

Manual de instrucciones para el usuario

# HELADERAS CON CONGELADOR

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- 1) Nuestros modelos deben funcionar con una alimentación de 220 V - 50 Hz. Por eso, antes de conectar su aparato asegúrese de que la línea responda a esos valores.
- 2) FRIO NACIONAL S.A. ha cumplido con el requisito legal de contar con todas sus zonas de acceso a un cable que termina en una pata de las tres que componen la ficha corriente.
- 3) Verifique la conexión a tierra del edificio.
- 4) Asegúrese de que la sección mínima de los conductores que alimenta el toma corriente sea de 1 mm<sup>2</sup>.
- 5) El toma corriente deberá estar cerca del aparato y ser exclusivo para éste.
- 6) El fabricante no se hace responsable por los daños que puedan suceder a cosas o personas si no se cumplen las condiciones anteriores.

## INSTALACIÓN

- 1) Quite el embalaje y las fajas.
- 2) Limpie el interior y exterior con una solución de 1 cucharada de bicarbonato de sodio disuelta en 2 litros de agua.
- 3) Ubique el aparato en lugares aireados, cubiertos y con una temperatura entre 10° C y 40° C, alejado de fuentes de calor y de luz solar.
- 4) Coloque el aparato con una leve inclinación hacia atrás para que las puertas cierren correctamente.
- 5) El aparato deberá estar alejado de paredes, muebles u otros elementos o deberán respetarse las siguientes distancias mínimas: 30 cm. en su parte superior, 5 cm. en la parte posterior (contando desde el condensador), 5 cm. en cada uno de sus laterales.
- 6) Una vez instalada, la unidad no deberá moverse por el término de 1 hora, período después del cual se la podrá conectar a la red eléctrica.

## PUESTA EN MARCHA

Para poner en marcha su unidad:

- Conecte la Ficha al tomacorriente, se encenderá la luz interior de la unidad en el momento de abrirse la puerta.
- Ubique la perilla del termostato (que se encuentra debajo del congelador y a la derecha) entre las posiciones mínimo y normal.
- Deje funcionar su unidad en esa condición, durante un período de aproximadamente 2 horas, antes de colocar alimentos.

## **REGULACIÓN DEL TERMOSTATO**

- El mecanismo de control del frío permite mantener automáticamente una temperatura adecuada en su unidad, independientemente de la temperatura externa.
- Para obtener temperaturas más bajas gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición frío máximo. Se recomienda para usos normales y temperatura ambiente media, colocar la perilla en posición normal media.

## **INSTRUCCIONES**

Además de utilizar el congelador para la producción de cubitos de hielo usted podrá conservar carnes, pescados, mariscos, aves, por un tiempo máximo de 7 días.

Este comportamiento permite la conservación de alimentos congelados y además la congelación de los alimentos frescos o cocidos durante períodos prolongados manteniendo la temperatura interior inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ , aún cuando la temperatura exterior se encuentre a  $40^{\circ}\text{C}$ .

**ATENCIÓN:** No se deben introducir en la boca cubitos de hielo recién sacados del congelador porque pueden provocar quemaduras por frío.

No se deberán guardar botellas y sifones en el congelador o freezer.

## **DESCONGELACIÓN DE LA UNIDAD**

Modelos 300 - 800 - 1200 / 02

Para lograr un buen rendimiento de su heladera, es decir para que enfríe correctamente y con el menor consumo, debe evitar la excesiva acumulación de escarcha en las paredes de su congelador. ( No más de 4 mm). Esta escarcha proviene de la humedad del aire que penetra al abrirse la puerta, de la evaporación de los líquidos alojados en recipientes abiertos y de la humedad propia de los alimentos. Para ello se aconseja descongelar su unidad cada 7 días, procediendo de la siguiente manera:

- Desconectar la unidad sin retirar los alimentos, éstos no sufrirán deterioro ya que la temperatura en el interior del gabinete variara poco.
- El agua proveniente del deshielo caerá en la bandeja colectora y será recogido en el recipiente para carnes (crisper) ubicada debajo del congelador. Tire el agua saque la bandeja y conecte nuevamente la unidad.

No utilice objetos punzantes para remover el hielo

## **CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Los diferentes alimentos se conservarán en óptimas condiciones en las siguientes posiciones:

- Las carnes frescas, encurtidos, pescados o aves deben colocarse en el crisper de carne ubicado debajo del congelador.
- Las carnes asadas, postres, pastas o pasteles, en los estantes intermedios.
- Las frutas y hortalizas deben colocarse en los crispers que se encuentran en la parte inferior de la unidad (no deben colocarse nunca papas, cebollas y nabos).
- Las verduras deben estar limpias y sin hojas en mal estado. Las frutas deben estar sanas.

· Los lácteos (queso - manteca) y los huevos deben ser conservados en los compartimientos de la contrapuerta.

Importante: Para que los productos conserven íntegramente su valor proteico sin que se retire su aroma y frescura, se deberán envolver bien o se colocaran con recipientes plásticos que se ubicarán en forma tal que le permitan la libre circulación del aire frío.

### **VACACIONES PROLONGADAS**

En este caso se debe proceder de la siguiente manera:

- Desconectar la unidad de la alimentación eléctrica.
- Vaciar el refrigerador.
- Limpiar el interior del gabinete.
- Dejar entreabiertas las puertas de su unidad para permitir una buena circulación de aire y evitar de esta manera la formación de malos olores.

### **TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

El tiempo de conservación de los alimentos en su heladera es el siguiente:

Carnes frescas	de 3 a 4 días
Carnes cocidas	7 días
Pescados cocidos	de 3 a 4 días
Manteca, queso, huevos	de 10 a 15 días
Leche	de 3 a 4 días
Verduras	de 4 a 5 días
Frutas carnosas	de 2 a 3 semanas
Alimentos cocidos en gral.	de 4 a 7 días

### **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DEL REFRIGERADOR**

El interior del refrigerador, como los crípers, bandejas, estantes y contrapuestas deben limpiarse cuidadosamente en forma periódica con una solución de bicarbonato de sodio ( dos cucharadas soperas en dos litros de agua tibia). En el exterior, con un trapo suave y húmedo.

No utilice detergente, abrasivos o jabones.

#### **Importante:**

Durante la operación de limpieza interior, la unidad deberá ser desconectada de la alimentación eléctrica.

### **RECOMENDACIONES**

Si su unidad no funciona, antes de requerir el service, efectúe estas sencillas verificaciones:

- 1) Observar si llega corriente al toma eléctrico.
- 2) Verifique que el enchufe esté haciendo una buena conexión.
- 3) Compruebe si la posición del termostato no esta en cero.
- 4) Si observa ruidos o vibraciones, compruebe su perfecta nivelación y que la unidad no esté en contacto con objetos o muebles.

5) Si no enfría verifique que: a) Las puertas cierren correctamente, b) El condensador (radiador trasero) este limpio, c) La heladera esté bien ubicada y tenga buena circulación de aire.  
d) No tenga excesiva acumulación de hielo y necesite ser descongelada. e) No efectúe aperturas de puertas excesivas o muy prolongadas.

**Importante:**

No se preocupe si nota en el frente de la unidad una zona caliente en la separación de las 2 puertas. Se trata del sistema de calefacción que evita la condensación de humedad, producto de la diferencia de frío. Si efectuada estas comprobaciones la unidad no funciona, no dude en llamar a nuestro departamento de service.

Alimentación: 220 V 50 ciclos. Nota valores aproximados. Industria Argentina.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El gabinete está realizado con chapa tratada a base de fosfatos y con acabado epoxi. Este proceso le confiere un grado mínimo de corrosidad. La aislación está conformada con espuma de poliuretano rígido, con el cual se consigue un muy bajo coeficiente de transmisión calórica, con una alta rigidez. Evaporador realizado en aluminio con acabado pinto electroestático. Tanque de ABS termoformado. Contrapuerta y accesorios en plástico de alto impacto. (estas especificaciones podrán ser modificadas sin previo aviso).