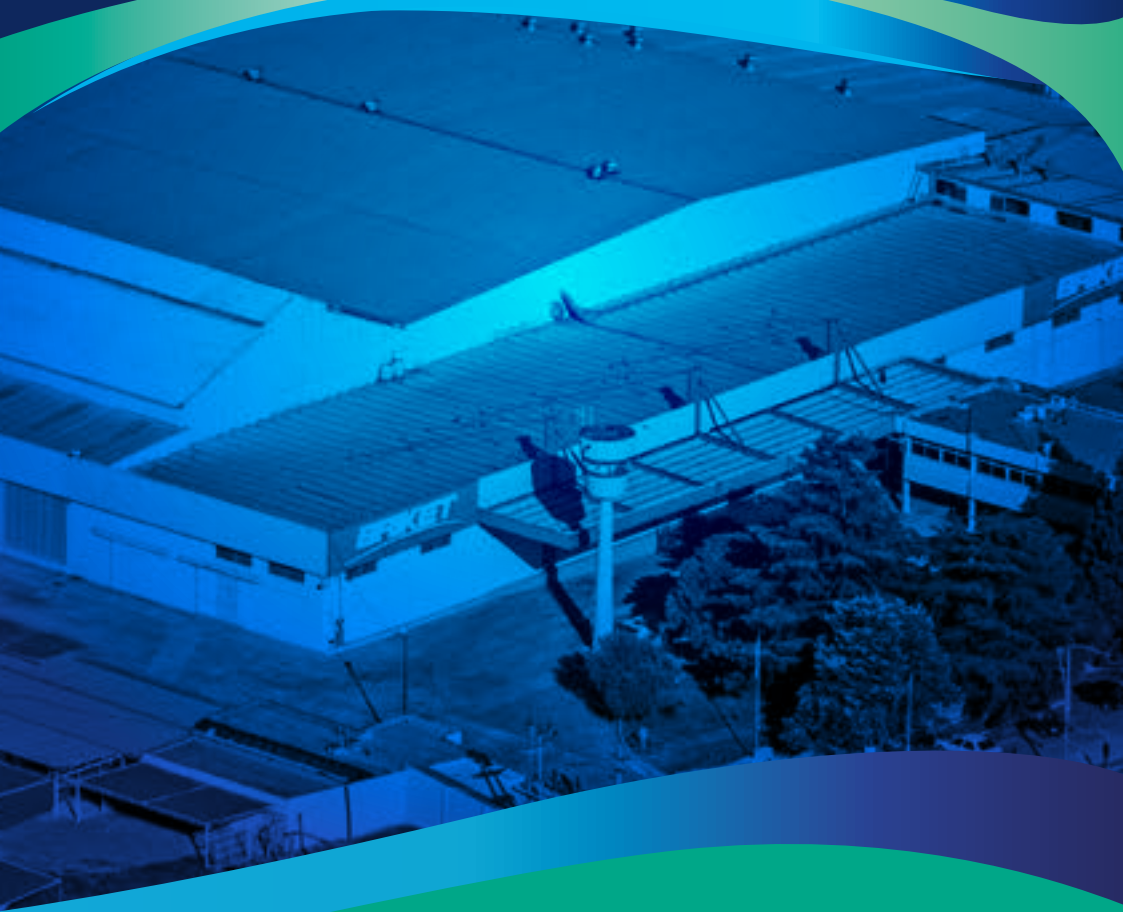


BRIKET

El frío que dura



FREEZERS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico autorizado o a su revendedor, consulte la siguiente tabla para resolver problemas:

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 "Clic".	
	Sonido de zumbido o pulsaciones	Velocidad de operación del motorcompresor.	
	Calentamiento en parte superior del producto	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 reabrirlo.
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.
		Tomacorrientes defectuoso	Conecte otro aparato al tomacorriente para verificar y cámbielo 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 temperatura 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	Concientarse sobre la apertura de puerta, solamente cuando sea necesario.
		Exceso de carga	Controle que el equipo no se encuentre cargado de sobremanera.
	Condensación interna	Elevada carga de humedad en el ambiente	Instale su equipo en un lugar ventilado, séquelo con un paño suave.
	Condensación externa	Alta frecuencia de apertura de puerta	Abra la puerta solo cuando sea necesario, por breves períodos de tiempo.
	Formación de hielo	Filtración de humedad al interior del producto	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, para así obtener de este producto el máximo rendimiento para el cual ha sido diseñado.

Tanto con el controlador dual como el trial, usted puede utilizar su equipo ya sea como freezer, enfriador de botellas o como conservador de alimentos.

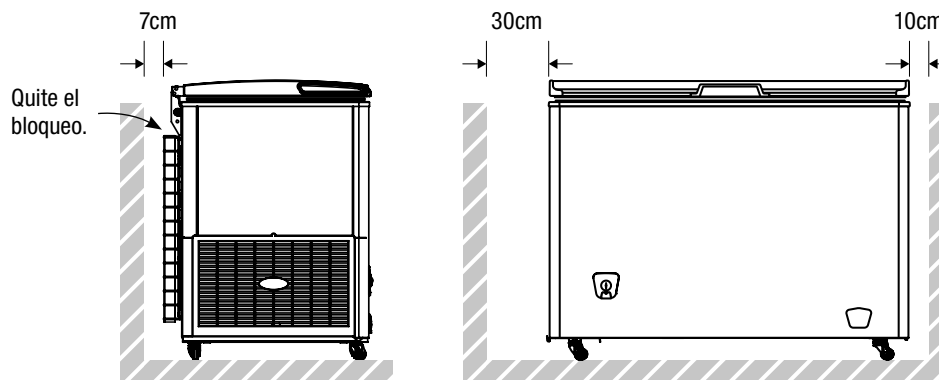
Las funciones «conservador» y «freezer» le permite congelar y conservar en perfecto estado alimentos preparados o naturales en los tiempos y formas indicados en cada caso.

La función «enfriador» le asegurará una temperatura óptima en las bebidas en botellas. Dicha función se logra operando el tablero de control, como lo indica el presente manual.

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

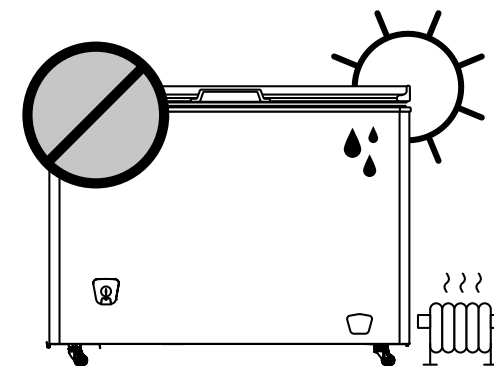
UBICACIÓN

Para lograr una eficiente operación de su freezer es conveniente que el condensador ubicado en la parte posterior reciba constantemente una corriente de aire. Para ello separe el freezer de la pared al menos de 7 cm, dejando este espacio libre de obstrucciones e interferencia, del lado de la reja (ventilación motorcompresor) deje un espacio como mínimo de 30 cm y el lado opuesto al de la reja 10 cm. Recuerde ubicar el producto siempre alejado de fuentes de calor artificial o natural como cocinas, calefones, aberturas con luz del sol directa, etc.



⚠ AVISOS IMPORTANTES:

Mantener ventilaciones en la envolvente o estructura del equipo libre de obstrucción. Antes de poner en funcionamiento su freezer, desbloquee el condensador. Colocar este producto en un lugar bien ventilado y sin humedad, alejado de fuentes directas 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) No almacene sustancias explosivas tales como aerosoles con propelente inflamable en éste aparato.
- 3) Su freezer contiene líquidos y está hecho de partes y materiales los cuales son re utilizables y/o reciclables. A la hora de desechar su equipo, tener en cuenta que el agente espumante y el gas refrigerante que utiliza son de tipo hidrocarburo (inflamable). Contáctese con los organismos pertinentes y consulte las reglamentaciones vigentes para tal fin. Ante la necesidad de reparación en el sistema frigorífico, deberá derivarlo al servicio técnico oficial más cercano, ya que el mismo contiene refrigerante del tipo HC y debe ser tratado por personal capacitado en un local debidamente adecuado y equipado.
- 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. 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, clientes en hoteles, moteles, etc.
- Entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- Servicios de restaurantes y aplicaciones no detalladas y similares.

5) IMPORTANTE:



Agente espumante de aislación «CICLOISO-PENTANO». Gas refrigerante inflamable.

- 6) No ubique múltiples tomas de corriente portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato. Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado o dañado.



AVISOS IMPORTANTES:

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.

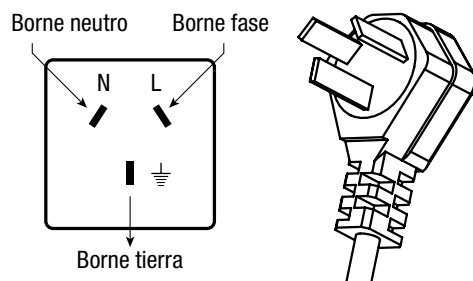
INSTALACIÓN ELÉCTRICA

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 1,5mm².
 - 4 - Los fusibles de protección de la línea sean de 15A.
 - 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 co-

rrespondientes. La tercera pata que no tiene símbolo está conectada al cable de fase (polo vivo: L).



AVISOS IMPORTANTES:

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 EN 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 ya que éstos 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.

CONGELACIÓN

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 pliegable 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 con-

sumirlo dentro de los 30 días.

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.

sumirlo 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 congelarlo 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 gran-

des y con cáscara como el ananá o piña deben ser peladas y cortadas en rodajas. Las frutas envasadas en almíbar se congelaran en recipientes herméticos.

HIELO

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

⚠ AVISOS IMPORTANTES:

- 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 el horno, queden terminados a punto.

FUNCIONAMIENTO DEL FREEZER

MODO FREEZER

Lleve la perilla a la posición máxima del modo «FREEZER» y deje funcionar dos horas el equipo sin carga y con la puerta cerrada. Transcurrido ese tiempo, cargue el freezer cuidando de no sobrepasar los límites estipulados en las características técnicas (Capacidad de Congelamiento en Kg. por cada 24 h).

Transcurridas las 24 horas de funcionamiento en esta posición, girar el selector (dentro de la zona en que la unidad funciona como freezer) a una posición intermedia, según su requerimiento de frío.

Para los posteriores ingresos de productos al freezer, no será necesario llevar la perilla del selector a posición máxima, mientras la carga no supere el 50% del límite fijado en capacidad de congelamiento para cada modelo. Para evitar pérdida de frío, la operación de carga y descarga de productos debe realizarse lo más rápidamente posible.

MODO ENFRIADOR

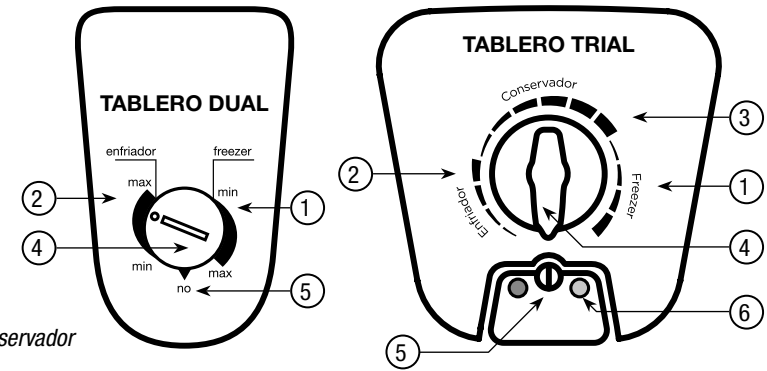
Si desea que su unidad funcione como enfriador, gire la perilla hasta el punto donde la unidad funciona como «ENFRIADOR». En esta posición, el equipo conserva alimentos a una temperatura entre 1°C Y 5°C. Es recomendable introducir los alimentos envueltos o en recipientes cerrados para conservar todo su aroma y frescura. En esta función se pueden almacenar todo tipo de líquidos gasificados en botellas y/o latas.

MODO CONSERVADOR

Luego de haber estado operando como «FREEZER», gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta el punto donde la unidad funciona como «CONSERVADOR». En esta posición el equipo conserva alimentos a una temperatura promedio de -12 °C.

Nota:
Existe una amplia gama de temperaturas dentro de cada modo de funcionamiento (enfriador - conservador - freezer), que le permiten elegir la más conveniente para la mejor conservación de sus alimentos.

DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO DE TABLERO DE CONTROL



- 1- Modo freezer
- 2- Modo enfriador
- 3- Modo conservador
- 4- Perilla termostato
- 5- Posición apagado
- 6- Indicadores luminicos

Para tablero trial:

- Luz verde: modo enfriador
- Luz azul: modo freezer
- Luz verde y azul: modo conservador

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

En el cuadro siguiente detallamos 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 (modo freezer).

TIEMPOS RECOMENDADOS PARA CONSERVACIÓN EN FREEZER

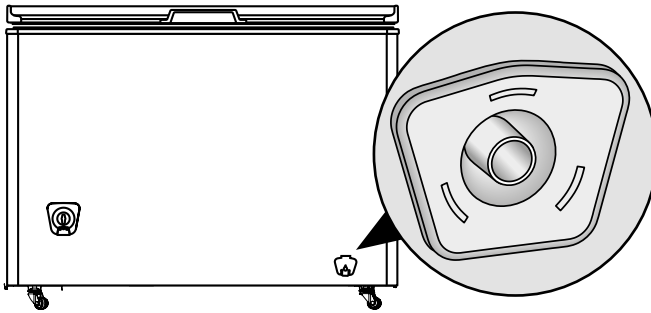
Carne de novillo	10 a 12 meses	Verduras	9 a 12 meses
Carne de ternera	9 meses	Frutas	8 a 12 meses
Carne de cordero	9 meses	Huevos	6 a 8 meses
Carne de cerdo	6 meses	Leche homogeneizada	1 mes
Salchichas	2 a 3 semanas	Manteca	6 meses
Jamón	2 a 3 meses	Crema	3 a 4 meses
Carne picada	4 meses	Quesos	3 a 4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

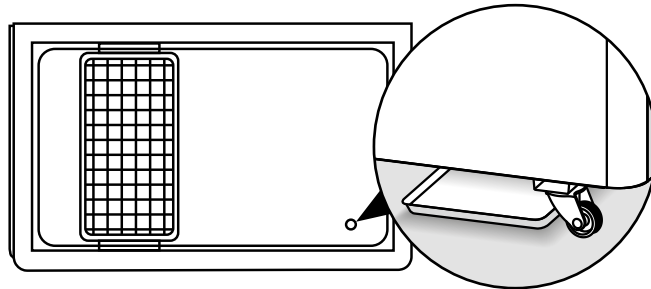
Seque totalmente el interior del freezer antes de reiniciar el funcionamiento.

Freezer con desagüe frontal



AVISO IMPORTANTE:
Adicionar una manguera de media pulgada de diámetro al pico para desagotar el freezer en el momento del descongelamiento y limpieza.

Freezer con desagüe interno



AVISO IMPORTANTE:
Colocar un recipiente debajo del desagote del producto para recibir el agua del descongelamiento.



AVISO IMPORTANTE:
No utilice elementos metálicos, punzantes o cortantes para retirar el hielo. Puede dañar las superficies.

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.

RESOLVIENDO PEQUEÑOS PROBLEMAS

Si usted observa que su unidad no funciona correctamente, antes de reclamar la intervención del servicio mecánico, le sugerimos consultar la siguiente guía de localización de averías que le permitirá solucionar sin dificultad su problema, y evitara la inutilización de su freezer 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 esté bien insertado en el tomacorriente.
- Que la posición de la perilla no esté en "NO".

2) Si la marcha es constante (el equipo no se detiene), verifique:

- Que la puerta freezer esté cerrada perfectamente.
- No se hayan producido muchas aperturas de puertas en poco tiempo.
- No se haya cargado de alimentos por encima de lo indicado en "Capacidad de congelamiento en Kg./24 h".

3) Si no enfría correctamente, verifique:

- Que el condensador este limpio.
- Que el freezer esté 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).
- No haya 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.

AVISO IMPORTANTE:
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.

¿Qué producto tiene?

Familia 2500	
Briket	FR 2500 BL HC A2 FR 2520 GP HC A2
Marshall	MTI 251 BL HC A1 (*)
Coop	FR 2500 BL HC A1 (*)
Häuser	FR 2520 GP HC A1 (*)

Familia 2502	
Briket	FR 2502 BL HC A2 FR 2522 GP HC A2

Familia 3300	
Briket	FR 3300 BL HC A2 FR 3320 GP HC A2
Marshall	MTI 351 BL HC A1 (*)
Coop	FR 3300 BL HC A1 (*)
Häuser	FR 3300 BL HC A1 (*)

Familia 3302	
Briket	FR 3302 BL HC A2 FR 3322 GP HC A2

Familia 4500	
Briket	FR 4500 BL HC A2 FR 4520 GP HC A2 FR 4500 BL HC A2 1pta
Coop	FR 4500 BL HC A1 (*)
Häuser	FR 4500 BL HC A1 (*) FR 4520 GP HC A1 (*)

Familia 5500	
Briket	FR 5500 BL HC A2

Familia 7000	
Briket	FR 7000 BL HC A2

Ficha técnica freezers horizontales

Modelo de producto		Familia 7000	Familia 5500	Familia 4500	Familia 3302	Familia 3300	Familia 2502	Familia 2500	
Tipo de aparato		Congelador horizontal							
Clasificación energética (**)		N/A	A	A	A+	A	A+	A	
Consumo de energía (Kw/año) (***)		N/A	507	408	264	339	233	304	
Tipo de corriente		Alterna							
Voltaje		220							
Frecuencia (Hz)		50							
Corriente nominal (A)		2,3	1	0,7	1,23	0,87	1,03	0,5	
Volumen (L)		700	535	390	295	295	230	230	
Clasificación por estrellas		****							
Clase climática		Tropical							
Aislación eléctrica clase		1							
Periodo de elevación de temp. (h)		N/A	48.3	39	45.9	45.5	46	46	
Cap. de congelamiento (Kg/24h)		N/A	24	18	14,4	14.4	12	12	
Peso (Kg)	S/embalaje	93	77	62	50	50	43	43	
	C/embalaje	96	78.5	64	51.5	51.5	44.5	44.5	
Ruido		N/A	48	43	44	44	42	43	
Sistema de refrigeración		Komp							
Dimensiones sin embalaje (mm)	Frente	2100	1900	1480	1155	1155	945	945	
	Fondo	636	700	700	700	700	700	700	
	Altura	1000	860	855	855	855	855	855	
Dimensiones con embalaje (mm)	Altura pta. abi.	1610	1510	1505	1505	1505	1505	1505	
	Frente	2115	1905	1485	1160	1160	950	950	
	Fondo	656	740	740	740	740	740	740	
Altura de productos con (*)	Altura	N/A	860	840	840	840	840	840	
	Altura pta. abi.	N/A	1510	1495	1495	1495	1495	1495	
Dimensiones con embalaje (mm)		Altura		N/A	900	880	880	880	800

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

(***) 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 apartamento y de su localización.

BRIKET
El frío que dura

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 producen 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 ori-

ginada por falla o defecto alguno, cubierto por este certificado, deberá ser abonada 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:

- Usos inapropiados o distintos del uso doméstico.
- Instalación en condición distinta a la recomendada en el Manual Usuario.
- 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 o bien por 90 días contados a partir de la fecha de reparación o reemplazo, el que fuere mayor. Toda intervención, dentro de garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado de garantía, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.

En caso de requerir asistencia técnica, escanee el código QR y complete el formulario.
A la brevedad nos estaremos comunicando con usted.





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