



**Pareti  
Kitchenette®**



IGAPA0015

MANUAL DE USUARIO

**OVILLADORA**



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.**



Escanea este código con la cámara de su smartphone o ingrese a **[www.paretikitchenette.cl/soporte](http://www.paretikitchenette.cl/soporte)** para revisar la versión más reciente de este manual.

Versión: IGAPA0015 MUV01



# ÍNDICE

---

I.- Normas de seguridad	- 06
II.- Diagrama y estructura	- 07
III.- Instalación	- 08
IV.- Funcionamiento	- 10
V.- Mantenimiento	- 11
VI.- Resolución de Problemas	- 12
VII.- Garantía	- 13



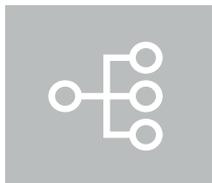
## **I.- NORMAS DE SEGURIDAD**

- 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

### 1.- PERFIL DE FUNCIONAMIENTO

La Ovilladora industrial es un artefacto que comprende una estructura de soporte y una parte mecánica. Esta es una máquina cuya función es separar la masa y formar ovillos homogéneos.

La ovilladora semiautomática para masa de **Pareti-Kitchenette®**, es una máquina fácil de manipular, cuenta con tres bandejas que forman y cortan la masa en treinta ovillos, maximizando la productividad y reduciendo los tiempos de producción. Es apta para todo tipo de negocio, especial para panadería.

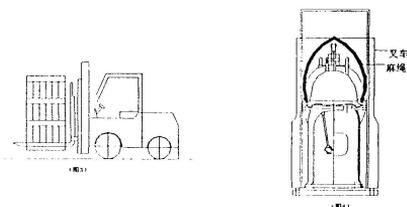
### 2.- DATOS TÉCNICOS

Modelo	Ovilladora
Producto	-
Voltaje	380 V
Potencia	0.75 W
Frecuencia	50Hz
Dimensiones	85x75x150 cm
Peso	340 gr

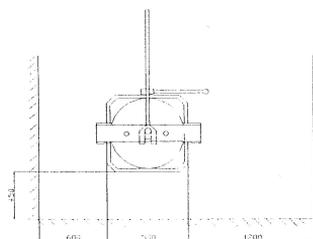


### III.- INSTALACIÓN

- 1.- Utilice máquina elevadora para retirar la máquina en el lugar adecuado y luego desmantelar la caja.
- 2.- Después de desmantelarlo, verifique el nombre, el modelo, el número, la cantidad de accesorios coincida con la lista de empaque, el certificado de elegibilidad, la garantía. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con nosotros.
- 3.- Cuando deje la placa inferior, desmonte la placa de cubierta de dos lados y la placa inferior estable 4 palos, perno M12 con el destornillador y el mango.
- 4.- Bloquee el perno de la máquina de los dos lados con la cuerda de cañamo (como se muestra en la imagen 4), luego use la máquina elevadora para colocarlo en el lugar que desea instalarlo.



- 5.- Coloque la máquina en el lugar de instalación y coloque debajo el cojín con el pie de la máquina para evitar que se mueva, luego use el taladro para perforar el tornillo y establezca la máquina con el perno de expansión, como lo explica la imagen 5.



- 6.- Coloque el tubo presurizado en la abertura de arriba y apunte el canal de inmovilidad, bloquee el tornillo.

**7.-** Esta ovilladora es de uso industrial y el tipo de alimentación eléctrica es trifásica, asegúrese de que las conexiones que proveerán de energía el producto cuenten con las especificaciones de acuerdo a lo requerido y los datos expresado en su placa característica.

Luego de conseguir la conexión eléctrica necesaria, conecte a la corriente eléctrica, y luego encienda la máquina. Verifique que si no tiene ruido anormal o si funciona normalmente.

**Nota: El cable de alimentación va provisto de una toma a tierra. Es obligatorio que el enchufe al que vaya conectada tenga toma a tierra. En caso de lo contrario y a fin de asegurar una correcta conexión, deberá requerir la asistencia de un electricista.**



## IV.- FUNCIONAMIENTO

1. Gire el dial rojo, este indicará que la máquina cuenta con corriente eléctrica y se encenderá la luz.
  2. Antes de comenzar a usarla, asegúrese de que la máquina esté limpia
  3. Coloque la masa ya lista en la placa de plástico y afloje por unos minutos.
  4. Coloque la placa de plástico con la masa en la parte que tiene una abertura y un pasador de columna, asegúrese de que la abertura apunte al pasador
  - 5.- Ajuste la altura antes de trabajar, y la altura está controlada por el mango de ajuste de peso. Cuando haga una masa de 80 gr, cambie a la escala 8, y si hace una masa de 50 gr puede pasar a la escala de 5, luego bloquee el mango.
  - 6.- Empuje hacia abajo el tubo de presurización, para presionar la masa después de ajustar la escala. Y presione para asegurar un corte uniforme.
  - 7.- Gire el mango hacia la derecha con la mano izquierda y empuje hacia abajo el tubo presurización.
  - 8.- Haga que las cuchillas de la máquina se aleje de la placa de plástico aproximadamente 1 mm., luego con la otra mano tire de la palanca y lleve a la parte derecha, esto hará sobar los ovillos de masa durante unos 3-5 segundos y suelte a la posición inicial.
- \* La masa mientras más pequeña, el tiempo es más largo.**
- 9.- Levante el tubo de presurización, levante el seguro de las cuchillas y luego quite la placa de plástico con sus ovillos ya listos. Y la operación ha terminado.
  - 10.- Gire el dial de la corriente eléctrica, desenchufe y límpiélo cuando no se use.



## V.- MANTENIMIENTO

### 1.- Las formas de limpieza de la siguiente manera:

- a) Desenchufe y limpie la hoja, placa, etc. con el cepillo.
- b) Baje el cabezal de la máquina y abra el tubo presurizado después de limpiarlo.
- c) Desbloquee el pasador.

### 2.- Mantenimiento

- a) Mantenga el cabezal de la máquina con lubricante. Y porfavor, utilice el aceite alimentario.
- b) Verifique el pedestal de los ejes de deslizamiento cada 3 meses. Agregue el lubricante 32# cuando baje 1 cm y no exceda los 2 cm.
- c) Verifique que la correa esté flácida o no cada 30 días hábiles (10 días hábiles de una máquina nueva), o cuando la operación sea lenta.

### ATENCIÓN

- No use, mantenga ni limpie la máquina sin leer y comprender el manual.
- Utilice el aceite alimentario para lubricar la máquina.
- Corte la corriente cuando realice el mantenimiento o la limpie.
- No realizar ninguna acción violenta con la máquina, de lo contrario la puede averiar.
- Por favor, limpie los sedimentos de alimentos al limpiar.
- Seque la placa limpia en un lugar ventilado.
- Limpie el cabezal de la máquina, el polvo, etc. Antes de usar la nueva máquina o sin usarlo durante mucho tiempo.



## VI.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El mango no se pudo reemplazar	<ul style="list-style-type: none"><li>- Asegúrese de que el tubo de presurización esté a la altura del lugar.</li><li>- Compruebe el resorte.</li></ul>
El plato no se mueve	<ul style="list-style-type: none"><li>- Compruebe la alimentación.</li><li>- Asegúrese de encender la alimentación, y la luz es brillante.</li><li>- Compruebe el motor y la correa</li><li>- Compruebe la acción del enlace.</li></ul>
El marco de la partición se ha caído	<ul style="list-style-type: none"><li>- Compruebe la dirección</li></ul>



## VII.- 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 colilla 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](http://www.paretikitchenette.cl)