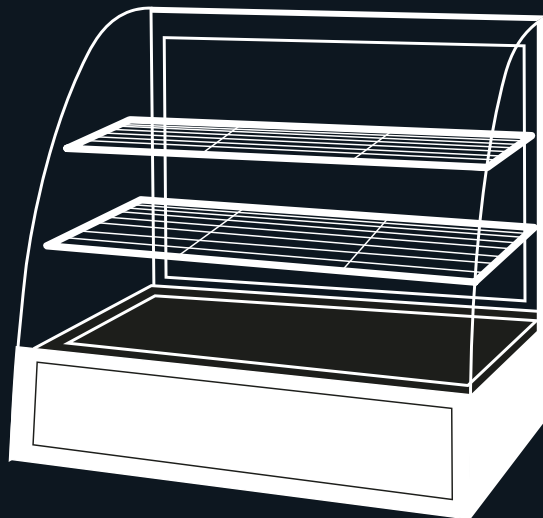




MANUAL DE USUARIO

PRODUCTOS PARETI-KITCHENETTE®



VITRINA MANTENEDORA DE CALOR
PIE WARMER
IGAMA0023



Atención: Lea atentamente este documento antes de utilizar su producto.

Advertencia: Este producto se debe instalar de acuerdo a la reglamentación en vigor.

www.paretikitchenette.cl

Pareti-Kitchenette® es marca registrada de Grupo Empresas Pareti.
Ubicada en Aldunate 1676, Valparaíso – CHILE. / +56 (32) 279 04 00.



**Pareti
Kitchenette®**

¡Hola!

Agradecemos tu preferencia.

Antes de instalar y poner en marcha tu producto lee este manual de usuario completamente para que aprendas a operar y consigas el máximo rendimiento del equipo.

Si tienes alguna pregunta puede llamar a su distribuidor o al servicio de posventa de Grupo Empresas Pareti: +56 9 7672 9604, y nuestro personal técnico calificado lo asistirá.

© **Todos los derechos reservados.**

No reproduzca, reimprima y/o cite este manual de usuario sin autorización de Grupo Empresas Pareti.



Pareti-Kitchenette® se reserva el derecho a modificar los productos y la información contenida en este documento con el fin de mejorar constantemente la experiencia del usuario y el desempeño de nuestros equipos. Para revisar y descargar la versión más actualizada de este manual de usuario entra a <https://www.paretikitchenette.cl/soporte/>

Contenido

Presentación	6
Revisión	6
Estándares de calidad	
Posventa	
Normas de seguridad	7
Normas generales	
Parámetros Técnicos	8
Instalación	9
Transporte	10
Mantenimiento	10
Esquema eléctrico	11
Garantía	12
Términos de la garantía	

Presentación

Este equipo Pareti-Kitchenette® fue diseñado en Valparaíso, por Grupo Empresas Pareti con altos estándares de calidad; centrado en la eficiencia, la usabilidad, la seguridad y el usuario. Siendo un equipo versátil e indispensable para diversos usos, tenemos certeza que será de gran trascendencia en el crecimiento de su negocio si se instala y utiliza de forma correcta.

Lea la información contenida en este manual de usuario, es importante para que consigas el máximo desempeño del equipo y al mismo tiempo evite problemas futuros por mal uso. Conserva la documentación como un accesorio más de su producto, será útil para resolver dudas y garantizar el correcto funcionamiento y mantenimiento del equipo.

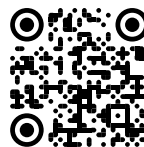
Revisión

Como estándar de calidad adicional para nuestros clientes creamos protocolos para que los productos antes de ser enviados sean acuciosamente revisados por personal capacitado de Pareti-Kitchenette®. En el interior del embalaje hay un certificado de revisión que contempla desde la integridad del producto hasta sus accesorios.

Te invitamos a revisar ese certificado y que puedas junto a nosotros revisar que tu producto esté como te lo enviamos: completo y en perfectas condiciones antes de usar.

¡Somos muy rigurosos con la calidad de nuestros productos!

Si tienes problemas con esta revisión o notas que tu producto no está completo, contáctate con el distribuidor que gestionó la venta o ingresa a <https://www.ticketpareti.cl/> - Plataforma destinada exclusivamente a agilizar las solicitudes de soporte y brindarle un mejor servicio.



Utilizamos un sistema de tickets de soporte, a cada solicitud de soporte se le asigna un número de ticket único que puede usar para rastrear el progreso y las respuestas en línea.

Normas de seguridad

Durante todo el contenido de este manual y en diferentes capítulos existirán ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD, procure leer cuidadosamente cada advertencia. Estarán rotuladas con el siguiente símbolo:



- Este producto es exclusivamente de uso industrial.
- Mantenga a niños y animales lejos del área de trabajo.
- No deje funcionando el producto sin supervisión.
- Este producto no debe ser manipulado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales diferentes, (inclusive niños) o por personas sin experiencia y conocimiento.
- Si el usuario no tiene experiencia con este tipo de equipos no debe usarlo. De lo contrario debe estar bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad del usuario.
- Procure seguir las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento.
- Cualquier modificación, instalación, ajuste, reparación o mantenimiento incorrecto puede provocar daños al producto y/o accidentes, cualquier ajuste o mantenimiento profundo debe comunicarse con servicio técnico a través de nuestro departamento de posventa y ser realizado por un profesional capacitado.
- No use ni almacene gases, líquidos, objetos inflamables y/o explosivos cerca del equipo.
- Este producto debe ser transportado por dos personas, no intente mover solo. Evite golpes. Este producto debe manipularse con cuidado, tiene partes frágiles.
- El producto, incluso con su embalaje no debe almacenarse en el exterior. Debe almacenarse en un lugar cerrado, sin humedad y en la posición correcta.

VITRINA TEMPLADA

Descubra la innovadora vitrina templada Pareti Kitchenette, un producto que redefine la elegancia y la funcionalidad en la exhibición de alimentos.

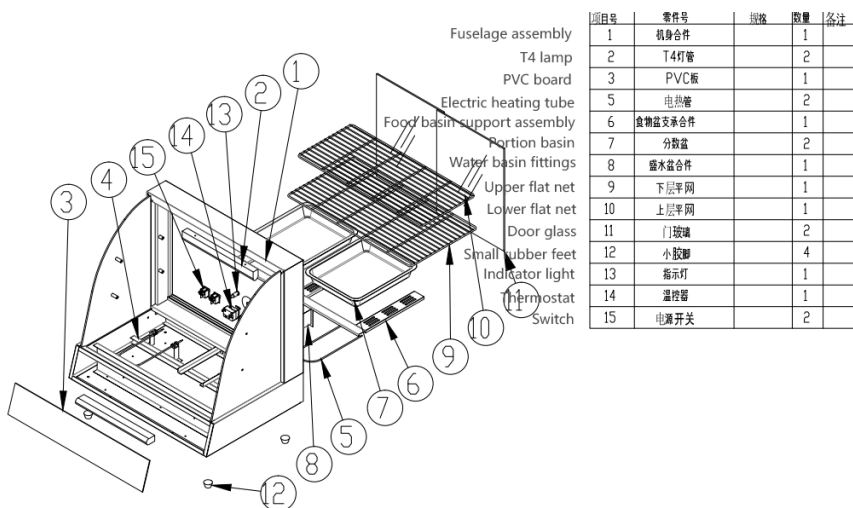
Con un diseño único y curvado que cautiva la vista, esta vitrina presenta bandejas ajustables en tres niveles rodeadas de vidrio de alta calidad, permitiendo una visualización clara y atractiva de los alimentos.

Equipada con un termostato de pantalla de temperatura y compensación de humedad, garantiza una distribución uniforme del calor y mantiene la frescura de los alimentos durante más tiempo.

Ya sea en una panadería, cafetería o restaurante, la vitrina Pareti Kitchenette se adapta perfectamente, ofreciendo una solución versátil y de calidad para exhibir y preservar los productos con estilo y eficacia.

Parámetros Técnicos

Código	IGAMA0023
Modelo	Vitrina Templada
Tamaño	660*495*615mm
Control de Temperatura	30°C~85°C
Tensión nominal	220v
Frecuencia	50hz
Potencia	0,8 Kw
Rango de temperatura	30-85°C
Peso	19Kg



Instalación



- * ¡Asegúrate de conectar a tierra el producto antes de utilizarlo!
- * La tensión de la línea del producto debe ser la nominal;
- * Antes de cada uso, no conectes el producto a la energía y agrega agua al recipiente hasta 0.6 litros de agua cada vez;
- * Al encenderlo, el indicador de encendido se iluminará, gira el interruptor de calor para seleccionar la temperatura de mantenimiento de los alimentos. La temperatura ambiente puede aumentar a través del flujo natural, y la temperatura puede mantenerse en los mismos niveles;
- * Durante el uso, si se necesita iluminación, enciende el interruptor de iluminación para habilitarlo, lo que facilitará la operación y mejorará el efecto de visualización. Al mismo tiempo, enciende las luces decorativas superiores para aumentar la visualización de los resultados;
- * Después del uso, asegúrate de cortar la alimentación para evitar accidentes;

* Durante el uso, si se observa algún comportamiento anormal, detén el funcionamiento y contacta a un profesional para solucionar el problema antes de continuar usando el producto.

* Este producto no está destinado para personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños).

* ¡Está estrictamente prohibido rociar agua sobre las partes del aparato!

Transporte



Durante el transporte, evita la vibración, el impacto, ponerlo boca abajo, aplastarlo y asegúrate de que esté a prueba de agua. Almacénalo en un lugar sin gases corrosivos en el almacén.

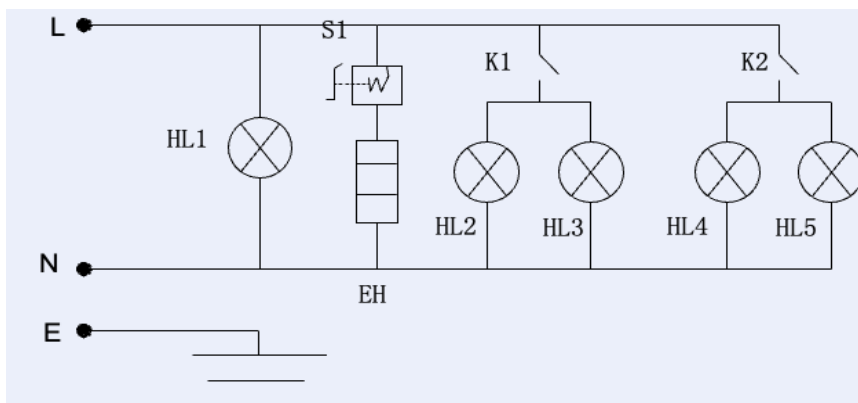
Mantenimiento



* Después de usarlo, limpia el interior de los armarios con un agente de limpieza no corrosivo.

* ¡Está prohibido el uso de líquidos a base de pintura que puedan corroer la superficie del armario de aislamiento!

Esquema Eléctrico



D1 - Luz de encendido

R - Tubo calefactor

D2, D3 - Iluminación LED

D4, D5 - Luces decorativas

WK - Termostato

K1 - Interruptor de iluminación

K2 - Interruptor de luces decorativas

Atención:

- Es su obligación leer el manual de usuario de su equipo, si no comprende el contenido no debe utilizar el producto. En caso de que el manual junto al producto no corresponda a la versión del modelo, entre a la página web y descargue la última versión del manual.
- El servicio técnico y las garantías serán en las dependencias de Grupo Empresas Pareti, ubicada en Aldunate 1676, Valparaíso – CHILE.
- Los gastos de transporte, es de exclusivo cargo del consumidor.
- La póliza de garantía debe permanecer en su poder.

Al enviar un equipo al Servicio Técnico en periodo de garantía, deberá adjuntar los siguientes antecedentes:

1. Póliza de garantía / 2. Fotocopia de factura o boleta / 3. Indicar falla del producto

Para compras efectuadas a alguno de nuestros distribuidores autorizados, el periodo será efectivo siempre y cuando el distribuidor o su cliente nos envíe oportunamente la colilla de garantía debidamente rellena y fotocopia de factura de venta.

