

BRIKET

El frío que dura



HELADERAS 2 FRÍOS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Solución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico autorizado o a su revendedor, intente las soluciones, consultando la tabla a continuación

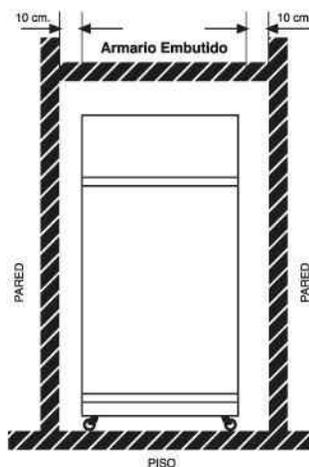
PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El freezer no funciona	Falla de energía	Verifique el fusible o el disyuntor de la residencia. Vea también si el enchufe está conectado en el tomacorriente
	Tensión muy baja/alta (esto puede ser observado por las oscilaciones de luminosidad de las lámparas de la casa)	Instale un estabilizador automático de voltaje con potencia mínima de 1000 Watts
	Tomacorriente descompuesto	Conecte otro aparato al tomacorriente para verificar y cambielo si es necesario
	Enchufe desconectado	Conéctelo
	Cable de alimentación dañado	Llame al servicio técnico autorizado o consulte a su revendedor para evitar riesgos de accidentes
Ruidos anormales	Instalación en un lugar no adecuado	Vea el punto "Ubicación"
	Nivelación inadecuada	Regule las patas estabilizadoras
Refrigeración insuficiente	Control de congelamiento en la posición incorrecta	Ajústelo, conforme al punto "Control de temperatura"
	Puerta mal cerrada	Verifique si algún objeto está impidiendo el cierre completo de la puerta. Si es necesario, reorganice los alimentos
	Puerta siendo abierta con mucha frecuencia	Dígale a las personas que abran las puertas solamente cuando sea necesario
	Exceso de carga a ser congelada. Colocación de carga a ser congelada fuera del compartimiento de congelamiento rápido.	Observe la capacidad máxima de congelamiento, haciendo uso del compartimiento de congelamiento rápido
Condensación externa	Elevada humedad del aire ambiente (normal en ciertos climas y épocas del año)	Instale su freezer en lugar ventilado. Séquelo con paño suave
	Mala vedación magnética de la puerta)	Regule las patas estabilizadoras de modo que mantengan el freezer levemente inclinado hacia atrás
Condensación interna	Apertura de puerta muy frecuente	Dígale a las personas que abran las puertas solamente cuando sea necesario
Formación de hielo	Infiltración de humedad por la puerta	Verifique si algún objeto está impidiendo el cierre completo de la puerta. Si es necesario, reorganice los alimentos en su freezer. Si la formación de hielo sigue, llame al servicio técnico autorizado o consulte a su revendedor

INTRODUCCIÓN

El freezer marca el inicio de la era del frío. Se ha logrado producir una temperatura constante de 20°C bajo cero y a estas condiciones el ama de casa podrá almacenar y conservar alimentos, sin que pierdan sus propiedades nutritivas naturales, ni su sabor original. Este almacenamiento le permitirá ahorrar dinero en épocas de inestabilidad de precios y tiempo, ya que podrá abastecerse por varios meses y evitarse el aprovisionamiento diario. Esta heladera ha sido diseñada con dos compartimientos; el REFRIGERADOR que asegura la adecuada y tradicional conservación de alimentos y el FREEZER con el cual BRIKET S.A. le invita a ingresar a la Era del Frío y a disfrutar de sus ventajas.

INSTALACIÓN

Ubicar el refrigerador en un lugar bien nivelado, de manera que tenga buen apoyo. Regular los patines delanteros, que poseen rosca, de forma que tenga una leve inclinación hacia atrás, lo cual facilitará el cierre de puertas con burlete magnético y un correcto desagüe en el descongelamiento.



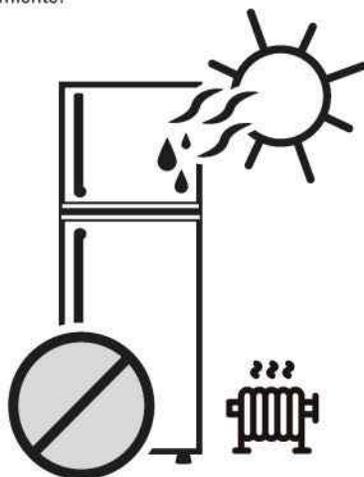
Mantener ventilaciones en la envoltura o estructura del equipo libre de obstrucción.

ALGUNAS CONSIDERACIONES

Advertencia: Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado o dañado.

No ubique múltiples tomas de corriente portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.

- No instalarlo cercano a fuentes de calor o en lugares muy expuestos al sol.
- Si se instala un refrigerador empotrado en la pared, se debe dejar un espacio mínimo de 7 cm. de separación con la misma y así obtener una buena disipación de calor del condensador. Espacio libre en ambos lados y sobre el techo 10 cm.
- Conecte la ficha al tomacorriente y ubique la perilla entre 2 y 4 de acuerdo a su requerimiento.
- El mecanismo de control de frío (termostato) se halla debajo del congelador y a la derecha. Posee una escala que va del 1 (frío mínimo) al 7 (frío máximo).
- Cuando necesite un rápido enfriamiento, lleve la perilla a frío máximo, retornándola a frío mediano una vez cumplido ese propósito.



⚠ Muy Importante:

* Colocar este producto en un lugar bien ventilado y sin humedad, alejado de fuentes de calor y de la luz solar.

Si su heladera ha sido trasladada, espere al menos una hora antes de hacerla funcionar.

ALMACENAMIENTO REFRIGERADOR

- Evite ingresar grandes cantidades de alimentos al mismo tiempo.
- La introducción de alimentos calientes o sin tapar y la frecuente apertura de las puertas puede provocar la formación de hielo aceleradamente.
- Es recomendable que conservemos los alimentos envueltos en recipientes de cartón o plástico, para evitar transferencias de olores entre los productos.
- Para que el aire pueda circular libremente entre los alimentos ubicados en el interior del gabinete, nunca cubra los estantes intermedios con hojas de papel, cartón o plástico.

INDICACIONES PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN SU UBICACIÓN EN LA HELADERA

Debido al escalonamiento natural de temperaturas dentro del compartimiento de alimentos frescos (interior) se aconseja ubicar los distintos alimentos en los lugares óptimos para su mejor conservación.

1- ESTANTES SUPERIORES

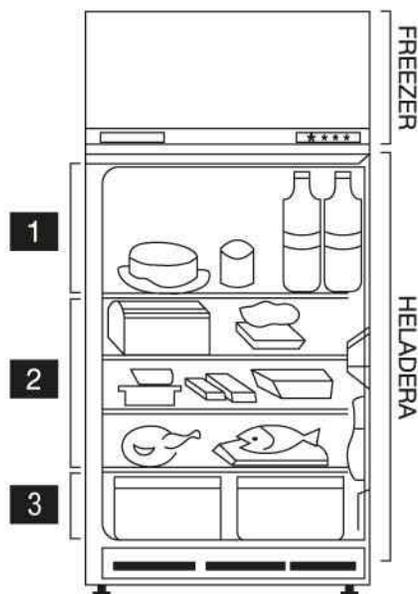
Para conservación de alimentos cocidos, caldos, pasteles, carnes, productos lácteos, etc.

2 - ESTANTES INFERIORES

Para conservar carne fresca, mariscos, pescado fresco, carnes de aves, etc., debidamente almacenados.

3 - CRISPER FRUTAS Y VERDURAS

Con su temperatura e hidratación es ideal para legumbres, frutas, verduras, etc.



ALMACENAMIENTO FREEZER. ELABORACIÓN DE CUBITOS DE HIELO

Los envoltorios o envases pueden ser de papel de Aluminio, papel, bolsitas de polietileno, bandejas y platos de Aluminio, recipientes de plásticos.

NO UTILIZAR ENVASES DE VIDRIO, PORQUE ESTOS PODRÍAN ESTALLAR.

En caso de envases rígidos y cuando se trate de líquidos, aconsejamos dejar un espacio libre (10% de su volumen) ya que los líquidos tienden a expandirse. Las bolsas de polietileno son adecuadas para los alimentos crudos, el papel de aluminio se adapta fácilmente a las formas irregulares. Se debe adherir el envoltorio al alimento. Los envoltorios deben ser identificados con el nombre del alimento que contienen, su estado: crudo o cocido, la cantidad y fecha de ingreso al freezer. Este control le permitirá saber lo que tiene almacenado, donde lo tiene y cuando deberá reponerlo. Esta unidad está equipada con un recipiente para almacenar los cubitos ya elaborados, evitando que necesite de varias cubeteras para tal fin. En caso de necesitar acelerar el tiempo de fabricación de cubitos, retirar la cubetera del recipiente y colocarla apoyada en el piso del freezer.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTO

ESTANTES INFERIORES	TIEMPO
Carne de Novillo	4 días
Carne de Ternera	3 días
Frutos de mar	3 días
Aves Trozadas	3 días
Lácteos, Frutas y Verduras	10 días

CONGELAMIENTO

- Nunca se debe volver a congelar un alimento que ya fue descongelado, excepto que se cambien su estado y se lo cocine previamente.
- Divida las porciones a congelar en las cantidades que habrán de consumirse.
- No debemos congelar alimentos que no soportan bajas temperaturas, como papas, bananas, peras, naranjas, sandías, melones, uvas, verduras de hojas verdes (lechuga, etc.) mayonesa, gelatinas puras, leches y huevos enteros.
- Los alimentos de repostería, deben ser ingresados faltándoles un punto en la terminación de su cocción, de manera que cuando se los descongele y caliente en el horno, queden terminados a punto.

DESCONGELAMIENTO Y LIMPIEZA DEL FREEZER

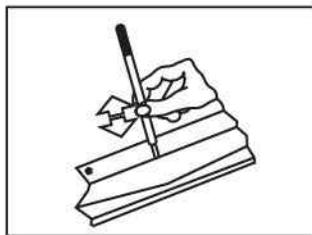
Cuando la capa de hielo alcanza aproximadamente 5 mm. de espesor se debe descongelar el freezer. Desconecte siempre el aparato cuando efectúe cualquier tipo de intervención en el mismo, (descongelamiento, limpieza, etc.). Si decide descongelarlo cuando tenga alimentos que no vaya a consumir en el día, programe la operación para no desperdiciarlos: lleve el selector a la posición "7" y haga funcionar la unidad así durante 12 horas para que los productos tomen un grado superior de congelamiento. Vacíe el compartimiento, envuelva los recipientes y paquetes con papel de diario y colóquelos temporalmente en la zona inferior de su refrigerador. Una vez terminada la descongelación, gire el tapón que se encuentra en el techo de la zona inferior del refrigerador, haciendo una leve presión hacia abajo hasta que se libere, dejándolo suspendido del mismo. Asegúrese de colocar un recipiente debajo del desagüe para recibir el agua del deshielo. De haber quedado restos de agua en el freezer, seque con un paño. No utilice dispositivos mecánicos ni objetos punzantes para remover el hielo ya que puede dañarse el circuito de refrigeración. Para esto use la espátula plástica provista con esta unidad. Recuerde antes de poner en marcha el refrigerador, de volver a tapar el desagüe con el tapón.

DESCONGELAMIENTO Y LIMPIEZA DEL REFRIGERADOR

El proceso de descongelamiento de la placa de enfriamiento es automático y ocurre en los períodos en que el compresor se detiene. El agua de deshielo gotea sobre un recolector y desemboca en una bandeja situada sobre el compresor, donde se evapora con el calor producido durante el funcionamiento. Si bien este recolector no necesita filtro, es conveniente pasar por el orificio la espiga limpiadora cada 30 días, aproximadamente para que de haber alguna obstrucción, la misma sea expulsada al exterior.

COMPRA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Asegúrese que el envoltorio de los productos esté intacto. De lo contrario el producto podría estar deteriorado.
- Si un envase está hinchado o presenta manchas de humedad, significa que no se ha conservado a la temperatura adecuada y puede haber perdido su calidad original.
- Los productos congelados que han empezado a descongelarse deben ser consumidos dentro de las 24 horas, en ningún caso se aconseja volverlos a congelar.
- No coloque los alimentos a congelar junto a los ya congelados.
- Transporte los alimentos congelados en heladeras portátiles o bolsas térmicas. En caso contrario compre los alimentos congelados en último término y envuélvalos con papel de diario. (Recuerde que una vez descongelado, no podrá volver a congelar).



*NO USE DISPOSITIVOS MECÁNICOS PARA DESCONGELAR, QUE NO SEAN LOS RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE.
NO DAÑE EL CIRCUITO DE REFRIGERACIÓN.*

- Es aconsejable también limpiar el condensador periódicamente con una aspiradora o cepillo de cerda suave.
- Una vez terminada la operación, coloque en sus lugares los accesorios y conecte nuevamente la ficha de

su refrigerador al tomacorriente.

NUNCA USAR OBJETOS PUNZANTES PARA QUITAR EL HIELO.

PARA LIMPIAR SU REFRIGERADOR/FREEZER SIGA ESTAS RECOMENDACIONES

- Desconecte la ficha del tomacorriente.
- Retire los accesorios y límpielos con una solución de bicarbonato de sodio en agua, ligeramente tibia. Utilice la misma solución para el interior de su refrigerador.

- Para el exterior utilice simplemente un trapo suave y húmedo.
- No utilizar productos detergentes, abrasivos o jabones.

VACACIONES

Al ausentarse del hogar por tiempo considerable, recuerde dejar desconectado el refrigerador y la puerta entreabierta, para evitar que se formen malos olores. Se

recomienda dejarlo perfectamente limpio y libre de alimentos.

ADVERTENCIAS

- La superficie exterior del techo, no debe ser utilizada para apoyar recipientes calientes o muy voluminosos.

FUNCIONAMIENTO

Si usted observa que su unidad no funciona correctamente, antes de reclamar la intervención del servicio mecánico, le rogamos consultar la siguiente guía de localización de averías que le permitirá solucionar sin dificultad y evitará la inutilización de su heladera mientras espera al técnico.

1 - Si llega corriente al tomacorriente, verifíquelo enchufando otro aparato.

2 - Que esté bien enchufado, realizando una perfecta conexión.

3 - Verifique que la posición del termostato no esté en NO.

4 - Si escucha ruidos o vibraciones, compruebe su perfecta nivelación; que todas las patas apoyen perfectamente en el piso y que el aparato no esté en contacto con objetos o muebles.

5 - Si no enfría correctamente verifique que:

- Las puertas cierren bien.
- El condensador (radiador trasero) esté limpio.
- La heladera esté ubicada en un nicho que cuente con una buena circulación de aire.
- Por excesiva acumulación de hielo, necesite ser descongelado.
- Se esté operando con apertura de puertas prolongadas.

6 - Si hay agua en el techo interior o acumulación de hielo en excesos, más de 5 mm. asegúrese que:

- El aparato esté nivelado transversalmente y tenga una pequeña caída hacia atrás.
- El termostato esté en la posición correcta.
- El sistema de desagüe no esté tapado.
- La heladera no haya funcionado durante un tiempo con la puerta mal cerrada.
- No se hayan almacenado recipientes abiertos con líquidos calientes.
- La circulación de aire en el interior del gabinete no esté entorpecida por exceso de carga en los estantes, platos o envoltorios.

7 - No se preocupe si nota puntos tibios en las zonas del gabinete que rodean la/s puerta/s. Pues se trata del sistema de calefaccionado anticondensación que opera mientras el compresor funciona.

8 - Si los alimentos congelados se secan.

- Los paquetes no están bien envueltos.
- Los paquetes se tapan entre sí.

9 - El refrigerador - Freezer funciona durante largos períodos o muy frecuentemente:

- Las puertas se abren permanentemente.

- El control de temperatura está al máximo.
- El condensador necesita service.
- No circula suficiente aire alrededor del refrigerador.

10 - La lámpara interior no enciende:

- Trabado el botón interruptor.
- Puede estar quemada la lámpara.

Si una vez efectuadas las verificaciones precedentes el refrigerador no funciona a su satisfacción, le rogamos acuda directamente a la casa vendedora o al service de su zona.

CONGELACIÓN

CARNES

Las carnes en general, deben trozarse y extraerles la grasa y congelarlas por separado. Una vez congeladas pueden reunirse en un solo paquete y mantenerlas en congelación. Las milanesas se pueden congelar separadamente pero sin freír y una vez congeladas reunir las en un paquete.

Utilizar material flexible para envolverla y plegable con facilidad. Las puntas de hueso se cubrirán con una doble capa de material. La carne picada debe ser sin exceso de grasas. No hay que salarla hasta ser utilizada.

PESCADOS Y MARISCOS

Congelar rápidamente para evitar su deterioro.

A los pescados considerados grandes, deben limpiarse quitándoles la cabeza, cola, agallas, aletas y escamas y cortarlos en rodajas o filet para poder congelarlos. Los de tamaño chico pueden congelarse enteros. Los magros pierden mucho su sabor y calidad. No congelar pescados fritos.

Los langostinos y camarones deben ser bien lavados y quitarles la cabeza, cola y caparazón. Una vez escurridos, colocarlos en bolsas de polietileno para congelar.

AVES

Las mismas se deben eviscerar y limpiar muy bien. Si se desea hacerlo en trozos proceda previamente a congelar las partes y después reunir las en un solo paquete.

EMBUTIDOS

El hígado, corazón, chinchulines, riñones, chorizos, panceta, salchichas y menudos de aves no aceptan

mucho tiempo de congelación.

Recomendamos consumirlo dentro de los 30 días.

LÁCTEOS

La manteca y margarina se congelan como vienen envueltas. La leche en su envase original sin abrir. La crema pasteurizada se conserva en recipientes parafinados, dejando un espacio sin llenar para su expansión cuando se congela. Conviene congelarle de inmediato para mantener intacto su sabor. Los quesos cortados en porciones chicas (250 gr.) y envueltos por separado. La ricota tiende a formar grumos y no es aconsejable. Los quesos blancos descremados se conservan mejor.

TORTAS

Los bizcochuelos, arrollados, pueden conservarse en óptimas condiciones. Se mantienen mejor las que llevan margarina que las que tienen manteca. Las tartas pueden conservarse por congelamiento antes o después de ser horneadas. Si son tartas rellenas con frutas, es conveniente hornearlas antes, las que se congelan sin horneado previo deben cocinarse inmediatamente de retiradas del FREEZER, aumentando de 10 a 15' el tiempo de cocción normal. Las tortas decoradas con cremas de manteca o chantilly se endurecerán y no perderán su buen aspecto al envolverlas.

Los baños o rellenos cocidos para tortas, no se conservan bien (tienden a volverse gomosos) por eso no aconsejamos cremas pasteleras, el merengue italiano, etc.

Deben congelarse en cajas de cartón parafinado o de otro tipo adecuado, revestidas de celofán.

FRUTAS

Tienen que estar bien lavadas y escurridas. Las grandes y con cáscara como el ananá o pina deben ser peladas y cortadas en rodajas. Las frutas envasadas en almíbar se congelarán en recipientes herméticos.

HELADOS

No es necesario cambiarlos de recipiente. (Envase plástico).

SI EL HELADO SE FABRICA CON HELADORA, APOYAR ESTA DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO O ESTANTES DEL FREEZER.

TIEMPOS RECOMENDADOS PARA CONSERVACIÓN EN FREEZER

 Carne de novillo	10 a 12 meses	 Verduras	9 a 12 meses
 Carne de ternera	6 meses	 Frutas	8 a 12 meses
 Carne de cordero	9 meses	 Huevos	6 a 8 meses
 Carne de cerdo	3 a 6 meses	 Leche homogeneizada	1 mes
 Salchichas	2 a 3 semanas	 Manteca	6 meses
 Jamón	2 a 3 meses	 Crema	3 a 4 meses
 Carne picada	4 meses	 Quesos	3 a 4 meses
 Piezas de caza	9 a 12 meses	 Helados	3 meses
 Panceta y tocino (en una pieza)	3 meses	 Pan	6 a 8 meses
 Panceta ahumada en rebanadas	1 mes	 Tortas y bizcochuelos secos	4 a 6 meses
 Aves	6 a 8 meses	 Tortas decoradas y arrollados rellenos	2 a 3 meses
 Aves trozadas	2 a 3 meses	 Comidas cocidas, estofado y guisos	3 a 6 meses
 Pescados grasos	3 meses	 Sopa de verduras	3 meses
 Pescados magros	6 meses		
 Frutos de mar	4 a 6 meses		

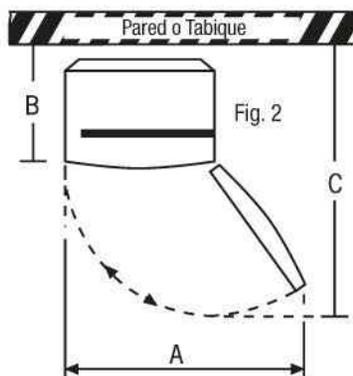
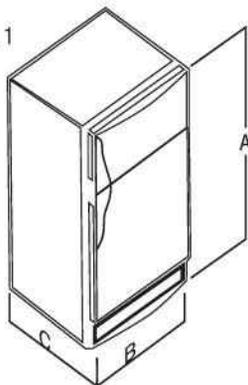


Fig. 1



Ficha Técnica Heladeras 2 Fríos

Marca y modelo del producto	Briket: BK2F 1811 Briket /BK2F 1811 BL AO Briket /BK2FPL 1821 Briket /BK2F 1821 GP AO Briket	Briket: BK2F 1810 R4 Briket / BK2F 1810 ST Briket / BK2FPL 1820 R4 Briket /BK2FPL 1820 ST Briket /BK2F 1820 GP AO Briket	Briket: BK2F 1410 R3 Briket / BK2F 1410 ST Briket / BK2F 1410 BL AO Briket. Marshall: MT1R3 3100 Marshall / MT13100 BL AO Marshall. Diplomatic: DFR3 140 Diplomatic.	Briket: BK2F 1310 R4 Briket / BK2F 1310 BL AO Briket / BK2FPL 1320 GP AO Briket. Marshall: MT1R3 2500 Marshall / MT13100 BL AO Marshall. Diplomatic: DFR3 130 Diplomatic / DFR4 130 Diplomatic / DF 1310 BL AO Diplomatic / DFR3 132 Diplomatic / DFR4 132 Diplomatic.	Refrigerador - Congelador	Refrigerador - Congelador
	A	A	A	A	A	A
Clasificación energética (*)	340	335	335	335	336	313
Consumo de energía (en kWh/año) (**)	254	247	247	247	214	184
Volumen útil (compartimientos de alimentos frescos 5°C) en litros	92	97	60	60	58	58
Volumen útil (compartimientos de alimentos congelados) en litros	****	****	****	****	****	****
Presión de elevación de temperatura (h)	38	41	32	32	27	28
Capacidad de congelamiento en Kg. / 24 h	5	4,6	3,94	3,94	3,75	4,39
Clase climática	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Ruido dB(A)re 1 pW	42	44	43	43	45	44
Dimensiones externas en mm s/ embalaje (fig. 1)	Alto A: 1814 Ancho B: 660 Prof C: 682	1814 660 682	1640 660 682	1640 660 682	1700 550 660	1495 550 660
Dimensiones externas en mm c/ embalaje (fig. 1)	Alto A: 1820 Ancho B: 690 Prof C: 683	1820 690 683	1650 690 683	1650 690 683	1720 570 670	1510 570 670
Espacio requerido en uso en mm (fig. 2)	Ancho A: 1050 Prof B: 587 Prof C: 1110	1050 587 1110	1050 578 1110	1050 578 1110	1070 715 1170	1070 715 1170
Volumen bruto nominal en dm ³	65	65	65	65	58	60
Temperatura	20 kg (Carga repartida)	20 kg (Carga repartida)	20 kg (Carga repartida)	20 kg (Carga repartida)	20 kg (Carga repartida)	20 kg (Carga repartida)
Carga máxima aconsejada por estante	1,16	1,16	0,7	0,7	1,1	1
Corriente nominal en amperios	40%	40%	40%	40%	40%	42%
Porcentaje de tiempo de funcionamiento	59,5	59,5	54,4	54,4	50,3	44,2
Peso (kg) S/ embalaje C/ embalaje	61,8	61,8	56,7	56,7	51,4	45,3
Aislación clase	I	I	I	I	I	I
Sistema de refrigeración	Komp	Komp	Komp	Komp	Komp	Komp
Tensión	220v	220v	220v	220v	220v	220v
Frecuencia en Hz	50	50	50	50	50	50

(*) La escala va de A+++ (mayor eficiencia) a D (menor eficiencia).

La constante iniquidad de nuestro departamento técnico y departamento ventas por mejorar nuestros productos, establece características, para este folleto, sujetos a cambios sin previo aviso, sin que ello signifique compromiso alguno con el fabricante, ni para nuestros representantes.

(**) Consumo de energía, según los resultados obtenidos en la prueba normal de 24 horas. El consumo de energía real depende de las condiciones de uso del apartamiento y de su localización.

ADVERTENCIAS

- 1) No use aparatos eléctricos dentro del compartimiento de alimentos, que no sean los recomendados por el fabricante.
- 2) No almacene sustancias explosivas tales como, aerosoles con propelente inflamable en éste aparato
- 3) Qué debe hacer con su refrigerador anterior.

Su refrigerador contiene líquidos y está hecho de partes y materiales los cuales son reutilizables y/o reciclables. Se le debe dar un tratamiento especial para su descarte.

Por esto, corresponde que sea enviado al centro de recolección de material de desecho, de su localidad. A la hora de desechar su refrigerador, contáctese con los organismos pertinentes para que le indiquen la manera correcta de hacerlo.

4) Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia, salvo si tienen supervisión de una persona responsable. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar que no jueguen con el aparato. Para el desecho de este aparato tener en cuenta que este producto está fabricado con agente espumante inflamable. Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- Áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas, etc.
- Alojamientos rurales y por clientes en hoteles, moteles, etc.
- Entornos de tipo alojamiento y desayuno
- Servicios de restaurantes y aplicaciones no detalladas y similares.



Agente espumante de la aistación "CICLOISOPENTANO"

A Muy Importante:

Todas nuestras unidades están fabricadas con las más estrictas normas de seguridad. Para que la total protección del usuario sea efectiva, ES IMPRESCINDIBLE PROVEER UNA PERFECTA CONEXIÓN A TIERRA.

INSTALACIÓN ELECTRICA

La conexión a tierra de esta unidad es un requisito legal. El fabricante no se responsabilizará por daños causados a personas o cosas si no se cumplen las recomendaciones aquí enumeradas.

Antes de conectar esta unidad a la línea de alimentación deberá cerciorarse que:

- 1 La tensión de alimentación sea de 220 v. 50 Hz.
- 2 Es aconsejable contar con un interruptor diferencial a la entrada de la red eléctrica.
- 3 La sección mínima de los conductores de la línea de alimentación hasta el tomacorriente sea de 1,5 mm².
- 4 Los fusibles de protección de la línea sean de 15 Amperios.
- 5 En la ficha de esta unidad se encuentran símbolos cercanos a dos de sus patas:

*El de tierra:

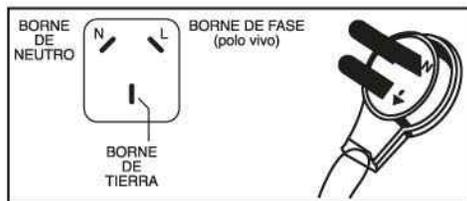
*El neutro: N

a los cuales se encuentran conectados los cables correspondientes. La tercera pata que no tiene símbolo está conectada al cable de fase (polo vivo: L).

6 Antes de conectar el artefacto cerciórese que la polaridad de su tomacorriente sea como se indica en la figura.

7 Utilice solamente tomacorrientes con tres bornes.

8 Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o persona calificada, para evitar peligro.



ENCENDIDO

- Si su heladera ha sido trasladada, espere al menos una hora, antes de hacerla funcionar.
- Una vez transcurrido ese tiempo, conecte la ficha del cable de alimentación, al tomacorriente, y gire la perilla hacia la posición "frio medio" (nros. 3, 4 y 5).
- Es conveniente que espere alrededor de dos horas, hasta que el refrigerador esté frío, antes de guardar alimentos en su interior.

REGULACIÓN DE TEMPERATURA

Es muy simple. Puede hacerlo con la perilla reguladora del termotato.

Seleccione en la perilla la temperatura que estime conveniente, tomando en cuenta la estación del año en que se encuentre.

En general, los nros. 1 y 2 corresponden "frio mínimo", el 3, 4 y 5 al "frio medio" y los nros. 6 y 7 al "frio máximo".

CAMBIO DE LÁMPARA

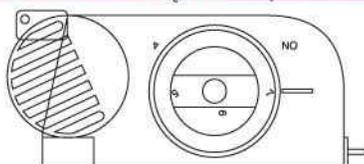
- Desconecte la unidad del tomacorriente.
- Desenrosque la lámpara ubicada en la zona posterior de la caja de luz.
- Cámbiela por otra lámpara transparente de 15W-220V.

A Atención:

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA puede cambiarse la ficha de la unidad cortando el cable de alimentación, ni utilizarse tomacorrientes de dos bornes o adaptadores para la conexión a la red, ni hacer tomas auxiliares de la unidad a una canilla.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

NUEVA CAJA DE LUZ



Certificado de Garantía



BRIKET S. A. garantiza al comprador original del producto su correcto funcionamiento por el término de 12 meses de la fecha de compra, obligándose a sustituir o reparar sin cargo las partes que resulten de fabricación defectuosa y/o vicio del material, no estando obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa. Cuando usted sea visitado, deberá presentar este certificado completo junto con la factura de compra.

Las reparaciones se realizarán dentro de los (30) días a partir de la solicitud del usuario; pudiendo ser ampliado este plazo cuando casos fortuitos o de fuerza mayor así lo exijan. El presente "CERTIFICADO DE GARANTÍA" no incluye los deterioros que se produzcan por:

- Empleo del aparato para usos comerciales o industriales.
- No respetar las instrucciones de instalación y usos detalladas en el manual.
- Suministro deficiente o irregular de energía eléctrica.
- Daños de golpes o caídas que afecten el acabado interior y/o exterior del gabinete, los plásticos y vidrios, las lámparas, etc., ocasionados por mudanzas o traslados.

Toda intervención realizada a pedido del

comprador dentro del plazo de esta garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno, cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el usuario según nuestras tarifas vigentes y se cobrará la visita correspondiente.

1-Briket se compromete a reparar el producto defectuoso sin cargo alguno durante el plazo de vigencia de la garantía, si fallare en situaciones normales de uso y conforme a lo indicado en el Manual de Usuario.

2-Serán causas de anulación de garantía:

- a) uso inapropiado o distinto del uso domestico.*
- b) Instalación en condición distintas a la recomendada en el Manual Usuario.*
- c) Excesos o caídas de tensión eléctrica que impliquen uso en condiciones anormales (debe ser 220v +/-10%).*

3-El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el tiempo restante del periodo de la garantía original ó bien por 90 días contados a partir de la fecha de reparación ó reemplazo, el que fuese mayor. Toda intervención, dentro de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por éste certificado de garantía, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.



BRIKET S.A. • Ov. Lagos 7245 • C. C. N° 3 SUC. 18 • 2000 • Rosario • Argentina
Tel.: 0054 0341 5583434 (Rosario) | 0054 011 60093434 (Bs. As.) • Industria Argentina