@peracchi.ind.br.

5 - Nos 3 (três) primeiros meses (garantia legal), a garantia cobre todo e qualquer componente do equipamento, inclusive peças plásticas, frisos, acabamentos e vidros, desde que não tenham sido danificados por mau uso ou em desacordo com as normas de utilização descritas nesse manual de instruções, bem como a mão de obra utilizada no respectivo reparo.

6 - Nos 9 (nove) últimos meses (garantia especial), após os 3 (três) primeiros meses da garantia legal inicia-se o período de vigência da Garantia especial, a qual cobrirá somente a parte funcional do equipamento (mecânica e elétrica), que são; correção e substituição de compressor, micro ventiladores, cabo de alimentação , termostato, ou controlador eletrônico e resistências. Portanto componentes estéticos que não influenciem no funcionamento primário deste equipamento, ou seja, itens que não tenham interferência sobre o aquecimento ou resfriamento conforme o caso, bem como peças e componentes sujeitos ao desgaste natural (barras LED de iluminação, botões, puxadores, vidros e outros) não são cobertos nesse período de vigência da garantia.

2) A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE:

1 - Pelo vencimento do prazo de garantia (legal e especial), a contar da data de emissão da nota fiscal de venda do equipamento ao consumidor.

2 - Quando não existir nota fiscal para comprovar a data de venda do equipamento ao consumidor ou ainda a nota fiscal estiver rasurada, ilegível, adulterada, ou com qualquer outra irregularidade que impeça a leitura e identificação.

3 - Quando houver remoção e/ou adulteração do número de série/data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.



CERTIFICADO DE GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS PERACCHI:

4 - Pelo mau uso do equipamento e em desacordo com as normas constantes nesse manual de instruções. Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e especial) indenizações de materiais ou alimentos e produtos armazenados no interior do equipamento.

5 - Quando o equipamento tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer modificações ou consertos por pessoas ou técnicos não autorizados pela Peracchi.

6 - Quando o equipamento for ligado em rede elétrica imprópria ou ainda estar sujeita a variações e quedas excessivas de energia elétrica.

7 - Quando houver produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio impróprio ocasionando riscos, amassados, quebrados ou atos e efeitos da natureza.

8 - Por má-fé ou dolo comprovado por parte do titular da garantia.

3) A GARANTIA CONCEDIDA PELA PERACCHI NÃO COBRIRÁ:

1- Despesas com instalações do equipamento.

2 - Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local de instalação do equipamento (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, aterramento, etc...).

3 - O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local de instalação do equipamento.

4 - Chamadas com caráter orientativo e que constem no manual de instruções ou no equipamento, e que caracterizem ausências de defeitos ou falhas serão passíveis de cobranças.

4) OUTRAS CONSIDERAÇÕES SOBRE GARANTIA

1 - As despesas com deslocamento ou transporte de itens para o serviço de assistência técnica de equipamentos instalados ocorrerão exclusivamente por conta do consumidor.

2 - As despesas decorrentes e consequentes de instalações de peças ou acessórios que não pertençam ao equipamento são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.

3 - Este certificado de garantia é válido somente para equipamentos comercializados e instalados no território brasileiro, sendo que quaisquer dúvidas sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo presente manual de instruções, ou pelo telefone ou e-mail da Peracchi.

4 - A fim de facilitar o acesso às informações preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO EQUIPAMENTO. Você pode também fazer o download deste manual em PDF, escaneando o QR code na contra capa deste manual ou no equipamento, na etiqueta de consumo e número de série. Se necessário consulte a Peracchi através do telefone/ WhatsApp (49) 3452-1426 ou e-mail peracchi@peracchi.ind.br



5 - A Peracchi não se responsabiliza por peças estragadas ou perdidas no transporte, sendo que os riscos e custos deste são por conta do consumidor. As peças substituídas, sem débitos, em decorrência da garantia, são de propriedade da Peracchi e deverão ser enviados ou colocados à disposição da Peracchi.

6 - A Peracchi reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA/FABRICADO POR:

PERACCHI EQUIPAMENTOS COMERCIAIS LTDA

CNPJ: 04.296.340/0001-62

RUA ITÁLIA, Nº 1124, BARRAÇÃO,

BAIRRO DAS NAÇÕES

SEARA SC CEP -89.770.000

Fones: (49) 3452-1426 (49) 3452-0151

WhatsApp: (49) 3452-1426

e-mail: peracchi@peracchi.ind.br.

atendimento@peracchi.ind.br.

ANOTAÇÕES:



Cliente _____
Equipamento: _____
N° Série _____ N° OP _____

Declaração

Declaro ter recebido o equipamento acima descrito, o manual de instalação e utilização do equipamento, bem como, que o equipamento encontra-se em perfeito estado e com seus acessórios e pertences, que atende tecnicamente ao tipo de serviço proposto, fui informado das instruções de uso dos equipamentos.

Data: ____/____/____

N° N.F.: _____

Carimbo ou Identidade do Cliente

Assinatura do Cliente

Cliente _____
Equipamento: _____
N° Série _____ N° OP _____

Declaração

Declaro ter recebido o equipamento acima descrito, o manual de instalação e utilização do equipamento, bem como, que o equipamento encontra-se em perfeito estado e com seus acessórios e pertences, que atende tecnicamente ao tipo de serviço proposto, fui informado das instruções de uso dos equipamentos.

Data: ____/____/____

N° N.F.: _____

Carimbo ou Identidade do Cliente

Assinatura do Cliente

ROD. SC283 | SAÍDA PARA CHAPECÓ
RUA ITÁLIA | 1124 | BARRAÇÃO | BAIRRO DAS NAÇÕES
89770-000 | SEARA | SC
WWW.PERACCHI.IND.BR | ATENDIMENTO02@PERACCHI.IND.BR
FONE: (49) 3452-1426 | (49) 3452-0151
WHATSAPP: (49) 3452-1426
INSTAGRAM: PERACCHI.EQUIPAMENTOS
FACEBOOK: PERACCHI.LTDA

Segurança



Compulsório



MANUAL GERAL



ESCANEIE O QR CODE E FAÇA O
DOWLOAD DESSE MANUAL EM PDF.



A TECNOLOGIA DO FUTURO É O
NOSSO PRESENTE