



**Pareti
Kitchenette®**



IGAPA0017

MANUAL DE USUARIO
REBANADORA DE PAN

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/suporte** para revisar la versión más reciente de este manual.

Versión: IGAPA0017 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad	- 06
II.- Diagrama y estructura	- 07
III.- Instalación	- 08
IV.- Funcionamiento	- 09
V.- Mantenimiento	- 10
VI.- Garantía	- 11



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 esten 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 rebanadora de pan de **Pareti-kitchenette** puede transformar rápidamente un pan molde en 31 rebanadas de pan de 12 mm cada una. Cuenta con un regulador tridimensional para maximizar la precisión de corte. Diseñado y creado con un equipo de acción gravitacional de última tecnología con diseño alemán.

Este es el nuevo tipo de máquina rebanadora de pan con tecnología avanzada. Adopta hojas de sierra de acero inoxidable, que son convenientes y saludables cuando se usan.

2.- DATOS TÉCNICOS

MODELO	HX-31
VOLTAJE	220V
FRECUENCIA	50HZ
POTENCIA DE CONSUMO	370W
REBANADA POR VEZ	31 PIEZAS
ESPESOR	12 MM
DIMENSION	680*560*680 MM
PESO	63 KG



III.- INSTALACIÓN

1.- La Rebanadora de Pan debe ser instalada en una superficie dura, firme y pareja, con una instalación a la red eléctrica realizada por un técnico autorizado por el SEC. La fuente de energía debe tener el voltaje de 220V 50Hz

2.- Cada vez que use la rebanadora, limpie la superficie y el interior, teniendo la máquina apagada y desenchufada.

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.-** Luego para hacer funcionar la Rebanadora, debe presionar el botón "ON", y automáticamente comenzará a moverse las cuchillas.
- 2.-** Después coloque el pan en la bandeja que se encuentra en la parte posterior de la máquina, y arrastre suavemente el pan hacia abajo, de esta manera comenzará a rebanar la máquina.
- 3.-** Cuando termine, presione el botón "OFF".

NOTA: Si la máquina no puede arrancar, revise el circuito para ver si hay algún problema.

Si la máquina funciona con poca eficiencia, revise la correa para ver si está floja y/o revise las sierras para ver si están gastadas.



V.- MANTENIMIENTO

- 1.-** Todas las operaciones de mantenimiento deberán realizarse con el equipo detenido y desconectado de la red eléctrica.
- 2.-** El equipo debe ser limpiado en profundidad con detergentes neutros, esponjas y virutillas plásticas. Nunca utilice productos abrasivos, metálicos ni mangueras de líquido a presión.
- 3.-** El uso de lubricantes no recomendados para este tipo de equipos puede provocar daños e invalidar la garantía.

NOTA: Si su cordón eléctrico está dañado, y lo va a reemplazar verifique las características con su proveedor y cambie por otro original, o reemplace por otro de las mismas características eléctricas.



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 colilla de Garantía debidamente llenada y fotocopia de Factura de venta.



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