



**Pareti
Kitchenette®**



IGA FR0013 - IGA FR0011

MANUAL DE USUARIO
FREIDORAS ELÉCTRICAS
FEP-81 Y FEP-82

Muchas gracias por preferir nuestros productos **Pareti Kitchenette®**. Antes de usar, lea el manual de instrucciones completamente, para conseguir un óptimo rendimiento y comprender el método de operación del producto para lograr un uso correcto. Si tiene alguna pregunta, puede llamar al número de servicio postventa de nuestra empresa, y el personal técnico le dará respuestas detalladas. Todos los derechos reservados, no reimprima ni cite este manual con fines comerciales sin permiso.

***ADVERTENCIA: Pareti Kitchenette® se reserva el derecho a mejorar los productos.**



Escaneé este código QR con la cámara de su smartphone o ingrese a **www.paretikitchenette.cl/soporte** para revisar la versión más reciente de este manual.

Versión: IGAFR0013 - IGAFR0011 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad	- 6
II.- Diagrama y estructura	- 7
III.- Instalación	- 9
IV.- Funcionamiento	- 10
V.- Mantenimiento	- 11
VI.- Garantía	- 12



I.- NORMAS DE SEGURIDAD

- 1.-** Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste, reparación o mantenimiento puede provocar daños al producto y/o accidentes, cualquier ajuste o mantenimiento debe comunicarse con el proveedor y ser realizado por un profesional capacitado.
- 2.-** Por su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos, objetos inflamables y explosivos cerca de el producto.
- 3.-** Este aparato no debe ser operado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estas últimas estén bajo vigilancia de una persona responsable de la seguridad del usuario.
- 4.-** Procure seguir las instrucciones de funcionamiento. Si otras personas utilizan el producto, comuníqueles las intrucciones a seguir.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, el producto debe colocarse con cuidado para evitar golpes severos.

El producto empaquetado no debe almacenarse al aire libre, debe colocarse en un lugar cerrado y en la posición correcta. Tome medidas contra la lluvia cuando haya algún almacenamiento temporal.



II.- DIAGRAMA Y ESTRUCTURA

Las freidoras de Pareti-Kitchenette® son de uso industrial, fácil de usar y mantener, que esperamos sea de gran ayuda para tu negocio.

1.- PERFIL DE FUNCIONAMIENTO

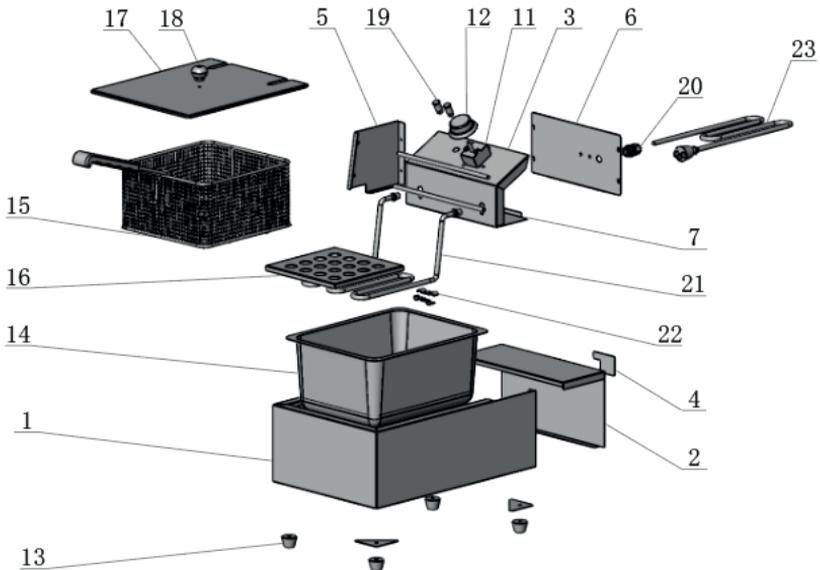
Las freidoras eléctricas de Pareti-kitchenette® se encuentran diseñadas totalmente en acero inoxidable, cuentan con un tanque y un canastillo.

Perfectas para la cocina profesional, ya que cuenta con control de temperatura para regular el calor y además de mantenerla.

Estas freidoras no salpican aceite evitando daños graves de quemaduras.

Tus comidas tendrán el punto perfecto de cocción.

2.- DIAGRAMA



PARTES Y PIEZAS

1	PANEL FRONTAL DE LA BASE
2	PANEL TRASERO DEL CUERPO PRINCIPAL
3	CAJA ELECTRICA
4	PLACA DE FIJACIÓN DERECHO: CUADRO ELÉCTRICO
5	PLACA DE FIJACIÓN IZQUIERDO: CAJA ELÉCTRICA
6	PANEL TRASERO DE LA CAJA ELÉCTRICA
7	VARILLA PARA COLGAR CESTA DE FREÍR
8	PLACA DE PIE
11	TERMOSTATO
12	PERILLA DEL TERMOSTATO
13	PATAS DE GOMA
14	TANQUE DE ACEITE
15	CESTA PARA FREÍR
16	TRAMPA DE GRASA
17	CUBRIR
18	MANGO
19	INDICADOR
20	BLOQUEO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN
21	ELEMENTO DE CALEFACCIÓN
22	BLOQUEO DEL SENSOR DE CALOR
23	CABLE DE ENERGÍA

3.- PARAMETROS

Modelos	Potencia	Temperatura	Capacidad	Voltaje	Medidas	Peso
FEP-81	2.5 KW	60° - 200° C	5,5 L	220V/50Hz	290x460x310 mm	4,6 KG
FEP-82	5 KW	60° - 200° C	5,5 L - 5,5 L	220V/50Hz	580x460x310 mm	9 KG



III.- INSTALACIÓN

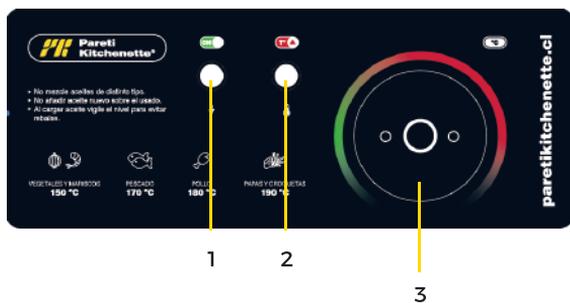
- 1.- La freidora debe ser instalada en una superficie dura, firme y pareja.
- 2.- Siempre debe estar instalada como mínimo a 10 CMS de cualquier pared como medida de precaución.
No es recomendable usarla para apoyar cosas en su superficie aun cuando no se encuentre operando.
- 3.- Instale la conexión eléctrica de la freidora, cada freidora debe estar conectada a un interruptor de 20 amperes.
- 4.- No instale cerca de ella ningún producto inflamable o explosivo para evitar accidentes.
- 5.- Estas freidoras están diseñadas para trabajar con 220 V y 50 Hz, con la correspondiente conexión de tierra para evitar golpes de corriente.



IV.- FUNCIONAMIENTO

- 1.- Lave todas las partes antes de usar la freidora, instale este sobre una superficie firme y pareja, coloque el líquido que va a calentar en el interior de los receptáculos.
- 2.- Enchufe cada freidora en su circuito independiente, verifique que el automático se encuentre conectado.
- 3.- La luz de ENCENDIDO se prenderá indicando que esta conectado a la alimentación eléctrica.
- 4.- Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj a la posición de temperatura deseada del líquido que calentará.
- 5.- Se encenderá la luz marcada TEMPERATURA y se mantendrá encendida hasta que el líquido tome la temperatura seleccionada, posteriormente hará un ciclo de encendido y apagado para mantener el líquido en la temperatura graduada.
- 6.- Una vez terminado de usar la freidora debe girar la perilla en sentido antihorario, totalmente a la mínima temperatura.
- 7.- Y coloque la tapa que impide que caiga dentro del receptáculo cualquier cuerpo extraño o agua sobre el aceite.

PANEL DE CONTROL



- 1.- Luz de encendido
- 2.- Luz de encendido temperatura
- 3.- Control de temperatura



V.- MANTENIMIENTO

- 1.** - Efectué limpieza diaria con un paño humedecido a la parte superior de la freidora.
- 2.** - Limpie el cuerpo de la freidora a lo menos una vez por semana con detergente no abrasivos o corrosivos.
- 3.** - Mantenga limpia y despegada el área de trabajo de la freidora.
- 4.**- Recuerde que la freidora trabaja con una resistencia que no esta cubierta por la garantía. Nunca haga funcionar la freidora sin líquido en su interior.



VI.- GARANTÍA

TÉRMINOS DE LA GARANTÍA

Estimado Cliente:

El aparato por Usted adquirido ha sido sometido a rigurosos procesos de Control de Calidad antes de llegar a su poder. Sin embargo, P&C garantiza su perfecto funcionamiento durante el período de garantía señalado en su póliza: en caso de ser requerido; la mano de obra y los repuestos utilizados para la reparación en garantía serán sin cargo alguno para Usted. La garantía mencionada será válida excepto en las siguientes situaciones:

Enmiendas en la póliza de Garantía.

- 1.- Mal uso del aparato, intervención o modificación de terceros no autorizados por P&C.
- 2.- Por motivos de conexión del aparato a otros equipos distintos a los indicados en el Manual de Uso, o bien por mala conexión de éstos.
- 3.- Daño causado por golpe o bodegaje y/o transporte incorrecto.
- 4.- Daños causados por terremoto, inundación, relámpago o voltaje excesivo en la corriente o fuente de alimentación.
- 5.- Se excluye la garantía por desgaste natural en piezas o elementos del artefacto los cuales tengan desgaste producidos por el uso propio del aparato.

SUGERENCIA: Lea cuidadosamente el Manual de Uso de su equipo.

***El servicio técnico y las garantías serán en las dependencias de P&C, ubicadas en Calle Aldunate N° 1676, Valparaíso.**

***Los gastos de transporte, son de exclusivo cargo del comprador / Esta tarjeta debe permanecer en su poder.**

***Al enviar una máquina a Servicio Técnico en período de garantía, deberá adjuntar los siguientes antecedentes:**

- 1.- PÓLIZA DE GARANTÍA / 2.- FOTOCOPIA DE FACTURA O BOLETA DE VENTA / 3.- INDICAR FALLA DEL PRODUCTO

(*) Para compras efectuadas a alguno de nuestros distribuidores: El período será efectivo siempre y cuando el distribuidor o su Cliente nos envíe oportunamente la collilla de Garantía debidamente llenada y fotocopia de Factura de venta.

No olvide conservar esta documentación como una parte más de su producto, será útil para despejar dudas y garantizar el correcto funcionamiento y mantención del equipo.



Pareti kitchenette® es marca registrada por Grupo Empresas Pareti.
Aldunate 1676, Valparaíso, Chile.
www.paretikitchenette.cl