



Pensando en vos
Electrolux

MANUAL DE INSTRUCCIONES
R E F R I G E R A D O R



Modelos:
EHC275B / EHC275G
EHC335B / EH335G

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guardelas para futuras referencias.

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Gracias por elegir Electrolux como marca para su refrigerador. Los refrigeradores Electrolux han sido concebidos bajo altísimos estándares técnicos. Poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aun más comodidad al usuario.

Para que usted pueda disfrutar todos los recursos que su nuevo refrigerador ofrece, Electrolux creó este manual. Con orientaciones simples y prácticas usted conocerá sus funciones y aprenderá la manera de operar este aparato de modo adecuado y seguro.

Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizar su refrigerador y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

Electrolux una vez más fabrica lo mejor en lo que se refiere a electrodomésticos.

Consejos ambientales

El material del empaque es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañías de reciclaje.

De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe coleccionar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si en el futuro usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.



Índice

Seguridad	03
Descripción del producto	05
Instalación	07
Instrucciones de uso	10
Limpieza y mantenimiento	17
Solución de problemas	19
Informaciones técnicas	22



El refrigerador que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

Este refrigerador debe ser utilizado solo para uso doméstico.

El refrigerador que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de desempacar el refrigerador, mantenga el material de empaque fuera del alcance, especialmente de niños.

No permita que el refrigerador sea manipulado por niños aunque el mismo se encuentre desconectado.

Para el usuario y el instalador

Desconecte el refrigerador antes de hacer limpieza o mantenimiento.

No deje el refrigerador sin funcionar durante mucho tiempo. Si necesita hacerlo, límpielo, abra las puertas y déjelo así. Es recomendable que encienda varias veces el refrigerador durante el tiempo que no lo use normalmente.

No instale el refrigerador al aire libre.

Lo siguiente no debe ser colocado sobre el refrigerador: objetos inestables o pesados, aparatos que produzcan calor como reguladores.

No vuelva a enchufar el refrigerador hasta 5 minutos después de haberlo desenchufado para proteger al compresor de la presión excesiva.

Nunca tire del cable para desenchufar el refrigerador. Utilice el enchufe.

Para evitar riesgos de incendio, jamás deje velas encendidas sobre el refrigerador.

No apriete, no doble ni ate el cable eléctrico. No altere el enchufe de su refrigerador. Si su cordón de alimentación se daña, este deberá ser

reemplazado por un técnico especializado, ya sea del fabricante o del distribuidor.

No almacene medicamentos, productos tóxicos o químicos en su refrigerador. Estos pueden contaminar los alimentos.

Productos en aerosol inflamable, combustible (gas para encendedores, aceite de banana, alcohol, gasolina, propano, etc.) o productos con el símbolo de una llama pequeña, no deben ser almacenados en refrigeradores o congeladores, tampoco se deben acercar al refrigerador, pues pueden provocar explosiones

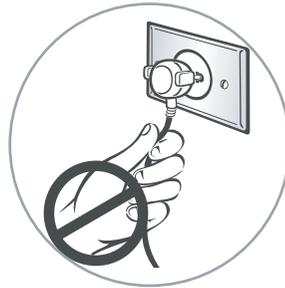
Jamás se apoye en la puerta del refrigerador, puede ocurrir el desajuste de las bisagras provocando el escape del frío y consecuentemente el mal desempeño del refrigerador.

Evite el contacto con la placa fría y / o las paredes internas del compartimiento del congelador con las manos mojadas o húmedas. La baja temperatura de la placa podría ocasionarle lesiones en la piel.

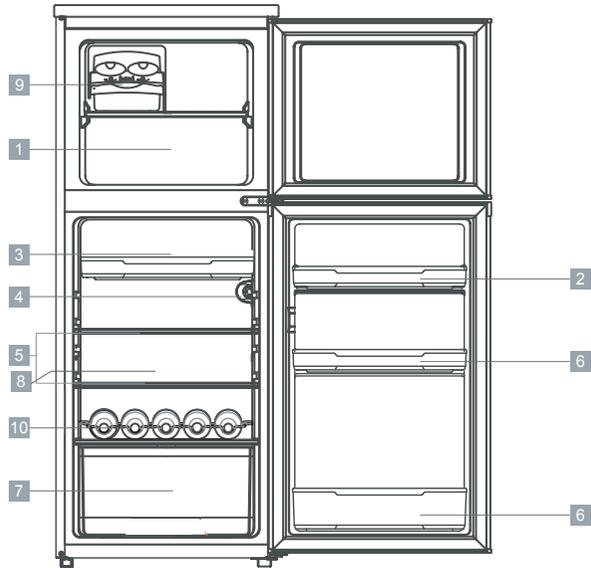
No salpique agua sobre o a los lados de su refrigerador, pues el hacerlo podría provocar un mal funcionamiento o descargas eléctricas y las partes metálicas del refrigerador podrían oxidarse.

En caso de una fuga del gas, no desenchufe o enchufe su refrigerador, ni toque el refrigerador hasta que la válvula de gas haya sido cerrada y el aire de la habitación haya sido reciclado. Si usa el termostato de inmediato, pueden producirse chispas y provocar un incendio.

Cuando traslade el refrigerador, no debe inclinarlo a más de 45°.

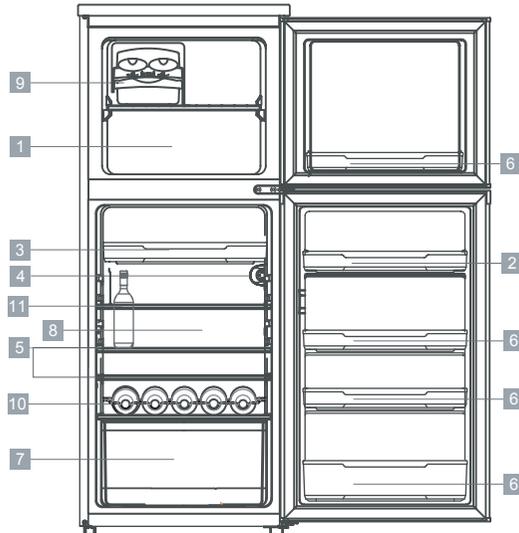


Descripción del producto



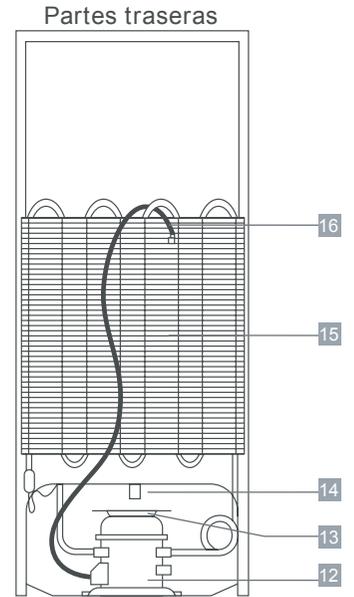
EHC275B / EHC275G

EHC335B / EHC335G



- 1 Freezer
- 2 Hueveras
- 3 Lácteos
- 4 Caja termostato y luz interior
- 5 Estantes
- 6 Balcones para envases
- 7 Gaveta de frutas y verduras
- 8 Zona de enfriamiento del gabinete
- 9 Ice Maker
- 10 Estante para vinos
- 11 Estante para botellas (según modelo)

NOTA: Dadas las constantes mejoras en nuestros productos, su refrigerador puede tener algunas diferencias con respecto a la descripción de este manual, sin embargo, las funciones y métodos de operación continúan siendo los mismos.



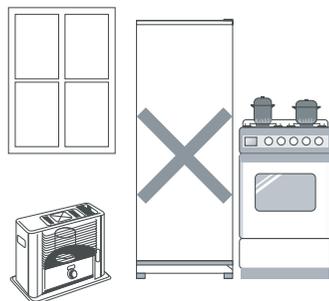
- 12 Motocompresor
- 13 Gaveta de evaporación
- 14 Colector desagüe
- 15 Condensador
- 16 Cable alimentación

NOTA: Dadas las constantes mejoras en nuestros productos, su refrigerador puede tener algunas diferencias con respecto a la descripción de este manual, sin embargo, las funciones y métodos de operación continúan siendo los mismos.

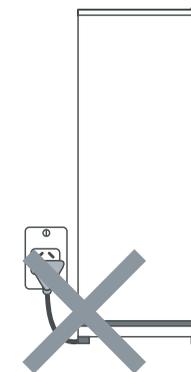
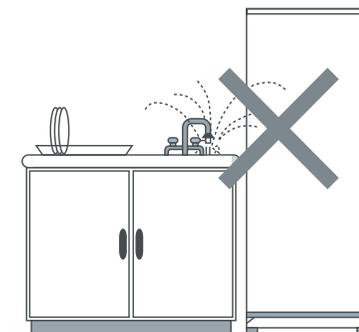
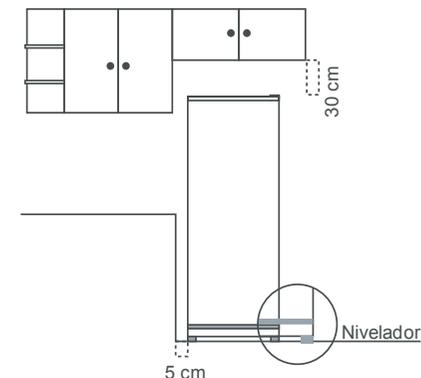
Instalación

Su refrigerador está preparado para ser trasladado de forma segura hasta su hogar. Para evitar violentas sacudidas del motor que puedan dañar el sistema de refrigeración, en la parte posterior hay 1 taco de poliestireno expandido que sujeta el motocompresor.

Este taco es muy útil durante el transporte del aparato pero la heladera **NO DEBE FUNCIONAR CON EL TACO COLOCADO**. Ud. debe retirarlo tomándolo firmemente con sus manos y cuidando de no enganchar ninguno de los tubos. Asegurarse de que la bandeja de evaporación quede en su lugar luego de retirar el taco.



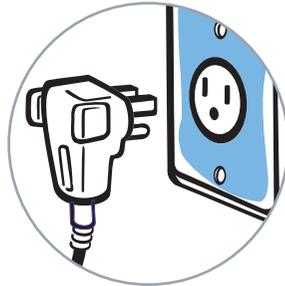
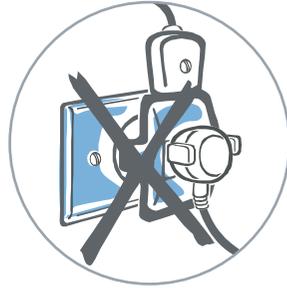
- No colocar objetos encima de la heladera y mantener mínimo 30 cm. de distancia del techo para una mejor ventilación. Esta heladera no debe ser empotrada ni encerrada.
- Usar los niveladores, para mantener el nivel del aparato y disminuir el sonido producido por el compresor durante su funcionamiento.
- Evite que la heladera tenga contacto directo con fuentes de agua, para no producir oxidación en las partes de la heladera, daños a los componentes eléctricos y cortocircuito.
- No poner el cable de alimentación eléctrica en lugares con altas temperaturas, tampoco dejar debajo del aparato, cualquier daño del cable, puede producir cortocircuito o incendio.
- Mantener alejado del exceso de calor y humedad.



Conexión a la red electrica

Es fácil, pero preocúpese de lo siguiente:

01. Que la red eléctrica domiciliaria sea monofásica y de la tensión y frecuencia que indica la placa característica.
02. Que el enchufe hembra al que lo conectará, coincida con la ficha que posee su heladera.
03. La conexión a tierra lo protege a usted de descargas eléctricas peligrosas. Si no la tiene, pida a un técnico autorizado que la instale.
04. Que el enchufe hembra esté en buenas condiciones.
05. Si verificó los puntos anteriores, conecte el enchufe macho de la heladera al enchufe hembra de la red eléctrica y compruebe que sus contactos queden bien ajustados.
06. Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o por su representante.



Es importante que chequee cada una de las observaciones anteriores, antes de hacer funcionar su heladera. Sólo así evitará exponerlo a fallas que la garantía no cubre.

Encendido

Gire la perilla del termostato hacia la posición media. Es conveniente que espere alrededor de dos horas, luego, posicione la perilla como se indica en el presente manual.



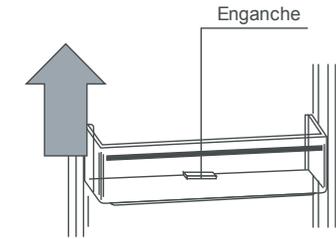
Si su heladera ha sido trasladada, espere al menos una hora antes de hacerla funcionar.

Instrucciones de uso

Manejo de compartimientos

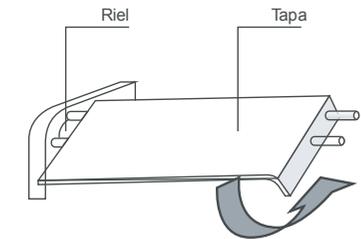
Balcones

Para remover retire enganche central y luego mueva el balcón hacia arriba.



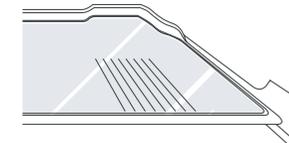
Tapa compartimiento "Lácteos"

Para abrir se debe levantar y girar deslizándola por las guías.



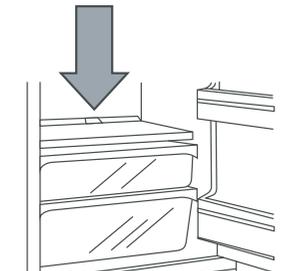
Bandeja transparente o estante

Para colocar o sacar las bandejas o estantes deslícelas por las guías del gabinete.



Colector de desagüe

Durante el funcionamiento de su heladera es normal que usted vea gotas de agua y/o hielo en el respaldo del gabinete. Estas en cada ciclo de trabajo se evacúan al exterior por el tubo de desagüe.



El tubo de desagüe debe ser limpiado periódicamente

Regulación de la temperatura

Puede hacerlo con la perilla reguladora del termostato que está al lado de la luz interior. El mecanismo de control de frío permite regular automáticamente la temperatura interior. Posicione la perilla para obtener un valor de temperatura deseado.

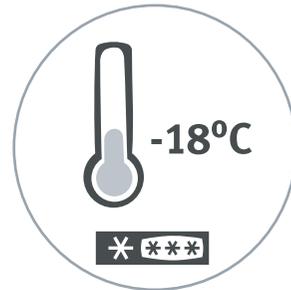
Se recomienda para usos normales y temperatura ambiente media, colocar la perilla en posición normal media (MED).

Para obtener temperaturas más bajas gire la perilla en sentido de las agujas del reloj en el rango de la segunda mitad de la escala (MED-MAX).

Temperatura interior

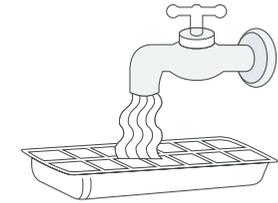
En el caso de que la temperatura interior sea más baja o más alta de lo que usted seleccionó verifique lo siguiente:

- Que no tenga demasiado hielo en el freezer. Si lo tiene descongélelo.
- Que la perilla del termostato esté realmente en la posición seleccionada.
- Que no tenga exceso de productos y alimento, ya que impiden la circulación del aire.
- Que las puertas cierren correctamente.
- Que el enchufe macho de su heladera este bien ajustado a la conexión eléctrica.
- Que el condensador esté limpio.



Como hacer hielo

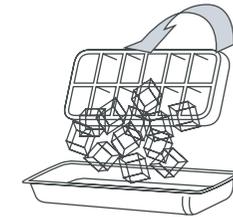
01. Llene las cubeteras con agua hasta el borde de los cubos, evitando que ésta se derrame. Espere hasta que el agua se congele totalmente.
02. Para utilizar los hielos flexione la cubetera



Ice Twister

Tu refrigeradora puede tener esta opción. Esta herramienta vá a almacenar el hielo y facilitar su remoción.

01. Llène de agua la cubierta de hielo hasta un poco abajo de la línea de graduación e introdúzcala en el congelador. Los cubos de hielo se formarán en aproximadamente 2 a 3 horas. Para hacer hielo más rápidamente coloque el termostato en la posición "MAX".
02. Después del hielo formado, gire la manilla en el sentido horario, para remover el hielo.

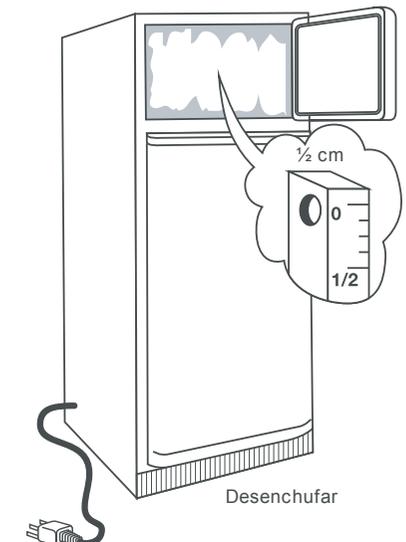


Descongelamiento

El compartimiento inferior se descongela automáticamente mientras está en funcionamiento y el agua descongelada es recogida por un colector especial, desde donde se evapora sola.

Reemplazo de la lámpara

01. Desenchufe su heladera
02. Desenrosque la lámpara ubicada en la caja termostato.
03. Cámbiela por otra lámpara transparente de 15 W rosca E14, y de 110 V o 220 V, según la tensión de red que figure en la placa característica.

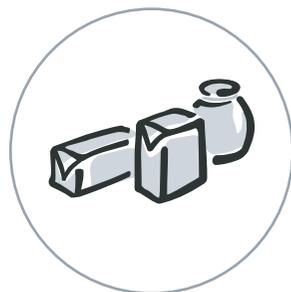


Freezer

Descongélelo cuando la capa de escarcha tenga aproximadamente medio centímetro.

Siga los siguientes pasos:

01. Desenchufe la heladera
02. Saque todos los alimentos y envuélvalos en papel para que no se descongelen.
03. Deje la puerta abierta hasta que la escarcha esté blanda
04. Retire el agua descongelada y los restos de escarcha con un paño absorbente y luego reubique los alimentos dentro
05. Ponga la perilla del termostato en máximo durante una hora para que los alimentos recuperen su punto de congelación y luego vuelva la perilla a la posición recomendada.



Tablas de conservación de alimentos

Almibar 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 del almibar: Mezclar el azúcar con el agua y hervir durante 5', retirar, filtrar, agregar el jugo de limón y dejar enfriar.

Lacteos y huevos

Tipo	Procedimiento	Conservación
Helado	Los helados caseros como los preparados industrialmente se envasan en recipientes de plástico rígido (*)	H. caseros/ 3 meses
Huevos	Sólo se congelan 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.	H. fábrica industrial / 6 semanas
Claros 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.	6 meses
Manteca	Sólo se congelará manteca muy fresca y en paquetes de no más de 1/2 kg.	1 mes
Crema de Leche	Sólo se congela crema muy fresca, agregando una cucharadita de azúcar cada 250 grs.	6 meses
Quesos Duros	Se cortan 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

Pan, tortas y masitas

Tipo	Procedimiento	Conservación
Pan	Pan casero, pan de molde, brioch, 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.	6 meses
	Tortas con rellenos de cremas se congelan al descubierto y luego se envuelven en papel aluminio.	2 meses
Masitas	Las masitas y bizcochos pequeños se congelan al descubierto y luego se pasan a bolsas de polietileno con papel aluminio.	2 meses

Aves

Tipo	Procedimiento	Conservación
Aves enteras	Se quitará todo el exceso de grasa posible, los menudos se colocan separadamente en bolsitas de polietileno y se introducen nuevamente en la carcaza. El ave así preparada se introduce 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

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 de aluminio.	8 meses
Filetes	Separa 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	Idem vaca.	6 meses
Cerdo	Idem vaca.	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.

Pescados y mariscos		
Tipo	Procedimiento	Conservación
Mariscos	Deberán ser muy frescos, se quitan las valvas o caparazn se hierven durante 1' en agua, se escurren bien, se enfrían rápidamente y se guardan en bolsas o recipientes rígidos (*).	1 mes
Langostas	Recien 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 despues de quitar las visceras sacar la cabeza y las escamas. Cortar en rodajas o filetes, los pequeños se dejan enteros, envolver en hojas de polietileno o papel de aluminio y guardar en bolsas para congelar.	3 meses

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

Frutas		
Tipo	Procedimiento	Conservación
Anana	Pelarlos, quitarle el corazón, cortalos en rodajas gruesas o dados, colocar en recipiente rígido y cubrir con almibar liviano.	12 meses
Cerezas	Quitar los cabitos, lavar y secar muy bien, descaroza las, colocar en envase rígido, cubrir con almibar liviano.	12 meses
Ciruelas	Lavarlas, quitar el cabito, descaroza las, envasar y cubrir con almibar liviano.	12 meses
Damascos	Lavarlos, pasarlos por agua hirviendo y escurrir rápidamente, frotarlos con un paño para quitar la piel, descaroza las, envasarlos y cubrir con almibar liviano.	12 meses
Duraznos	Idem 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

Tipo	Procedimiento	Conservación
Higos	No se lavan, se frotran bien con un paño, se corta el rabito, se congelan al descubierto y se cubren con almibar liviano.	10 meses
Naranjas	Pelarlas, cortar en rebanadas o gajos, evasar en recipiente rígido espolvorear con azúcar molido.	12 meses
Peras	Pelarlas, quitar el corazón y semillas, dividir las por la mitad o en cuartos, a medida que se preparan rociar con jugo de limón, escurrir bien, envasar en recipiente rígido y cubrir con almibar.	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 almibar liviano.	8 a 10 meses

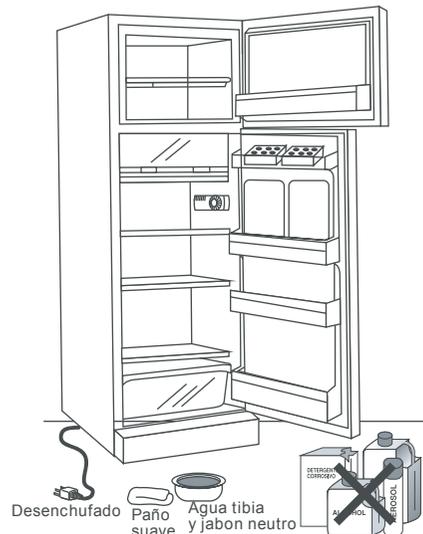
Vegetales			
Tipo	Procedimiento	Hervor	Conservación
Acelga	Separar los tallos duros, lavar muy bien y colocar en el canastito, sumergir en agua hirviendo.	3'	12 meses
Alcauciles	Quitar las hojas duras, recortar la punta y el tronco, sumergir en agua hirviendo con jugo de limón.	7' a 10'	6 meses
Arvejas	Pelarlas y sumergir en agua hirviendo.	1'	12 meses
Berenjenas	Peladas, cortadas 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
Esparragos	Raspar los tallos, cortalos parejos y sumergilos en agua hirviendo con jugo de limón.	1'	6 meses
Espinacas	Se lavan muy bien 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, freir 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
Repollito 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 kilo por bolsa.	---	12 meses
Zanahorias tiernas	Se raspan, se lavan muy bien y se sumergen en agua hirviendo.	3'	9 meses
Zapallitos	Lavarlos, cortalos 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).

Limpieza y mantenimiento

Mantenimiento

- Límpiela cada 15 días, pero antes desenchúfela.
- No use paños o esponjas ásperas ni detergentes abrasivos.
- Limpie su interior con un paño suave mojado en una mezcla de agua tibia y jabón neutro, cuidando que no entre líquido en la zona del termostato o iluminación.
- Para limpiar el exterior de su heladera, use paño humedecido en agua jabonosa.
- Mantenga limpio el colector de agua, así evitará la caída de agua al interior de la heladera.
- Al menos una vez al año, limpie la parte posterior de su heladera (condensador térmico y motocompresor) utilizando un cepillo seco o aspiradora.

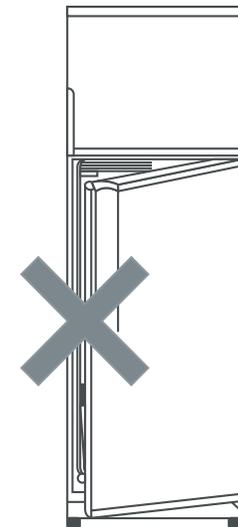


Recomendaciones

- No guarde botellas con líquido en el freezer; en especial bebidas con gas, ya que las botellas pueden reventar.
- Evite abrir la puerta muchas veces o dejarla abierta durante largo rato. Así el artefacto trabajará menos y ahorrará electricidad.
- Si acaba de abrir y cerrar la puerta del freezer, no vuelva a abrirla antes de que ya hayan pasado algunos segundos, pues el aire frío crea un vacío que dificultará su apertura.
- No remueva el hielo con cuchillos u objetos puntiagudos, ya que puede perforar la placa del freezer y perder el gas refrigerante. En este caso, la garantía no cubre la falla.
- Evite que los niños jueguen colgándose de las manijas o puertas, ya que se desnivelarán y no cerrarán bien, produciendo un gasto extra de energía.
- Retire con cuidado los productos del congelador. La baja temperatura del hielo puede causar quemaduras o heridas si se produce contacto con la piel.

Freezer:

Limpie el freezer sólo cuando lo descongele.



Solución de problemas

Antes de llamar al servicio técnico revise los siguientes puntos:

La heladera no funciona.

- Verifique si hay corte de energía eléctrica.
- Revise si hay corte o quemadura en el enchufe.
- Verificar si el enchufe está conectado.
- Verificar si hay una baja en la energía eléctrica.

La temperatura no es suficientemente fría.

- Verifique si el controlador de temperatura está en la ubicación correcta.
- Compruebe si hay exceso de almacenamiento de alimentos.
- Verifique si existe una buena ventilación alrededor del aparato.
- Verifique si se ha almacenado algún alimento caliente o se abre la puerta con demasiada frecuencia.

La heladera hace ruido.

Verifique:

01. Que esté bien nivelada y que no se encuentre en contacto con muebles o artefactos que puedan causar ruidos por vibración.
02. Que los tubos de refrigeración, ubicados en la parte posterior, no se hayan deformado por efecto del traslado o instalación y que estén topando contra algo. Si es así, trate de enderezarlo con mucho cuidado.

Si tiene agua en el interior.

Compruebe:

01. Que no esté tapado el colector de agua. Si lo está, límpielo con un palillo plástico.
02. Que no haya alimentos calientes en el interior, producen mucho vapor.
03. Que los líquidos estén tapados y las verduras en bolsas impermeables.
04. Que los alimentos o envases no estén tocando la zona de enfriamiento del gabinete.



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

Preguntas de heladeras

¿Cómo regular el termostato?

Las heladeras Electrolux fueron diseñadas para alcanzar las temperaturas ideales de conservación de alimentos.

De acuerdo a las condiciones ambientales (temperatura ambiente, humedad, etc.) ocasionalmente puede formarse una capa de hielo en la pared interna posterior del refrigerador, en ese caso Ud. debe regular la temperatura a una posición inferior.

Como indicativo es recomendable tener el termostato regulado como se indica en la página 11.



¿Toda la heladera descongela sola?

El sector del refrigerador se descongela solo, la transpiración que desciende por la pared interna posterior, sale a través del ducto de desagüe hacia una bandeja exterior donde se produce la evaporación. El freezer deber ser descongelado cada seis meses, desenchufar la heladera dejando la puerta abierta; retirar el agua descongelada con un paño absorbente. Finalizada la tarea de descongelamiento, poner la perilla del termostato en frío máximo por una hora y luego volver a la temperatura deseada.



¿Es normal que esté caliente el contorno externo del freezer?

Si, el calor en este lugar evitará la formación de gotas de agua por condensación.



Consejos utiles

Como guardar los alimentos

Líquidos:

Guárdelos en envases bien tapados.

Frutas y verduras:

Póngalas en bolsas impermeables.

Productos o comidas tibias o calientes:

Espere que se enfríen antes de colocarlos dentro.

Allimentos que despidan olores (pescado, cebolla, mariscos, etc.):

Guárdelos en envases herméticos.

Deje espacio suficiente entre cada producto para que el aire circule libremente entre ellos.



No deje los alimentos en el interior de la heladera si no la usará por varios días, sáquelos y después de desenchufarla, limpiarla y secarla, deje la puerta semi abierta.

Así evitará que se produzcan malos olores en su interior.

Informaciones técnicas

Modelo	EHC275B	EH275G
*Color	Blanco	Gris
Sistema de deshielo	Manual	Manual
Volumen total	281 L	281 L
Voltaje	220 V	220 V
Frecuencia	50 Hz	50 Hz
Potencia nominal	104 W	104 W
Refrigerante	R134a	R134a
Peso Neto	47.0 kg	47.0 kg
Dimensiones	605 x 1433 x 615 mm	605 x 1433 x 615 mm

Model	EHC335B	EHC335G
*Color	Blanco	Gris
Sistema de deshielo	Manual	Manual
Volumen total	341 L	341 L
Voltaje	220 V	220 V
Frecuencia	50 Hz	50 Hz
Potencia nominal	116 W	116 W
Refrigerante	R134a	R134a
Peso Neto	50.6 kg	50.6 kg
Dimensiones	605 x 1618 x 615 mm	605 x 1618 x 615 mm