POYIN

50 Años

MANUAL DE USUARIO

ARMARIOS Y MOSTRADORES

Agradecemos la confianza depositada en nuestra marca al adquirir un producto de estas características.

Estamos convencidos de que quedará totalmente satisfecho con su compra.

Consulte este manual para la instalación, utilización y mantenimiento de la unidad, le será de gran ayuda conocer estos detalles, para aprovechar al máximo todas sus prestaciones.

GARANTÍA

La garantía de la unidad ampara todo defecto de fabricación por el término de 6 (seis) meses. No incluye fallas causadas por accidentes, uso o instalación incorrecta (agua, gas o electricidad), problemas eléctricos originados por caídas o sobre-tensión, u obstrucciones en el circuito de gas ocasionadas por suciedad en la red.
Durante dicho período nuestro servicio técnico repondrá las partes defectuosas en reparaciones amparadas, en forma totalmente gratuita.
Una vez superado el tiempo de garantía, la visita del técnico tendrá un costo en concepto de traslado, diagnóstico y elaboración del presupuesto por el total de la reparación, que le será entregado en el momento.

INSTALACIÓN

EMPLAZAMIENTO

-Una vez que la unidad haya quedado en su lugar, es conveniente accionar el sistema de frenos en las ruedas para evitar que se mueva.

CONEXIÓN

-Verificar la correcta conexión a tierra.
-Se recomienda instalar una llave termo-magnética y un disyuntor diferencial acorde a la potencia del equipo.
-El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de estos requisitos.

INSTRUCCIONES DE USO

1 ENCENDIDO

-Presione el interruptor rojo a la posición “I” de encendido. Inmediatamente se encenderá el display y comenzara el proceso de enfriamiento. El display muestra en forma permanente la temperatura interior del refrigerador.

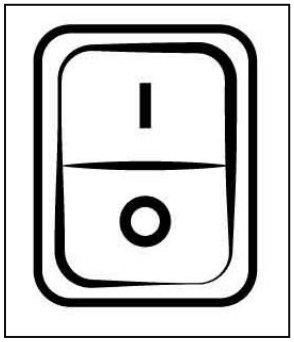

Figura 1

-**MUY IMPORTANTE**: Luego de encender su heladera/freezer **esperar un mínimo de 12hrs antes de colocar la mercadería** dentro, para permitir que la misma se estabilice y tome el frío adecuado.

2 SELECCIÓN DE TEMPERATURA

-El combistato viene con una temperatura programada, que usted puede modificar de acuerdo al tipo de alimentos y bebidas a almacenar.
Dependiendo de cuál modelo de combistato posea su heladera/freezer puede modificar la temperatura de la siguiente manera:

Si es Eliwell:

Acorde a la figura 2, el display siempre mostrará la temperatura a la cual se encuentra la heladera/freezer en el momento, para cambiarla presione la tecla SET dos veces (en menos de dos segundos), luego el display mostrará la temperatura a la cual está programada. Para modificarla utilice las teclas y para subir y bajar la temperatura respectivamente hasta el valor deseado. Luego para validar la nueva temperatura se debe dejar unos 10 segundos sola sin presionar nada mientras se guarda automáticamente el nuevo valor, una vez guardado el display mostrará nuevamente la temperatura a la cual se encuentra el equipo en el momento.

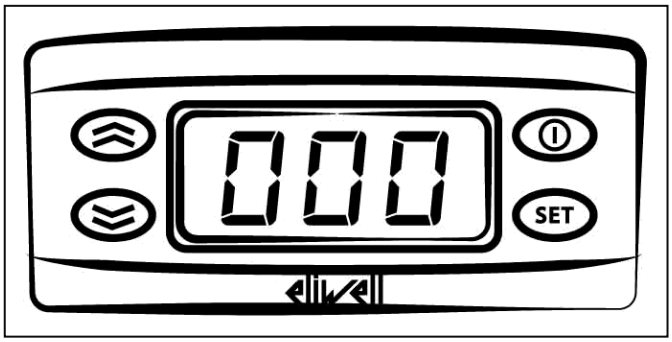

Figura 2

Si es AKO:

Acorde a la figura 3, el display siempre mostrará la temperatura actual de la heladera/freezer, para cambiarla mantenga presionada la tecla “SET” unos segundos y soltar justo cuando en el display aparezcan las letras “SP”. Para modificarlas utilice las teclas y para subir y bajar la temperatura respectivamente. Luego para validar la nueva temperatura se presiona la tecla “SET” una vez más y queda guardada automáticamente la nueva temperatura.

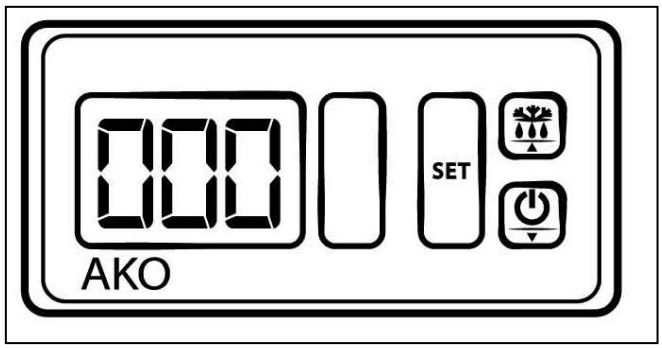

Figura 3

3 DESCARCHE

-La unidad cuenta con un dispositivo de descongelamiento automático, para liberar al evaporador de acumulaciones de hielo.

CLASIFICACIÓN

Podemos establecer distintas clasificaciones en función de la temperatura a conseguir:

REFRIGERACIÓN: (-2 a +10ºC) Modelos MP 135/150/180/225 y AP 700/1400
Para la conservación de productos frescos o alimentos cocidos durante cortos periodos de tiempo, así como la refrigeración de bebidas.

CONGELACIÓN (-10 a -23ºC) Modelos MN 135/150/180/225 y AN 700/1400
Para la conservación de productos por largos periodos de tiempo.

VITRINAS (0 a +10ºC) En días con más del 50% de humedad, el equipo puede empañarse o presentar signos de transpiración propios del diferencial térmico entre el interior y el exterior y la alta humedad.

CONSEJOS UTILES

-Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, se deberá desconectar la unidad del tomacorrientes.

-**Es conveniente que se haya alcanzado la temperatura de trabajo, antes de proceder a la carga de los alimentos**.

-**No tapar las tomas de aire**, orificios o rejas de ventilación por ningún motivo. Estas deben permitir el libre flujo de aire para un correcto funcionamiento del equipo.

-Cualquier operación de mantenimiento o reparación debe ser hecha por personal técnico calificado.

-**No se deben introducir alimentos o recipientes calientes**.

-Evitar la de apertura de las puertas con mucha frecuencia.

4 LIMPIEZA DIARIA

-La limpieza debe hacerse siempre con el equipo desconectado.
-Limpiadores específicos para vidrios en caso de que el equipo posea puertas de vidrio.
-Utilizar únicamente desengrasantes no abrasivos.

-**MUY IMPORTANTE**: NO UTILIZAR CHORRO DE AGUA PARA LA LIMPIEZA DEL EQUIPO, ya que puede afectar a los componentes eléctricos.