

FREZER



Manual del Usuario

Introducción

La función de este manual es brindar precisas instrucciones en la puesta en marcha y uso de freezer, para así obtener de este producto el máximo rendimiento para el cual ha sido diseñado.

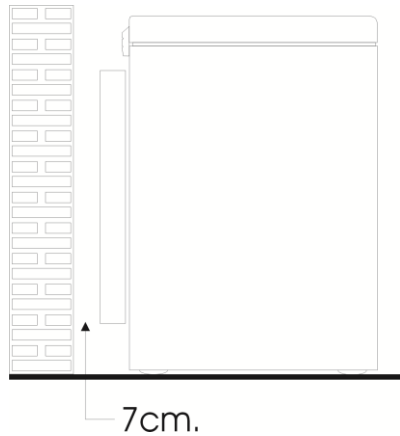
Con el control de temperatura, Ud. podrá utilizar su equipo FAM ya sea como freezer o como enfriador de botellas.

El freezer permite conservar y congelar en perfecto estado alimentos preparados o naturales en los tiempos y formas indicados en cada caso.

El enfriador de botellas, le asegurará una temperatura óptima en las bebidas, así evitará que las botellas exploten por congelamiento.

Para un mejor aprovechamiento del freezer le recomendamos que lea atentamente las instrucciones de este manual.

Ubicación



Para lograr una eficiente operación de su freezer es conveniente que el condensador ubicado en la parte posterior reciba constantemente una corriente de aire.

Para ello separe el freezer de la pared no menos de 7 cm. (únicamente para modelos de hasta 410 litros) dejando este espacio libre de obstrucciones e interferencia, del lado de la rejilla dejar un espacio como mínimo de 30cm. y el lado opuesto al de la reja 10cm (para todos los modelos).

Debe ubicarse siempre alejado de fuentes de calor como cocinas, calefones, rayos de sol directo, etc.

Instalación eléctrica

Todas nuestras unidades están fabricadas con las estrictas normas de seguridad. Para que la total protección del usuario sea efectiva, es imprescindible proveer una perfecta puesta a tierra.

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

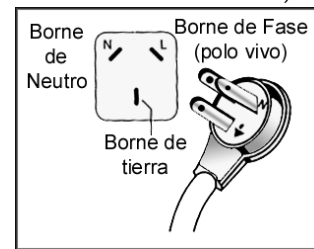
la tensión de alimentación sea de 220v. 50hz.

Por razones de seguridad personal este equipo debe ser conectado a tierra, por lo tanto el fabricante no se responsabiliza por daños a personas o cosas que no cumplan con estas recomendaciones.

La sección mínima de los conductores de la línea de alimentación hasta el toma corriente debe ser de 1,5mm².

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

Si el cordón de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante o persona calificada, para evitar peligro.



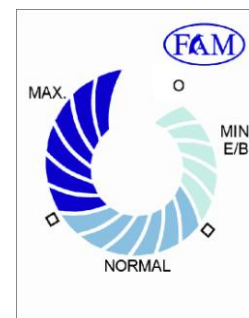
Nota: bajo ninguna circunstancia se debe cortar el cable colocando ficha de dos bornes o usar adaptadores para su conexión a la red eléctrica.

Funcionamiento

Dejar funcionar dos horas en la posición de la perilla que indique MAX (freezer), sin mercadería y con la puerta cerrada a fin de lograr el enfriamiento previo de la unidad.

Transcurrido este tiempo, cargar el freezer cuidando de no sobrepasar los límites estipulados en las características técnicas (capacidad de congelamiento en Kg. por cada 24 hs.)

Cumplidas las 24 horas del primer ingreso de alimentos y funcionando en la posición FREEZER, girar la perilla hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj) para regular la temperatura teniendo en cuenta la temperatura ambiente y de los productos que se quieran enfriar.



Descongelamiento

Se recomienda realizar esta operación cada cinco o seis meses o cuando el espesor del hielo de las paredes excede los 6mm de espesor.

En este caso, retire previamente los alimentos que aún queden y trásdelos al compartimiento mas frío de su heladera. Desenchufe el freezer y mantenga la tapa abierta. Si desea acelerar la operación de descongelamiento, coloque en el fondo un recipiente con agua caliente. No utilice elementos metálicos, punzantes o cortantes para retirar el hielo, pues pueden dañar las superficies. Seque totalmente el interior antes de reiniciar el funcionamiento. Déjelo funcionar vacío una hora antes de reponer la mercadería. Evite tocar con las manos húmedas o mojadas las superficies metálicas interiores si el freezer está funcionando, pues la piel puede adherirse a estas superficies extremadamente frías.



A tener en cuenta:

- No enchufe varios artefactos al mismo tomacorriente.
- No salpique agua directamente dentro o fuera del freezer.
- No doble excesivamente el cable del enchufe, ni ponga objetos pesados sobre él.
- No enchufe el refrigerador con las manos mojadas.
- No instale el freezer en un lugar húmedo o donde pueda recibir salpicaduras de agua.
- No guarde substancias volátiles ni inflamables en el Freezer
- No desarme, repare, ni haga alteraciones al freezer.
- Mantenga sin obstrucciones los orificios de ventilación del artefacto o de la estructura de montaje.
- No use dispositivos mecánicos ni ningún otro medio para acelerar el proceso de descongelamiento, excepto aquellos recomendados por el fabricante.
- No cause daño al circuito del refrigerante.
- No use dispositivos eléctricos dentro del refrigerador/freezer, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- Si desea volver a enchufar el refrigerador, hágalo cinco minutos después de haberlo desenchufado.
- Desenchufe el refrigerador si no lo va a usar por un tiempo prolongado.
- Las reparaciones y el mantenimiento del artefacto sólo debería hacerlos un técnico calificado. Las reparaciones incorrectas hechas por una persona no calificada son una fuente potencial de daño que podría tener consecuencias críticas para el usuario.
- No ponga botellas o envases de vidrio en el freezer.
- No desenchufe el refrigerador tirando del cable.
- No toque los envases ni los alimentos que estén en el freezer con las manos mojadas.

Mantenimiento y limpieza

Las superficies exteriores deben ser lavadas con agua y jabón neutro. No utilice elementos abrasivos, alcalinos o polvos pulidores. La superficie interior debe lavarse exclusivamente con una solución de agua y una cucharada de bicarbonato de sodio por litro, luego enjuagar con agua y secar.

La unidad está dotada de un intercambiador de calor o radiador ubicado en su parte posterior. Es importante que éste se encuentre libre de suciedad por lo tanto debe ser limpiado periódicamente con el uso de un cepillo normal seco o con una aspiradora.

Si debe parar la unidad por un largo periodo de tiempo, desenchúfela y luego de realizar la limpieza anteriormente descrita, deje ligeramente abierta la tapa para evitar la formación de olores.

Precaución: desconecte el equipo cuando realice la limpieza interior o del condensador.

Problemas y Soluciones

El equipo hace ruido.

Verifique:

- a) Que esté bien nivelado 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 de 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:

- a) Que no hayan 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.

El equipo no funciona.

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

La temperatura no es suficientemente fría.

- a) Verifique si el controlador de temperatura 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.
- e) Verifique si hay demasiada acumulación de hielo.

La marcha es constante (el equipo no se detiene).

Verifique:

- a) Que la tapa del freezer esté cerrada perfectamente.
- b) Si se han producido muchas aperturas en poco tiempo.
- c) Si se han cargado alimentos por encima de lo indicado en “capacidad de congelamiento en 24Hs”

Reglas para congelar

No debe ser congelado nuevamente ningún alimento o preparación que ya haya sido congelado salvo el caso de que mediante cocción haya cambiado de estado.

No introducir en el freezer demasiados alimentos que requieran congelación al mismo tiempo, ya que demorarían demasiado en tomar la temperatura adecuada y perderían propiedades.

Los alimentos deben introducirse en envases y/o bolsas cerradas herméticamente y con la menor cantidad de aire posible en su interior. Los alimentos deben ponerse en el freezer a temperatura normal o congelados.

Es ideal cuando se congelan preparaciones cocidas, retirarlas del fuego o calor antes de su completa cocción para que en el proceso de descongelado o al calentarlos no se pasen de punto.

Todas las verduras deben congelarse luego de su cocción o previo blanqueo.

Para conservar sopas, caldos y potajes, es aconsejable no añadirles sal o especias, ya que la sal al absorber el agua acorta la vida útil del producto, el frío neutraliza el sabor y el aroma de las especias, así que es preferible incorporar sal y especias al calentarlos.

Si va a congelar un pescado grande entero, es aconsejable rellenar la cavidad ventral con papel de aluminio para evitar que se seque. Si congela filetes de pescado, tenga la precaución de que queden extendidos, ya que si son muy finos se romperán al descongelarlos. No conserve pescados o mariscos en su freezer por más de 2 meses.

Envases para congelar

Bolsas de polietileno de alta densidad.

Bolsas para hervir.

Bolsas de polipropileno especiales para freezer.

Cajas de cartón: Es conveniente luego envolverlas en film adherente.

Papel de aluminio: doble envoltura para mayor seguridad.

Envases de aluminio.

Envases de plástico.

Film adherente: Es conveniente luego de envolver el alimento colocarlo en una bolsa especial para freezer.

Fuentes para freezer de diversos materiales.

Consejos para descongelar

Lo ideal es que siempre se descongelen los alimentos dentro de la heladera, ya que a temperatura ambiente pierden propiedades y se favorece la contaminación de los mismos. Otra forma rápida, aunque no muy aconsejable es el descongelamiento en microondas, aunque en el caso de las carnes hace que pierdan sus jugos.

Nunca descongele un alimento pasándolo por agua caliente, esto lo alterará definitivamente. Otra opción es cocinar los alimentos directamente congelados, esto es útil en el caso de hamburguesas, papas fritas, etc.

Si descongela pescado en el microondas, utilícelo inmediatamente terminado su descongelamiento.

Consejos para optimizar el freezer

Para congelar huevos puede hacerlo separando previamente las claras de las yemas, y con el agregado de sal o azúcar dependiendo de su utilización final.

Se pueden congelar perfectamente ralladura de todo tipo de cítricos.

Se pueden congelar cebollas y pimientos picados, lo ideal es hacerlo poniendo una fina capa sobre una placa y luego embolsarlo (congelación abierta), de esta forma podrá cortar porciones en el momento que lo necesite.

Se pueden congelar tomates, lo ideal es hacerlo por separados y una vez duros embolsarlos, estos tomates pueden ser luego utilizados solo en salsas.

Nunca congele preparaciones con fécula de maíz, sopas cremas compradas o mayonesa.

Puede congelar todo tipo de panificaciones sin ningún problema, al calentarlos recuperan su textura y aroma. Los únicos alimentos que se pueden guardar tibios son toda clase de panes, facturas, budines etc. De esta forma conservan su humedad.

Si va a descongelar en microondas carne de formas irregulares como costillas, bifés u otros, para que no se cocinen, a la mitad del tiempo envuelva las partes más delgadas con papel de aluminio, sin que toque las paredes del microondas, si la superficie a cubrir es muy grande es preferible tapparla con un plato o utilizar para este fin papel manteca o papel madera.

Nunca complete los envases rígidos con salsas o líquidos, todos estos aumentan su volumen y al congelarse pueden estallar los envases.

Para congelar pollos y aves en general, lave y retire las vísceras ya que estas no se conservan.

Para congelar carne picada no lo haga en porciones de más de ½ Kg., esto favorecerá un descongelado rápido y parejo.

Una buena opción para congelar porciones sin que se peguen, por ejemplo en el caso de las hamburguesas, es la congelación abierta. Extienda en una placa las hamburguesas y congélelas sin cubrir, una vez duras puede ponerlas en una bolsa para freezer, se separarán fácilmente a la hora del descongelado individual.

Para congelar pescados, lávelos con abundante agua fría, séquelos y envuélvalos en un film, luego en papel de aluminio o póngalos en una bolsa para freezer.

Guía para la Conservación y Congelamiento de los Alimentos

A fin de obtener un mejor aprovechamiento de su nuevo freezer, le aconsejamos seguir las instrucciones de este manual.

Es importante señalar que siempre que existan, se deben seguir las indicaciones dadas por el fabricante de productos comestibles.

Métodos de Congelación

El procedimiento para congelar es muy simple, pero, para obtener los mejores resultados necesita de algunas indicaciones según el alimento a congelar.

En general los alimentos cocidos no necesitan descongelarse, en cambio en los crudos se obtiene una mejor calidad desheliéndolos lentamente en el refrigerador.

La carne, por ejemplo, requiere de un período de “maduración” antes de ser congelada. Para obtener una buena “maduración”, es necesario dejarla en un lugar muy fresco y ventilado por un tiempo variable según el tipo de carne y las dimensiones (ver tablas). Los días de “maduración” son los transcurridos desde el momento en que el animal fue beneficiado y no desde el día en que se compró la carne.

La verdura, en cambio, tiene que ser cocida de la manera siguiente: En una olla con agua hirviendo, zambullir en un cestillo de alambre la cantidad de verduras que se quieren congelar, previamente trinchadas y lavadas. El agua cesará, por unos instantes, de hervir, pero después de algunos minutos recomenzará; a partir de este instante se calcula el tiempo especificado en las tablas.

La fruta debe ser congelada cubierta con azúcar y almíbar. El azúcar es aconsejable para la fruta que se va a conservar cruda, en la proporción de 250 gramos por 1 kilo de fruta. El almíbar se prepara llevando a ebullición el agua y vertiendo en esta el azúcar, que puede variar según la densidad deseada y mezclando hasta que el azúcar se haya disuelto. A continuación le damos algunos porcentajes de tres calidades de almíbar.

- a) Al 30 %: 450 gramos de azúcar para 1 lt. de agua.
- b) Al 40 %: 650 gramos de azúcar por 1 lt. de agua.
- c) Al 50%: 800 gramos de azúcar por 1 lt. de agua.

Tabla de Conservación de Víveres (I)

Comidas varias	Preparación	Conservación (meses)	Descongelamiento
Pan	En bolsas de polietileno	4 - 6	A temperatura ambiente en el horno
Panqueques			A temperatura ambiente y cocer a 100°C - 200°C
Cremas	En recipientes de plásticos	6	A temperatura ambiente o en el refrigerador
Manteca	En el envuelto original y en aluminio	4	En refrigerador
Comidas cocidas, sopa de legumbres	Divididos en recipientes de plásticos	3	A temperatura ambiente o en agua caliente
Huevos	Congelar sin cáscara en pequeños recipientes	10	A temperatura ambiente o en refrigerador



Alimentos que no son aprobados para ser congelados:

Mayonesa, Ensalada cruda, Gelatina, Clara a punto nieve, Papas cocidas, Huevos cocidos, Manjares, Crema de leche, Dulces.

Tabla de Conservación de Víveres (II)

Carnes y Pescados	Preparación	Maduración (días)	Conservación (meses)	Descongelamiento
Asado y cazuela de vacuno	Envolver en papel aluminio	2 - 3	8 - 10	No es necesario o lentamente en refrigerador
Cordero		1 - 2	6 - 8	
Asado de cerdo		1	6	
Asado o cazuela		1	6 - 8	
Bistecques y chuletas de cerdo o ternero	Cada uno envuelto en polietileno y después en papel aluminio en número de 4-6		4 - 6	
Bistecques y escalopes de cordero o vacuno			8 - 10	
Carne molida	En un recipiente de aluminio cubierto con polietileno	Fresca	2 - 3	Lentamente en refrigerador
Hígado y corazón	En bolsas de polietileno		3	No es necesario o lento en refrigerador
Salchichas			2 - 3	Según el empleo
Pollos y pavos	Envolver en papel aluminio	1 - 3	9	Lentamente en el refrigerador
Patos y gansos		1 - 4	4 - 6	
Patos silvestres, faisanes y perdices		1 - 3	2 - 3	
Conejos y liebres		3 - 4	6	
Ciervo y cabritos		5 - 6	9	
Pescados muy grandes	En papel de aluminio o polietileno		4 - 6	No es necesario o lentamente en refrigerador
Pescados pequeños	En bolsa de polietileno		2 - 3	
Crustáceos			3 - 6	
Moluscos	En recipientes de aluminio o plásticos cubiertos de agua y sal		3	
Pescados cocidos	En papel aluminio o polietileno		2 - 6	

Pescados fritos	En bolsa de polietileno		2	Directamente en sartén
-----------------	-------------------------	--	---	------------------------

Tabla de Conservación de Víveres (III)

Vegetales	Preparación	Maduración (días)	Conservación (meses)	Descongelamiento
Manzanas y peras	Pelar, trozar y poner en recipiente. Cubrir con almíbar.	2	8 - 12	Lentamente en refrigerador
Damascos, duraznos, cerezas y ciruelas	Sacar la semilla, pelar en recipientes. Cubrir con azúcar.	1 - 2		
Fresas, moras y fram-buesas	Limpiar, lavar, dejar secar y poner en recipientes y añadir Cubrir con azúcar.	2	10 - 12	
Fruta cocida	Trozar, cocer y colar, poner en recipientes y añadir 10% de azúcar.		8 - 12	
Jugos de fruta	Lavar, licuar, colar, poner en recipientes y azúcar a placer.		10 - 12	
Coliflores	Trozar y cocer en agua y jugo de limón y poner en bolsas de polietileno.	2	8 - 10	No es necesario
Repollos y repollitos brucas	Pelar, lavar, trozar y poner en bolsas de polietileno.	1 - 2	10 - 12	
Arvejas	Desgranar y poner en bolsas de polietileno.	2		A temperatura ambiente
Frijoles verdes	Rebanar, lavar y poner en bolsas de polietileno.	3		6 - 9
Zanahorias, pimientos y rábanos	Lavar, trozar y poner en bolsas de polietileno.	3 - 4		
Hongos y espárragos	Lavar, trozar y poner en bolsas de polietileno o recipientes.			
Espinacas	Lavar, trozar y poner en bolsas de polietileno.	2		
Verduras varias para sopa	Lavar, desmenuzar y poner en bolsas de polietileno en pequeñas raciones.	3	6 - 7	

Envasado y Etiquetado

Es muy importante preparar paquetitos que contengan la cantidad de alimentos a consumir de una sola vez.

Esto es indispensable porque no es posible recongelar el alimento descongelado, a menos que al mismo tiempo haya sido cocido.

La envoltura debe ser bien adherida y sellada, para proteger la comida de la escarcha y de la desecación.

Los elementos a utilizar son: papel de aluminio, polietileno en bolsas o en hojas, papel celofán y recipientes de plástico, aluminio o vidrio.

Para ahorrar espacio útil en el congelador, es importante eliminar durante la preparación del alimento todas las partes innecesarias, tales como: huesos, grasas, piel, aletas, pepas etc.

Es también importante marcar cada paquete con la fecha de almacenamiento, ya que esto permite efectuar una rotación periódica y consumir los paquetes más antiguos.

Nota Importante

Los alimentos calientes o aquellos que requieren de una cocción previa al congelado, se deben dejar enfriar hasta la temperatura ambiente antes de ser introducidos en el freezer, de lo contrario, los alimentos allí depositados pueden descongelarse.

Debe evitarse el contacto directo entre los alimentos ya congelados con aquellos que va a congelar. Esto puede ocasionar el descongelamiento parcial de los productos ya congelados.

Es conveniente no sobrepasar la cantidad máxima de alimentos frescos a congelar, ya que la temperatura de congelación de los alimentos no se alcanzaría en el tiempo adecuado.



Bajo ningún concepto deben recongelarse los pescados.

Las aves no deben ser congeladas con relleno.

Los alimentos de repostería, deben ser ingresados faltándoles un punto en la terminación de su cocción. De manera que cuando se los descongela y calientan en el horno, queden terminados a punto.

Advertencias



Este aparato no está destinado para ser usado por niños, personas que carezcan de experiencia o cuyas capacidades físicas y/o mentales estén reducidas, salvo supervisión por persona responsable. Cualquier reparación o mantenimiento que requiera el equipo debe ser atendido por una persona capacitada para tal fin.



Estos modelos fueron diseñados para uso familiar. Su uso comercial, industrial y otro tipo de utilización nos eximen de todo tipo de garantía.



Se declara en cada equipo la Clase Climática correspondiente. La misma indica condiciones de temperatura y humedad que garantizan el funcionamiento normal de cada equipo.

Estas son:

- Clase Climática "N": a temperaturas entre +16°C a +32°C.
- Clase Climática "4": a temperaturas que rondan los 30°C y humedad del 55%.

Las productos deben ingresar a una temperatura mínima de -12° C para su conservación, en caso de ingresarlos a mayor temperatura obliga al equipo a trabajar forzado por más tiempo, arriesgando de esta manera su buen funcionamiento y acortando su vida útil.

Modelos

En este caso tenga en cuenta la capacidad de congelamiento en 24 hs. según el modelo:

Modelos	Medidas en centímetros			Vol. Int. en Lts.	Potencia en w	Consumo en WTS / Hs	Capacidad de Congelamiento cada 24 Hs.
	Frente	Altura	Profundidad				
F_150 DG	61	93	68	145	64	327,04	5,5 Kg.
F_240 DG	86	93	68	233	69	352,59	9 Kg.
F_310 DG	108	93	68	314	81	413,91	12,5 Kg.
F_410 ST	132	93	68	406	106	541,66	16 Kg.

FAME - Fabrica Argentina de Maquinas y Equipos.

CUIT: 30-70794342-0

Industria Argentina