

MANUAL DEL USUARIO

Gafa

ELECTRODOMESTICOS

FREEZER ETERNITY

MODELOS

**S120 plus | S120 plus P | M210 plus | M210 plus P
L290 plus | L290 plus P | XL410 plus**

Gafa

INDICE

BIENVENIDA	3
INSTALACIÓN	4
INSTRUCCIONES	6
CONTROL DE TEMPERATURA	7
DESCONGELAMIENTO Y LIMPIEZA	8
DETALLES DE INTERÉS GENERAL	10
SECRETOS DEL FREEZADO	12
CONSEJOS ÚTILES	13
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	14
ATENCIÓN	18
GARANTÍA	19

BIENVENIDA

Gracias por elegirnos, usted ha escogido un producto marca **Gafa** que es garantía de seguridad, calidad y duración.

Usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, alta tecnología y un servicio técnico especializado con cobertura en todo el país.

Lea completamente este manual y siga cada una de las indicaciones, de esta forma podrá usar su aparato correctamente y evitar posibles accidentes; respetar las condiciones de mantenimiento y limpieza descriptas alargan la vida útil de su electrodoméstico.

Guarde este manual en un lugar apropiado y accesible, podrá necesitarlo para consultas puntuales o para el uso de la póliza de garantía.

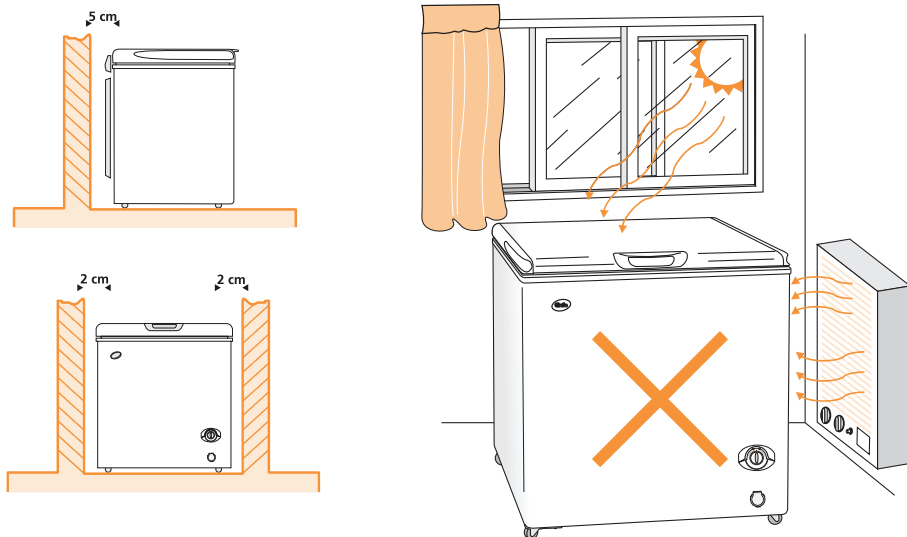
Le recordamos que **Gafa** cuenta con la mejor y más grande red de Servicio Técnico en todo el país además del Servicio de Atención Telefónica, al cual Ud. puede acceder llamando al **0800-555-4232 (GAFA)** y le responderemos a la brevedad cualquier consulta sobre este producto u otro de marca **Gafa**

INSTALACIÓN

COMO UBICAR SU FREEZER:

El condensador situado en la parte posterior de la unidad debe recibir una aireación adecuada y permanente. Para lograrlo no apoye la unidad contra la pared, sepárela como mínimo 5 cm, dejando este espacio libre de obstrucciones. Los laterales también deben estar alejados de cualquier objeto de 2 cm o más.

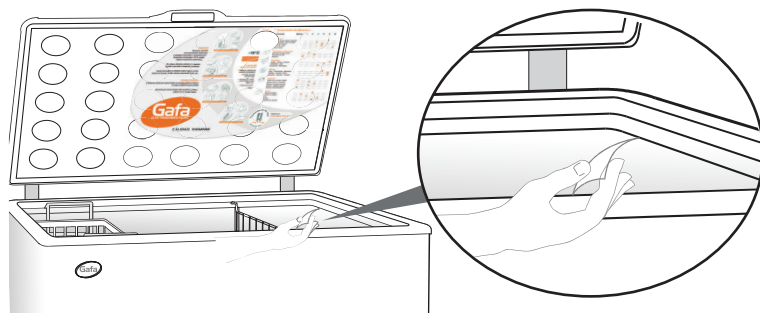
El freezer Gafa debe ubicarse siempre alejado de fuentes de calor artificiales como cocinas, hornos, calefones; o naturales, aberturas con rayos de sol directos, etc.



DESEMBALAJE:

Se debe retirar el embalaje del freezer Gafa, el cual consiste en cabezales de poliestireno expandido (telgopor) y un plástico termocontraíble.

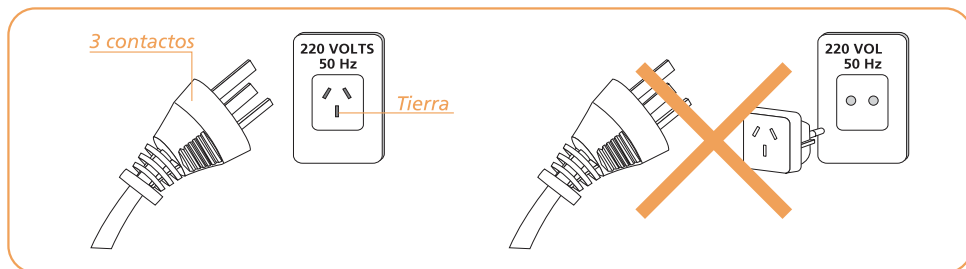
La chapa del freezer Gafa se encuentra protegida de fábrica por un film plástico, el cual se debe retirar de la parte inferior de la unidad para lograr un buen comportamiento frigorífico.



INSTALACIÓN ELÉCTRICA:

No deben utilizarse adaptadores ni prolongadores. Asegúrese que la instalación cuente con una correcta puesta a tierra.

Importante: En ningún caso debe cambiarse la ficha o cortarse el borne del contacto a tierra. No use tomacorrientes para dos bornes ni extensiones o adaptadores que lo anulen. Use únicamente la ficha original de fábrica.



Antes de conectarlo, verifique:

- Esperar como mínimo 4 horas, desde que movió el producto, antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
- La tensión de la red debe ser de 220 V / 50 Hz.
- La sección mínima de los conductores de la red debe ser de 1.5 mm².
- Los fusibles de protección deben contar con una calibración adecuada.

El fabricante no se responsabiliza por accidentes o daños sufridos a personas y/o cosas de no adoptarse estas precauciones, aun cuando se contara con protecciones adicionales como disyuntores diferenciales o cortacorrientes.

En todos los casos consulte a un electricista idóneo y autorizado.

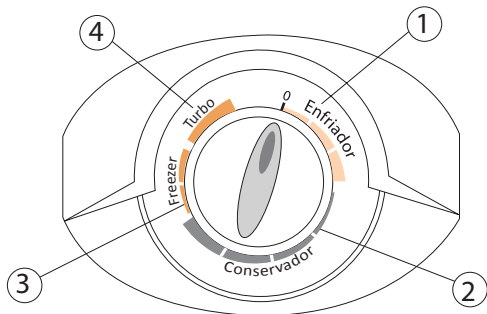
Luego de haber tomado todos estos recaudos conecte a la red eléctrica su unidad.

Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, por su representante o por cualquier persona calificada para evitar riesgos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CONTROL DE TEMPERATURA

El freezer Gafa cuenta con un control de temperatura diseñado para que usted logre fácilmente la prestación deseada. Este control de temperatura, además está diseñado para evitar cambios accidentales de las condiciones de funcionamiento del artefacto.



A) Utilización de la función Freezer:

Gire la perilla del selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y ubíquela en la posición del selector "FREEZER"(3).

Deje funcionar 2 horas el freezer Gafa en la posición indicada sin carga y con la puerta cerrada, a fin de lograr el enfriamiento previo de la unidad. Transcurrido ese tiempo cargue el freezer Gafa cuidando de no sobrepasar los límites estipulados de capacidad de congelamiento, en Kg. cada 24 horas para cada modelo de freezer. Información ampliada en detalles de interés general.

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 Gafa, 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; salvo que requiera un enfriado o congelado rápido (función turbo).

Para evitar pérdida de frío, la operación de carga y descarga de productos debe realizarse lo más rápidamente posible.

B) Utilización en la función Turbo:

Si desea utilizar la función "TURBO" (4), luego de estar operando como "FREEZER" (3), gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto donde la unidad funciona como "TURBO". En esta posición, el equipo conserva alimentos a una temperatura entre -18°C y -23°C.

Esta función permite un más rápido enfriamiento o congelación de los alimentos. Utilice esta selección cuando la circunstancia lo requiera. Luego de obtener el resultado deseado, si desea salir de esta función y pasar a la posición inicial de la temperatura de freezer, girar la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición deseada.

NOTA IMPORTANTE

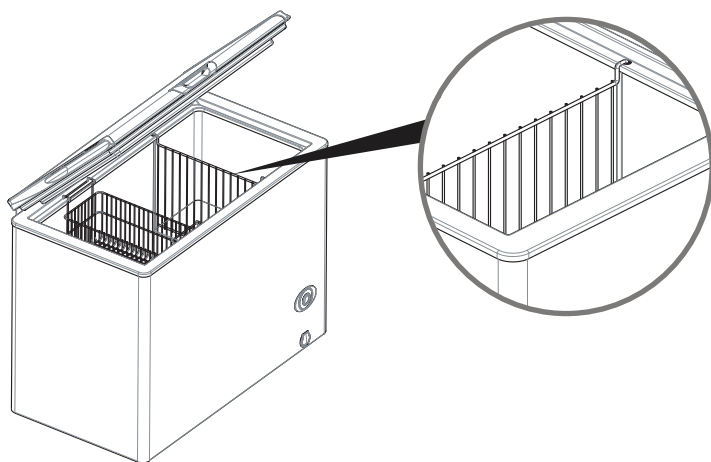
Cabe mencionar que es normal que el motocompresor funcione durante más tiempo o en forma permanente, en la posición "TURBO".

COMPARTIMIENTO DE CONGELADO RÁPIDO:

Es importante que al ingresar un producto, su congelamiento se produzca lo antes posible. Para ello, utilice el compartimiento pequeño ubicado a su derecha. Una vez obtenido el llamado "golpe de frío", pase el producto congelado al compartimiento normal.

Si la mercadería al ingresar ya está congelada, no es necesario la utilización de éste compartimiento.

Si desea obtener mas espacio dentro del freezer, la reja puede ser extraída para un mejor aprovechamiento de su interior.



C) Utilización en la función Enfriador:

Si desea que su unidad funcione como "ENFRIADOR" (1) luego de estar operando como "FREEZER" (3), gire la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj 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.

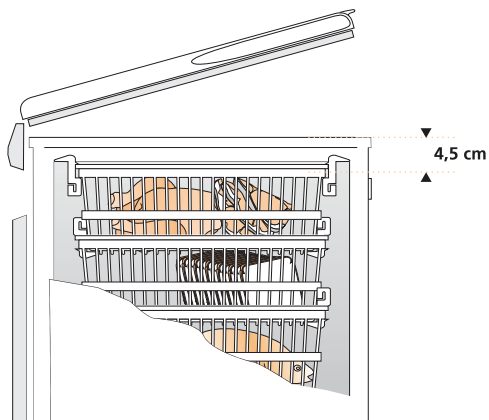
D) Utilización en la función Conservador:

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” (2).

En esta posición el equipo conserva alimentos a una temperatura promedio de $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

IMPORTANTE

El nivel superior de carga de alimentos del freezer debe considerar un espacio desocupado de 4.5 cm inferiores al nivel del marco.



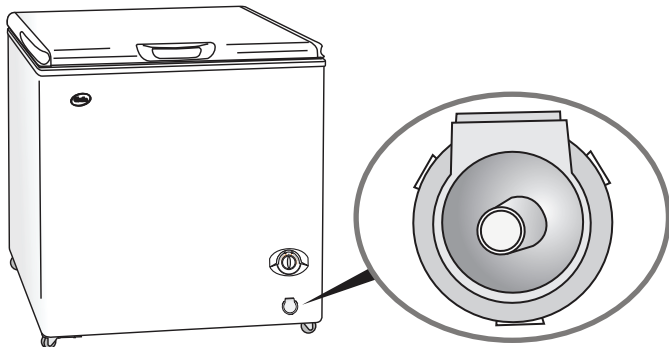
DESCONGELAMIENTO Y LIMPIEZA:

Desconecte la unidad, (tenga en cuenta que la presencia de agua o humedad multiplica los riesgos de electrocución).

Una vez retirada la carga del freezer, desconéctelo del toma corriente, deje la puerta abierta y retire la tapa del desagüe.

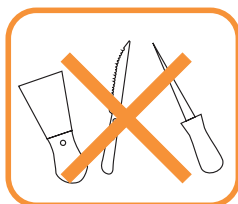
Se recomienda efectuar las operaciones de descongelamiento y limpieza de la unidad al menos dos veces por año, o cuando el espesor del hielo en las paredes supere 1 cm.

Esto se debe a que el hielo afecta los intercambios de calor ya que el mismo es un aislante, por lo que en cantidades excesivas, obstruye el buen funcionamiento del freezer y por ende, la calidad de frío de sus alimentos.



Si decide descongelar el freezer Gafa cuando tenga alimentos que no vaya a consumir en el día, programe la operación para no desperdiciarlos: lleve el selector a la posición frío máximo y haga funcionar así la unidad durante 12 horas, para que los productos tomen un grado superior de congelamiento. En este estado, sáquelos del freezer envolviéndolos en papel, papel de aluminio o film plástico y llévelos al compartimiento más frío de su heladera o a un gabinete con aislamiento térmico, donde deberá almacenarlos juntos, formando un bloque de productos. Prevea el escurrimiento de agua, producto del descongelamiento de la escarcha, que saldrá por el desagüe.

Desagote frontal, abriendo la tapa del desagote, Ud. encontrará un pico al cual debe adicionar una manguera de media pulgada de diámetro para desagotar el freezer en el momento del descongelamiento y limpieza.



Si desea retirar la escarcha de las paredes no utilice elementos cortantes o punzantes porque puede dañar la superficie de la unidad y su terminación.

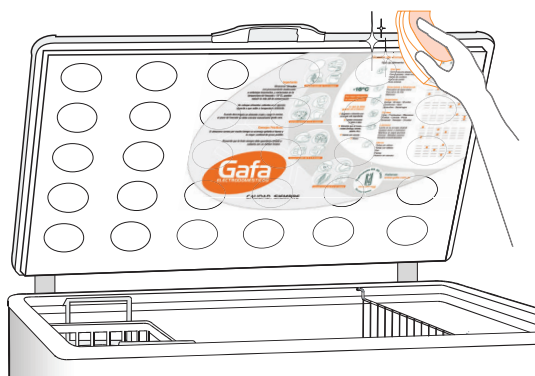
Aproveche este momento para realizar una limpieza total del aparato.

Retire el polvo que se haya acumulado en la superficie del condensador ubicado detrás del freezer, con un pincel seco, o preferentemente, una aspiradora.

Realice la limpieza interior y exterior utilizando un paño o esponja embebido en una solución de agua y jabón neutro. Para quitar olores es aconsejable utilizar una solución de agua con bicarbonato, posterior a la limpieza.

Nunca utilice elementos o productos abrasivos, alcalinos o polvos limpiadores.

Seque bien antes de reiniciar el uso, coloque la tapa de desagüe, conecte nuevamente la unidad y luego siga las instrucciones de Funcionamiento.



En caso de necesitar adquirir canastos adicionales Gafa, llame gratuitamente al:



CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL CLIENTE

En caso de requerir asistencia sobre el modo de uso de este producto, llame sin cargo, al (marcar opción 2) 0800-555-4232.

Para solicitar un servicio de reparación de la unidad, llame al mismo número (opción 1).

Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 hs. a 18:00 hs.

Sábados de 9:00 hs. a 13:00 hs.

DETALLES DE INTERÉS GENERAL:

Recuerde que este freezer está diseñado para uso doméstico. Si usted necesita una unidad para otras aplicaciones, consulte al representante o comercio más cercano.

Los límites de capacidad de congelamiento, en Kg. cada 24 hs., para cada modelo de freezer son:

- Modelo S, 5,5 KG./24 hs.
 - Modelo M, 9,5 KG./24 hs.
 - Modelo L, 13 KG./24 hs.
 - Modelo XL, 18 KG./24 hs.
- En caso de corte de luz, siempre y cuando no se produzca aperturas de puerta, la unidad mantendrá freezada la carga durante 9 hs.
 - Si se desconecta intencional o accidentalmente el freezer Gafa, no vuelva a ponerlo en marcha de inmediato. Espere por lo menos 5 minutos.
 - En caso de que no vaya a utilizar el freezer por un tiempo prolongado, proceda de la misma manera que para descongelarlo, séquelo bien y manténgalo con la puerta abierta.

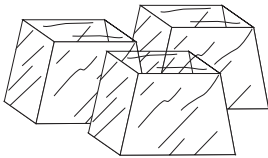
NOTA IMPORTANTE

La información suministrada está avalada por ensayos realizados de acuerdo a Normas IRAM. Frimetal S.A. se reserva el derecho de realizar cambios en sus productos sin previo aviso.

PARA TENER EN CUENTA ANTE AUSENCIAS PROLONGADAS EN EL HOGAR:

Si usted se aleja de su hogar por un período de más de dos días al volver trate de enterarse si en su ausencia hubo algún corte prolongado de electricidad. Recuerde que si hubo un corte de más de 9 horas, deberá evitar consumir los alimentos que estaban congelados, ya que los mismos habrán perdido sus propiedades y en algunos casos pueden encontrarse en mal estado.

Una forma práctica de establecer, si es que hubo un extenso corte de energía, es tener dentro del freezer (en lugar visible) una bolsa con cubitos de hielo. Si se produce un extenso corte de energía y luego la misma retorna, los cubitos habrán perdido su forma original.



¿QUÉ SUCEDE CUANDO SE FREEZA UN ALIMENTO?

Cuando un alimento de origen animal o vegetal se freeza:

Se paraliza su descomposición natural, (se detiene la acción de las enzimas sobre los tejidos). Logrando que el frío llegue velozmente a los alimentos se evita la formación de cristales grandes que al solidificarse romperían la fibra de los mismos.

¿Cómo debemos guardar nuestras comidas en el freezer?

- Debemos tener recipientes plásticos.
- Papel aluminio.
- Plástico film.
- Bolsas para freezer.
- Etiquetas para identificar rápidamente lo que guardamos con su fecha de vencimiento.

SECRETOS DE FREEZADO

- Cuando usted descongela un alimento crudo y luego lo cocina, el plazo de freezado se puede calcular nuevamente, empezándose a contar desde 0.
- Recuerde que la fruta siempre debe guardarse cortada y cubierta con un almíbar liviano.
- Se aconseja para el caso de las carnes que almacene por mucho tiempo, quitarles el hueso y la mayor cantidad de grasa posible, esto evita que cambie su sabor.
- Si las carnes que usted guarda tienen hueso, tenga la precaución de cubrir las puntas con papel aluminio, de esta manera se evitara roturas en el envoltorio.
- Si guarda alimentos cocidos, condiméntelos poco, porque el freezer intensifica los sabores.
- Los alimentos que ingrese al freezer, trate de fraccionarlos en porciones para lograr un congelamiento acorde a su consumo. Recuerde que una vez descongelados, éstos deben ser consumidos dentro de las 24 Hs.
- Se aconseja que las comidas que vaya a guardar en el freezer, se cuezan un 60% de su cocción total. Recuerde que la cocción total se obtendrá al momento del calentamiento.
- Las verduras que usted cocine, para freezar, será necesario realizarles el proceso de blanqueado (si lo hierva 4 minutos, deberá sumergirlo en el agua helada en lo posible con cubitos de hielo, el doble de tiempo); de esa manera se fijan los sabores, colores y valores nutritivos.
- Recuerde que un freezer bien utilizado se constituye en algo similar a poseer un restaurante en su hogar. Por ejemplo si usted tiene varios tipos de alimentos guardados en porciones, cada integrante de su familia podrá comer un plato diferente. Esto a su vez le permitirá tener un gran ahorro de tiempo y dinero ya que administrará de mejor manera sus compras.

CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL CLIENTE

No deben freezarse los productos que se detallan a continuación:

- Líquidos gasificados en botellas o latas.
- No ingresar productos calientes.
- Alimentos envasados en latas de conserva.
- Mayonesa o alimentos que contengan este ingrediente.
- Alimentos que se consumen crudos: lechugas, tomates, pepinos, etc.
- Huevos con cáscara.
- Flanes y Glasé real.
- Mariscos en sus valvas.
- Papas crudas.
- Yogur
- Sopas crema preparadas con fécula de maíz y todas aquellas preparaciones que lo contengan.

Para tener en cuenta antes de recurrir al Servicio Técnico

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES
La unidad no se pone en marcha cuando la enchufa.	Equipo desconectado Perilla selectora en posición "0".	Verifique que el enchufe esté bien insertado en el toma corriente. Verifique el estado de los fusibles o de la caja disyuntora de electricidad. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada.
El funcionamiento es continuo (El equipo no se detiene).	Observe si el selector de frío está en la función máxima de freezer. La tapa del freezer no está cerrada perfectamente. Se han producido muchas aperturas en poco tiempo. Se ha cargado de alimentos por encima de lo indicado en Capacidad de congelamiento en kg. por cada 24 hs.	Gire la perilla del selector en sentido contrario a las agujas del reloj. Cierre bien la puerta. Evite abrir innecesariamente el freezer. Siga las instrucciones indicadas en la página 10.
Falta un resorte en la bisagra.	Al abrir el freezer se visualiza solamente una bisagra con resorte.	Esto es normal dada la calibración de estas nuevas bisagras. (Excepto modelo XL donde ambas bisagras poseen resortes).
Cuesta mucho abrir la puerta del freezer.	Si usted abrió el freezer hace unos instantes y en este momento quiere volver a hacerlo. Usted no ha abierto el freezer últimamente.	Espere unos segundos e intente nuevamente. Fíjese que el tapón de desagüe no se encuentre obstruido o que el orificio que éste posee no esté tapado.
El freezer no enfría.	El selector de temperatura no está ubicado en posición adecuada. El freezer posee en su interior una capa de escarcha que supera 1 cm. El condensador está sucio.	Siga las instrucciones de funcionamiento. Descongele su freezer siguiendo las instrucciones de éste manual. Desenchufe la unidad y realice una limpieza del mismo con un pincel seco, o preferentemente, una aspiradora.

TABLA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

VEGETALES			
TIPO	PROCEDIMIENTO	HERVOR	CONSERVACIÓN
ACELGA	Separar los tallos duros, lavar muy bien y colocar en el canastillo, sumergir en agua hirviendo.	3'	12 meses
ALCAUCILES	Quitar las hojas duras, recordar la punta y el tronco, sumergir en agua con jugo de limón.	7' a 10'	6 meses
ARVEJAS	Pelarlas y sumergir en agua hirviendo.	1'	12 meses
BERENJENAS	Pelarlas, cortarlas en rodajas gruesas sumergirlas en agua hirviendo con jugo de limón.	4'	12 meses
CEBOLLA	Medianas peladas.	2' a 3'	3 meses
COLIFLOR	Lavar, separar en ramitos y sumergir en agua hirviendo con jugo de limón.	3'	6 meses
CHAUCHAS	Se cortan los extremos, se quita el hilo y se sumerge en agua hirviendo con jugo de limón.	2' a 3'	12 meses
CHOCLOS	Se quitan las hojas y la barba, sumergir en agua hirviendo.	6'	12 meses
ESPÁRRAGOS	Raspar los tallos, cortarlos parejos y sumergirlos en agua hirviendo con jugo de limón.	1'	6 meses
ESPINACAS	Se lavan muy bien y se sumergen en agua hirviendo.	2'	12 meses
PAPAS	Peladas, cortadas en dados grandes, sumergir en agua hirviendo ligeramente salada.	2'	12 meses
PAPAS FRITAS	Peladas, cortadas en bastones, freír en aceite caliente.	2' a 3'	3 meses
PIMIENTOS ROJOS Y VERDES	Lavados se les quita el rabo, filamentos y semillas, pueden dividirse en mitades, se sumergen en agua hirviendo.	2'	12 meses
REMOLACHA	Elegir remolachas pequeñas, lavarlas bien y sin pelar sumergirlas en agua hirviendo.	10'	6 meses
REPOLLO	Se les quitan los troncos y las hojas exteriores, se cortan juliana y se sumergen en agua hirviendo.	1'	6 meses
REPOLLOS DE BRUSELAS	Quitar las hojitas duras y se sumergen en agua hirviendo.	2'	12 meses
TOMATES	Se lavan, se secan y sin pelar se envasan en bolsas para congelar, no más de 1/2 Kg por bolsa.	--	12 meses
ZANAHORIAS TIERNAS	Se raspan, se lavan muy bien y se sumergen en agua hirviendo.	3'	9 meses
ZAPALLITOS	Lavarlos, cortarlos en rodajas gruesas, sumergir en agua hirviendo.	1'	6 meses

RECUERDE QUE TODOS LOS VEGETALES QUE USTED VAYA A GUARDAR EN SU FREEZER DEBEN CUMPLIR CON EL PROCESO DE BLANQUEADO (colocar los vegetales en una cesta dentro de una olla con agua, una vez que llegó al punto de ebullición pasarla rápidamente por agua fría, en lo posible con cubitos).

TABLA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

FRUTAS		
TIPO	PROCEDIMIENTO	CONSERVACIÓN
ANANÁ	Pelarlos, quitarle el corazón, cortados en rodajas gruesas o dados, colocar en recipiente rígido y cubrir con almíbar liviano.	12 meses
CEREZAS	Quitar los cabitos, lavar y secar muy bien, descarozarlas, colocar en envase rígido, cubrir con almíbar liviano.	12 meses
CIRUELAS	Lavarlas, quitar el cabito, descarozarlas, envasar y cubrir con almíbar liviano.	12 meses
DAMASCOS	Lavarlos, pasarlos por agua hirviendo y escurrir rápidamente, frotarlos con un paño para quitar la piel, descarozarlos, envasarlos y cubrir con almíbar liviano.	12 meses
DURAZNOS	Ídem damascos.	12 meses
FRUTILLAS	Lavar rápidamente con agua helada, escurrir y secar bien, congelar en bandejas al descubierto, luego envasar en bolsas de polietileno.	12 meses
HIGOS	No se lavan, se frotan bien con un paño, se corta el rabito, se congelan al descubierto y se cubren con almíbar liviano.	10 meses
NARANJAS	Pelarlas, cortar en rebanadas o gajos, envasar en recipiente rígido, espolvorear con azúcar molido.	12 meses
PERAS	Pelarlas, quitar el corazón y semillas, dividir las por la mitad o en cuadros, a medida que se preparan rociar con jugo de limón, escurrir bien, envasar en recipiente rígido y cubrir con almíbar.	12 meses
UVAS	Desgranarlas, lavarlas y escurrir bien, congelarlas al descubierto; luego envasarlas en bolsas para congelar.	10 meses
MANZANA	Pelar, quitar el corazón y las semillas, cortar en rebanadas o dados y a medida que se hace esta operación, sumergirlas en agua con jugo de limón, luego se escurren y se envasan en un recipiente rígido con almíbar liviano.	8 a 10 meses

ALMÍBAR PARA CONGELAR FRUTAS

	DENSIDAD	CANTIDAD DE AZÚCAR	CANTIDAD DE AGUA
Por cada litro de agua, una cucharadita de jugo de limón.	Mediano	2 tazas	4 tazas
	Liviano	3 tazas	4 tazas
	Espeso	4 tazas	4 tazas

PREPARACIÓN DE ALMÍBAR: Mezclar el azúcar con el agua y hervir durante 5', retirar, filtrar, agregar el jugo de limón y dejar enfriar.

TABLA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

CARNES		
TIPO	PROCEDIMIENTO	CONSERVACIÓN
VACUNA	Cortar en trozos medianos, en lo posible quitar los huesos, envolver en polietileno para separar las piezas y hacer paquetes de acuerdo a las necesidades de la familia, envolviéndolo en papel aluminio.	8 meses
FILETES	Separar los filetes con hojas de polietileno, agruparlos en pequeñas cantidades, envolver en papel aluminio.	8 meses
CARNES CORTADAS EN DADOS	Quitar el exceso de grasa y piel, dividir en dados y colocar en bolsas para congelar.	8 meses
CARNE PICADA	Deberá ser muy fresca y magra, o preparada como hamburguesas. La primera se colocará en bolsas para congelar; las hamburguesas se separan con hojas de polietileno y se envolverán en papel aluminio	3 meses
CORDERO	Ídem carne vacuna.	6 meses
CERDO	Ídem carne vacuna.	6 meses

Achuras y menudencias: Deberán envolverse separadamente en hojas de polietileno y papel aluminio y su conservación es de 3 a 4 meses como máximo.

AVES		
TIPO	PROCEDIMIENTO	CONSERVACIÓN
AVES ENTERAS	Se quita todo exceso de grasa posible, los menudos se colocan separadamente en bolsitas de polietileno y se introducen nuevamente en la carcaza. El ave así preparada introducirla en bolsa para congelar o envolver en papel aluminio.	10 a 12 meses
AVES TROZADAS	Trozar el ave procurando no astillar los huesos, envolver separadamente en hojas de polietileno y luego introducir en bolsas para congelar o envolver en papel aluminio.	3 meses

PESCADOS MARISCOS		
TIPO	PROCEDIMIENTO	CONSERVACIÓN
MARISCOS	Deberán ser muy frescos, se quita las valvas o caparazón y se hierven durante 1' en agua, se escurren bien, se enfrían rápidamente y se guardan en bolsas o recipientes rígidos. (*)	1 mes
LANGOSTAS	Recién capturadas se cuecen en agua hirviendo y se envasan del mismo modo que lo anterior. (*)	3 meses
PESCADOS DE MAR Y AGUA DULCE	Deberán ser muy frescos y después de quitar las vísceras secar la cabeza y las escamas. Cortar en rodajas o filetes, los pequeños se dejan enteros, envolver en hojas de polietileno o papel aluminio y guardar en bolsas para congelar.	3 meses

(*) En la actualidad casi todos los mariscos se adquieren ya congelados.

TABLA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

LACTEOS Y HUEVOS		
TIPO	PROCEDIMIENTO	CONSERVACIÓN
HELADO	Los helados caseros como preparados industrialmente se envasan en recipientes de plástico rígido. (*)	H. caseros 3 meses H. fábrica industrial 6 semanas
HUEVOS	Sólo se congelarán huevos muy frescos, pueden envasarse enteros sin cáscara, ligeramente batidos con 1/4 de cucharadita de sal por cada 3 huevos, los que se emplearán para preparaciones saladas, y 1 cucharadita de las de café de azúcar para repostería. Pueden conservarse en recipientes rígidos o bolsitas de polietileno.	6 meses
CLARAS Y YEMA DE HUEVOS	Se congelan individualmente del mismo modo que para huevos enteros.	6 meses
LECHE	Sólo se congela leche homogeneizada en envases de cartón parafinado o sachet plástico.	1 mes
MANTECA	Sólo se congelará manteca muy fresca y en paquetes de no más de 1/2 Kg.	6 meses
CREMA DE LECHE	Sólo se congela crema muy fresca, agregando una cucharadita de azúcar cada 250 grs.	3 meses
QUESOS DUROS	Se cortaran en trozos de 250 grs., se envuelven en papel de aluminio bien ajustados.	3/6 meses s/queso
QUESOS CREMOSOS	Sólo se congelarán los quesos que tengan un 40 % de grasa. Se envuelven en papel aluminio.	3 a 6 meses

(*) es preferible conservar en envases chicos y no volver a congelar el helado no consumido

LACTEOS Y HUEVOS		
TIPO	PROCEDIMIENTO	CONSERVACIÓN
PAN	Pan casero, pan de molde, brioche, medias lunas, etc. Se envasan en bolsas de polietileno para congelar o se envuelven en papel aluminio, siempre en piezas separadas.	3 meses
TORTAS	Tortas preparadas sin relleno de crema y dulces se envuelven en papel aluminio. Tortas con rellenos de cremas se congelan al descubierto y luego se envuelven en papel aluminio.	6 meses 2 meses
MASITAS	Las masitas y bizcochos pequeños se congelan al descubierto y luego se pasan a bols de polietileno con papel aluminio.	2 meses

¡ATENCIÓN! MUY IMPORTANTE

Algunas recomendaciones para la instalación de este producto

Esperar como mínimo 4 horas antes de conectar por primera vez el aparato.

Local de instalación

Para su ubicación, seleccionar un lugar alejado de fuentes de calor y/o humedad.

Respetar las distancias libres mínimas indicadas, sobre sus laterales y respaldo, para permitir que exista una buena circulación de aire alrededor del gabinete.

Nivelar bien el producto.

Limpieza

Antes de conectar su producto, límpielo con agua y jabón o detergente neutro para retirar el olor característico de producto nuevo.

Atención

Seleccionar un toma corriente con descarga a tierra que esté en buenas condiciones y verificar si hay energía en él.

No compartir el mismo toma corriente con otros artefactos.

No utilizar prolongadores o adaptadores para su conexión eléctrica.

Antes de conectar el aparato, ubique la perilla de termostato según sea su deseo de trabajo, en posición Enfriador o Freezer y la unidad estará en condiciones de comenzar a funcionar, ni bien sea conectada.

En este Manual, encontrará mayores instrucciones al respecto.

No introducir carga dentro del Freezer, antes de las 2 horas de funcionamiento. Si eligió utilizarlo como Freezer, respete los valores de capacidad de congelamiento.

Recomendaciones

-Aparato no destinado para usarse por personas con capacidades reducidas o sin experiencia y que no estén supervisadas o instruídas.

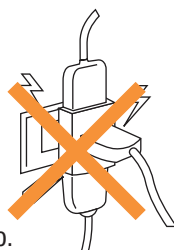
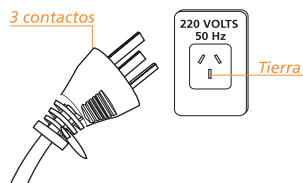
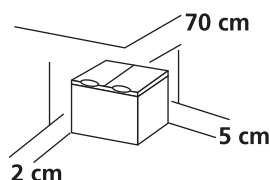
-Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.

Advertencia

-Como este aparato posee gas inflamable en su aislación, se debe tener precaución al momento de desecharlo, no arrojarlo al incinerador o al fuego.

Dudas

Para obtener mejor beneficio de este producto, recomendamos leer atentamente este Manual de Instrucciones, en todo su contenido.



GARANTÍA

Frimetal S.A. garantiza normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio de material, por el término de 12 meses, contados a partir de la fecha de compra por parte del usuario, comprometiéndose a reparar o cambiar sin cargo alguno, cualquier pieza o componente que falle en condiciones normales de uso dentro del mencionado período. Quedando exceptuadas de esta garantía todas las fallas, roturas, accidentes o desgastes producidos por maltrato o uso indebido del producto, además de cualquier reparación o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa. Toda intervención del personal técnico de **Frimetal S.A.** o técnico autorizado por la empresa, realizada dentro del plazo cubierto por esta garantía, y que no fuere originada por falla o defecto alguno, tendrá que sea abonada por el usuario.

Para otorgarle validez a esta Garantía, deberá remitir a Frimetal S.A. el talón N° 1. Como condición previa para ser atendida la unidad, y deberá mostrarse la factura de adquisición, en la cual se constatará: tipo de producto, modelo, número de serie del aparato y fecha de compra. A efecto de un correcto funcionamiento y de la validez de esta garantía, este artículo deberá instalarse respetando las indicaciones explicadas en el manual de uso que forma parte indisoluble de la misma.

Se deja expresa constancia que la presente garantía es válida para los productos adquiridos en la República Argentina y que la misma es válida en tanto y en cuanto dicho producto no sea re-exportado hacia otro país. Asimismo deberá cumplimentar los requisitos exigidos por la ley 24.240 y haber sido adquirido de uno de los vendedores autorizados por FRIMETAL S.A. Esta garantía se limita exclusivamente al territorio de la República Argentina.

Importante: guarde la factura, remito o comodato según sea su caso, ya que serán requeridos por el servicio oficial post venta, en el caso de necesitar hacer uso del mismo durante el período de garantía de su unidad.

Si Ud. no tuviera factura, remito o comodato, el servicio oficial post venta podrá requerirle el pago del trabajo realizado.

Frimetal S.A.

Battle y Ordóñez 3436
(S2012HFT) Rosario, Argentina

Servicio al Cliente

0 800 555 4232

<http://www.gafa.com.ar>

e-mail: info@gafa.com.ar

atencionalcliente@gafa.com.ar

1

UNIDAD (PRODUCTO)	Nº
COMPRADOR	
LOCALIDAD	
EQUIPO	
FECHA DE COMPRA	
DISTRIBUIDOR FRIMETAL S.A.	

Para otorgarle validez a la Garantía, complete el presente talón y remítalo a **Frimetal S.A.**

Battle y Ordóñez 3436 - (S2012HFT)
Rosario - Argentina

Frimetal S.A.

2

UNIDAD	Nº
COMPRADOR	
FECHA DE ENTREGA	
DISTRIBUIDOR FRIMETAL S.A.	

Frimetal S.A.

EN ARGENTINA
SERVICIO

Gafa

AL CLIENTE

0-800-555-4232

LLAME GRATIS

En caso de requerir **Asistencia Técnica**,
comunicarse con nuestra **Línea Gratuita**.

Una amplia red de Servicios Técnicos
distribuidos en todo el país a su
disposición.

atencionalcliente@gafa.com.ar

www.gafa.com.ar

info@gafa.com.ar

FABRICA Y DISTRIBUYE
FRIMETAL S.A.

Batlle y Ordóñez 3436
C.P.S2012HFT - Rosario - Argentina

FRIMETAL S.A. se reserva el derecho a realizar cambios sin previo aviso.