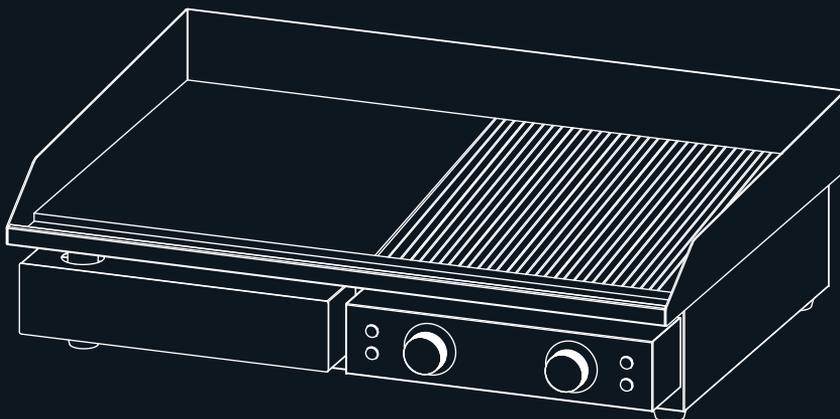


MANUAL DE USUARIO

PRODUCTOS PARETI-KITCHENETTE®



PLANCHA ELÉCTRICA
PEL - PEM



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	
Instalación	10
Lugar de instalación	
Preparación del producto	
Conexión eléctrica	
Puesta en marcha	12
Panel de control	
Funcionamiento	
Control de temperatura	
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.

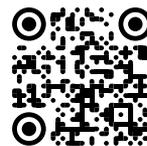
Revisión

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.

Plancha eléctrica

Las nuevas planchas eléctricas de Pareti-Kitchenette® cuenta con un sistema exclusivamente eléctrico que permite ajustar la temperatura y mantenerla constante durante todo el proceso de cocción.

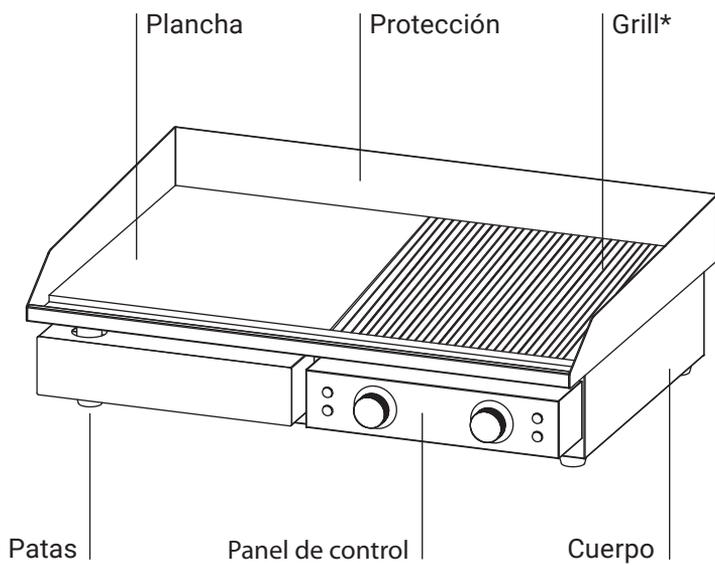
Este producto es una solución práctica y eficiente para la preparación de alimentos en el entorno profesional de la cocina.

Este producto cuenta con un diseño moderno y compacto que lo hace muy atractivo en cualquier tipo de cocina. Está fabricado con materiales de alta calidad, que lo hacen resistente y duradero, incluso en las condiciones más exigentes de la cocina industrial.

En definitiva, las planchas eléctricas de Pareti-Kitchenette® son una herramienta imprescindible para cualquier chef que desee ofrecer a sus clientes las mejores preparaciones, con los mejores sabores y las mejores texturas.

Especificaciones técnicas

Código	IGAPC0007	IGAPC0008	IGAPC0009
Modelo	55X43	73X47	73X47Grill
Tensión nominal	220V	220V	220V
Frecuencia	50hz	50hz	50hz
Potencia	3 kW	4.4 kW	4.4 kW
Amperaje	13,6A	20A	20A
Tamaño	55*43*24 cm.	73*47*24 cm.	73*47*24 cm.
Temperatura	50~300°C	30~350°C	30~350°C



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 los platos al manipularlos es muy alto.

El sector donde se instalará el producto debe contar con conexión eléctrica cerca. 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 producto debe considerar un espacio de tránsito de mínimo 1.5 metros libres .



Preparación del producto

Instale las patas de goma en la parte inferior de la plancha. 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.

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 producto a tierra.

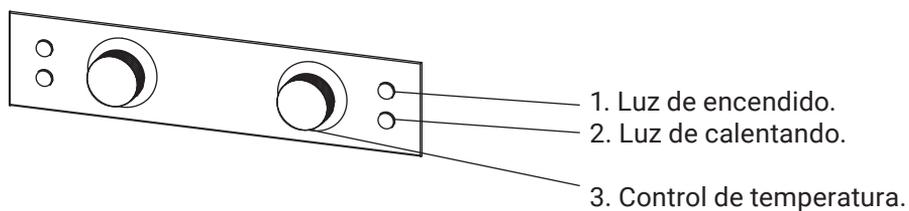
El equipo debe conectarse en un sistema cuya eficiencia equipotencial esté debidamente comprobada de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

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.

Algunas planchas según modelo adquirido, pueden tener 1 o 2 controladores independientes. Las planchas de 2 controles de temperatura pueden calentar a distintas temperaturas la mitad de la plancha.



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 50~300° C.

Operación del control de temperatura

Verifique que el equipo está bien conectado y ubique el panel de control. Se encenderá la Luz de encendido cuando el producto tenga energía (1).

Con el control de temperatura, girando en el sentido de reloj, aumenta la temperatura hasta ajustar en la temperatura deseada.

La luz de Calentando (2) se encenderá cuando la plancha esté más fría que la temperatura deseada, indica que el equipo está en proceso de alcanzar la temperatura deseada y se apagará cuando la temperatura esté lista.

Usted verá que esta luz (2) se encenderá y apagará durante la jornada de trabajo, esto es por la indicación anterior: el equipo calienta la plancha y una vez que alcanza la temperatura deseada, dejará de calentar (se apaga la luz). Una vez que la plancha comience a bajar su temperatura y varié en aproximadamente 5° C automáticamente el equipo comenzará a calentar (se enciende la luz) hasta alcanzar la temperatura seleccionada nuevamente. Se repite una y otra vez para asegurarse de que la temperatura sea constante en el rango de ajuste.

Mantenimiento



Antes de hacer cualquier mantenimiento debe desconectar el producto de la alimentación eléctrica, retire el excedente de alimentos desde las cubetas mientras deja enfriar el equipo.

Sólo limpie una vez el equipo esté frío

Si ocupa el equipo todos los días, la frecuencia de limpieza es diaria. Cuando el equipo esté totalmente frío puede limpiar con un paño húmedo, no debe utilizar nunca productos de limpieza abrasivos y/o químicos. Una vez limpio, seque el equipo y deje ventilar.

La plancha que está en contacto con los alimentos deben ser lavadas según la normativa vigente. No se debe usar productos abrasivos y/o químicos.

El cuerpo del equipo no se debe limpiar con productos abrasivos y/o químicos.

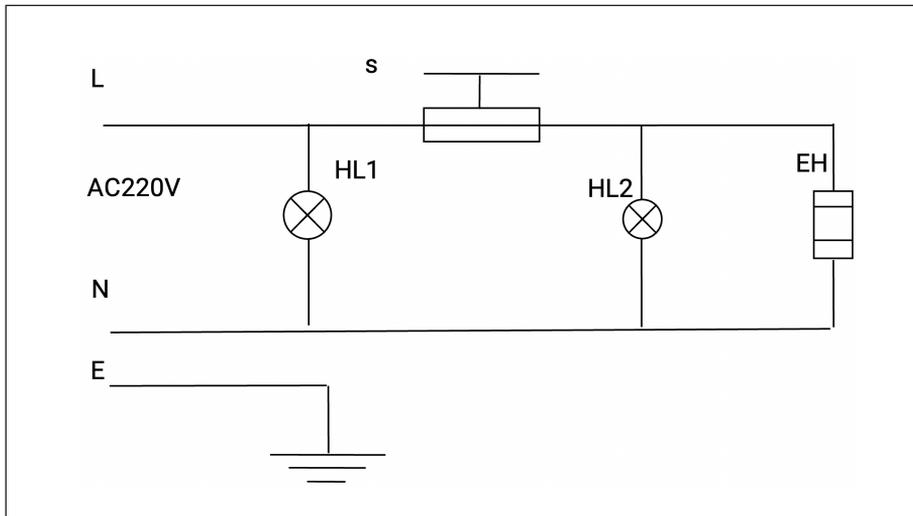
El panel de control solo debe limpiarse con un paño húmedo.

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

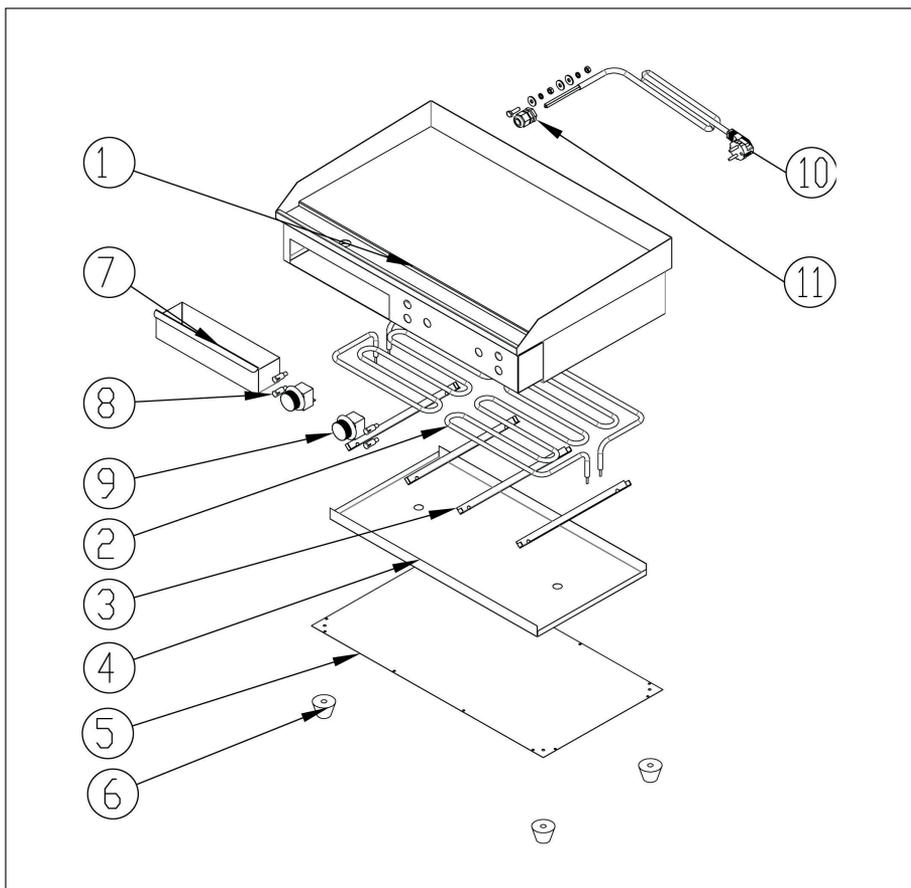


- S— Controlador de temperatura
- S1— Limitador de temperatura
- EH— Tubo de calefacción
- HL1— Indicador de potencia (gn)
- HL2— Indicador de calefacción (ye)
- KM — Contactor de ac
- E— Protección de tierra

Diagrama de componentes

Este diagrama es representativo de las partes y piezas del equipo, las medidas y proporciones pueden diferir de la realidad.

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
PLANCHA ELÉCTRICA

www.paretikitchenette.cl

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