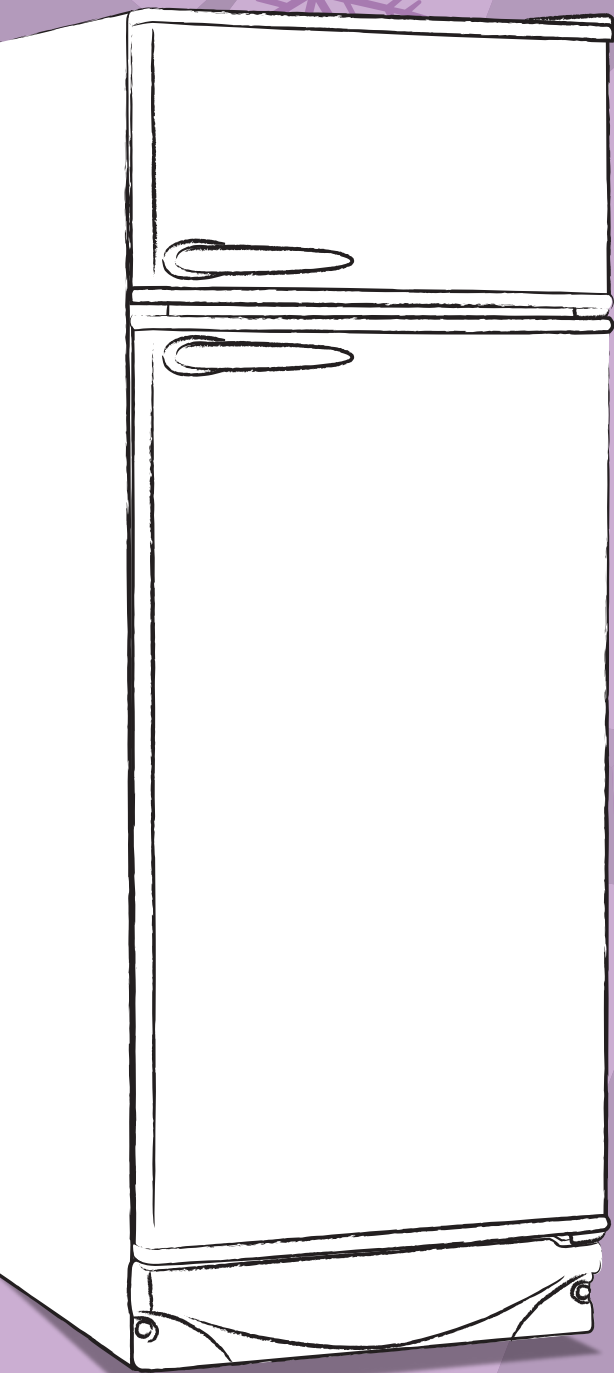




INDUSTRIA ARGENTINA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HELADERAS 2 FRIOS

Solución de problemas



1) Ruidos normales de operación evaporador / cámara de freezer / freezer.

La circulación del gas refrigerante a través del evaporador puede crear un sonido de ebullición o burbujeo. No es un problema del aparato.

Aislación del refrigerador: La aislación, de espuma rígida de poliuretano, tiene una excelente capacidad de aislamiento y alta eficiencia energética, sin embargo tiene tendencia a amplificar los sonidos.

Control de temperatura / termostato: Este componente puede producir un sonido de "click" cuando el refrigerador se conecta o desconecta.

Compresor: los actuales compresores son de mayor eficiencia y operan con mas velocidad que los antiguos, pudiendo originar un sonido de zumbido o pulsaciones.



2) Sudor en la superficie externa:

Si su refrigerador, freezer o exhibidora, está instalada en lugares con humedad relativa superior a 75%, es normal que presente condensación externa (sudor).



3) Cerrado de la puerta (cámara de freezer/freezer):

Al cerrar la puerta, puede formarse un vacío interno. Es normal que en algún caso esto ocurra, y que dificulte la inmediata apertura de la puerta. Recomendamos no forzar y aguardar algunos instantes para reabrirla.



4) Calentamiento del frente del refrigerador:

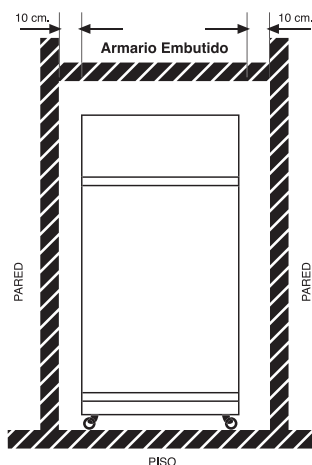
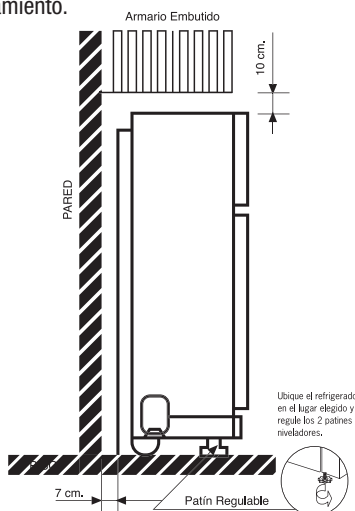
Es normal que los bordes del refrigerador se calienten, cuando está en funcionamiento el equipo. Esto se debe a que por allí pasa un tubo que lleva gas caliente, para evitar condensaciones (formación de gotas de agua).

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.



ALGUNAS CONSIDERACIONES

- 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:

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

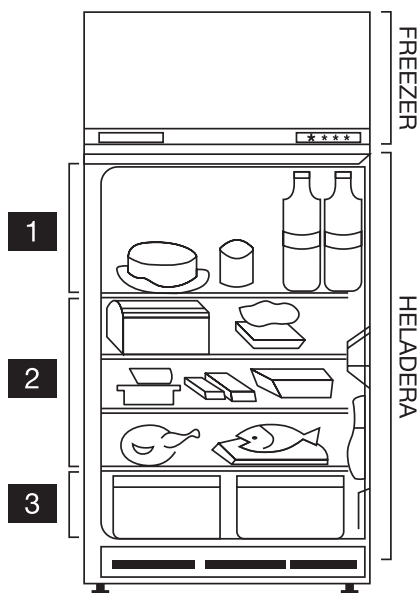
Para conservación de alimentos cocidos, caldos, pasteles, carnes, productos lácteos, etc.

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 lechumbres, 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

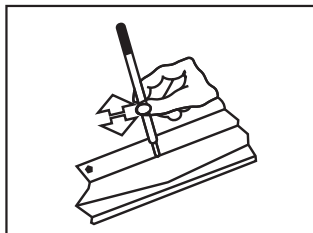
Cuando la capa de hielo alcanza aproximadamente 5 mm. de espesor se debe descongelar el freezer. Desconecte siempre el aparato cuando efectúe cualquier tipo de intervención en el mismo, (descongelamiento, limpieza, etc.). Si decide descongelarlo cuando tenga alimentos que no vaya a consumir en el día, 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 periodos 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 USAR DISPOSITIVOS MECÁNICOS PARA DESCONGELAR YA QUE DAÑAN 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

- Tener precaución al manipular los cubitos de hielo recién extraídos del congelador.
- 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 abertura 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 calefacción 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 parafrinados, 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 parafrinado 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 enrollados 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			

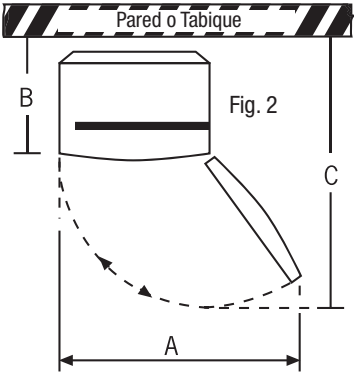
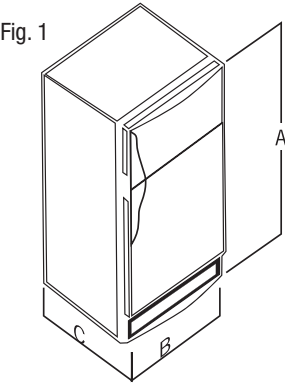


Fig. 1

Ficha Técnica Heladeras 2 fríos				
Marca y modelo del producto	Briket - BK2FNE 1630 R3	Briket - BK2F 1610 R3 - BK2FPL 1620 R3 / Marshall - MTR3 3600 - MTR3 3650 / Diplomatic - DFR3 160 - DFR3 161 Luxman - LBHF 307 - LBHF 307 Plus - Kendal - HKL 1600	Briket - BK2F 1410 R3 / Marshall - MTR3 3100 Diplomatic - DFR3 140 / Luxman - LHF 290 Home Leader - HL 140	Briket - BK2F 1310 R3 / Marshall - MTR3 2500 Diplomatic - DFR3 130 / Luxman - LBHF 242 Coventry - CBHF 240
Tipo de aparato	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador	Refrigerador
Clasificación energética	A	B	B	B
Consumo de energía (en kWh/año)	317	376	412	397
Volumen útil (compartimientos de alimentos frescos 5°C) en litros	247	247	214	184
Volumen útil (compartimientos de alimentos congelados) en litros	60	60	58	58
Clasificación por estrellas	****	****	****	****
Período de elevación de la temperatura (en horas)	-	-	27	-
Capacidad de congelamiento en kg/24 horas	4,27	4,27	3,75	-
Clase climática	Tropical	Tropical	Tropical	Tropical
Ruido dB(A) re 1 pW	44	44	43	42
Dimensiones externas en mm s/embalaje (fig 1)	Alto A	1685	1700	1495
	Ancho B	630	550	550
	Prof C	645	645	645
	Ancho A	1700	1700	1520
Dimensiones internas en mm c/ embalaje (fig 1)	Prof A	660	580	580
	Prof B	700	690	690
	Prof C	1220	1070	1070
	Ancho A	715	715	715
Espacio requerido en uso en mm (fig 2)	Prof B	1235	1170	1170
	Prof C	326	290	250
Volumen bruto nominal en dm3				
Volumen bruto del compartimiento de baja temperatura en dm3	65	65	58	60
Area nominal de estantes en dm2	100	100	73	41
Area nominal de estantes freezer en dm2	19	19	17	17
Carga máxima aconsejada por estante	20 kg (carga repartida)	20 kg (carga repartida)	20 kg (carga repartida)	20 kg (carga repartida)
Corriente nominal en Amperios	1,1	1,1	1,05	1
Porcentaje de tiempo de funcionamiento	50%	50%	40%	42%
Producción de hielo en cubeteras en minutos	100	100	100	65
Peso (kg)	61,5	61,5	61,5	52
S/embalaje	62,7	62,7	62,6	53,1
C/embalaje	1	1	1	1
Aislación Clase			Komp	Komp
Sistema de refrigeración	Komp	Komp	Komp	Komp
Tensión	220 v	220 v	220 v	220 v
Frecuencia en Hz	50	50	50	50

(*) 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 aparato y de su localización.

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

ADVERTENCIAS

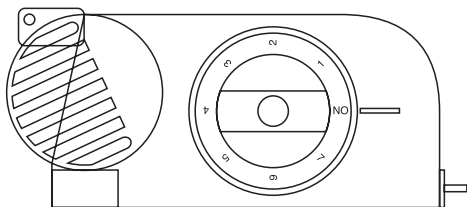
1) No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimientos de almacenamiento de comidas de la heladera.

2) 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.

NUEVA CAJA DE LUZ



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 "frío 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 "frío mínimo", el 3, 4 y 5 al "frío medio" y los nros. 6 y 7 al "frío máximo".

CAMBIO DE LA 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.

⚠ 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.

⚠ 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:

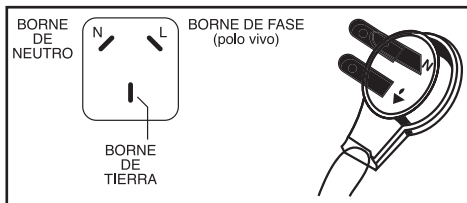
- 1 La tensión de alimentación sea de 220 v. 50 Hz.
- 2 Es aconsejable contar con un interruptor diferencial a la entrada de la red eléctrica.
- 3 La sección mínima de los conductores de la línea de alimentación hasta el tomacorriente sea de 1,5 mm².
- 4 Los fusibles de protección de la línea sean de 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.



CERTIFICADO DE GARANTÍA



IMPORTANTE

Este certificado será válido solamente si el talón de convalidación de garantía ha sido enviado a BRIKET S.A. dentro de los treinta (30) días de la fecha de adquisición.

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 treinta (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:

- a) Empleo del aparato para usos comerciales o industriales, en heladeras de 1 frío y 2 fríos.
 - b) No respetar las instrucciones de instalación y uso detalladas en el manual.
 - c) Suministro deficiente o irregular de energía eléctrica y/o presión de agua.
 - d) 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.

Esto Garantía quedará anulada en caso de alteración de los datos del presente Certificado o Factura de Compra.

Producto: Modelo:

Nro. de Serie: Fecha de Fabricación: / /

Firma y Sello Casa Vendedora:

Lugar y Fecha de Compra:



**Enviar este talón a BRIKET S.A. - Ov. Lagos 7245 - Sucursal N° 18 - C.C. 3 - 2000 Rosario
Teléfono 4623535 - Fax 4623636**

Nombre del Cliente: Dirección:

Localidad: Provincia:

Producto: Modelo:

Nro. de Serie: Fecha de Fabricación: / /

Firma y Sello Casa Vendedora:

Lugar y Fecha de Compra:

"Solo válido para la República Argentina"

