

# Manual de Instrucciones

# Gafa

## Electrodomésticos

### FREEZER ETERNITY

#### **MODELOS:**

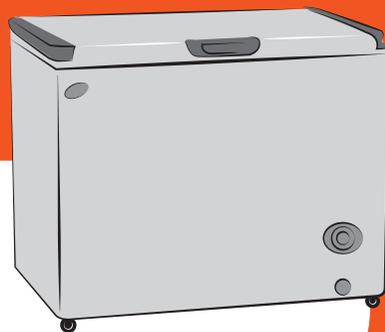
ETERNITY S120AB | ETERNITY S120AP

ETERNITY M210AB | ETERNITY M210AP

ETERNITY L290AB | ETERNITY L290AP

ETERNITY XL410AB | ETERNITY XL410AP

ETERNITY XL410DP



# ÍNDICE

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 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   | 15 |
| ATENCIÓN                    | 21 |
| GARANTÍA                    | 23 |

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.



Electrodomésticos

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**

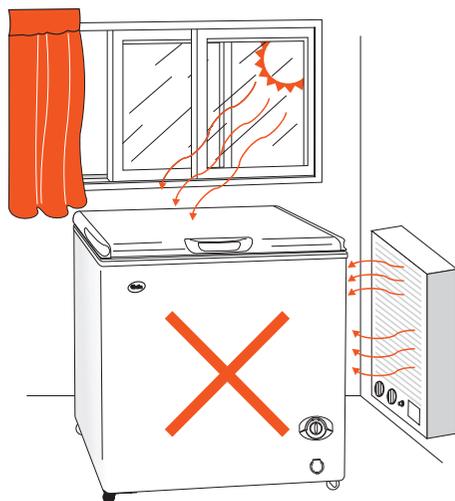
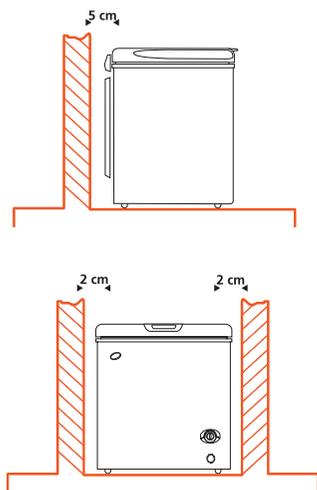
La instalación, reparación, mantenimiento o uso inadecuado o defectuoso de este artefacto, pueden causar daños a la propiedad y/o a las personas.

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

## 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.

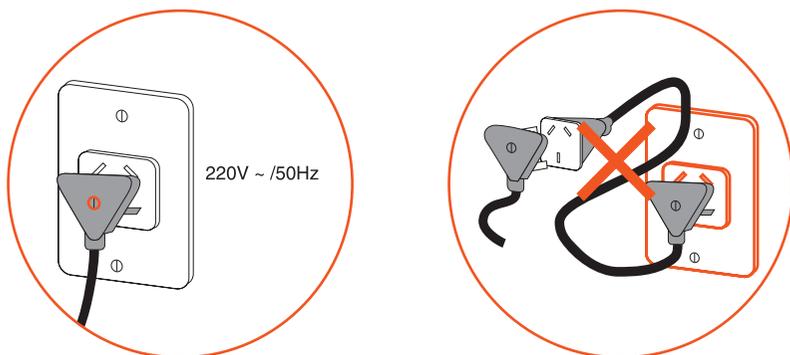
La chapa del freezer Gafa se encuentra protegida de fábrica por un film plástico, el cual se debe retirar de la parte interior de la unidad para lograr un buen comportamiento frigorífico.



## INSTALACIÓN ELÉCTRICA

No deben utilizarse adaptadores ni prolongadores. Asegúrese que la instalación cuente con un correcto circuito de protección por desconexión automática y puesta a tierra en conjunto, que permita la protección ante una descarga por un contacto indirecto tal como establece la Asociación Electrotécnica Argentina para instalaciones domiciliarias.

**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.



Nota: Formato de ficha solo ilustrativo

### 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 mm<sup>2</sup>.
- 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, aún cuando se contara con protecciones adicionales como disyuntores diferenciales o cortacorrientes.

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

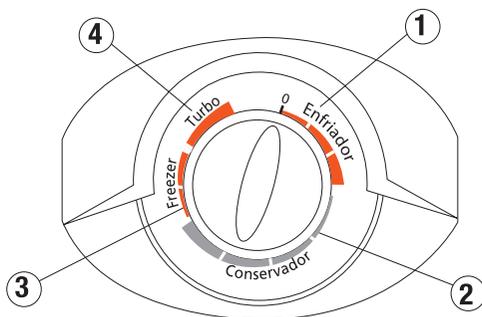
Luego de haber tomado todos estos recaudos conecte a la red eléctrica su unidad.

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, gire 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  $-18^{\circ}\text{C}$  y  $-23^{\circ}\text{C}$ .

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".

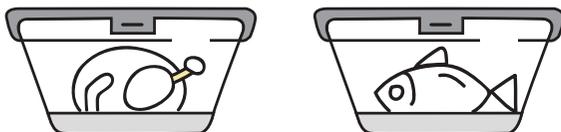
#### C) Utilización en la función Enfriador:

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.

### IMPORTANTE

"Colocar los alimentos (pollos, carnes, pescados, etc) en recipientes o contenedores que no permitan el derrame de líquidos en el interior del freezer."

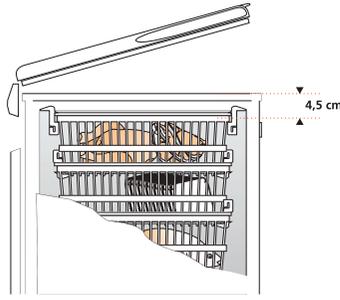


#### D) Utilización en la función Conservador:

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 °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.



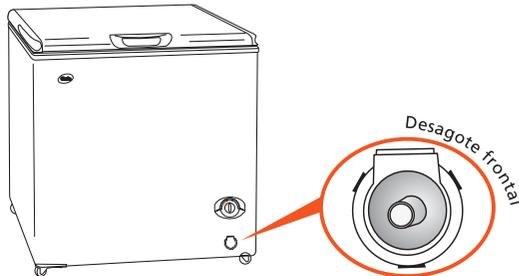
## DESCONGELAMIENTO Y LIMPIEZA:

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.



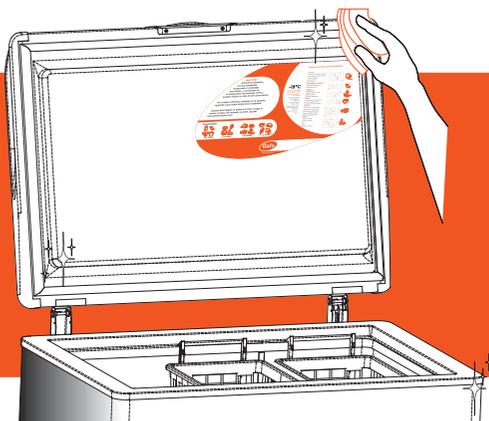
Si decide descongelar el freezer Gafa cuando tenga alimentos que no vaya a consumir en el día, programe la operación para no desperdiciarlos: lleve el selector a la posición frío máximo y haga funcionar así la unidad durante 12 horas, para que los productos tomen un grado superior de congelamiento. En 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.

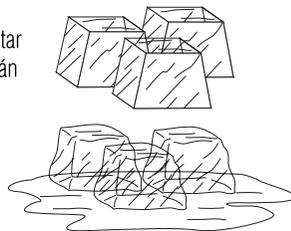
En caso de necesitar adquirir canastos adicionales Gafa, llame gratuitamente al: **0800-555-4232**

### SONIDOS NORMALES DE OPERACIÓN EN SU FREEZER

- **Evaporador:** la circulación del gas refrigerante a través del evaporador del equipo puede crear un sonido de ebullición o burbujeo.
- **Compresor:** los actuales compresores son de mayor eficiencia y operan con más velocidad que los antiguos, pudiendo originar un sonido de zumbido o pulsaciones.
- **Aislación del refrigerador:** la aislación de espuma rígida tiene una excelente capacidad de aislamiento y alta eficiencia energética, sin embargo, tiene tendencia a amplificar los sonidos provocados por la expansión y contracción de los materiales.

### 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.

### CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL AL CLIENTE

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

Para solicitar un servicio de reparación de la unidad, llame al mismo número (opción1).

Horarios de atención:

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



## 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 hierve 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.

# CONSEJOS ÚTILES

## Para tener en cuenta antes de recurrir al Servicio Técnico

| PROBLEMA   | CAUSAS PROBABLES  | SOLUCIONES  |
|--|---|---|
| El producto no enciende                                  | No hay electricidad en el domicilio.  | Verificar si hay electricidad en el domicilio, verificar si el disyuntor general de la casa y la termica estan encendidos, si no hay servicio de electricidad aguardar a que se reanude el mismo. |
|  | El disyuntor o el protector térmico del domicilio se desconecto.  | Reconectar el Disyuntor o protector termico.  |
|  | El enchufe donde esta conectado el equipo no tiene tensión.   | Haga verificar el enchufe donde conecta habitualmente el equipo por un profesional.   |
|  | El equipo esta conectado a un alargue o prolongador.  | Conecte el equipo directo a un toma corriente de pared, como esta indicado en el manual de usuario en la seccion de INSTALACION.  |
|  | Hay alta o baja tensión en el domicilio.  | Realice el reclamo a la prestadora del servicio de su zona.<br>Consulte con un profesional que lo pueda asesorar para colocar un estabilizador de tension adecuado para el producto.              |
|  | La Perilla selectora esta en posición "0".  | Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada.  |
| La unidad tiene descarga de corriente.                   | El domicilio no cuenta con descarga a tierra.   | El producto necesita descarga a tierra según se indica en la sección de instalación del manual de usuario.  |
|  | El domicilio posee la instalación eléctrica correcta y el equipo esta conectado directo al tomacorriente. | Comuníquese con el centro de atención al cliente de Gafa. .   |
| El Funcionamiento es continuo (El equipo no se detiene). | Observe si el selector de frío está en la función máxima de freezer o Turbo.                              | Gire la perilla del selector en sentido contrario a las agujas del reloj.   |
|  | La tapa del freezer no está cerrada perfectamente.  | Asegúrese que la puerta del freezer este correctamente cerrada y que no haya alimentos que impidan el correcto cierre de la puerta  |
|  | Se han producido muchas aperturas de puerta en poco tiempo.   | Evite abrir innecesariamente el freezer.  |
|  | Se ha cargado de alimentos por encima de lo indicado en Capacidad de congelamiento en kg. por cada 24 hs. | Ver sección Control de temperatura.   |
| 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.                | El usuario abrió el freezer hace unos instantes y quiere volver a hacerlo.                                | Espera unos segundos e intente nuevamente.  |
|  | El usuario no ha abierto el freezer últimamente.  | Fijese que el tapón de desagüe no se encuentre obstruido o que el orificio que éste posee no esté tapado.   |

---

Puerta no cierra por interferencia de las manijas de los canastos.

Manijas de los cajones mal acomodadas o demasiados alimentos en el canasto.

Retire el exceso de alimentos del canasto y acomode las manijas del canasto de modo que la puerta pueda cerrar correctamente.

---

El freezer no enfría.

El selector de temperatura no está ubicado en posición adecuada.

Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada.

El freezer posee en su interior una capa de escarcha que supera 1 cm.

Descongele su freezer siguiendo las instrucciones del manual de usuario.

El condensador está sucio.

Desenchufe la unidad y realice una limpieza del mismo con un pincel seco, o preferentemente con una aspiradora.

---

Hay escarcha/hielo en el interior del freezer.

Es parte del Normal Funcionamiento del equipo.

La unidad trabaja a partir de frío húmedo y es normal que genere escarcha y hielo.

El hielo en el interior del freezer es mayor a 1 cm.

Descongele su freezer siguiendo las instrucciones del manual de usuario.

---

Hay escarcha/hielo en la parte interna de la tapa.

Es parte del Normal Funcionamiento del equipo.

La unidad trabaja a partir de frío húmedo y es normal que genere escarcha y hielo.

El Burlete de la puerta del Freezer esta deformado.

Comuníquese con el centro de atención al cliente de Gafa.

La puerta del Freezer cierra correctamente pero el burlete no

Comuníquese con el centro de atención al cliente de Gafa.

La puerta del Freezer no cierra correctamente.

Verifique que no haya productos que impidan el buen cierre de la puerta, de no estar obstruido el cierre verificar que el burlete de la puerta no este deformado, de no estar deformado, comuníquese con el centro de atención al cliente de Gafa.

---

No Gira el Termostato.

Usuario desconoce el funcionamiento del termostato.

Para girar el termostato debe presionarlo hacia el fondo al mismo tiempo que lo gira ya que tiene topes. Debe tener en cuenta que el termostato no gira por completo, llega hasta FREEZER O TURBO (según modelo) girándolo en sentido de las agujas del reloj y de allí debe regresarlo a contra lejos si desea modificar la temperatura o apagarlo.

---

---

Pierde líquido por el piso del Freezer

El tapon externo no esta colocado correctamente

El freezer esta siendo utilizado como una heladera, la perilla esta en la posicion "ENFRIADOR".

Si la perdida de liquidos se observa en la zona del frente donde esta el tapon de drenage.

Hay alimentos con alto contenido de líquidos almacenados sobre el piso del freezer.

Verificar que el tapon este colocado correctamente

Colocar los alimentos en recipientes o contenedores que no permitan el desborde dentro del freezer, como doble bolsa o canastos plasticos.

Enviar un servicio tecnico para que verifique si la manguera de desagüe si se salio de su posicion.

Almacene los productos con alto contenido de líquido en recipientes, dado que el piso del freezer no es estanco, y esto podría causar daños a la parte inferior del equipo. Siga las recomendaciones de almacenaje del manual.

# TABLA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

## VEGETALES

| TIPO                     | PROCEDIMIENTOS   | 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                  | Peladas y sumergir en agua hirviendo.  | 1'       | 12 meses     |
| BERENJENAS               | Peladas, 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 ligera mente 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      |
| 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 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      | PROCEDIMIENTOS   | CONSERVACIÓN |
|-----------|--|--------------|
| ANANÁ     | Pelarlo, 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 frota bien con un paño, se corta el rabito, se congelan al descubierto y se cubren con almíbar liviano.  | 10 meses     |
| NARANJAS  | Pelarlo, cortar en rebanadas o gajos, envasar en recipiente rígido, espolvorear con azúcar molido.   | 12 meses     |
| PERAS     | Pelarlo, quitar el corazón y semillas, dividirlos 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                     | PROCEDIMIENTOS  | 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 DATOS | Quitar el exceso de grasa y piel, dividir en datos 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

## AVES

| TIPO          | PROCEDIMIENTOS   | CONSERVACIÓN  |
|---------------|--|---------------|
| AVES ENTERAS  | Se quita todo exceso de grasa posible, los miembros 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 | Troza r el ave procurando no astillar los huesos, envolver separadamente en hojas de polie tileno y luego introducir en bolsas para congelar o envolver en papel aluminio.   | 3 meses       |

## PESCADOS MARISCOS

| TIPO                         | PROCEDIMIENTOS  | 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 es camas. 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                    | PROCEDIMIENTOS  | CONSERVACIÓN  |
|-------------------------|---|---|
| HELADO                  | Los helados caseros como preparados industrialmente se envasan en recipientes de plástico rígido. (*)   | H. caseros<br>3 meses<br><br>H. fábrica industrial<br>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 cortarán en trozos de 250 grs., se envuelven en papel de aluminio bien ajustados.  | 3/6 meses<br>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    | PROCEDIMIENTOS   | CONSERVACIÓN       |
|---------|--|--------------------|
| PAN     | Pan casero, pan de molde, brioch 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<br>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            |

# ESPECIFICACIONES TECNICAS

## DATOS TECNICOS PARA EL MANUAL USUARIO

| MODELO   | Eternity S120A   | Eternity M210A   | Eternity L290A   |
|--|------------------|------------------|------------------|
| Color  | Blanco/Platinum  | Blanco/Platinum  | Blanco/Platinum  |
| Marca  | GAFA             | GAFA             | GAFA             |
| Tipo de aparato  | Cong. tipo ARCON | Cong. tipo ARCON | Cong. tipo ARCON |
| Categoría  | 9                | 9                | 9                |
| Clase de eficiencia energética (La escala varía de A+++ (mayor eficiencia) a D (menor eficiencia))             | A                | A                | A                |
| Consumo de energía [kWh/año] (El consumo real depende de las condiciones de uso del aparato y su localización) | 225              | 290              | 329              |
| Volumen bruto [litros] [total]   | 115              | 205              | 285              |
| Volumen útil del compartimento de alimentos frescos [litros] [total]   | -                | -                | -                |
| Volumen útil del compartimento de alimentos congelados [litros] [total]  | 112              | 202              | 277              |
| Volumen útil del comp. de alimento congelado [litros]  | (*)<br>-         | -                | -                |
|  | (**)<br>-        | -                | -                |
|  | (***)<br>112     | 202              | 277              |
| Clasificación por estrellas del congelador   | ****             | ****             | ****             |
| Sistema (sin escarcha)   | NO               | NO               | NO               |
| Período de elevación de T° [h:min:sec]   | 42:42:00         | 41:00:00         | 38:97:00         |
| Capacidad de congelación [kg/24h]  | 5,5              | 9,18             | 13               |
| Clase climática  | T                | T                | T                |
| Ruido dB (A)   | 43               | 49               | 47               |
| Tensión (V~)   | 220              | 220              | 220              |
| Frecuencia (Hz)  | 50               | 50               | 50               |
| Corriente (A)  | 0,85             | 1,20             | 1,25             |
| Alto (sin embalaje)  | 898 mm           | 898 mm           | 898 mm           |
| Ancho (sin embalaje)   | 599 mm           | 869 mm           | 1099 mm          |
| Profundidad (sin embalaje)   | 664 mm           | 664 mm           | 664 mm           |
| Peso neto  | 37 Kg            | 45 Kg            | 49 Kg            |

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.

\*Las dimensiones son aproximadas, cualquier mínima variación que pueda existir, no afecta la capacidad (lts) del producto.

# ESPECIFICACIONES TECNICAS

## DATOS TECNICOS PARA EL MANUAL USUARIO

| MODELO   | Eternity<br>XL410A                    | Eternity<br>XL410DP |
|--|---------------------------------------|---------------------|
| Color  | Blanco/Platinum                       | Blanco              |
| Marca  | GAFA                                  | GAFA                |
| Tipo de aparato  | Cong. tipo ARCON                      | Cong. tipo ARCON    |
| Categoría  | 9                                     | 9                   |
| Clase de eficiencia energética (La escala varía de A+++ (mayor eficiencia) a D (menor eficiencia))             | A                                     | B                   |
| Consumo de energía [kWh/año] (El consumo real depende de las condiciones de uso del aparato y su localización) | 418                                   | 575                 |
| Volumen bruto [litros] [total]   | 405                                   | 405                 |
| Volumen útil del compartimento de alimentos frescos [litros] [total]   | -                                     | -                   |
| Volumen útil del compartimento de alimentos congelados [litros] [total]  | 399                                   | 399                 |
| Volúmen útil del comp. de alimento congelado [litros]  | (*)<br>-<br>(**)<br>-<br>(***)<br>399 | -<br>-<br>399       |
| Clasificación por estrellas del congelador   | ****                                  | ****                |
| Sistema (sin escarcha)   | NO                                    | NO                  |
| Período de elevación de T° [h:min:sec]   | 39:28:00                              | 36:00:00            |
| Capacidad de congelación [kg/24h]  | 18                                    | 18                  |
| Clase climática  | T                                     | T                   |
| Ruido dB (A)   | 46                                    | 46                  |
| Tensión (V~)   | 220                                   | 220                 |
| Frecuencia (Hz)  | 50                                    | 50                  |
| Corriente (A)  | 1,30                                  | 1,30                |
| Alto (sin embalaje)  | 898 mm                                | 898 mm              |
| Ancho (sin embalaje)   | 1475 mm                               | 1475 mm             |
| Profundidad (sin embalaje)   | 664 mm                                | 664 mm              |
| Peso neto  | 63 Kg                                 | 63 Kg               |

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.

\*Las dimensiones son aproximadas, cualquier mínima variación que pueda existir, no afecta la capacidad (lts) del producto.

# ¡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

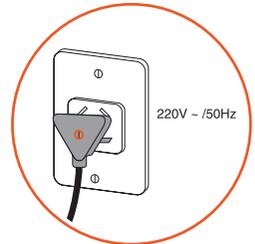
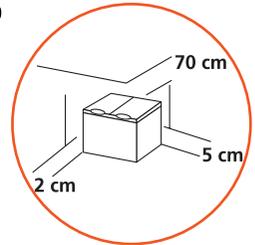
Seleccionar un toma corriente con descarga a tierra que esté en buenas condiciones y verificar si hay energía en él.  
No compartir el mismo toma corriente con otros artefactos.  
No utilizar prolongadores o adaptadores para su conexión eléctrica.  
Antes de conectar el aparato, ubique la perilla de termostato según sea su deseo de trabajo, en posición Enfríador o Freezer y la unidad estará en condiciones de comenzar a funcionar, ni bien sea conectada.  
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 arrojar al incinerador o al fuego.  
- No almacene sustancias explosivas tales como aerosoles con propelente inflamable en este aparato.  
- No use aparatos eléctricos dentro del compartimiento de alimentos, que no sean los recomendados por el fabricante.  
- Las heladeras y freezers de uso doméstico cuando son instalados en lugares con humedad relativa de aire mayor a 75%, baja circulación de aire en sus laterales, y con temperaturas ambientes superiores a 32°C, pueden presentar condensación externa (sudor).  
- Es normal que se forme en las paredes interiores una capa fina y uniformemente repartida de escarcha.





## 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 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, 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.

Baïlle 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.**  
Battle y Ordóñez 3436 C.P. S2012HFT - Rosario - Argentina  
Código **2361431** - Rev.00 - Junio 2020



**Electrodomésticos**