



**MANUAL
DE INSTRUCCIONES
PARA EL USUARIO**

APTO

USO

COMERCIAL

FREEZERS

POZO

¡Felicitaciones por la compra de su unidad!



Para utilizar de la mejor manera la unidad le recomendamos leer atentamente este manual de instrucciones de uso, limpieza y mantenimiento en el cual encontrara consejos utiles para la conservacion de los alimentos.

Conserve este manual de referencia para futuras consultas.



Es probable que durante el transporte de la unidad una pequeña cantidad de aceite proveniente del motor ingrese en el circuito de refrigeración. Le aconsejamos que una vez desembalado el aparato, espere por lo menos 3hs para ponerlo en funcionamiento. El objetivo de esto es esperar que el aceite se estabilice y regrese nuevamente al motor.

SUGERENCIAS

- Mantenga todas las ventilaciones alrededor del aparato libre de obstrucciones.
- No utilice aparatos mecánicos o cualquier otro medio para acelerar el proceso de descongelamiento, que no sean especificados por el fabricante.
- No utilice aparatos eléctricos dentro de la unidad, al menos que este especificado por el fabricante.
- No dañe el circuito de refrigeración de la unidad.
- Se recomienda ubicar la unidad en lugares ventilados y alejados de cualquier fuente de calor o llamas.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en hogares y similares ,tales como:
 - Cocinas y mesadas de tiendas, oficinas y otros ambientes laborales.
 - Casas rurales, clientes de hoteles, y otros ambientes de tipo residencial.
 - Refugios de cama y desayuno.
 - Catering y aplicaciones similares.
- Si el cable de alimentación se encuentra dañado debe ser cambiado por el fabricante o servicio técnico para prevenir accidentes.



MUY IMPORTANTE: Este producto no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con falta de experiencia y conocimiento. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.

INSTALACION:

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

ANTES DE CONECTAR LA UNIDAD :

- Asegúrese que la instalación cuente con una correcta puesta a tierra. En ningún caso debe cambiarse la ficha o cortarse el borne del contacto a tierra.
- Esperar como mínimo 5 horas, desde que movió el producto, antes de conectar el aparato a una red eléctrica.
- Los fusibles de protección deberán contar con la calibración adecuada.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, por su representante o por cualquier persona calificada para evitar riesgos.

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



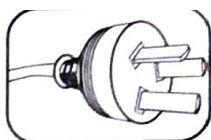
El fabricante no se responsabiliza por accidentes o daños sufridos a personas y/o cosas de no adoptarse estas precauciones.

AJUSTE DE NIVELACION DE LA UNIDAD

Una vez posicionada la unidad en su lugar, verifique la misma se encuentre nivelada. Un aparato nivelado previene la apertura accidental de puertas y accidentes.

INSTALACION ELECTRICA:

- No deben utilizarse adaptadores ni prolongadores.
- No use tomacorrientes para dos bornes ni extensiones o adaptadores que anulen puesta a tierra. Use únicamente la ficha original de fábrica.
- La tensión eléctrica requerida 220V- 50 Hz



La unidad sale de fábrica provisto con un enchufe de tres patas, que debe conectarse a un tomacorriente individual de idénticas características.



 No cambie el cable original

 No utilice prolongadores.

 No utilice adaptadores.

TENER EN CUENTA

Suele ser recomendable ajustar el aparato en la posición normal para temperaturas más altas o más bajas, ajuste el mando como corresponde. Si ajusta el mando en una temperatura más baja el aparato será más eficiente. De otro modo el consumo será mayor. La alta temperatura ambiental (en los días más cálidos de verano) y una configuración Fría, posición Max. Puede causar que el compresor funcione continuamente sin parar.

Razón: cuando la temperatura ambiente es más alta, el compresor debe funcionar continuamente para mantener la temperatura baja en el aparato.

RUIDOS DURANTE LA OPERACIÓN

Clics. Cuando el compresor se enciende o se apaga, se puede escuchar un clic.

Zumbido. Cuando el compresor arranca se puede oír un zumbido.

Burbujeo. Cuando el refrigerante fluye por los tubos delgados, se puede oír ruidos de burbujas o salpicaduras.

Termostato

El freezer 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.



Para poner en marcha la unidad luego de enchufarla, debemos encender el **BOTON PARA ENCENDIDO**, si se desea que la unidad funcione de forma constante sin corte debemos encender el **BOTON PARA FRIO CONSTANTE**.

Tener en cuenta que no se debe apagar el de ENCENDIDO si se desea activar la función de FRIO CONSTANTE.

Regulación de la temperatura

Para regular la temperatura dentro del freezer debe girar la perilla en sentido horario, de acuerdo al nivel deseado.

Si se encuentra la perilla en MODO ENFRIADOR DE BOTELLAS esta sección permite almacenar alimentos frescos durante cortos periodos de tiempo la temperatura de trabajo corresponde entre los 7°C y los -12°C. Si la perilla está ubicada en MODO FREEZER, las temperaturas permiten al equipo conservar alimentos congelados (a partir de los -18°C).

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

Cuando decida descongelar su unidad debe prever el escurrimiento de agua, producto del descongelamiento de la escarcha, que saldrá por el desagüe.

Abriendo el tapón del desagote, usted encontrará un pico al cual debe adicionarle una bandeja de desagüe para desagotar el freezer en el momento del descongelamiento y limpieza.

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, conecte nuevamente la unidad y luego siga las instrucciones de Funcionamiento. (*)



Omitir esta indicación y dañar la unidad de tal manera que deje de funcionar, anulara la cobertura de la garantía.

DATOS DE INTERES GENERAL:

Los datos técnicos los puede encontrar escaneando el siguiente código :



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

¿QUÉ SUCEDE CUANDO SE FREEZA UN ALIMENTO?

Cuando un alimento de origen animal o vegetal se freeza:

Se retrasa 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.

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.
- Papas crudas.
- Yogur
- Sopas crema preparadas con fécula de maíz y todas aquellas preparaciones que lo contengan.

CONSEJOS UTILES: Tener en cuenta antes de recurrir al Servicio Técnico

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES
La unidad no se pone en marcha cuando la enchufa	Equipo desconectado	Verifique que el enchufe este bien insertado en la toma corriente. Verifique el estado de los fusibles o de la caja disyuntora de electricidad.
El funcionamiento es continuo (el equipo no se detiene)	Perilla selectora en posición "0"	Gire en sentido de las agujas del reloj y siga las instrucciones de funcionamiento.
	Observe si el selector de frío está en la función máxima de freezer. La tapa del freezer no está cerrada perfectamente.	Gire la perilla del selector en sentido contrario de las agujas del reloj. Cierre bien la puerta
Cuesta mucho abrir la puerta del freezer.	Se han producido muchas aperturas en poco tiempo. Se ha cargado de alimentos encima de lo indicado en la capacidad de congelamiento en kg.	Evite abrir innecesariamente el freezer. Siga las instrucciones indicadas en el manual.
	Si usted abrió el freezer hace unos instantes y en ese momento quiere volver a hacerlo.	Espere unos segundos e intente nuevamente.
El freezer no enfria	El selector de temperatura no está ubicado en la posición adecuada.	Siga las instrucciones de funcionamiento.
	El freezer posee en su interior una capa de escarcha que supera 1 cm	Descongele su freezer siguiendo las instrucciones.
	El condensador está sucio	Desenchufe la unidad y realice una limpieza del mismo con un pincel seco, o preferentemente, una aspiradora.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES
El compresor no corta	El lugar de instalacion del refrigerador no es el adecuado	El refrigerador no debe estar a la interperie y tampoco debe estar al lado de fuentes de calor.
	La cantidad de veces que se abre en en el dia	Recordar que el compresor no corta por tiempo sino por temperatura
	El refrigerador esta cerca de fuentes de calor (cocina,estufa). El automatico no esta bien posicionado.	Colocar la unidad lejos de cualquier fuente de calor. Colocar el automatico en punto MEDIO O MAXIMO.
El freezer no enfria	Automatico trabado. Freezer muy cargado de alimentos	Girar la perilla totalmente hacia el otro lado hasta que haga tope y volver a girarla totalmente hacia el otro lado y colocarla en punto MEDIO. Separar los alimentos ya que debe existir espacio entre los alimentos de modo que el frio pueda circular.
Hace ruido	Tener en cuenta los ruidos de funcionamiento. Distancia entre la parrilla trasera y la pared del freezer	Debe existir una distancia minima de 5 a 10 cm entre la parrilla y la pared del freezer.
Pierde agua	Los patines no estan bien nivelados	Nivelar los patines.
Los alimentos se congelan	Termostato al maximo.	Regular termostato.
	Los alimentos tocan la placa evaporadora de frio.	Alejar los alimentos de la placa.



IMPORTANTE: en el caso de que su problema no haya sido solucionado escanear el código QR e ingresar su solicitud para ser atendido por el servicio técnico, tener en cuenta la vigencia de la garantía de su unidad.

TABLAS PARA EL CONGELAMIENTO DE ALIMENTOS

TIPO	INSTRUCCIONES	HERBOR	CONSERV.
ACELGA	Separar los tallos duros, lavar muy bien y colocar en el canastito. Sumergir en agua hirviendo.	3'	12 meses
ALCAUCILES	Quitar las hojas duras, recortar las puntas y el tronco, sumergir en agua hirviendo con jugo de limón.	7' a 10'	6 meses
ARVEJAS	Peladas y sumergirlas en agua hirviendo	1'	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 VERDE Y ROJO.	Lavados se les quita el rabo, filamento 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 el tronco y las hojas exteriores, se cortan en juliana y se sumergen en agua hirviendo.	1'	6 meses
REPOLLITOS DE BRUSELAS	Quitar las hojas duras y sumergirlas 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, sumergirlos en agua hirviendo.	1'	6 meses

TIPO	INSTRUCCIONES	CONSERV.
ANANA	Pelarlos, quitarle el corazon, cortar en rodajas gruesas o dados, colocar en recipiente rigido y cubrir con almibar liviano.	12 meses
CEREZAS	Quitar los cabitos,lavar y secar muy bien, descarozarlas, colocar en envase rigido, cubrir con almibar liviano.	12 meses
CIRUELAS	Lavarlas, quitar el cabito, descarozarlas, envasar y cubrir con almibar liviano.	12 meses
DAMASCOS	Lavarlos,pasarlos por agua hirviendo, escurrir rapido,frotarlos con un paño para quitar la piel, descarozarlas, envasarlas y cubrir con almibar liviano.	12 meses
DURAZNOS	IDEM DAMASCOS	12 meses
FRUTILLAS	Lavar rapido 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 bien con un paño, se corta el cabito, se congelan al descubierto y se cubren con almibar liviano.	12 meses
NARANJAS	Pelarlas,cortar en rebanadas o gajos, envasar en recipiente rigido, espolvorear con azucar molido.	12 meses
PERAS	Pelarlas,quitar el corazon y semillas, hendirlas por la mitad o en cuartos, a medida que se preparan rociar con jugo de limon, escurrir bien, envasar en recipiente rigido y cubrir con almibar.	12 meses
UVAS	Desgranarlas, lavarlas y escurrir bien, congelarlas al descubierto; luego envasarlas en bolsas para congelar.	12 meses
MANZANAS	Pelar, quitar el corazon y las semillas, cortar en rebanadas o dados y a medida que se hace esta operación, sumergirlas en agua con jugo de limon, luego se escurren y se envasan en un recipiente rigido con almibar liviano.	12 meses

TIPO	INSTRUCCIONES	CONSERV.
CARNE 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, envolviendo en papel aluminio.	6 meses
FILETES	Separar los filetes con hojas de polietileno, agruparlos en pequeñas cantidades, envolver en papel aluminio.	8 meses
CARNES CORTADAS EN DADOS	Quitar el exceso de grasa y piel, dividir en dados y colocar en bolsas para congelar.	8 meses
CARNE PICADA	Debera ser muy fresca y magra, o preparada como hamburguesas.La primera se colocara en bolsas para congelar; las hamburguesas se separan con hojas de polietileno y se envolveran en papel aluminio.	12 meses
CORDERO	IDEM VACUNA	6 meses
CERDO	IDEM VACUNA	6 meses

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

TIPO	INSTRUCCIONES	CONSERV.
MARISCOS	Deberan ser muy frescos. Se quitan las valvas o caparazon y se hierven durante 1" en agua, se escurren bien, se enfrían rápidamente y se guarda en bolsas o recipientes rígidos.	1 mes
LANGOSTAS	Recien capturadas se cuecen en agua hirviendo y se envasan del mismo modo que lo anterior.	3 meses
PESCADOS DE MAR Y AGUA DULCE.	Deberan ser muy frescos y despues de quitar las visceras sacar la cabeza y las escamas. Cortar en rodajas o filetes, los pequeños se dejan enteros, envolver en hojas de polietileno o en papel aluminio y guardar en bolsas para congelar.	3 meses

TIPO	INSTRUCCIONES	CONSERV.
HELADO	Los helados caseros como los preparados industrialmente se envasan en recipientes de plastico rigido.	caseros 3m. Industriales 6 sem.
HUEVOS	Solo se congelaran huevos muy frescos, pueden envasarse enteros sin cascara, ligeramente batidos con 1/4 de cucharada de sal por cada 3 huevos, los que se emplearan para preparaciones saladas y una cucharadita de las de café de azucar para reposteria. Pueden conservarse en recipientes rígidos o bolsitas de polietileno.	6 meses
CLARAS Y YEMAS DE HUEVOS	Se congelan individualmente del mismo modo que para huevos enteros.	6 meses
LECHE	Solo se congela leche homogeneizada en envases de carton parafinado o sachet plastico.	1 mes
MANTECA	Solo se congelara manteca muy fresca y paquetes de no mas de 1/2 kg	6 meses
CREMA DE LECHE	Solo se congela crema muy freca, agregando una cucharadita de azucar cada 250g.	3 meses
QUESOS DUROS	Se cortan trozos de 250g. Se envuelven en papel aluminio bien ajustados.	3 a 6 meses
QUESOS CREMOSOS	Solo se congelan los quesos que tengan un 40% de grasa. Se envuelven en papel de aluminio.	3 a 6 meses

TIPO	INSTRUCCIONES	CONSERV.
PAN	Pan casero, pan de molde, brioch, medialunas, etc. Se envasan en bolsas de polietileno para congelar o se envuelven en papel de aluminio, siempre en piezas separadas.	3 meses
TORTAS	Tortas preparadas sin relleno de crema y dulces se envuelven en papel aluminio. Tortas con relleno de crema se congelan al descubierto y luego se envuelven en papel aluminio.	6 meses
MASITAS	Las masitas y bizcochos pequeños se congelan al descubierto y luego se pasan a bolsas de polietileno con papel de aluminio.	2 meses

¡ATENCIÓN! MUY IMPORTANTE

Algunas recomendaciones para la instalación de este producto

- Esperar como mínimo 3 horas antes de conectar por primera vez el aparato.
- 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.
- 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.
- Aparato no destinado para usarse por personas sin experiencia y que no estén supervisadas o instruidas.
- Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.

DUDAS

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

ATENCIÓN AL CLIENTE

ESCANEAR ESTE CODIGO PARA INGRESAR
DIRECTAMENTE EN LA PAGINA WEB DE LA
EMPRESA:

www.electrolacar.com.ar

Números de contacto

01135346802



Electro Hogar Internacional S.A

Caratini 51 (1748) Gral. Rodríguez. Prov. de Bs As. Argentina

Atención al consumidor: 01135346802

Mail Info: Info@electrolacar.com.ar

Mail Service: Service@electrolacar.com.ar

