

# 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 dupla Ação (MIPP/ MIPPVC / PICP/ PICPV).....	Pág 04
6.2 - Linha Expositor Vertical (MASP/ MASPC/ MASPV/ VISA).....	Pág 05
6.3 - Linha Padaria e Confeitaria (PBR/ PVRT/ PVE/ BGVR/ BGVE).....	Pág 05
6.4 - Linha Açougue (PECCP/ MEVA-200/ EECC/ ECAV).....	Pág 06
6.5 - Linha Restaurante (GCI/ BFEI/ BRQ/ BRF/ BRQF).....	Pág 06
7 - Termo de Garantia.....	Pág 07
8 - Assistência Técnica.....	Pág 08

## 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!
- Visando à segurança dos usuários, nossos equipamentos atendem a legislação vigente e as normas de segurança determinadas na portaria 371 e 394 do INMETRO.
- O objetivo deste Manual é fornecer todas as informações necessárias para a correta instalação e utilização do equipamento, permitindo obter melhor eficiência, 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

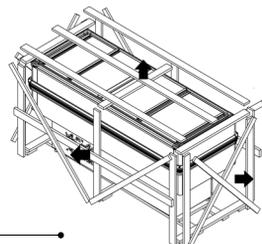
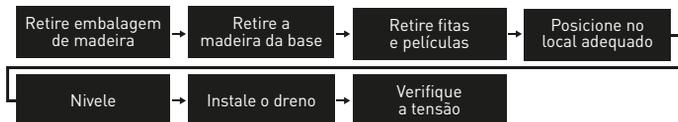
Ela possui informações imprescindíveis caso ocorra necessidade de reparos no equipamento.



## 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, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 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 ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Desligue o equipamento da tomada sempre que for realizar limpeza ou manutenção.

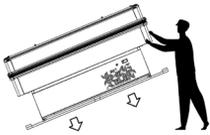
## 3 - INSTALAÇÃO



### 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.

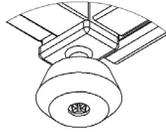


É importante não obstruir a circulação de ar entre as laterais, frente e traseira dos equipamentos. Recomenda-se, no mínimo, 10 cm de afastamento das paredes e objetos.

### 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, bastando 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.

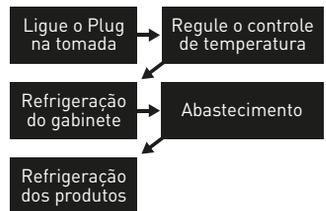


Para instalações de mais de um produto em paralelo, deve-se usar o terminal de ligação equipotencial, identificado com o símbolo:



- 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.

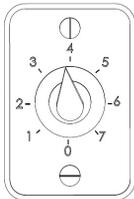
**4.2- Regule o Controle de Temperatura** Seguindo as orientações de acordo com o modelo do seu sistema de controle de temperatura.

**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 "set" (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 "set" (número 01) novamente para gravar a nova regulagem.

**ATENÇÃO:** Adaptações ou modificações nos parâmetros realizadas 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, 04 horas ininterruptas 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 nívelamento 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 à 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 dupla Ação

MIPP-150/ MIPP-200/ MIPPCV-150/ MIPPCV-200/ PICP-300/ PICPVC-300

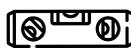
Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo
Ilha Dupla Ação	MIPP/ MIPPCV	Ilha dupla ação	Estática com tubo de cobre	-5 a +5°C ou Abaixo de -18°C	Controlador Digital	Manual
Ilha Dupla Ação	MIPP/ MIPPCV	Ilha dupla ação	Estática com tubo de cobre	-5 a +5°C ou Abaixo de -18°C	Controlador Digital	Manual
Ilha Dupla Ação	PICP/ PICPVC	Ilha dupla ação	Estática com tubo de cobre	-5 a +5°C ou Abaixo de -18°C	Controlador Digital	Manual



DEGEL



LIMPEZA DO  
CONDENSADOR



NIVELAMENTO



SUDAÇÃO

Observações:

• As ilhas dupla ação Polar tem configuração inicial para congelamento, caso deseje alterar a configuração para resfriamento entre em contato:

**08007021570**

• Não instale este equipamento sob ventiladores de teto e não retire 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.

• Só retire a tampa do dreno para realização da limpeza, evitando a perda de ar frio.

• 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.



### ALERTA VISUAL E SONORO DE LIMPEZA DO CONDENSADOR OU QUEIMA/TRAVAMENTO DO MICRO MOTOR:

Ao identificar o alerta:

- Verifique a existência de obstrução do condensador. Caso identificado, realize a limpeza. (conforme orientações do item 5.5)
- Verifique a queima ou travamento do micro motor. Caso identificado, entre em contato com a assistência técnica Polar.



Orientações para  
Manutenção no  
vidro das ilhas  
Dupla Ação

## 6.2 - Linha Expositor Vertical

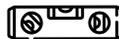
MASP-125/ MASP-190/ MASP-305/ MASPC-125/ MASPC-190/ MASPV-125/ MASPV-190/VISA-405

Linha	EXPOSITOR VERTICAL			
Sigla	MASP	MASPC	MASPV	VISA
Tamanho	125 - 190 - 305	125 - 190	125 - 190	405L
Produto	Expositor vertical bebidas e laticínios	Expositor vertical carnes	Expositor vertical Hortifruticola	Visa Cooler
Indicação	Refrigeração e exposição de frios, laticínios e bebidas	Refrigeração e exposição de carnes, aves e frios	Refrigeração e exposição de hortifruticola	Refrigeração e exposição de bebidas
Refrigeração	Ar forçado com placa fria			
Temperatura	+2 a +7°C	0 a +5°C	+5 a +12°C	0 a +5°C
Controle	Controlador digital			Termostato
Degelo	Automático			Manual
Iluminação	Led			
Capacidade de peso	MASP-125 50kg MASP-190 70kg MASP-305 100kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos	MASPC-125 50kg MASPC-190 70kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos	MASPV-125 20kg MASPV-190 20kg Por caixa devidamente distribuídos	VISA-405 20kg 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.



LIMPEZA DO CONDENSADOR



NIVELAMENTO



DRENO



SUDAÇÃO

## 6.3 - Linha Padaria e Confeitaria

### • Platinum

PBR-080/ PBR-125/ PBR-125 2P/ PBR-175/ PBR-175 2P/ PBR-200/ PBR-200 2P/ PVRT-080/ PVRT-125/ PVRT-175/ PVE-080/ PVE-125

### • Black Gourmet

BGVR-100/ BGVR-150/ BGVE-100/ BGVE-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	Manual	PVRT-080: 28kg PVRT-125: 43kg PVRT-175: 61kg Por nível, devidamente distribuídos
Padaria e Confeitaria	BGVR	Vitrine Refrigerada Gourmet	Evaporador aletado e ar forçado	+4 a +12°C	Controlador digital	Automático	BGVR-100: 30kg BGVR-150: 45kg Por nível, devidamente distribuídos
Padaria e Confeitaria	BGVE	Vitrine Estufa Gourmet	Resistência blindada	+40 a +70°C	Termostato	x	BGVE-100: 20kg BGVE-150: 30kg Por nível, devidamente distribuídos



DEGEL



LIMPEZA DO CONDENSADOR



NIVELAMENTO



DRENO



SUDAÇÃO

Observações:

### Vitrine Confeitaria Platinum

- O controle da temperatura deste equipamento é fundamental para evitar o ressecamento das tortas e bolos expostos no mesmo.
- É necessária a utilização da cúpula plástica para exposição do produto de confeitaria.

### Vitrine Estufa Platinum

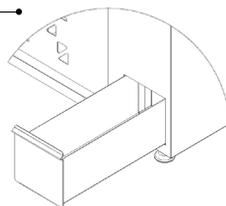
- O termostato (localizado na parte traseira externa do equipamento): Deverá ser regulado de acordo com a necessidade de cada usuário, quanto maior a escala maior será a temperatura interna.
- Por se tratar de equipamento com resistências elétricas, recomendamos atenção especial durante a limpeza da 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.



## 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 Açougue

PECCP-150/ PECCP-200/ PECCP-300/ MEVA-200/ EECC-150/ EECC-175/ ECAV-175

Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo	Capacidade peso
Açougue	PECCP	Balcão de Açougue luxo	Estática com evaporador aletado e placa fria	+3 a +7°C	Termostato e termômetro analógico	Manual	PECCP-150: 30kg PECCP-200: 40kg PECCP-300: 60kg Por tendal, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja
Açougue	EECC	Balcão de Açougue standard	Estática com evaporador aletado	+3 a +7°C	Termostato e termômetro analógico	Manual	EECC-150: 30kg EECC-175: 40kg Por tendal, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja
Açougue	ECAV	Balcão Avícola standard	Estática com placa fria	+3 a +7°C	Termostato	Manual	ECAV-175: 61kg Por nível, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja
Açougue	MEVA	Balcão de Açougue vertical luxo	Estática com duplo evaporador aletado e placa fria	+3 a +7°C	Termostato e termômetro analógico	Manual	MEVA-200: 40kg Por tendal, devidamente distribuídos. 20kg por bandeja

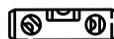
• O termômetro está localizado na calha superior, e permite o acompanhamento da temperatura interna do produto.



DEGEL0



LIMPEZA DO CONDENSADOR



NIVELAMENTO

• 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. Para o bom funcionamento, é necessário realizar a limpeza e degelo diário.



DRENO



SUDAÇÃO

## 6.5 – Linha Restaurante

GCI-125/ BFEI-200/ BRQ12/ BRF12/ BRQ10F/ BRQ12F

Linha	Sigla	Produto	Refrigeração/Aquecimento	Temperatura	Controle	Degelo	Capacidade peso
Restaurante	BFEI	Balcão de Encontro	Air forçado com placa fria	0 a +5°C	Controlador digital	Automático	BFEI-200: 70kg Por nível de prateleira, devidamente distribuídos
Restaurante	GCI	Geladeira Comercial	Air 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 blindada (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.



LIMPEZA DO CONDENSADOR



NIVELAMENTO



DRENO

**ATENÇÃO:** A falta de água no reservatório provoca mal funcionamento do equipamento e queima das resistências, caracterizando perda de garantia.

# 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 reatores;
- 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 equipamentos 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, 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](mailto:assistecnica@polarrefrigeracao.com.br)

Site: [www.polarrefrigeracao.com.br/assistencia-tecnica/](http://www.polarrefrigeracao.com.br/assistencia-tecnica/)

### 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.

**POLAR**  
Refrigeração

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



APONTE SUA CÂMERA DO CELULAR  
PARA O QR CODE E CONFIRA

## PRINCIPAIS DICAS!

{  
Degelo, Nivelamento  
Limpeza do Condensador  
Limpeza do Equipamento  
Exposição ao sol  
e Instalação Dreno



**POLAR**  
Refrigeração

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](http://www.polarrefrigeracao.com.br)  
E-mail: [assistencia@polarrefrigeracao.com.br](mailto:assistencia@polarrefrigeracao.com.br)