

## Índice

1	Instalação.....	pag.1
2	Degelo.....	pag.2
3	Dicas importantes.....	pag.2
4	Suor dos equipamentos.....	pag.2
5	Ocorrência de defeitos.....	pag.3
6	Equipamentos Aquecidos (Estufa Expositora).....	pag.3
7	Dicas importantes: Equip. Aquecidos (Estufa Expositora).....	pag.4
8	Equipamentos Aquecidos (Banho Maria).....	pag.4
9	Dicas importantes: Equip. Aquecidos (Banho Maria).....	pag.4
10	Conservação e Limpeza dos Equipamentos.....	pag.5
11	Apoio ao Cliente (SAC).....	pag.6

Você acaba de adquirir um produto produzido com todo cuidado e tecnologia por uma das melhores empresas de refrigeração e instalações comerciais do mercado. Procuramos detalhar todos os cuidados que se deve ter para que o produto funcione perfeitamente; cuidado estes que proporcionarão o melhor rendimento e durabilidade do produto, gerando desta forma sua maior satisfação, que o nosso maior objetivo. Portanto, leia todas as instruções com a máxima atenção, **ANTES** de instalar e ou utilizar o equipamento.

## 1 INSTALAÇÃO

1.1 Verifiquem se a voltagem da rede (110V / 220V) coincide com a voltagem da etiqueta do equipamento.

1.2 Os equipamentos **GRUTA** são fornecidos com fio terra, o qual deverá ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos para seus usuários.

A ligação do fio terra não deve ser conectada ao fio neutro da rede, tubulações elétricas, hidráulicas, gás, PVC ou torneiras.

1.3 Utilizem tomadas exclusivas para a ligação do equipamento. Não use outros aparelhos ou cabos de extensão conectada à mesma tomada.

1.4 O local de instalação do equipamento frigorífico deve ser bem arejado e fora do alcance de raios solares ou fontes de calor como fogões, fornos, estufas, etc.

1.5 Recomenda-se que o piso onde o equipamento vai ser instalado seja seco e nivelado e que o compartimento do motor tenha entrada e saída de ar livre, sem bloqueio de paredes ou objetos.

1.6 No caso de instalações comerciais (montagens), será fornecido o projeto técnico com todas as informações técnicas necessárias para a instalações dos equipamentos.

## 2 DEGELO

Todas as vezes que a placa (serpentina) ou evaporador do equipamento estiver coberta por uma camada de gelo de aproximadamente 1 cm de espessura, faz-se necessário o degelo ou quando o mesmo não apresentar temperatura satisfatória, procedendo-se da seguinte forma:

## **2.1 PROCEDIMENTO P/ DEGELO**

2.1.1 Desligue a chave geral e ou desconecte o cabo de alimentação da tomada.

2.1.2 Retire do equipamento as mercadorias, para que as mesmas não recebam a água decorrente do processo de degelo.

2.1.3 Mantenha a(s) porta(s) do equipamento aberta(s) para acelerar o degelo.

2.1.4 Observe para que o dreno esteja totalmente desobstruído, facilitando a condução da água para fora do equipamento.

2.1.5 Após notar que camada de gelo descolou das laterais, seque o equipamento o máximo possível e reponha as mercadorias e em seguida conecte o cabo de força e ou ligue a chave geral.

## **3.0 DICAS IMPORTANTES**

3.1 Limpe semanalmente o condensador da unidade (peça semelhante a um radiador de automóvel, situada no lado oposto do compressor), utilizando para isto uma escova ou aspirador de pó, pois sujeira e gordura diminuem a eficiência desta peça, causando problemas ao compressor e refrigeração ineficiente.

3.2 Não forre as prateleiras com plástico, papelão ou similares nem carregue o equipamento em excesso, pois isto impede a circulação de ar dentro do equipamento.

3.3 Para limpeza interna ou externa utilize somente sabão neutro. Evite o uso de esguicho ou mangueira d'água, pois esta água pode se infiltrar no isolamento do aparelho, encurtando sensivelmente seu tempo de vida útil.

3.4 Evite deixar porta(s) aberta(s) porque a entrada de ar quente dentro do equipamento provocará um tempo maior de funcionamento do motor, aumentando assim o consumo desnecessário de energia elétrica.

3.5 Em curtos períodos de ausência, a unidade pode ficar funcionando, desde que a regulagem de temperatura do termostato esteja no mínimo.

3.6 Em períodos de ausência prolongada, desligue o equipamento da tomada, proceda ao degelo, seque a unidade e deixe-a desligada com a(s) porta(s) aberta(s) a fim de evitar odores desagradáveis .

3.7 Em equipamentos com ar forçado, deixe sempre livres a entrada e saída de ar.

3.8 Coloque um recipiente de coleta de água embaixo do equipamento, na saída do dreno, para que a água do degelo não molhe o chão, ou então, canalize esta água para um esgoto.

3.9 Não use em hipótese alguma faca ou instrumento cortante para auxiliar o degelo, pois poderá danificar o evaporador ou a placa fria.

## **4. SUOR EXTERNO DOS EQUIPAMENTOS**

O suor externo, principalmente nos vidros dos equipamentos, é inevitável, pois se forma devido à diferença de temperatura entre o interior da unidade e o ambiente externo. Isto ocorre mais intensamente em ocasiões e ou ambientes onde a umidade do ar é superior a 80%, fator muito comum nos dias chuvosos e ou regiões de clima úmido.

Se as mercadorias armazenadas no equipamento não necessitarem de temperatura muito baixa, mantenha a regulagem da temperatura no mínimo, diminuindo a diferença de temperatura entre os ambientes internos e externos, reduzindo assim o processo de sudação.

## **5. OCORRÊNCIA DE DEFEITOS**

### **5.1 Equipamento não funciona:**

5.1.1 Verifique as instalações elétricas do local onde o(s) equipamento(s) estão instalado(s).

5.1.2 Verifique se a chave geral está ligada, observando o " led " indicador luminoso.

5.1.3 Verifique se o termostato está ligado.

### **5.2. EQUIPAMENTOS COM TEMPERATURA INSATISFATÓRIA:**

5.2.1 Necessita de degelo.

5.2.2 Termostato em posição mínima, aumente a posição do termostato.

5.2.3 Circulação do frio ineficiente e obstruída ( item 3.2).

5.2.4 Condensador obstruído ou sujo (item 3.1).

5.2.5 Verifique se não há obstrução da circulação do ar ( item 3.7 ).

Nota: no caso de equipamentos com ar forçado.

5.2.6 Verifique se todas as instruções deste Manual foram seguidas, caso persista o defeito entre em contato com nosso S.A.C. (16) 3626 0086, tendo em mãos o número do pedido e ou proposta.

## **6 EQUIPAMENTOS AQUECIDOS ( Estufa Expositora )**

### **6.1 CARACTERÍSTICAS**

Utiliza como fonte de calor uma resistência elétrica, colocada na parte inferior e ou superior do equipamento.

### **6.2 TEMPERATURA DE TRABALHO**

Na Bandeja Inferior: 50°C a 70°C

Nota: A temperatura de trabalho pode variar de acordo com o ambiente e as condições em que a mercadoria / produto se encontra.

### **6.3 INSTALAÇÃO**

6.3.1 Vide 1.1 do Manual de Instruções GRUTA.

## **7 DICAS IMPORTANTES EQUIPAMENTOS AQUECIDOS ESTUFA**

7.1 Evite que restos de alimentos ou sujeira caiam sobre a bandejas inferior, que protege a resistência, pois poderão danificá-la.

7.2 Desconecte o cabo de energia e ou desliga a chave geral do equipamento para realizar a limpeza interna. Evite que a resistência seja tocada ou molhada, pois isto pode causar curto circuito, colocando em risco o usuário e o equipamento.

7.3 Para ligar a resistência, use a chave devidamente identificada, colocada no painel de comando. O tempo que a resistência deve permanecer ligada depende da necessidade do usuário, onde o mesmo poderá ser controlada por um termostato instalado no equipamento.

7.4 Quando a estufa estiver vazia, se possível, desligue a resistência para poupar energia.

7.5 Alimentos expostos ao calor por mais de 08 horas, podem tornar-se secos e sem sabor.

## **8 EQUIPAMENTOS AQUECIDOS ( BANHO MARIA )**

### **8.1 CARACTERÍSTICAS**

Utiliza como fonte de calor uma resistência elétrica submersa em tanque com água, colocada na parte inferior do recipiente.

### **8.2 TEMPERATURA DE TRABALHO:**

Interna Recipiente: 80° a 90° C

**Nota:** A temperatura de trabalho pode variar de acordo com o ambiente e as condições em que a mercadoria / produto se encontra.

### **8.3 INSTALAÇÃO**

8.3.1 Vide 1.1 do Manual de Instruções GRUTA.

## **9 DICAS IMPORTANTES EQUIPAMENTOS AQUECIDOS ( BANHO MARIA )**

9.1 Evite que restos de alimentos ou sujeira caiam dentro do recipiente com água.

9.2 Desconecte o cabo de energia e ou desliga a chave geral do equipamento para realizar a limpeza interna.

9.3 Nunca ligue o equipamento sem que o nível da água cubra totalmente a resistência ( aproximadamente 3cm ) ou até a marca de indicação.

9.4 Para ligar a resistência, use a chave devidamente identificada, colocada no painel de comando. O tempo que a resistência deve permanecer ligada depende da necessidade do usuário, onde o mesmo poderá ser controlada por um termostato ou microprocessador instalado no equipamento.

9.5 Quando o Banho Maria estiver vazio (sem cubas) se possível, desligue a resistência para poupar energia.

## 10.0 CONSERVAÇÃO E LIMPEZAS DOS EQUIPAMENTOS

### Equipamentos em FÓRMICA

Evitar exposição a fontes de calor intensas ( exemplo: fornos, fogões etc. )

A limpeza deverá ser efetuada através de pano macio, umedecido em sabão ou detergente neutro.

Em acabamentos em verniz é recomendado o uso de cera incolor ou lustra móveis.

Não utilizar produtos abrasivos como esponjas de aço ou similares.

### Equipamentos em AÇO INOXIDÁVEL

O aço inox deve ser tratado como parte integrante da rotina de limpeza de um ambiente, como qualquer outro material, devendo ser limpo antes que forme uma camada de sujeira ou marcas de dedos visível. Dessa forma, a limpeza fica mais simples e eficiente.

Os produtos que devem e "não devem" serem utilizados serão descritos abaixo:

#### Produtos de limpezas devem ser utilizados

- **Água, sabão e detergente neutro** são produtos simples que podem fazer a diferença na rotina de limpeza do aço inox.
- **Os produtos de limpeza para vidro** encontrados em supermercados, que não contenham cloreto, são ideais para a limpeza do inox com acabamento tipo "brilhante" .
- **Pano macio e úmido** pode ser usado para retirar sujeiras leves como poeira ou marca de dedos.
- **Buchas de náilon** utilizadas em cozinha, atendem bem quando o assunto é uma limpeza mais pesada. Em superfícies brilhantes, o uso da face mais abrasiva da bucha não é recomendado.  
Em acabamentos direcionados ( escovados e lixados ), a limpeza deverá ser feita no mesmo sentido do escovamento / lixamento e nunca perpendicular a ele.
- **Ácidos fosfórico e nítrico** podem ser utilizados, desde que sejam seguidas as recomendações do fabricante.
- **Decapantes** devem ser utilizados quando houver um processo de oxidação (corrosão) das peças de inox.
- **Álcool, álcool isopropílico e acetona** são indicados na remoção de graxas e óleos e não oferecem risco de corrosão ao inox.
- **Polidores de metais**, como os de uso automotivo, podem ser utilizados no inox. É importante notar que as superfícies extremamente polidas requerem cuidados redobrados para evitar arranhões.
- **Removedores alcalinos** podem ser utilizados para limpezas de tintas.

#### Produtos de limpezas que NÃO devem ser utilizados

- **Ácido clorídrico**, conhecido popularmente como ácido muriático, nunca deve ser usado na superfície do inox.
- **Alvejantes** são produtos clorados e prejudiciais ao inox e devem ser evitados.
- **Polidores de prataria** são abrasivos e podem arranhar o inox.
- **Buchas abrasivas ou palha de aço** além de riscarem a superfície, podem gerar depósitos de aço carbono na superfície, o que poderá causar pontos de corrosão.
- **Ácidos** ( fosfórico e nítrico ), com exceção dos citados no tópicos anterior.

## **11 - APOIO AO CLIENTE ( S.A.C. )**

Caro cliente,

No caso de dúvidas, sugestões, reclamações ou solicitação de assistência técnica, favor entrar em contato com nosso S.A.C. para que possamos com todo o prazer auxiliá-lo.

**S.A.C. (16) 3626 0086**

**Solicitação de Assistência Técnica: (16) 3011 6164**

Email: **assistencia@grutarefrigeracao.com.br**

Caro cliente, Obrigado mais uma vez por confiar em nosso trabalho.

Marcos Aurélio Zanetti do Nascimento  
**Diretor Geral**