

MANUAL DE USUARIO

FREIDORA DE ALIMENTOS

FRYER-11



Moretti

ALIADO DE EMPRENEDORES

índice

01	Introducción	3
02	Especificaciones técnicas	3
03	Dentro de la caja	3
04	Instalación	3
05	Uso del equipo	4
06	Seguridad	5
07	Limpieza y mantenimiento	5
08	Circuitos eléctricos	5
09	Despiece	6

01 Introducción

- > Agradecemos la compra de nuestra freidora de alimentos Moretti FRYER - 11.
- > Para garantizar su adecuada operación, recomendamos leer el manual atentamente antes de comenzar a utilizar el equipo, prestando especial atención a las instrucciones de uso, limpieza y seguridad.
- > Después de leerlo, guarde este manual en algún lugar asequible para referencia futura.
- > El diseño de este producto es nuevo y las funciones son sencillas. Cuenta con un aspecto moderno, con una estructura duradera, fácil de operar, control de temperatura constante, rápido calentamiento del aceite y ahorro de energía. Se puede cocinar, freír y calentar comida.

02 Especificaciones técnicas

Capacidad:	11 litros.
Potencia de entrada:	3500 wats.
Alimentación:	220 V- 50 Hz
Dimensiones:	33 x 44 x 35 cm.
Peso neto:	9 Kg.

03 Dentro de la caja

Incluye lo siguiente:

- > La unidad propiamente dicha.
- > Manual de usuario.
- > Embalaje interno.

04 Instalación

- > Antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación, asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la máquina, impresas en la placa de identificación de la unidad, coincidan con las de su alimentación local.
- > El equipo debe instalarse en un ambiente de trabajo libre de agentes corrosivos.
- > Debe estar bien nivelada, sobre una superficie estable.

- > Debe estar cerca de la fuente de alimentación. No se recomienda la conexión en derivación.
- > Debe estar situada a una altura en la que el operario pueda trabajar de forma fácil y segura, sin posturas forzadas, de 80 a 115 cm.

05 Uso del equipo

- > Dentro de la BACHA hay una marca para el nivel de aceite, asegúrese que el nivel de aceite es el correcto cuando use la freidora.
- > Conecte la máquina a través del cable de alimentación, se encenderá el piloto verde cuando le llegue la corriente.
- > Gire el TERMOSTATO en sentido de las agujas del reloj, elija los grados que necesite. El piloto amarillo debe estar encendido y el piloto verde apagado. Muestra que la resistencia eléctrica ha empezado a funcionar y la temperatura del aceite en la BACHA se está elevando.
- > Cuando la temperatura del aceite alcanza la temperatura seleccionada, el TERMOSTATO cortará la corriente automáticamente.
- > Cuando la temperatura del aceite baje, el TERMOSTATO se conectará automáticamente para volver a calentar el aceite.
- > Esto se hace repetidamente para asegurarse que la temperatura del aceite es constante a la temperatura elegida.
- > La TAPA de la freidora está diseñada para mantener la BACHA limpia y caliente. Cuando tape la freidora asegúrese que no haya agua o salpicaduras para que no se introduzcan en la BACHA de aceite.
- > El CANASTO tiene un GANCHO y un MANGO.
- > Sumerja el CANASTO dentro del aceite durante su funcionamiento. Cuando termine de freír, levante el CANASTO y cuélguela en la ranura frontal de la BACHA.
- > Al finalizar el uso, por favor gire el TERMOSTATO en el sentido contrario a la agujas del reloj hasta la posición final y desconecte el cable de alimentación.
- > Vierta el aceite usado fuera de la BACHA cuando la temperatura del aceite disminuya a la normalidad.
- > Primero, corte la corriente, quite el panel de mandos junto con la resistencia, facilitando la limpieza de la cuba.

- > Limpie los restos de aceite de la BACHA y la suciedad de la resistencia eléctrica para que los componentes estén limpios y se mantengan en buen estado durante más tiempo.
- > La REJILLA ubicada debajo de la BACHA esta diseñada para proteger la resistencia eléctrica.
- > El rango máximo de temperatura es de 230°C; la temperatura de rearme es menor a 170°C.

06 Seguridad

- > SIEMPRE MANTENGA ALEJADAS SUS MANOS DE LA BACHA CON ACEITE CALIENTE. Para lavarla, debe esperar que enfríe.
- > El equipo sólo funciona si la palanca de seguridad está en su posición correcta.
- > Utilice el equipo siempre cerrado.
- > No toque el equipo mientras esté funcionando.
- > El equipo debe ser operado por un profesional.

07 Limpieza y mantenimiento

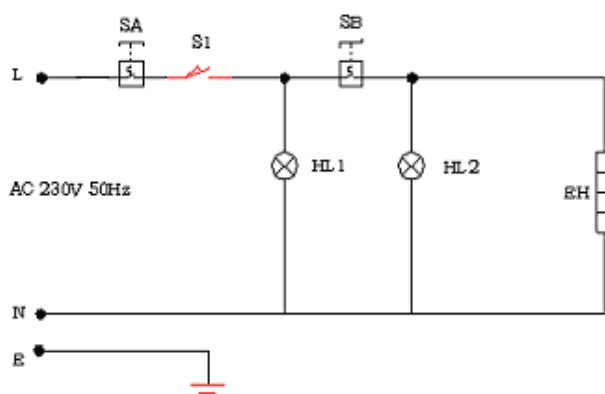
- > Antes de comenzar a realizar cualquier tipo de mantenimiento, asegúrese de que el equipo se encuentre apagado y desenchufado.
- > Realice limpiezas profundas diarias del equipo. Esto le asegurará evitar desgastes prematuros de cualquiera de las partes mencionadas.
- > Recomendamos utilizar agua tibia y detergente. Evite la utilización de productos de limpieza extrema que puedan corroer los materiales. Con una limpieza bien detallada utilizando agua, es suficiente.

LA CANTIDAD DE COMIDA NO DEBE SOBREPASAR EL LÍMITE PARA EVITAR EL DESBORDAMIENTO DE ACEITE.

- ... FREÍR MUCHA CANTIDAD DE COMIDA CONGELADA AL MISMO TIEMPO PUEDE CAUSAR QUE EL ACEITE SE QUEME.

- ... AGREGAR COMIDA DE FORMA MODERADA Y DENTRO DEL LÍMITE DE CAPACIDAD EN CADA CUBA

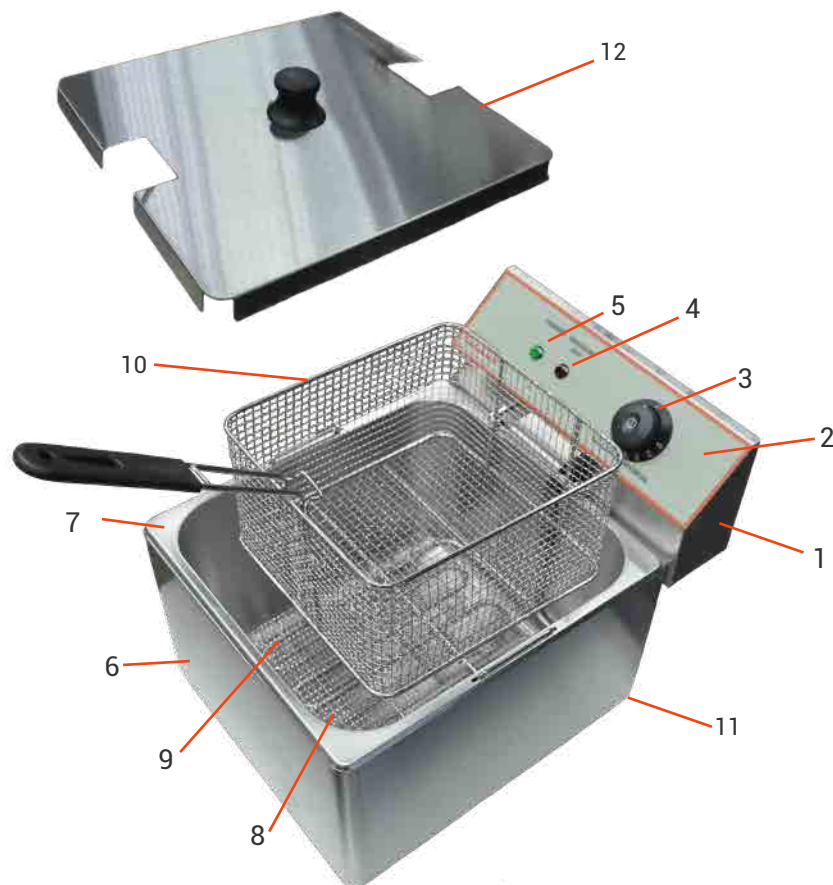
08 Circuitos eléctricos



S1	MICRO SWITCH
EH	RESISTENCIA
HL2	INDICADOR DE TEMPERATURA
SB	CONTROL DE TEMPERATURA
SA	LIMITADOR DE TEMPERATURA
HL1	INDICADOR DE ENCENDIDO
E	CABLE A TIERRA

09 Despiece

Parte N°	Nombre
1	Cabezal de acero inoxidable
2	Panel de control
3	Selector de temperatura
4	Indicador de temperatura
5	Indicador encendido
6	Carcasa de acero inoxidable
7	Bacha
8	Cama de separación
9	Resistencia
10	Canasto
11	Patas
12	Tapa de acero inoxidable



CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196
mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500
(+54 11) 5670-4400

