



**Pareti
Kitchenette®**



IGAMC0014 IGAMC0015
MANUAL DE USUARIO
MOLEDORAS DE

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

Versión: IGAMC0014 IGAMC0015 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 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 instrucciones 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 moladora de carne de **Pareti-kitchenette®** te permitirá tener una experiencia muy satisfactoria, gracias a la eficiencia de su motor de 850W de potencia, con ellas podrás moler carne de manera sencilla. Es ideal para realizar hamburguesas caseras o cualquier tipo de embutido como vienesas y longanizas. Gracias a que incluye accesorios para embutir.

2.- INFORMACIÓN TÉCNICA

MODELO	MCI 22
VOLTAJE	220V
FRECUENCIA	50HZ
MOTOR	1,46 HP
NORMA IPNO	IPX1
PROD APROX	120 KG/H
DIMENSIONES	400X260X410 MM
PESO NETO	25 KG

MODELO	MCI 12
VOLTAJE	220V
FRECUENCIA	50HZ
MOTOR	1,46 HP
NORMA IPNO	IPX1
PROD APROX	120 KG/H
DIMENSIONES	400X260X410 MM
PESO NETO	25 KG



III.- INSTALACIÓN

1.- Antes de poner en funcionamiento su máquina, por favor verifique el voltaje que sea dentro de los 220V / 50Hz, como lo indica su placa característica.

2.- También debe tener en cuenta, que la máquina no cuenta aceite, es por esto que debe colocar aproximadamente 60 cc de aceite SAE 140, antes de hacerla funcionar.

NOTA: En el caso de no contar con aceite tipo SAE 140, puede ocupar su equivalente que es 75W-140

3.- Desarme el cabezal de su máquina y limpiéla con agua y detergente, luego arme y ya estará lista para usar.



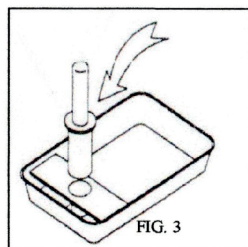
IV.- FUNCIONAMIENTO

- 1.- Antes de moler preocúpese de fijar el cabezal por medio de la palanca de fijación.

NOTA: Recuerde que está máquina no muele huesos, por lo tanto, para prolongar la vida útil de su máquina deshuese con meticulosidad la carne a moler.

- 2.- Use el empujador para introducir la carne al cabezal, jamás use las manos. (Fig 3)

NOTA: Su máquina tiene un motor de 650W/1100W, poco más de un 1HP. Por lo que el consumo; si tiene muchas máquinas e iluminación, se puede ver afectado, accionándose los automáticos verifique con su electricista.





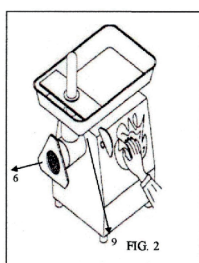
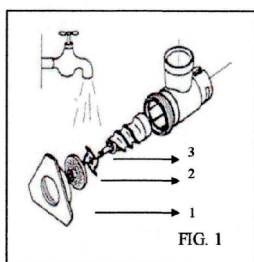
V.- MANTENIMIENTO

1.- Luego de usar desarme y lave, para evitar el desarrollo bacteriano.

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.

Si la moledora no le entrega la carne bien molida, o en forma de pasta, lea los siguientes puntos:

- 1.-** La corona puede estar muy suelta y la cuchilla puede estar teniendo poco contacto con la rejilla, reajuste. (Fig 1)
- 2.-** La rejilla puede estar bloqueada con carne u otros elementos, limpie bien la rejilla (Fig 2)
- 3.-** Cuchilla gastada, afile o reemplace.





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, ubicada 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