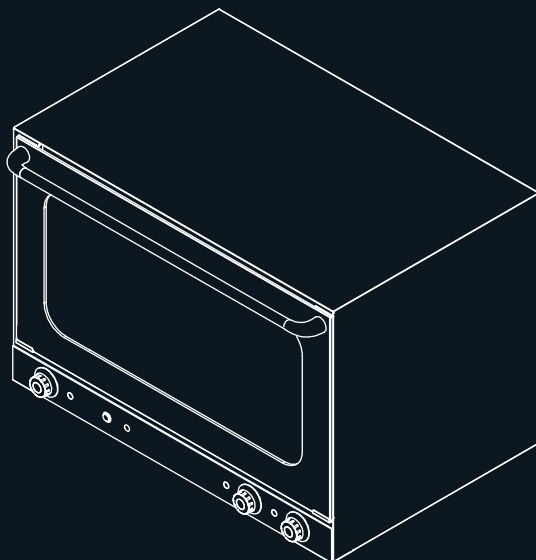




MANUAL DE USUARIO

PRODUCTOS PARETI-KITCHENETTE®



HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO **eco8** Electric Convection Oven - 4 Bandejas



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	
Producto	8
Especificaciones técnicas	
Diagrama de controles	
Principios de operación	
Instalación	9
Lugar de instalación	
Preparación del producto	
Conexión eléctrica	
Conexión de agua	
Puesta en marcha	12
Panel de control	
Funcionamiento	
Controles de temperatura	
Control de tiempo	
Humidificador	
Mantenimiento	14
Información técnica	15
Diagrama eléctrico	
Diagrama de componentes	
Garantía	18
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.

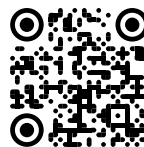
Revisión

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.

ECO – Electric Convection Oven | Horno Convector Eléctrico

Este producto es sencillamente la evolución de los hornos convectores tradicionales, esta vez en un formato más versátil.

Este horno posee las ventajas del estilo de trabajo contemporáneo: rápido, eficiente y de fácil uso, todo su cuerpo es de acero inoxidable y posee doble vidrio para conservar el calor, aumentar la eficiencia y para mayor seguridad.

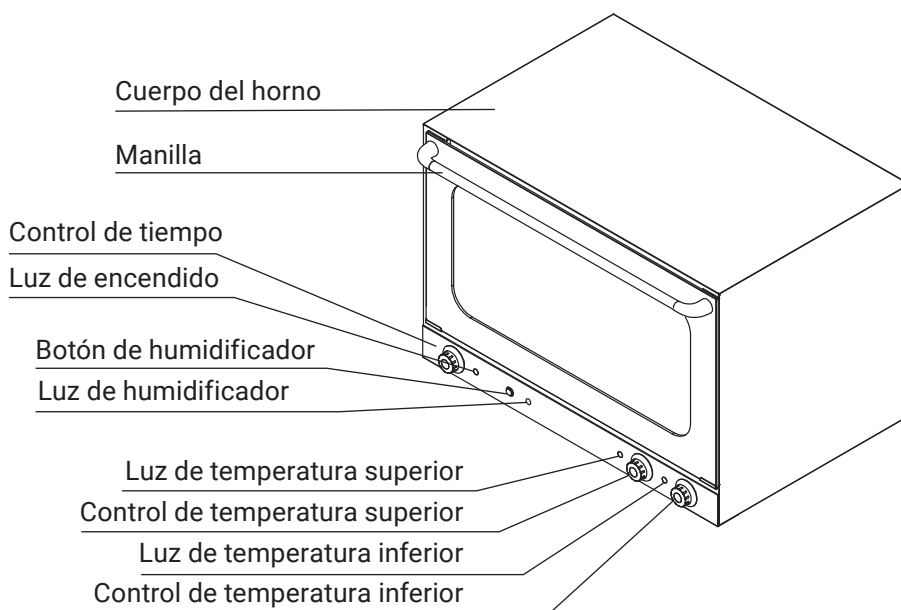
Este horno tiene un sistema de circulación de aire caliente, la convección durante la cocción permite que los alimentos se horneen uniformemente.

El ajuste de tiempo hasta 120 minutos hace que hornear sea más fácil, además de su función de temperatura superior e inferior del horno sumado al sistema de circulación de aire te evitará estar manipulando constantemente las bandejas y los alimentos.

La función de humidificador hace que la cocción logre resultados únicos. Por lo tanto, el horno es un equipo ideal para hornear todo tipo de pan, masas y productos cárnicos en general.

Especificaciones técnicas

Código	IGAHO0090
Modelo	ECO 8
Cámara	1 Cámara de 700*450*370 mm.
Capacidad	4 Bandejas Aluminio 40*60 cm.
Tensión nominal	220v
Frecuencia	50hz
Potencia	6.2 Kw
Amperaje	28 A
Tamaño	835*760*580 mm.
Rango de temperatura	30~300°C
Humidificador	Si
Ventiladores	Si, 2 Izquierdo y derecho
Temporizador	Si, 120 Min



Principios de operación

- Función de circulación de aire automática.
- Función de control de tiempo.
- Función de temperatura inferior.
- Función de temperatura superior.
- Función de humidificación.

Instalación



Lugar de instalación

La habitación debe tener instalaciones apropiadas para la seguridad de los usuarios y el producto. Revise antes de instalar que cuenta con las normativas y herramientas contra incendios correspondientes, sea un lugar con ventilación, regulación de temperatura ambiente para trabajar (promedio de 21° C) y además que la humedad de la habitación sea baja.

Para instalar el equipo debe disponer de un rack o superficie a nivel, lisa y estable, recuerde que sólo el peso del producto es aproximadamente 50 Kg. Este producto no se puede dejar en el piso, se recomienda un rack o mesón de trabajo de mínimo 70 cm y máximo 90 cm. de altura. Una superficie en altura excesiva el peligro de voltear, hacia el usuario, el contenido de las bandejas al manipularlas es muy alto.

El sector donde se instalará el producto debe contar con conexión eléctrica cerca, acceso a agua potable y drenaje. Todo el equipamiento eléctrico y cableado del circuito deben ser instalados por profesionales calificados y de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.

Por último, el sector debe estar pensado para el futuro mantenimiento diario del producto, no debe tener cerca ningún material inflamable y el equipo debe tener una separación de mínimo 20 cm. en todas direcciones. El sector que quedará hacia el frente del horno debe considerar un espacio de tránsito de mínimo 1.5 metros libres con la puerta del horno abierta.

Preparación del producto

Instale las patas de goma en la parte inferior del horno. No utilice el producto sin antes haber asegurado correctamente las patas.

Retire y elimine toda la película adhesiva protectora desde la superficie del producto, procure que no queden restos de plástico tanto en el interior como en el exterior del producto.

Recomendamos guardar el embalaje el tiempo que dure la garantía, luego el embalaje debe eliminarse conforme con la reglamentación en vigor.

Antes de usar debe lavar y secar las bandejas. También debe limpiar el interior del horno sólo con un paño húmedo y luego secar.

Conexión eléctrica

Asegúrese que el voltaje y la frecuencia correspondan a la indicada en la placa característica ubicada en la parte posterior exterior del producto. El rango de voltaje de trabajo puede fluctuar $\pm 10\%$ cuando esté encendido.

Coloque un interruptor bipolar entre el horno y la red, accesibles posterior a la instalación, cuyos contactos tengan un mínimo de distancia de 3 mm. y con una entrada adecuada.

Procure conectar el horno a tierra.

El horno debe conectarse en un sistema cuya eficiencia equipotencial esté debidamente comprobada de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

Antes de enchufar

Procure llevar ropa de trabajo adecuada.

Revise que el equipo no esté húmedo, esto puede provocar descargas eléctricas al usuario y daños al producto.

Conexión de agua

Se recomienda utilizar un filtro ablandador de agua para alargar la vida útil de la válvula solenoide de agua.

Antes de conectar al horno deje correr agua por la manguera para eliminar todo tipo de partículas contaminantes.

El valor de la presión que debe llegar hasta la entrada de agua del equipo debe ser entre 0.5 a 2 bar.

Conecte la manguera en la parte posterior del horno.

Atención: el exceso de condensación y de agua causará la inundación de la cámara y daño en el equipo.

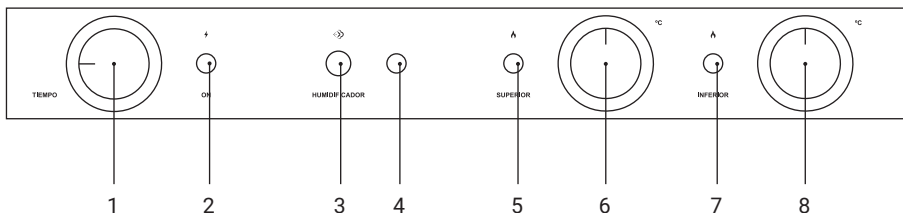
Para el exceso de vapor existe una ventilación o salida de presión, está en la parte posterior superior del equipo, procure disponer del espacio requerido en el capítulo instalación. Se recomienda que el material que rodea el horno sea ignífugo y antifúngico.



Puesta en marcha

Panel de control

Los modelos de panel de control comparten las mismas funciones, pero pueden variar visualmente de acuerdo a las partidas y modelos de productos.



1. Temporizador / 2. Luz de encendido / 3. Botón de humidificador / 4. Luz de humidificador / 5. Luz de temperatura superior / 6. Control de temperatura superior / 7. Luz de temperatura inferior / 8. Control de temperatura inferior/

Funcionamiento

Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación eléctrica. Asegúrese que el cable de alimentación está firme en su posición.

La temperatura de funcionamiento es de 30 a 300° C

El hornear mantenga un espacio de 4 a 6 cm- entre las bandejas o racks para asegurar la correcta circulación de aire dentro de la cámara.

1. Operación de los controles de temperatura

Antes de encender el horno con el temporizador, seleccione la temperatura que desea que tenga la cámara. Puede seleccionar temperaturas distintas para la parte superior y la parte inferior del horno (6 y 8). Cuando el horno alcance la temperatura deseada dejará de calentar automáticamente, de la misma forma cuando la temperatura dentro de la cámara empiece a bajar el horno comenzará a elevar la temperatura nuevamente.

La convección dentro de la cámara es automática, solo se detiene cuando se abre la puerta del horno para mayor seguridad.

2. Operación del control de tiempo

Dependiendo de los alimentos que prepare, gire en sentido horario el control de temporizador (1) a la cantidad tiempo (min) deseado. La luz del interior de la cámara se encenderá y las resistencias empezarán a subir su temperatura. Cuando el ciclo de tiempo seleccionado se agote, sonará una alarma para indicar el final del ciclo.

Se recomienda girar el controlador hasta el tiempo justo, si se pasa del tiempo y solo de ser necesario puedes apagar el horno girando el control en sentido antihorario hasta la posición 0 min.

3. Operación del humidificador

Se debe inyectar agua a la preparación sólo cuando la cámara del horno esté caliente, de lo contrario mojará la cámara innecesariamente.

La cantidad de agua inyectada dependerá del tiempo que pulse el botón del humidificador (3), se recomienda no más de 3 segundos cada vez.

Mantenimiento



Antes de hacer cualquier mantenimiento debe desconectar el producto de la alimentación eléctrica y cerrar la llave de paso del agua.

Procure enfriar el horno antes de manipular, una vez apagado, deje la puerta abierta por lo menos 15 minutos. Antes de tocar cualquier pieza del interior de la cámara acerque su mano para corroborar una sensación térmica segura.

Realice siempre inspecciones de rutina. Si evidencia una falla no ocupe el horno y contáctese con un servicio técnico autorizado.

Si ocupa el equipo todos los días, la frecuencia de limpieza es diaria. Cuando el horno esté totalmente frío puede limpiar con un paño húmedo, no debe utilizar nunca productos de limpieza abrasivos. Nunca toque con el paño húmedo las resistencias del horno, para limpiar esta parte utilice solo una toalla de papel seca. Una vez limpio, seque el horno y deje ventilar. Luego de 1 hora puede conectar y encender el horno a 80° C durante unos minutos para terminar de secar completamente.

Nunca limpie los vidrios si están tibios, el choque térmico hará que se quiebren.

Para un mantenimiento más profundo contáctese con un servicio técnico autorizado.

Información técnica adicional

Material exclusivo para técnicos instaladores o servicios técnicos autorizados por Grupo Empresas Pareti.

Diagrama eléctrico

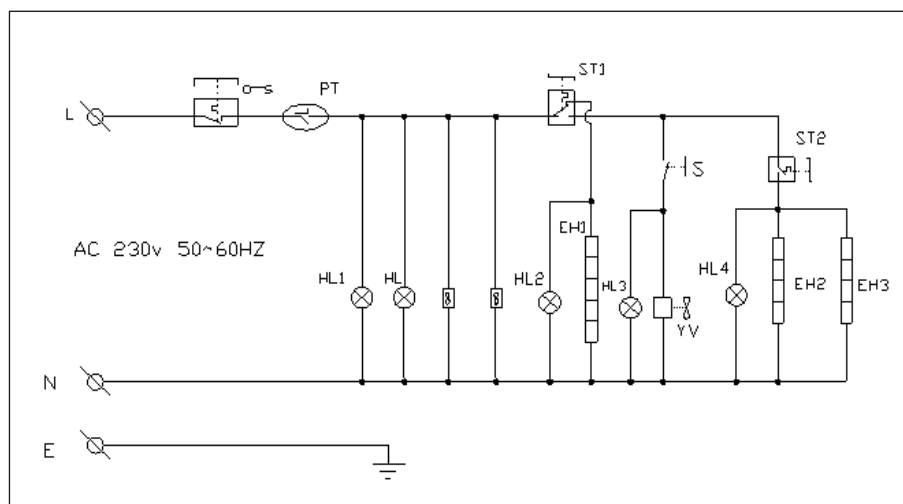
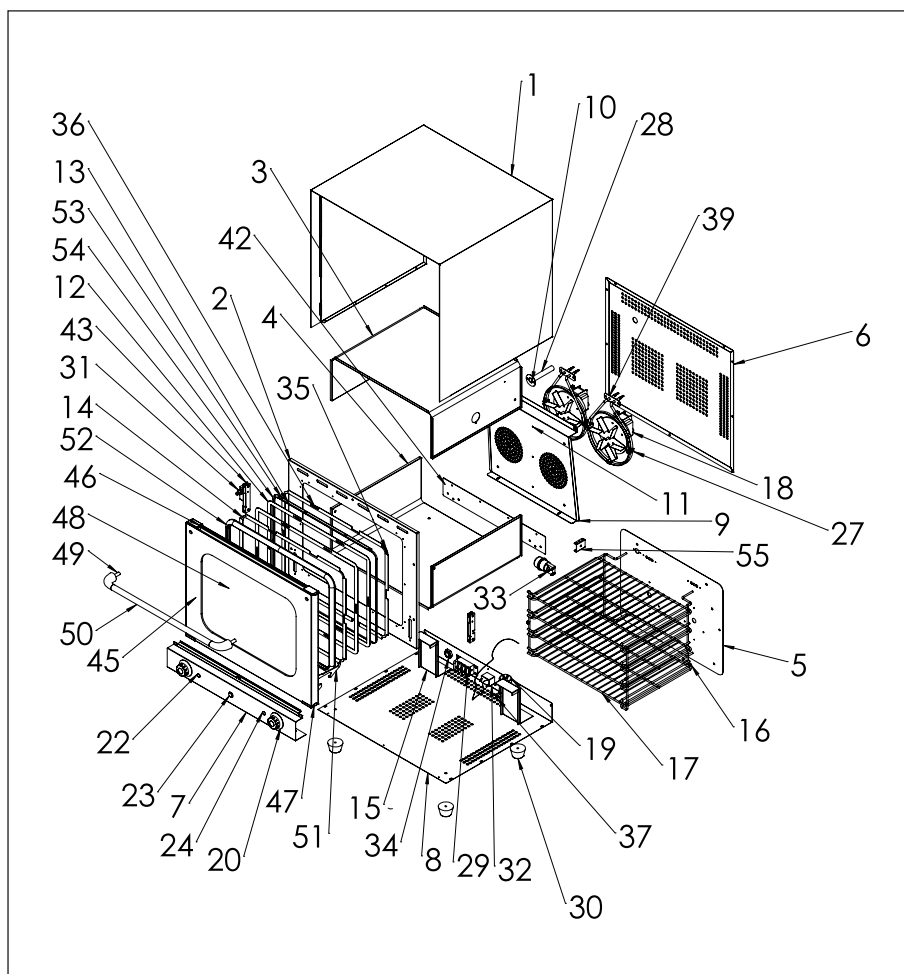


Diagrama de componentes

Este diagrama es representativo de las partes y piezas del equipo, las medidas y proporciones difieren de la realidad, sobre todo en modelos de hornos ECO8.

El listado de nombres de las piezas es material reservado de Grupo Empresas Pareti. Para acceder al listado y/o si es un técnico autorizado que desea solicitar una pieza nueva, contáctese con posventa con el número del componente que corresponda en el diagrama.



Garantía

Términos de la garantía

*Este es sólo un extracto de la póliza de garantía oficial adjunta al producto.

Estimado cliente:

El equipo que adquirió ha sido sometido a rigurosos procesos de control de calidad antes de llegar a su poder. Sin embargo, Gupo Empresas Pareti garantiza su perfecto funcionamiento durante el periodo de garantía legal y el señalado en la póliza de garantía.

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 las siguientes situaciones:

- Enmiendas en la póliza de garantía.
- Mal uso del producto, intervención o modificación de terceros no autorizados por Grupo Empresas Pareti.
- Por motivos de conexión del aparato a otros equipos distintos a los indicados en el manual de uso o por mala conexión de estos.
- Daño causado por golpes de bodegaje y/o transporte incorrecto.
- Daños causados por terremoto, inundación, rayos o voltaje excesivo en la corriente o fuente de alimentación.
- Se excluye de la garantía las piezas y/o elementos del artefacto que están sometidos al desgaste propio del uso del producto.

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.



MANUAL DE USUARIO
HORNO CONVECTOR ELÉCTRICO eco8

www.paretikitchenette.cl

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