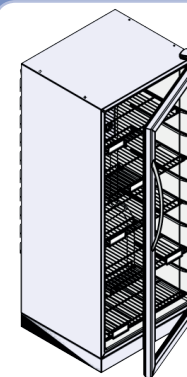


MANUAL DE INSTRUCCIONES VITRINA FRIGORIFICA

Importante

Antes de instalar u
operar su vitrina frigorífica
lea cuidadosamente éste
manual de instrucciones,
de ello depende la
vigencia de la garantía.
El uso correcto de su
artefacto prolongará la
vida útil del mismo.



FELICITACIONES

Como fabricantes de su nueva vitrina frigorífica, deseamos agradecerle el haber escogido uno de nuestros artefactos, los mismos que son producidos con normas de la más avanzada tecnología.

Permanentemente hemos escuchado las sugerencias de nuestros clientes introduciendo el mayor número posible de mejoras funcionales que confirman la diferencia de esta vitrina frigorífica con otros equivalentes, garantizándole su comodidad y satisfacción.

Nuestro servicio técnico está obligado a darle una solución efectiva y rápida si usted lo requiere en repuestos, reparaciones y garantía.

¿Cómo usar el manual de instrucciones?

Las recomendaciones de como instalar su vitrina frigorífica (pag. 2), limpieza (pag.7), problemas, posibles causas y soluciones (pag.11), que constan en este manual son para todos los modelos. La información adicional le servirá como guía para el uso correcto de las funciones de su artefacto, las cuales encontrará en funcionamiento (pag.4), de acuerdo al producto que usted ha comprado.



ADVERTENCIAS PRELIMINARES

- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este artefacto.
- Leer las instrucciones de uso antes de encender este artefacto.

PROBLEMAS, POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|--|---|
| Artefacto se prende y apaga muy seguido. | El control de temperatura mantiene a la vitrina frigorífica a una temperatura constante. | Esto es normal. |
| Temperatura de la vitrina frigorífica muy fría. | Control de temperatura en posiciones altas. | Coloque el dial en la posición más baja. pag 4. |
| Temperatura de la vitrina frigorífica muy caliente. | Control de temperatura en posiciones muy bajas. | Coloque el control de temperatura en posición más alta. pag 4. |
| Ruidos y Sonidos. | Ver manual en la página # 8, en SONIDOS NORMALES. | Por cualquier sonido que esté fuera del listado de sonidos normales solicite información a SERVICIO TÉCNICO |
| Alimentos con mal olor y sabor. | Ciertos alimentos como la cebolla, plantas aromáticas, carnes, etc. tienen un olor fuerte. | Coloque estos en fundas plásticas. |
| Puerta no cierra. | Alimentos mal colocados, no permitiendo que la puerta cierre. | Acomode los alimentos de tal manera que no impida que la puerta se cierre. |
| Leds no prenden | Toma no está energizada. | Conecte una lámpara para verificar funcionamiento. |

Índice y contenido

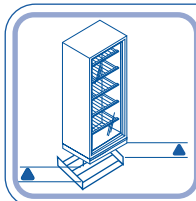
| | |
|---|----|
| Índice | |
| EN DONDE UBICAR SU VITRINA FRIGORÍFICA | 2 |
| COMO INSTALAR SU VITRINA FRIGORÍFICA | 2 |
| Niveladores | 3 |
| Precauciones | 3 |
| DESCONGELAMIENTO | 3 |
| Sistema no frost sin escarcha | 3 |
| FUNCIONAMIENTO | 4 |
| Como encender su refrigerador | 4 |
| Control de la temperatura | 4 |
| Iluminación LED | 4 |
| Desempañador | 4 |
| Calentamiento periférico | 5 |
| INFORMACIÓN ADICIONAL | 5 |
| Recomendaciones generales | 5 |
| LIMPIEZA | 7 |
| SONIDOS NORMALES | 8 |
| TRANSPORTE DE SU ARTEFACTO | 9 |
| Recomendaciones generales | 9 |
| TRANSPORTE MANUAL | 9 |
| DISPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN SU VITRINA FRIGORÍFICA | 10 |
| PROBLEMAS, POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES | 11 |

Importante

Los fabricantes no se responsabilizan por accidentes que pudieran ocasionarse si no se siguen las instrucciones de instalación y operación de este manual. De igual forma la garantía no cubre daños o desperfectos derivados de instalaciones defectuosas y/o mala operación de su artefacto.

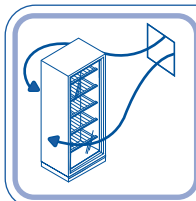
1.- Donde ubicar su Vitrina Frigorífica

▶1.1



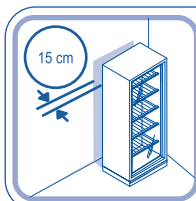
Retire la base de madera o poliestireno, que sirve solo para el transporte, así podrá utilizar las ruedas o niveladores.

▶1.2



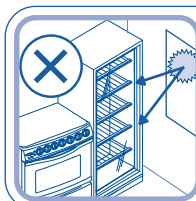
Se recomienda que el artefacto esté ubicado en el lugar más ventilado posible.

▶1.3



Debe existir una distancia entre la parte posterior de la vitrina frigorífica y la pared de unos 15 cm, con el fin de obtener una buena circulación de aire.

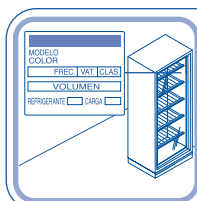
▶1.4



No exponer la vitrina frigorífica a fuentes directas de calor, como el sol, cocinas, hornos, calentadores de agua, etc. Ni a exceso de humedad.

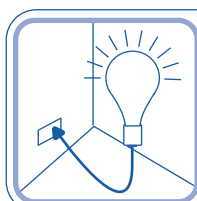
2.- Como instalar su Vitrina Frigorífica

▶2.1



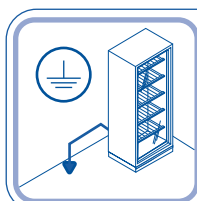
Asegúrese de verificar que el voltaje y frecuencia del lugar donde se instalará esta vitrina frigorífica sea el indicado en la placa de identificación que se encuentra en la parte interior de su vitrina frigorífica.

▶2.2



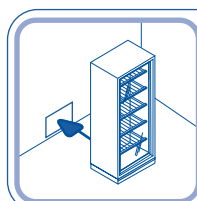
Asegúrese de que esté energizado el tomacorriente conectando una lámpara y encendiéndola.

▶2.3



Para su seguridad el artefacto deberá ser conectado a tierra. Esta conexión debe realizarla un electricista calificado.

▶2.4



Conecte el cordón de servicio de su vitrina frigorífica al tomacorriente.

10.- PROBLEMAS, POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES

IMPORTANTE: Si después de revisar las posibles causas y soluciones, el problema persiste llame al **SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO**.

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|--|---|
| No enfría el artefacto en absoluto. | Tomacorriente no está energizado, leds no prenden. | Revise conectando una lámpara si la toma está energizada esta se encenderá. pág 2. |
| | No está conectado el artefacto, leds no prenden. | Conecte el artefacto al tomacorriente. pág 2. |
| | Perilla del control en posición OFF, leds si prenden. | Coloque la perilla de control de temperatura en las posiciones 1, 2 o 3. pág 4. |
| Compresor funciona por períodos largos de tiempo. | Temperatura ambiente muy alta o expuesto a fuentes de calor. | Coloque el artefacto en un lugar ventilado y no expuesto a fuentes de calor. pág 2. |
| | Apertura de puerta muy seguida o puerta mal cerrada. | Abra la puerta lo indispensable y asegúrese de que quede bien cerrada. pág 5. |
| | Condensador sucio o muy pegado a la pared. | Limpie el condensador dejando una separación de 15 cm. de la pared. pág 7. |
| | Se introdujo alimentos calientes. | Espere que se enfríen los alimentos antes de introducirlos en el artefacto. pág 5. |
| | Exceso de carga de alimentos. | Cargar alimentos adecuadamente y con una buena distribución. |
| | Posición de control de flujo de aire en números muy altos. | Regule la perilla a un número menor. |
| Compresor no arranca. | Rejillas bloqueadas. | Distribuya adecuadamente los alimentos. |
| | Timer en ciclo de descongelamiento. | El tiempo que el timer está en ciclo de descongelamiento es de 20 minutos, por favor espere este tiempo para que actúe el ciclo de congelación. |
| | Voltaje demasiado bajo. | Revise la instalación eléctrica de su vivienda. |

9.- Disposición y Conservación de los Alimentos en su Vitrina Frigorífica

| ALIMENTOS | TIEMPO MÁXIMO DE CONSERVACIÓN | DISPOSICIÓN DE LA VITRINA FRIGORÍFICA | CONDICIONES |
|---------------------|-----------------------------------|--|---|
| Carnes rojas | 1 semana | Parrillas superiores de la vitrina frigorífica | En recipientes herméticos o envueltos en fundas plásticas |
| Aves | 3 a 4 días | Parrillas superiores de la vitrina frigorífica | |
| Pescado limpio | 3 a 4 días | Parrillas superiores de la vitrina frigorífica | |
| Fruta y verdura | 1 semana | Parrillas inferiores | |
| Mantequilla y queso | 2 semanas | Parrillas | |
| Comidas cocidas | 3 a 4 días | Parrillas superiores de la vitrina frigorífica | Frías y en recipientes herméticos |
| Huevos | 1 mes | Parrillas | En sentido vertical |
| Productos envasados | Según indicaciones del fabricante | Parrillas | Tapadas herméticamente |

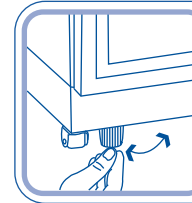
- Al colocar los alimentos no bloquee los ductos de circulación de aire para mantener uniforme las temperaturas de la vitrina frigorífica.
- Deje espacio suficiente entre cada producto almacenado para que el aire circule libremente entre ellos.
- No almacene más de una semana a temperaturas bajas alimentos sensibles, como plátanos, frutillas, piñas y melón.
- Es necesario no exceder el tiempo de almacenamiento recomendado por los fabricantes de alimentos.
- Los tiempos máximos de conservación para un buen funcionamiento de la vitrina frigorífica están dados en la posición del control de temperatura sugeridos en la página 4.

Como instalar su Vitrina Frigorífica

NOTA: Antes de usar el artefacto se recomienda hacer una limpieza interna y externa del mismo.

PRECAUCIÓN: En caso de que el artefacto haya permanecido por más de 1/2 hora en posición horizontal, una vez colocada en posición normal espere 2 horas antes de encenderlo.

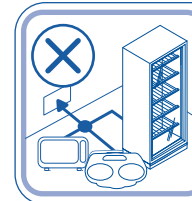
2.5 / NIVELADORES



Gire los niveladores delanteros cuando el artefacto esté inestable, o en el caso de que las puertas se encuentren desniveladas manipule hasta alinearlas.

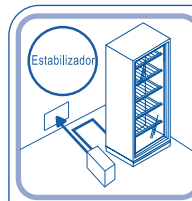
PRECAUCIONES

▶ 2.6



No use extensiones ni adaptadores múltiples que compartan otros artefactos, debido a que ocasionan pérdidas de voltaje y recalentamiento de cables.

▶ 2.7



Si el sector de su vivienda sufre apagones de luz constantes o si la corriente eléctrica es inestable es muy probable que el compresor de su refrigerador se dañe irreversiblemente.

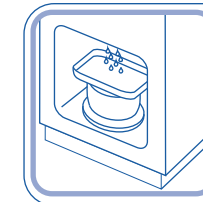
Recomendamos apagar su vitrina frigorífica hasta que se estabilice la energía eléctrica y adquirir un estabilizador de voltaje. Los daños del compresor causados por lo citado anteriormente no están cubiertos por la garantía.

3.- Descongelamiento

3.1 / SISTEMA NO FROST SIN ESCARCHA



Sistema de enfriamiento recomendado para uso comercial que **no produce escarcha**. Su descongelamiento es automático y cuenta con el moderno sistema de distribución de aire MULTIFLOW.

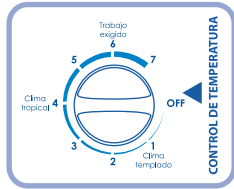


El agua proveniente del descongelamiento automático se depositará en la bandeja situada en la parte posterior sobre el compresor, evaporándose por el calor que proporciona el compresor.

NOTA: Se debe limpiar periódicamente la bandeja de descongelamiento para garantizar una eficiente evaporación del agua.

4.- Funcionamiento

4.1 / ENCENDIDO



Para encender su vitrina frigorífica gire la perilla desde la posición OFF (apagado), hacia los números en forma ascendente según su necesidad. Cuanto más alto sea el número, más frío obtendrá en su artefacto.

4.2 / CONTROL DE TEMPERATURA

POSICIÓN DE TEMPERATURA

| | |
|-------|---------------------|
| 1 - 2 | Con pocos alimentos |
| 3 - 4 | Recomendado |
| 5 - 7 | Máximo Frío |

RECOMENDACIONES

1-2 Con pocos alimentos: Esta posición se recomienda cuando hay poca carga de alimentos en el refrigerador.

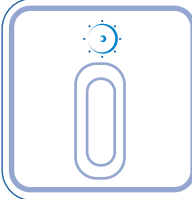
3-4 Recomendado: Normal (Ahorro de Energía) En esta posición obtendrá la temperatura adecuada para una carga normal de alimentos, manteniendo bajo el consumo de energía.

5-7 Máximo frío: Para un uso de tiempo limitado: Se recomienda cuando la carga de alimentos sea exigida.

NOTA: Después de encender la vitrina frigorífica déjelo funcionar en temperatura MEDIA por 2 o 3 horas antes de introducir los alimentos.

IMPORTANTE: Recuerde que la ubicación de la vitrina frigorífica, la temperatura ambiente y la frecuencia de apertura de puertas puede afectar a las temperaturas internas; por lo que debe ajustarse el control de temperatura según las condiciones mencionadas.

4.3 / ILUMINACIÓN LED



El encendido de los leds de su vitrina frigorífica, le permite una mejor visualización del interior.

4.4 / DESEMPAÑADOR



El desempañador de la puerta de su vitrina frigorífica, tiene la función de eliminar la condensación que pudiera presentarse en el vidrio, permitiéndole visualizar mejor el interior.

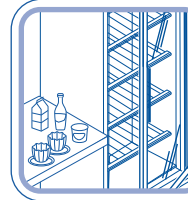
NOTA: El uso del desempañador consume energía eléctrica, apáguelo en las noches y enciéndalo cuando lo necesite.

8.- Transporte de su Artefacto

RECOMENDACIONES GENERALES

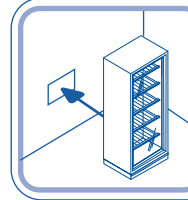
Cuando tenga que transportar su artefacto debe ejecutar los siguientes pasos:

▶ 8.1



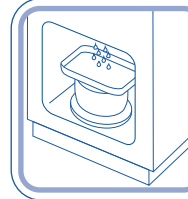
Retire todos los alimentos de su artefacto.

▶ 8.2



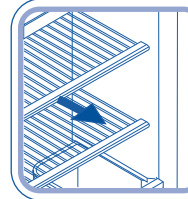
Desconecte su artefacto.

▶ 8.3



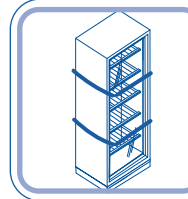
Vacíe, descongele, limpie y seque completamente el artefacto.

▶ 8.4



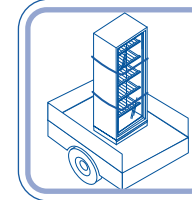
Retire o asegure todos los elementos internos propios de su artefacto, de manera que permanezcan fijos para evitar daños.

▶ 8.5



Fije la puerta de tal forma que en el transporte y/o manipuleo se mantenga asegurada (cerrada).

▶ 8.6



Transporte su artefacto siempre en posición vertical, nunca en forma horizontal. El compresor contiene aceite que puede derramarse internamente en el sistema y provocar daños por falta de lubricación.

Transporte Manual

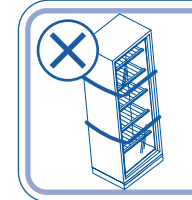
Cuando tenga que transportar su artefacto manualmente, debe seguir los mismos pasos anteriores hasta el numeral 8.5, seguidamente realizar lo siguiente:

▶ 8.7



Incline su artefacto hacia un costado como indica la figura.

▶ 8.8



No manipule por el frente (manijas), ni tampoco por detrás (compresor, condensador). Puede producir daños en los mismos.

▶ 8.9



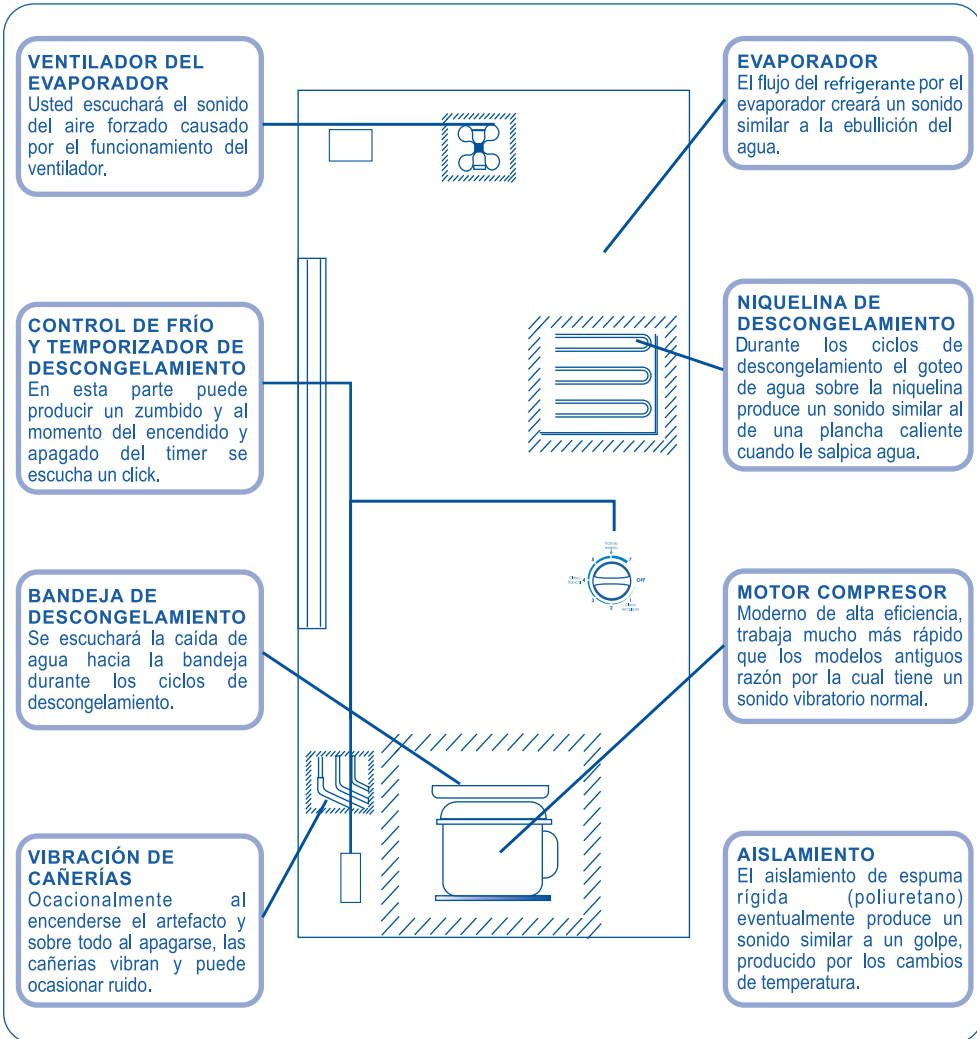
Transporte su artefacto con cuidado, ya que el excesivo movimiento puede causar daños.

NOTA: Su artefacto contiene ruedas que pueden ayudarlo en el transporte en distancias cortas.

IMPORTANTE: La garantía no cubre daños por la mala manipulación del artefacto.

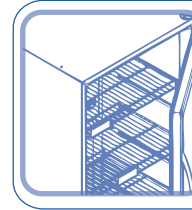
7.- Sonidos normales

SONIDOS NORMALES EN EL FUNCIONAMIENTO DE SU VITRINA FRIGORÍFICA



Funcionamiento

4.5 / CALENTAMIENTO PERIFÉRICO

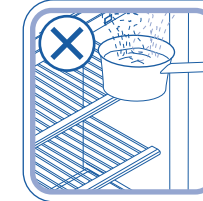


El calor que usted siente en la periferia de su vitrina frigorífica es NORMAL, debido a que nuestros artefactos utilizan el moderno sistema HOT WALL, que evita la condensación externa, sin consumir energía eléctrica.

5.- Información adicional

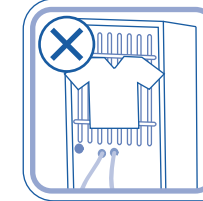
RECOMENDACIONES GENERALES

▶ 5.1



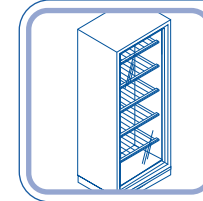
No introduzca alimentos calientes en su vitrina frigorífica, para evitar la condensación interior y un esfuerzo innecesario del compresor para absorber temperaturas superiores al medio ambiente.

▶ 5.2



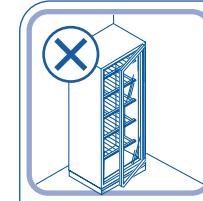
No coloque objetos húmedos en la parte posterior de su vitrina frigorífica (condensador) esto puede causar daños en su compresor.

▶ 5.3



Luego de abrir las puertas de la vitrina frigorífica, asegúrese siempre de que ésta quede herméticamente cerrada.

▶ 5.4

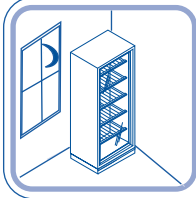


En el caso de corte de energía eléctrica trate de abrir la puerta de la vitrina frigorífica lo menos posible hasta que el suministro de energía esté reestablecido; para no comprometer la conservación de los alimentos.

En todo caso debe evaluarse con cuidado si los alimentos están en condiciones de consumo.

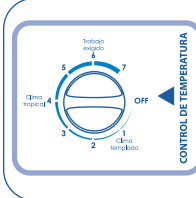
Información adicional

▶ 5.5



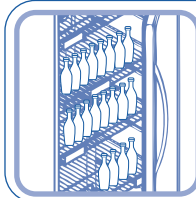
Cargue los alimentos preferentemente en la noche.

▶ 5.6



La posición del nivel de frío debe ser la adecuada, dependiendo del clima y tipo de uso.

▶ 5.7



Procure mantener una buena distribución de los productos (botellas en la parrilla).

▶ 5.8



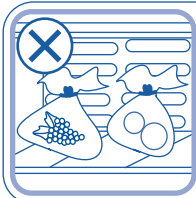
Para evitar la contaminación de olores y deshidratación de los alimentos, consérvelos dentro de fundas plásticas o recipientes herméticos.

▶ 5.9



No introduzca sustancias tóxicas, éstas pueden contaminar sus alimentos.

▶ 5.10



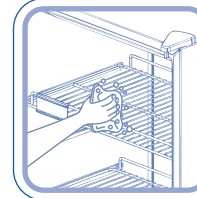
No bloquear las rendijas de salida y retorno de aire, con alimentos.

PRECAUCIÓN: Estas recomendaciones le ayudarán a ahorrar energía.

NOTA. En caso de que la vitrina frigorífica vaya a permanecer fuera de uso por un tiempo prolongado, desconéctela, retire todos los alimentos, limpie y seque el interior del artefacto y deje la puerta entreabierta.

6.- Limpieza y Mantenimiento

▶ 6.1



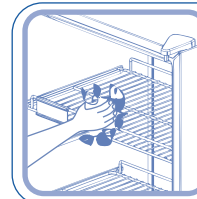
Para la limpieza utilice un paño suave con una solución de agua jabonosa caliente con bicarbonato. (2 cucharadas en un litro de agua).

▶ 6.2



No utilice detergentes, aerosoles, productos corrosivos o productos abrasivos fuertes.

▶ 6.3



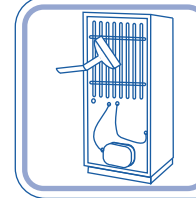
No use estropajos puede estropear el acabado.

▶ 6.4



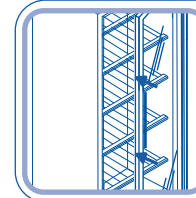
Se debe limpiar periódicamente la bandeja de descongelamiento que se encuentra sobre el compresor, en la parte posterior de la vitrina frigorífica.

▶ 6.5



En la parte posterior de su vitrina frigorífica está ubicado el condensador, es necesario realizar una limpieza trimestral de éste con una aspiradora o un cepillo.

▶ 6.6



Limpie periódicamente el empaque magnético de las puertas.

NOTA: Cualquier daño producido por el incumplimiento de estas recomendaciones anula la garantía.

IMPORTANTE: Los periodos de limpieza deberán ajustarse a las condiciones y uso del artefacto.