

# Manual de Instrucciones



**Electrodomésticos**

**REFRIGERADOR | HELADERA | NEVERA**

**MODELOS:**

HGF357AWB | HGF357AWP | HGF357AWS

HGF367AWB | HGF367AWP | HGF367AWG | HGF367AWS

HGF377AWB | HGF377AWS

HGF387AWB | HGF387AWP | HGF387AWG | HGF387AWS

# ÍNDICE

BIENVENIDA	3
DESCRIPCIÓN	4
INSTALACIÓN	5
OPERACIÓN	7
MANTENIMIENTO	8
FALLAS	10
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	11
TABLA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	12
GARANTÍA	15

**ATENCIÓN: REGISTRE SU GARANTÍA  
AL 0800-555-4232  
informate en [www.gafa.com.ar](http://www.gafa.com.ar)**

Como fabricantes te recomendamos que registres tu garantía para poder brindarte beneficios muy importantes, respaldar tu producto con partes y piezas originales y el servicio de personal capacitado.

**Gafa**

Electrodomésticos

# 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**.

Al registrar su garantía puede agilizar sus trámites indicando modelo y número de serie. Agradecemos tu contacto al 0800-555-4232 o a través de [www.gafa.com.ar](http://www.gafa.com.ar)

## ADVERTENCIA

La instalación, reparación, mantenimiento o uso inadecuado o defectuoso de este artefacto, pueden causar daños a la propiedad y/o a las personas.

Lea atentamente el manual de instrucciones entregado con este artefacto y siga las mismas, en el uso de éste.

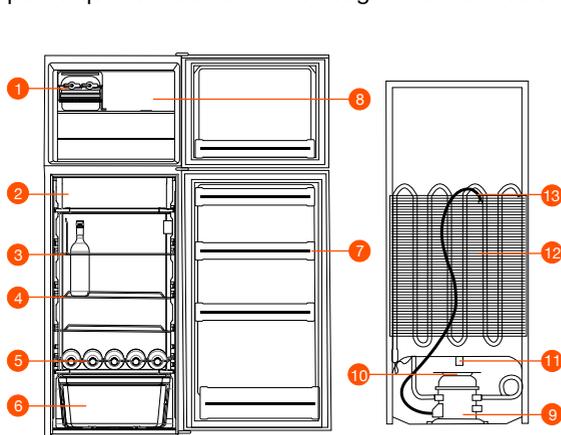
# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Estimado Señor (a):

Usted es ahora dueño de una heladera Gafa que es garantía de calidad y durabilidad. Al elegir este producto usted incorporó a su hogar un artefacto que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una alta tecnología.

Nuestros deseos han sido proporcionar la máxima comodidad con una serie de bondades que usted irá descubriendo y sabrá apreciar.

para que su heladera le proporcione un máximo rendimiento, usted debe familiarizarse con ella de manera de usarla, siempre en su forma correcta, es por lo que te recomendamos seguir las instrucciones de este manual.



	HGF357	HGF367	HGF377	HGF387
1. Ice Maker	x	x	x	x
2. Lacteos	x	x	x	x
3. Estante abatible		x		x
4. Estante	x	x	x	x
5. Estantes para vinos			x	x
6. Gaveta de frutas y verduras	x	x	x	x
7. Balcones para envases	x	x	x	x
8. Freezer	x	x	x	x
9. Motocompresor	x	x	x	x
10. Bandeja de evaporación	x	x	x	x
11. Colector desagüe	x	x	x	x
12. Condensador	x	x	x	x
13. Cable de alimentación	x	x	x	x

NOTA: Los dibujos son solo a modo ilustrativo. Los productos pueden sufrir cambios sin previo aviso.

## Sonidos Normales de Operación

### Evaporador (congelador)

La circulación del gas refrigerante a través del evaporador, puede crear un sonido de ebullición ó burbujeo.

### Aislamiento de la heladera

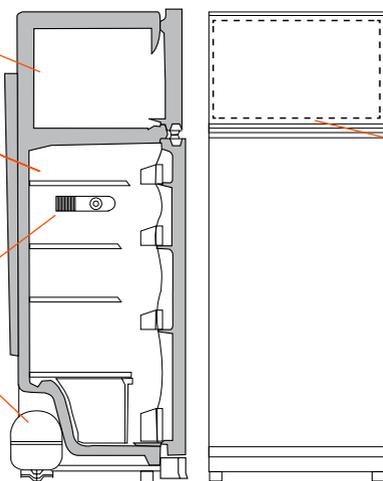
El aislante de espuma de poliuretano rígida tiene una excelente capacidad de aislamiento y alta eficiencia energética, sin embargo, tiene tendencia a amplificar sonidos y a crujiir

### Control de Temperatura

Este componente puede producir un sonido de "click" cuando el refrigerador se conecta o desconecta.

### Motocompresor

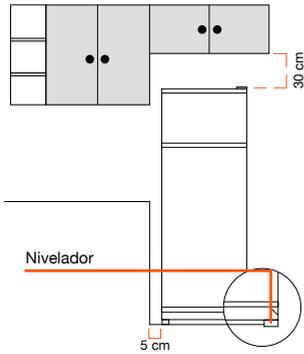
Los actuales motocompresores son de mayor eficiencia y operan con más velocidad que los antiguos, pudiendo originar un sonido de zumbido o pulsaciones.



### IMPORTANTE

Es normal que los bordes del freezer se calienten cuando el refrigerador funciona. Esto se debe a que por allí pasa un tubo que lleva gas caliente, para evitar condensaciones (formación de gotas de agua) en las paredes exteriores del mueble.

# INSTALACIÓN



Su heladera está preparada para ser trasladada de forma segura hasta su hogar. Para evitar violentas sacudidas del motorcompresor que puedan dañar el sistema de refrigeración, en la parte superior hay 1 taco de poliestireno expandido que sujeta el motorcompresor. 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. Asegúrese de que la bandeja de evaporación quede en su lugar luego de retirar el taco.



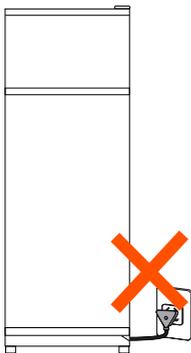
-No colocar objetos encima de la heladera y mantener como mínimo 30 cm de distancia del techo para una mejor ventilación. Esta heladera no debe ser empotrada ni encerrada.

-Usar los niveladores, para mantener el nivel del aparato y disminuir el sonido producido por el motorcompresor durante su funcionamiento.

-La heladera no debe estar en contacto con el agua para evitar que se oxiden las partes metálicas, 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 ELÉCTRICA

Es fácil, pero preocúpese de lo siguiente:

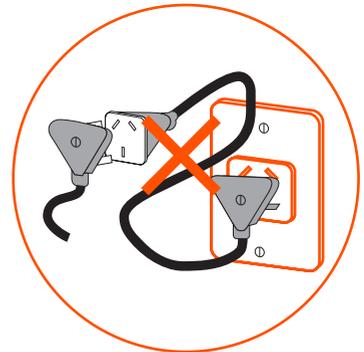
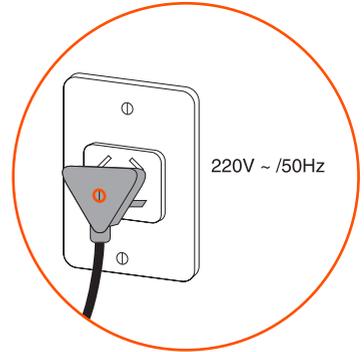
1. Que la red domiciliaria sea monofásica y de la tensión y frecuencia que indica la placa característica.
2. Que el enchufe hembra al que lo conectará coincida con la ficha que posee su heladera, y éste en buenas condiciones.
3. La conexión a tierra lo protege a usted de descargas eléctricas peligrosas. Si no tiene, pida a un técnico autorizado que la instale.
4. 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.
5. 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. Solo así evitará exponerlo a fallas que la garantía no cubre.

Si su heladera ha sido trasladada, espere al menos tres horas antes de hacerla funcionar.

## Encendido

Gire la perilla del termostato hacia la posición media. Es conveniente que espere alrededor de dos horas, luego, presione la perilla como se indica en la página 8 del presente manual.



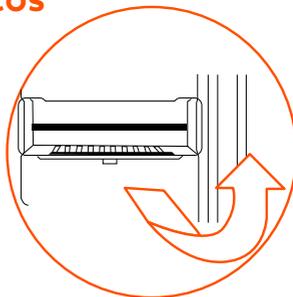
**Nota:** Formato de ficha solo ilustrativo

# OPERACIÓN

## Manejo de los Compartimentos

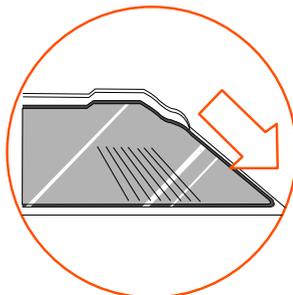
### Balcones

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



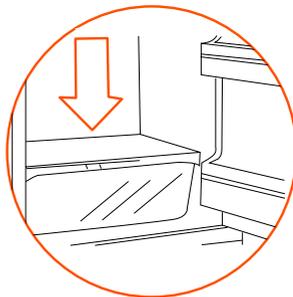
### Bandeja transparente o estantes

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



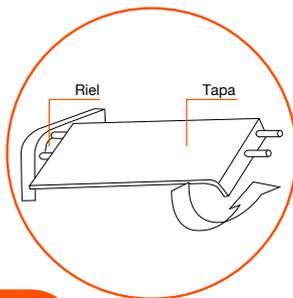
### Colector de desagüe

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



### Tapa compartimento “Lácteos”

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



**Nota importante:** El tubo de desagüe debe ser limpiado periódicamente.



## REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Es muy simple. 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 peilla en sentido de las agujas del reloj en el rango de la segunda mitad de la escala (MED-MAX).

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

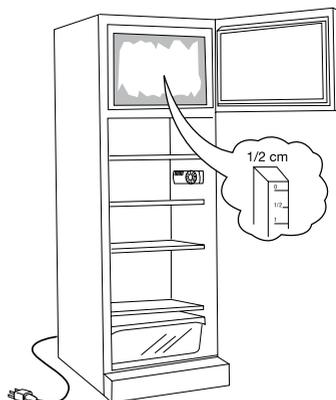
- Que no tenga demasiado hielo en el freezer. Si lo tiene descongélelo.
- Que la perilla del termostato esté realmente en la posición seleccionada.
- Que no tenga exceso de productos y alimentos, ya que impiden la circulación del aire.
- Que el enchufe macho esté bien ajustado a la conexión eléctrica.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

## Como hacer hielo

- Llene las cubeteras con agua hasta el borde de los cubos, evitando que ésta se derrame. Espere hasta que el agua se congele totalmente.
- Para utilizar los hielos, flexione la cubetera Ice Twister. (según modelo).

## Descongelamiento

Es muy simple. El compartimiento interior se descongela automáticamente mientras está en funcionamiento y el agua es recogida por una bandeja de evaporación, desde donde se evapora sola.



## El freezer

Descongélelo cuando de escarcha tenga aproximadamente medio centimetro.

Siga los siguiente pasos:

1. Desenchufe la heladera.
2. Saque todos los alimentos y envuélvalos en film ó papel aluminio para que no se descongelen.
3. Deje la puerta abierta hasta que la escarcha esté blanda.
4. Retire el agua descongelada y los restos de escarcha con un paño absorbente y luego reubique los alimentos dentro.
5. 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.

# MANTENIMIENTO

## Reemplazo de lámpara

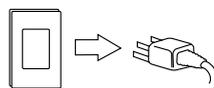
1. Desenchufe la heladera.
2. Desenrosque la lámpara ubicada en la caja termostato.
3. Cámbiela por otra lámpara transparente de 15w rosca E14 y de 220V, según la tensión de la red que figure en la placa característica.

## Limpieza heladera

- Limpela 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.
- Al menos una vez al año, limpie la parte posterior de su heladera (condensador térmico y motocompresor) utilizando un cepillo seco o aspiradora.
- Limpie el freezer solo cuando lo descongele.

## Recomendaciones

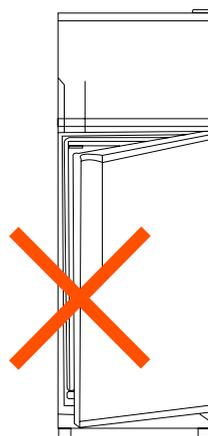
- No guarde botellas con líquido en el freezer, en especial bebidas con gas, ya que las botellas pueden reventar.
- Evite abrir la puerta muchas veces o dejarla abierta durante largo rato. Así el artefacto trabajará menos y ahorrará energía.
- Si acaba de abrir y cerrar la puerta del freezer, no vuelva a abrirla antes de que hayan pasado algunos segundos, pues el frío crea un vacío que dificulta 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.



Paño Suave



Agua tibia y jabón neutro



# FALLAS

## PROBLEMA SOLUCIÓN

La heladera no funciona.

- a) Verifique si hay corte de energía eléctrica.
- b) Verifique si el enchufe está conectado.
- c) Revise si hay corte o quemadura en el enchufe.
- d) Verifique si hay baja en la energía eléctrica.

La temperatura no es suficientemente fría.

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

La heladera hace ruido.

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

Si tiene agua en el interior.

- Compruebe:
- a) Que no esté tapado el ducto de desagüe. Si lo está, límpielo con un palillo plástico.
  - b) Que no haya alimentos calientes en el interior, producen mucho vapor.
  - c) Que los líquidos estén tapados y las verduras en bolsas impermeables.
  - d) Que los alimentos o envases no estén tocando la zona de enfriamiento del gabinete.

## PREGUNTAS FRECUENTES

### ¿Como regular el termostato?

Las heladeras Gafa 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 posicionar la perilla del termostato como se indica en la página 8.

### ¿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 debe ser descongelado cuando la capa de escarcha supere 1/2 cm, aproximadamente cada 6 meses desenchufando la heladera y dejar 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?

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

# ESPECIFICACIONES TECNICAS

## DATOS TECNICOS PARA EL MANUAL USUARIO

MODELOS	HGF357AW	HGF367AW	HGF377AW	HGF387AW
Volúmen bruto	281 lts.	334 lts.	325 lts.	354 lts.
Volúmen útil alim. congelados	76 lts.	76 lts.	112 lts.	112 lts.
Volúmen útil alim. frescos	204 lts.	258 lts.	204 lts.	242 lts.
Alto (sin embalaje)	1433 mm	1618 mm	1618 mm	1803 mm
Ancho (sin embalaje)	609 mm	609 mm	609 mm	609 mm
Fondo (sin embalaje)	615 mm	615 mm	615 mm	615 mm
Peso neto	47.0 Kg	50.6 Kg	50.6 Kg	56.3 Kg
Temperatura freezer	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C
Estrellas	4	4	4	4
Voltaje / Frecuencia	220 VCA/ 50 Hz			

**NOTA IMPORTANTE:** Este manual es aplicable a los modelos: HGF357AW (B,P o S) - HGF367AW (B,P,G o S) HGF377AW (B, o S) - HGF387AW (B,P,G o S)

Su nueva heladera posee una unidad de frío que, de acuerdo a normas internacionales de calidad, le permite obtener la clasificación de “cuatro estrellas” y “dos estrellas” en el compartimiento del freezer. Esto significa que su heladera alcanza en el freezer, bajo condiciones normales una temperatura igual o inferior a -18°C y una determinada capacidad de congelación diaria de alimentos frescos en todo el espacio físico y una temperatura igual o inferior a -12°C en el balcón.

## CONSEJOS ÚTILES

### Cómo guardar los alimentos

- Líquidos: guárdelos en envases bien tapados.
- Frutas y verduras: póngalas en bolsas impermeables.
- Productos y comidas tibias o calientes: espere que se enfríen antes de colocarlos dentro.
- Alimentos que despidan olores (pescados, cebolla, mariscos, etc.): guárdelos en envases herméticos.
- Deje espacio suficiente entre cada producto para que el aire circule libremente entre ellos.

### NOTA IMPORTANTE:

No deje los alimentos en el interior de la heladera si no la usará por varios días. Sáquelos y después de desenchufarla, límpiela y secala, deje la puerta semi abierta. Así evitará que se produzcan malos olores en su interior.

## TABLAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### LÁCTEOS Y HUEVOS

TIPO	PROCEDIMIENTOS	CONSERVACIÓN
HELADO	Los helados caseros como los preparados industrialmente se envasan en recipientes de plástico rígido(*).	H. caseros 3 meses
HUEVOS	Sólo se congelarán huevos muy frescos, pueden envasarse enteros sin cáscara, ligeramente batidos con ¼ de cucharadas 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
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 de plástico.	6 meses
MANTECA	Sólo se congelará manteca muy fresca y en paquetes de no más de ½ 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 de aluminio.	3 a 6 meses

(\* Es preferible conservar en envases chicos y no volver a congelar el helado no consumido.

### PANES, TORTAS Y MASITAS

TIPO	PROCEDIMIENTOS	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 de aluminio. Tortas con rellenos de cremas se congelan al descubierto y luego se envuelven en papel de aluminio.	6 meses 2 meses
MASITAS	Las masitas y bizcochos pequeños se congelan al descubierto y luego se pasan a bolsas de polietileno en papel de aluminio.	2 meses

### CARNE

TIPO	PROCEDIMIENTOS	CONSERVACIÓN
VACUNA	Cortar en trozos medianos, en lo posible quitar 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	Separar los filetes con hojas de polietileno, agruparlos en pequeñas cantidades, envolver en papel de 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 de 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 de aluminio y su conservación es más de 3/4 meses como máximo.

### AVES

TIPO	PROCEDIMIENTOS	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 introduciría en bolsa para congelar o envolver en papel de 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 de aluminio	3 meses

# TABLAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

## PESCADOS Y MARISCOS

TIPO	PROCEDIMIENTOS	CONSERVACIÓN
MARISCOS	Deberán ser muy frescos, se quitan 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 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 aluminio.	3 meses

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

## VEGETALES

TIPO	PROCEDIMIENTOS	HERVOR	CONSERVACIÓN
ACELGA	Separar los tallos duros, lavar muy bien y colocar en el canasto, 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	Peladas y sumergir en agua hirviendo.	1'	12 meses
BERENJENA	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, 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 en juliana y se sumergen en agua hirviendo.	1'	6 meses
REPOLLITOS 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 ½ kilo por bolsa.	-	12 meses
ZANAHORIAS	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).

## TABLAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

### FRUTAS

TIPO	PROCEDIMIENTOS	CONSERVACIÓN
ANANA	Pelarlos, quitarle el corazón, cortarlos 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	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
HIGOS	No se lavan, se frotran 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 impalpable.	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 almíbar	12 meses
UVAS	Desgranarlas, lavarlas y escurrir bien, congelarlas al descubierto, luego envasarlas en bolsas para congelar	10 meses
MANZANAS	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

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

#### Recomendaciones:

- Aparato no destinado para usarse por personas con capacidades reducidas o sin experiencia y que no estén supervisadas o instruidas.
- 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 arrojar al incinerador o al fuego.

# GARANTÍA

Frimetal S.A. garantiza el 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 fallare en condiciones normales de uso doméstico dentro del mencionado periodo. Quedan exceptuados de esta garantía las lámparas, y 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. El presente producto ha sido diseñado sólo para su uso doméstico, por lo que cualquier utilización diferente que produzca cualquier falla de funcionamiento no será reconocido por esta garantía. 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 ser abonada por el usuario.

Para poder registrar su Garantía de Fábrica, deberá comunicarse con el 0800-555-4232. Recuerde tener al alcance la factura de compra ya que se le preguntarán los siguientes datos para continuar con el proceso: Nombre del cliente, Producto que posee, Número de Serie del producto, Comercio en donde lo compró, Fecha de Compra y Número de Factura.

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 indispensable 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, comodato, el servicio oficial post venta podrá requerirle el pago del trabajo realizado.

Al registrar su garantía puede agilizar sus trámites indicando modelo y número de serie.

Agradecemos tu contacto al 0800-555-4232 o a través de [www.gafa.com.ar](http://www.gafa.com.ar)

## Frimetal S.A.

Batlle y Ordóñez 3436 (S2012HFT) Rosario, Argentina (0341) 4657100  
<http://www.gafa.com.ar> - e-mail: [info@gafa.com.ar](mailto:info@gafa.com.ar) - [atencionalcliente@gafa.com.ar](mailto:atencionalcliente@gafa.com.ar)

# Registre su Garantía de Fábrica

# 0800.555.4232

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

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

[atencionalcliente@gafa.com.ar](mailto:atencionalcliente@gafa.com.ar)  
[www.gafa.com.ar](http://www.gafa.com.ar)  
[info@gafa.com.ar](mailto:info@gafa.com.ar)

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

FABRICA Y DISTRIBUYE: **FRIMETAL S.A.**  
Batlle y Ordóñez 3436 C.P. S2012HFT - Rosario - Argentina - Código 2361018 - Rev.01 - Julio 2015



**Electrodomésticos**