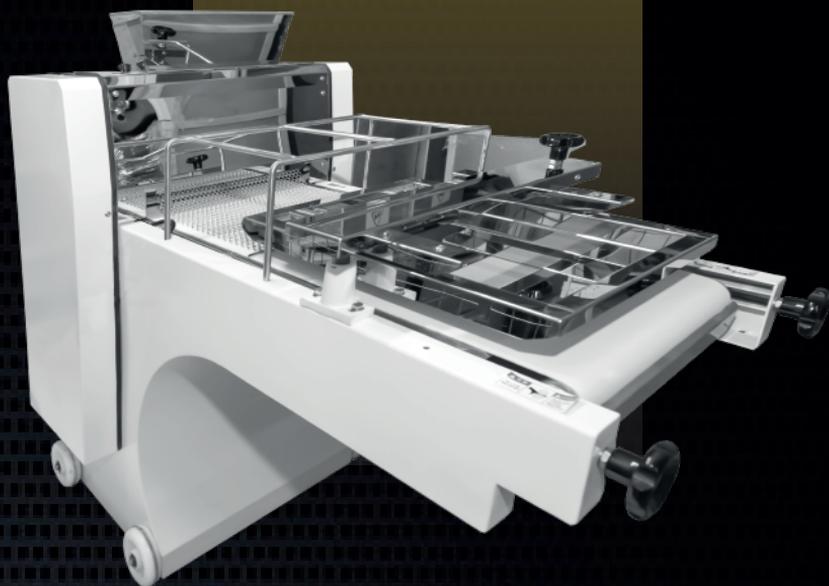




**Pareti
Kitchenette®**



IGAPA0016

MANUAL DE USUARIO
FORMADORA DE BAGUETTE

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: IGAPA0016 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad	- 06
II.- Diagrama y estructura	- 07
III.- Instalación	- 09
IV.- Funcionamiento	- 10
V.- Mantenimiento	- 11
VI.- Resolución de Problemas	- 12
VII.- Garantía	- 13



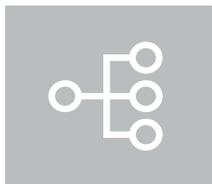
I.- NORMAS DE SEGURIDAD

- 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

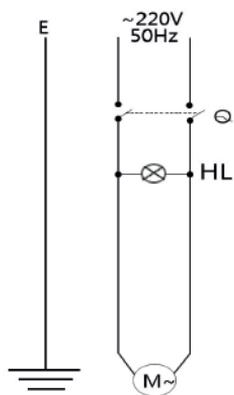
La formadora de baguette de **Pareti Kitchenette®** puede lograr hacer baguettes, rollos franceses, pan de hot dog, etc. Esta máquina presiona la masa, la estira y luego enrolla a la longitud necesaria.

Puede ser utilizada con un rango de masa entre 50 a 1200 gr, tiene la capacidad de generar 1.000 a 3.000 piezas de baguette por hora, optimizando los tiempos de producción.

2.- DATOS TÉCNICOS

Modelo	Formadora de Baguette
Voltaje	220V/50Hz
Potencia	0.75Kw
Capacidad	1000 - 3000 pcs/hr
Rango de masa	50 - 1200 gr
Peso	225 Kg app
Dimensiones	145x70x119 cm

3.- DIAGRAMA ELÉCTRICO



- M** - Motor
- Q** - Interruptor de Alimentación
- E** - Línea de tierra
- HL** - Indicador de alimentación



III.- INSTALACIÓN

1. La formadora de baguette debe ser instalada en una superficie dura, firme y pareja.
2. Debe tener una red eléctrica realizada por un técnico autorizado por el SEC. La fuente de energía debe tener un voltaje de 220V/50Hz.
3. Cada vez que use la formadora de baguette, 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.

ADVERTENCIA

- Instalar una red eléctrica única para la formadora, no utilizar junto a otras máquinas a la vez.
- Verificar que la alimentación sea de 220V 50Hz.



IV.- FUNCIONAMIENTO

ANTES DE OPERAR

1. Abra las dos cubiertas que se encuentran en la parte superior de la máquina, es donde se introducirá la masa. La posición de apertura debe estar en el medio, simétrica a la izquierda y a la derecha.
2. Para definir el grosor de la masa debe girar las perillas que se encuentran en la parte posterior de la máquina.
3. Regule el espacio libre entre la malla de cadena y la cinta transportadora para evitar que quede demasiado floja o apretada al enrollar la masa.
4. Para definir el espacio entre la placa de presión y la cinta transportadora debe girar la perilla que se encuentra arriba de la placa de presión, a fin de obtener una tensión y una longitud adecuada de la masa con forma de baguette.
5. Si quiere regular la cinta transportadora, gire las perillas que se encuentran en la parte de frente de la máquina. Si manipula ambas perillas al mismo tiempo la cinta transportadora se aflojara, si la cinta se desvía, fija una perilla y regula el otro.

OPERACIÓN

6. Después de configurar la máquina, y que esté conectada a la corriente eléctrica, encienda la formadora de baguette presionando el botón verde, que se encuentra a un costado.
7. Asegúrese de cerrar las dos cubiertas de entrada después de encenderla, de esta manera evitará que entren objetos indeseadas.
8. Cuando termine de usarla, presione el botón rojo, de inmediato dejará de funcionar, y desconecte de la corriente eléctrica.

ADVERTENCIA

Nunca introducir las manos entre los rodillos aún cuando la laminadora se encuentre apagada.



V.- MANTENIMIENTO

1.- Antes de efectuar cualquier tipo de mantención a la formadora de baguette desenchúfelo de la corriente eléctrica.

La malla de cadena se debe quitar para limpiarla después de funcionar y volver a instalarla después del secado (no es necesario desmontar la malla y la barra transversal si se quitan juntas).

2.- Para limpiar sus partes debe utilizar un paño húmedo, no use productos abrasivos ni detergentes.

3.- Seque muy bien después de limpiar.

4.- Para limpiar la placa de plástico que se encuentra abajo de la placa de presión debe empujar hacia abajo la placa de presión y girar la perilla.

5.- El raspador en el rodillo de prensado debe revisarse al menos una vez a la semana con su método de la siguiente manera:

Retire la placa de protección delantera y trasera; verá que hay un raspador en el rollo superior e inferior. Límpielo si está demasiado sucio. Si no se puede limpiar o hay rasguños en el rollo, puede retirar el raspador para limpiarlo. El raspador debe reemplazarse si está dañado. El raspador se fija fijando dos resortes en la muesca del tornillo de fijación, por lo que puede desplazar el raspador quitando los resortes.



VI.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

POSIBLE PROBLEMA	POSIBLES SOLUCIONES
La máquina no funciona	<ul style="list-style-type: none">a) Verificar el acceso al poderb) Verificar si es normal para el interruptor de encendido o noc) Verifique si el motor funciona o nod) Verifique si la capacidad del motor es normal o noe) Verifique si el cinturón está suelto o no
No hay corriente eléctrica	Verifique todas las conexiones eléctricas.



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