

Manual de instrucciones para el usuario

# HELADERAS CON FREEZER

## ATENCIÓN. MUY IMPORTANTE

Toda intervención de personal técnico realizada por su solicitud durante el período de garantía, y que no fuera originada por falla o defecto alguno, lamentablemente deberá ser abonada por Uds.

Para evitar inconvenientes lea atentamente todas las instrucciones que figuran en este manual y en la garantía.

## INSTALACIÓN EN EL LUGAR

Instalación: elección del lugar

Cuando elija el lugar donde colocará su heladera evite la proximidad con fuentes de calor y asegúrese que sea un lugar seco y bien ventilado.

Si el aparato debe quedar necesariamente debajo de un mueble prevea un espacio mínimo de 30 cms. Entre éste y la parte superior de la heladera. Esto permitirá una correcta ventilación en la zona del condensador ubicado en la parte posterior. Por esta misma razón es conveniente guardar una distancia de aproximadamente 2 cms. Entre la heladera y la pared posterior.

Ubique el aparato en lugares aireados, cubiertos y con una temperatura entre 10° C y 43° C, alejado de fuentes de calor y de luz solar.

## Regulación patas delanteras

Luego de ubicar el aparato en el lugar elegido, para que la heladera quede perfectamente asentada regule la posición de las patas delanteras girándolas. (Fig.)

Es conveniente que quede ligeramente hacia atrás para facilitar el cierre de las puertas. Una vez ubicada correctamente la heladera deje pasar una hora antes de conectar el aparato.

## IMPORTANTE

### 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.

El fabricante no se responsabilizará por daños causados a personas o cosas si no se cumplen las recomendaciones aquí enumeradas, aún contando con la protección adicional de un disyuntor diferencial.

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

1- La sección mínima de los conductores de alimentación del toma-corriente sea de 1,5 mm.

2- Los fusibles de protección de la línea sean de 15 amperes.

3- 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.

4-FRIO NACIONAL S.A. ha cumplido con el requisito legal de conectar todas sus zonas de acceso a un cable a tierra en una pata de las tres que componen la ficha corriente.

5- Verifique la conexión a tierra del edificio.

6- El toma corriente deberá estar cerca del aparato y ser exclusivo para éste.

### **Regulación del termostato**

El mecanismo de control de frío permite mantener automáticamente una temperatura externa.

Para obtener temperaturas más bajas gire la perilla en 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.

### **Utilización del refrigerador**

Es recomendable conservar los alimentos envueltos o en recipientes cerrados. Esta modalidad favorece la integridad, aroma y frescura de los alimentos y evita las transferencias de olores de un producto a otro.

### **Ubicación de los alimentos**

La temperatura en el interior del refrigerador varía según la zona. Para cada tipo de alimentos existen lugares óptimos de conservación. Beneficiarse utilizándolos correctamente.

### **Estante superior e intermedio/s**

Alimentos cocidos, carnes, sopas, tortas, pasteles, postres, etc.

### **Estante inferior**

En la parte inferior del refrigerador está la zona de temperatura más fría. Carne fresca, pescado crudo, mariscos, embutidos, aves, etc.

### **Crisper/s inferior/es**

Frutas y verduras.

La formación de una capa de escarcha, o la acumulación de gotas de agua en la placa de enfriamiento ES NORMAL.

## **IMPORTANTE**

Para que el aire pueda circular libremente entre los alimentos NUNCA cubra los estantes con hojas de papel, cartón o plástico. No coloque alimentos calientes en la heladera. Espere que estos alcancen la temperatura ambiente.

### **Rejillas regulables.**

Para su comodidad la distancia entre las rejillas puede modificarse de acuerdo a la necesidad. Para hacerlo abra la puerta y tire de la rejilla hasta retirarla de su posición. Luego vuelva a insertarla en alguna de las guías existentes en las paredes del refrigerador.

### **Uso de la contrapuerta**

En la contrapuerta puede conservar huevos, leche, productos lácteos (manteca, yogur, queso), todo tipo de bebidas (gaseosas, jugos, vinos, cerveza en lata o botellas), conservas en general y alimentos como mayonesa, mostaza, etc. Los anaqueles fueron especialmente diseñados para dotar a la contrapuerta de gran capacidad y flexibilidad para almacenar los diferentes productos.

### **Utilización del freezer**

Los alimentos congelados mantienen todo sabor, color, aroma y valor nutritivo originales. Pero, para lograr una buena congelación es fundamental una correcta preparación.

Para impedir que se forme escarcha, que absorban olores o que se sequen, los alimentos deben envolverse.

Marque en cada envase la fecha de preparación, el contenido y la fecha de caducidad. Esto le permitirá controlar los alimentos que hay en el freezer.

No llene hasta el borde los recipientes con sustancias líquidas, pues al congelarse, su volumen aumenta aproximadamente un 10 %.

No coloque en el congelador recipientes de vidrio con líquidos porque podrían romperse. Utilice en su lugar recipientes de plástico.

**ATENCIÓN:** No se debe introducir en la boca cubitos de hielo recién sacados del congelador, porque provocan quemaduras por frío. No se deberán guardar botellas y sifones en el congelador/freezer.

Carnes frescas	Hasta 8 meses
Carnes cocidas	De 10 a 12 meses
Pescados cocidos	Hasta 6 meses
Manteca, queso, huevos	De 4 a 6 meses
Leche	Hasta 6 meses
Verduras	De 9 a 12 meses
Frutas carnosas	Hasta 12 meses
Alim. Cocidos en gral.	Hasta 10 meses

Para quitar el resto de hielo y escarcha flojos utilice paleta plástica, no use elementos metálicos para la limpieza.

Terminada la descongelación, seque el compartimiento y conecte el aparato a la red de alimentación.

Este es el método aconsejado para el correcto descongelamiento.

Cualquier daño provocado por el uso de otros métodos no está cubierto por la garantía.

Limpieza de la unidad.

Evite utilizar solventes, detergentes o jabones abrasivos, pues además de dañar su heladera dejan olores desagradables en su interior.

Es recomendable limpiar con frecuencia el interior de su unidad, utilizando una solución de bicarbonato de sodio diluida en agua tibia (Aproximadamente una cucharada sopera en dos litros de agua).

La limpieza exterior puede realizarse con esponja o trapo húmedo pudiendo utilizar jabones no abrasivos para mantener su buen aspecto y calidad.

El polvo acumulado en la parte posterior del aparato puede quitarse utilizando una aspiradora.

En caso de ser necesario mantener la heladera sin uso durante un tiempo prolongado; es aconsejable dejarla vacía, descongelada y limpia. No olvide desconectarla de la red de alimentación y dejar entreabiertas las puertas para facilitar la renovación del aire y evitar malos olores.

### **Limpieza del colector**

El proceso de descongelamiento de la placa de enfriamiento es completamente automático y se realiza durante el período en que el compresor se detiene. El agua de deshielo gotea en un recipiente luego de pasar por un colector, de donde se evapora con el calor producido durante el funcionamiento. Para evitar posibles obstrucciones del recolector, límpielo cada 15 días.