

BRIKET

El frío que dura



FREEZERS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Solución de problemas

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

SITUACIÓN	PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
CONSIDERADAS NORMALES	Sonido de ebullición y burbujeo	Circulación de gas refrigerante a través del evaporador.	
	Amplificación de sonidos	Aislación del refrigerador amplifica los sonidos del interior del mismo.	
	Sonido de conexión o desconexión	Control de temperatura/ termostato- sonido "Click".	
	Sonido de zumbido o pulsaciones	Velocidad de operación del motorcompresor.	
	Calentamiento frente del refrigerador	Paso del tubo calefactor por la zona para evitar condensación.	
	Bloqueo de puerta	Generación de vacío interno.	Se recomienda no forzar la apertura y aguardar unos instantes para reabrirla.
CONSIDERADAS POTENCIALES	No funcionamiento del refrigerador	Falla de energía	Verifique el fusible o disyuntor de la residencia. Observe además si el enchufe está conectado al tomacorrientes.
		Baja/Alta tensión	Instale un estabilizador automático de voltaje con potencia mínima de 1000 W.
		Tomacorriente defectuoso	Conecte otro aparato al tomacorriente para verificar y cambielo de ser necesario.
		Enchufe desconectado	Conéctelo a la red de alimentación eléctrica.
		Cable de alimentación dañado	Llame al servicio técnico autorizado o consulte a su revendedor para evitar riesgos de accidentes.
	Ruidos anormales	Instalación en lugar no adecuado	Vea punto de "Ubicación".
		Nivelación inadecuada	Regule la altura de los patines en la parte inferior del equipo.
	Refrigeración insuficiente	Control de congelamiento en 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.
		Alta frecuencia de apertura de puerta	Concientizarse sobre la apertura de puerta, solamente cuando sea necesario.
		Exceso de carga	Controle que el equipo no se encuentre cargado de sobremanera.
	Condensación externa	Elevada carga de humedad en el ambiente	Instale su equipo en un lugar ventilado, séquelo con un paño suave.
		Mala vedación magnética de puerta (apoyo del burlete sobre el frente)	Regule los patines, de modo que mantengan al equipo levemente inclinado para atrás.
	Condensación interna	Alta frecuencia de apertura de puerta	Concientizarse sobre la apertura de puerta, solamente cuando sea necesario.
	Formación de hielo	Filtración de humedad al interior del producto (refrigerador interior)	Verifique si algún objeto está impidiendo el cierre completo de la puerta, de ser necesario reorganice los alimentos en su interior. Si la formación de hielo persiste, llame al Servicio Técnico autorizado.

INTRODUCCIÓN

La función de este manual es brindar precisas instrucciones en la puesta en marcha y uso del Freezer Dual, para así obtener de este producto el máximo rendimiento para el cual ha sido diseñado.

Con el nuevo control Dual, usted puede utilizar su equipo ya sea como FREEZER o como ENFRIADOR de BOTELLAS. El FREEZER permite congelar y conservar en perfecto estado alimentos preparados o naturales en los tiempos y formas indicados en cada caso.

EL ENFRIADOR de BOTELLAS, le asegurará una temperatura óptima en las bebidas. Dicha función se logra operando el tablero de control, como lo indica el presente manual.

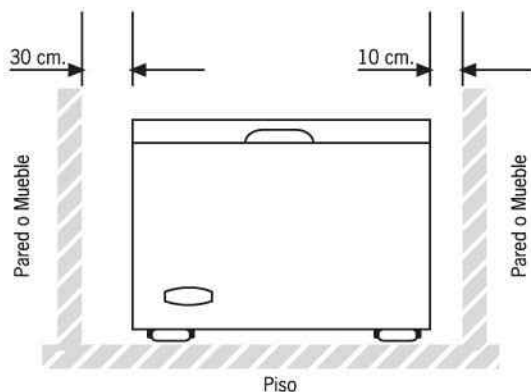
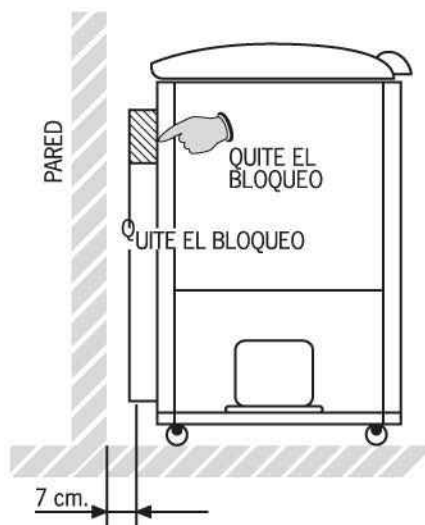
El correcto uso de FREEZER DUAL, simplificará sus tareas de cocina, por lo que recomendamos leer atentamente las instrucciones expuestas a continuación.

UBICACIÓN

Para lograr una eficiente operación de su FREEZER DUAL es conveniente que el condensador ubicado en la parte posterior reciba constantemente una corriente de aire.

Para ello separe el freezer de la pared no menos de 7 cm, dejando este espacio libre de obstrucciones e interferencia, del lado de la reja (ventilación motocompresor) dejar un espacio como mínimo de 30 cm y el lado opuesto al de la reja 10 cm.

Debe ubicarse siempre alejado de fuentes de calor artificial o natural como cocinas, calefones, aberturas con luz del sol directa, etc.

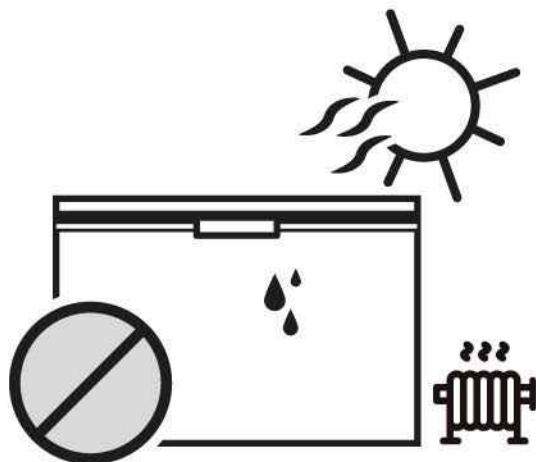
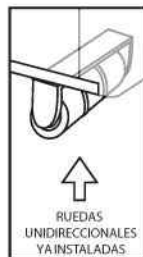


Aviso Importante:

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

Muy Importante:

Antes de poner en funcionamiento su FREEZER DUAL, desbloquee el condensador.



Muy Importante:

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

ADVERTENCIAS

1) No use aparatos eléctricos dentro del compartimiento de alimentos, que no sean los recomendados por el fabricante.

2) Al desechar este aparato tenga presente que contiene aislación térmica con agente espumante inflamable: ciclopentano.

3) 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.

4) No almacene sustancias explosivas tales como, aerosoles con propelente inflamable en éste aparato.

5) Éste aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas.

6)  Agente espumante de la aislación "CICLOISOPENTANO"

7) Este aparato está previsto para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- Áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas, etc.
- Alojamiento rurales y por clientes en hoteles, moteles, etc.

- Entornos de tipo alojamiento y desayuno
- Servicios de restaurantes y aplicaciones no detalladas y similares.

8) **Advertencia:** No ubique múltiples tomas de corriente portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.

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

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 pos venta o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

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.

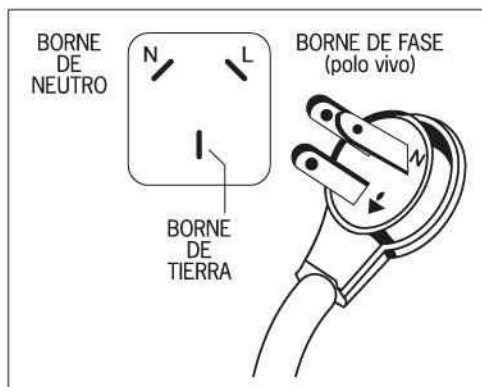
Antes de conectar esta unidad a la línea de alimentación deberá cerciorarse que:

- 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 simbolo está conectada al cable de fase (polo vivo: L).



⚠ Muy importante:

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.

ALMACENAMIENTO FREEZER

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 trata 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.

CARNES

Las carnes en general, deban trozarse y extraerles las grasas y congelarlas por separado. Una vez congeladas puedan 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 y plegable para envolverla 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 cortar los en rodajas o filetes 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 crema 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.

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.

FRUTAS

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

HIELO

Coloque los cubitos en bolsas de polietileno y así dispondrá de ellos en caso de necesidad



Atención

- Nunca se deberá 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), 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 le horno, queden terminados a punto.

FUNCIONAMIENTO DEL FREEZER

Sector FREEZER

1) Dejar funcionar dos horas en la posición de la perilla que indique MAX (FREEZER), sin mercadería y con la puerta cerrada, a fin de lograr el enfriamiento previo de la unidad. (En esta posición viene regulado desde fábrica).

2) Transcurrido ese tiempo, cargar el freezer cuidando de no sobrepasar los límites estipulados en las Características Técnicas. (Capacidad de Congelamiento en kg. por cada 24 hs)

3) Cumplidas las 24 hs del primer ingreso de alimentos y funcionando en la posición MAX (FREEZER), girar la perilla en sentido contrario al de las agujas del reloj, dependiendo dicha elección de la temperatura ambiente y de los productos que se quieran enfriar. Para realizar esta operación, utilice una moneda o elemento similar.

Nota:

Entre el MIN (FREEZER) y el MAX (FREEZER), existe una amplia gama de temperaturas, que le permite a Ud. (elegir la mas conveniente, para la mejor conservación de sus alimentos.

Sector ENFRIADOR de BOTELLAS

1) Girar la perilla en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de MAX (ENFRIADOR).

Para realizar esta operación, utilice una moneda o elemento similar.

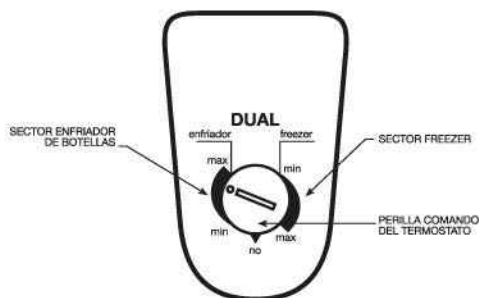
2) Dejar funcionar dos horas en la posición indicada en el punto anterior, sin botellas y con la puerta cerrada, a fin de lograr el enfriamiento previo de la unidad.

3) Transcurrido ese tiempo, cargar la enfriadora con botellas.

4) Cumplidas las 24 hs del primer ingreso de botellas y funcionando en la posición MAX (ENFRIA BOTELLAS), girar la perilla en sentido contrario al de las agujas del reloj, dependiendo de la temperatura ambiente y de los distintos tipos de bebidas que se quieran enfriar.

Nota:

Entre el MIN (ENFRIADOR) y el MAX (ENFRIADOR), existe una amplia gama de temperaturas, que le permite a Ud. elegir la mas conveniente, para la mejor conservación de los distintos tipos de bebidas.



TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

En el cuadro siguiente detallamos la cantidad la cantidad de semanas o meses durante los cuales se conservan intactas las propiedades nutritivas, de sabor, aroma, textura y color de cada producto. Dichos tiempos están considerados para alimentos congelados a 18°C bajo cero.

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		

DESCONGELAMIENTO DEL FREEZER

Cuando la capa de hielo alcanza los 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 MAX (FREEZER) y haga funcionar la unidad así durante 12 horas para que los productos tomen un grado superior de congelamiento.

Retire los alimentos del freezer, envuelva los recipientes y paquetes con papel de diario y colóquelos temporalmente en la zona inferior de su heladera.

Una vez retirada la carga del freezer desconéctelo del tomacorriente, deje la puerta totalmente abierta y retire la tapa del desagüe.

No use dispositivos mecánicos para descongelar, que no sean los recomendados por el fabricante. No dañe el circuito de refrigeración.

Seque totalmente el interior del freezer antes de reiniciar el funcionamiento.

LIMPIEZA DEL FREEZER

Las superficies exteriores deben ser lavadas con agua y jabón neutro. No utilice elementos abrasivos, alcalinos o polvos pulidores.

La superficie interior debe lavarse exclusivamente con una solución de agua y una cucharada de bicarbonato de sodio por litro.

Periódicamente retire el polvo que se haya acumulado en la superficie de condensador ubicado en la parte posterior del congelador.

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 su problema, y evitara la inutilización de su FREEZER DUAL mientras espera al técnico.

- 1) Si la unidad no se pone en marcha cuando la conecta, verifique:
 - Que llegue tensión al tomacorriente, enchufando otro aparato.
 - Que el enchufe este bien insertado en el tomacorriente.
 - Que la posición de la perilla no este en "NO".
- 2) Si la marcha es constante (el equipo no se detiene), verifique:
 - Que la tapa freezer este cerrada perfectamente.
 - Si se han producido muchas aperturas en poco tiempo.
 - Si se ha cargado de alimentos por encima de lo indicado en "Capacidad de congelamiento en kg. por cada 24 hs."

- 3) Si no enfría correctamente, verifique:
 - Que el condensador este limpio.
 - Que el freezer este ubicado en un lugar que cuente con una buena circulación de aire. (siga las instrucciones indicadas en el tema "UBICACIÓN", en el comienzo del manual).
 - Si hay excesiva acumulación de hielo, y necesite ser descongelado.
- Si una vez efectuadas las verificaciones precedentes del Freezer Dual no funciona a su satisfacción le rogamos acuda directamente al "Prestador de Servicio Técnico" que corresponda a su zona.

La constante inquietud de nuestro departamento Técnico y Departamento Ventas, por mejorar nuestros productos, establece características para éste folleto, sujetas a cambios sin previo aviso, sin que ello signifique compromiso alguno para nuestra empresa, ni para nuestros representantes.

Ficha Técnica

Marca y modelo del producto	Briket: FR 2500 Briket / FR 2500 ST Briket / FR 2500 BL AO Briket / FR 2520 Silver Briket / FR 2520 ST Silver Briket / FR 2520 GP AO Briket. Marshall: MTI 251A 230 ltr EF / MTI 251 ST Marshall / MTI 251 BL AO Marshall. Luxman: LBF 224 Luxman Coop: FR 2500 Coop / FR 2500 ST Coop / FR 2500 BL AO Coop.	Briket: FR 3300 Briket / FR 3300 ST Briket / FR 3300 BL AO Briket / FR 3320 Silver Briket / FR 3320 ST Silver Briket / FR 3320 GP AO Briket. Marshall: MTI 351A 300 ltr EF / MTI 351 ST Marshall / MTI 351 BL AO Marshall. Moddo: FMH 3300 B Moddo. Luxman: LBF 295 Luxman Coop: FR 3300 Coop / FR 3300 ST Coop / FR 3300 BL AO Coop.	Briket: FR 4500 Briket / FR 4500 ST Briket / FR 4500 BL AO Briket. Moddo: FMH 4500B Moddo. Entropy: FR 4500 Entropy / FR 4500 ST Entropy / FR 4500 BL AO Entropy. Coop: FR 4500 Coop / FR 4500 ST Coop / FR 4500 BL AO Coop.	
Tipo de aparato	Congelador Horizontal	Congelador Horizontal	Congelador Horizontal	
Clasificación energética (*)	A	A	A	
Consumo de energía (en kw/año) (**)	291	340	408	
Volumen útil compartimiento de alimentos congelados (en litros)	224	295	390	
Clasificación por estrellas	****	****	****	
Periodo de elevación de la temperatura (en horas)	39	40	37	
Capacidad de congelamiento en Kg	13	14	18	
Clave climática	TROPICAL	TROPICAL	TROPICAL	
Ruido	46	44	43	
Dimensiones externas s/ embalaje (mm)	Frente	945	1155	1480
	Fondo	700	700	700
	Altura con puerta cerrada	840	840	840
	Altura con puerta abierta	1495	1495	1495
Dimensiones externas c/ embalaje (mm)	Frente	950	1160	1485
	Fondo	740	740	740
	Altura	880	880	880
Sistema de refrigeración	KOMP	XOMP	KOMP	
Tipo de corriente	ALTRERNA	ALTRERNA	ALTRERNA	
Voltaje (V)	220	220	220	
Frecuencia - ciclos x segundo (HZ)	50	50	50	
Corriente nominal en (A)	1	1	1,2	
Aislación eléctrica clase	1	1	1	
Peso s/ embalaje (Kg)	50,1	57,7	67,6	
Peso c/ embalaje (Kg)	52,4	59,1	74	

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

(**) Consumo de energía, según los resultados obtenidos en la prueba normal de 24 horas.

Corriente nominal en amperios FR3300 = 2,3 A / Porcentaje de marcha FR3300 = 49%

Corriente nominal en amperios FR2500 = 1,8 A / Porcentaje de marcha FR2500 = 42%

Corriente nominal en amperios FR4500 = 1,2 A / Porcentaje de marcha FR4500 = 40%

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