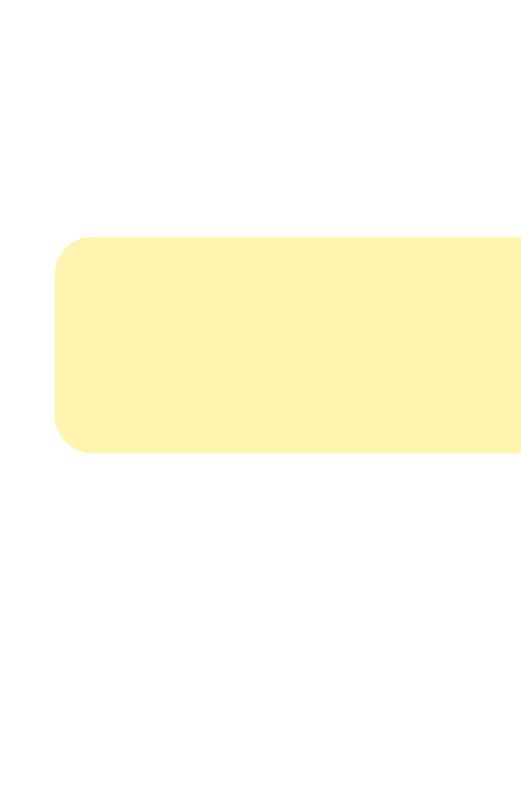




MANUAL DE USUARIO

AMINADOR KMT 500



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: IGALA0001 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad - 06 II.- Diagrama y estructura - 07 III.- Instalación - 08 IV.- Funcionamiento - 09

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 fisicas, 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 laminadora KMT-500 de estructura simple, fácil de operar, de tamaño apropiado, con un alta eficiencia y ahorro de energía como característica propia del equipo, doble botón de pánico y la calidad de siempre.

Son utilizables en panaderías, hoteles, restaurantes o lugares donde sea necesario laminar masas.

2.- DATOS TÉCNICOS

MODELO	KMT-500	
VOLTAJE	220V	
FRECUENCIA	50HZ	
POTENCIA DE CONSUMO	2,2 Kw	
VELOCIDAD	78 RPM	
ANCHO DEL RODILLO	500 mm	
ESPESOR DE LA MASA	1 - 30 MM	
MEDIDAS	74x43x90 cm	
PESO	150 - 170 Kg	



III.- INSTALACIÓN

- 1.- La laminadora 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 máquina, limpie la superficie y el interior, teniendo la laminadora apagada y desenchufada, seque los rodillos adecuadamente.
- 3.- Instale las bandejas de la parte superior e inferior en la laminadora, éstas ayudan al momento de sacar tu masa ya laminada.
- 4.- Instale la manilla giratoria que mide el espesor entre los rodillos de la laminadora

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.- Lave todas las partes antes de usar la máquina, instale su laminadora sobre una superficie firme y pareja.
- 2.- Presione ambos botones de pánico de color rojo que se encuentran en la parte superior de la laminadora.
- 3.- Presione el botón marcado "ON", al lado derecho de la laminadora para poder encenderla.
- 4.- Para dimensionar el grosor de su masa, debe girar la manilla que se encuentra al lado derecho de la laminadora
- 5.- Para apagar la laminadora presione el botón marcado "OFF", al lado derecho de la máquina.

NOTA: En caso de emergencia presione cualquiera de los dos botones de pánico para detener la unidad.

¡ADVERTENCIA!

- 1.- Mantenga limpia y despegada el área de trabajo.
- 2.- Instalar una red eléctrica única para la laminadora, no utilizar junto a otras máquinas a la vez.
- 3.- Verificar que la alimentación sea de 220V 50Hz.
- 4.- Nunca introducir las manos entre los rodillos aun cuando la laminadora se encuentre apagada.



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.

- Al momento de limpiar la zona de engranajes, procure de secar muy bien sus partes, ya que el exceso de humedad puede producir oxidación y acorte la vida útil de su laminadora.



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 artefac to 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, ubica das 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 envié 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

..........

.........