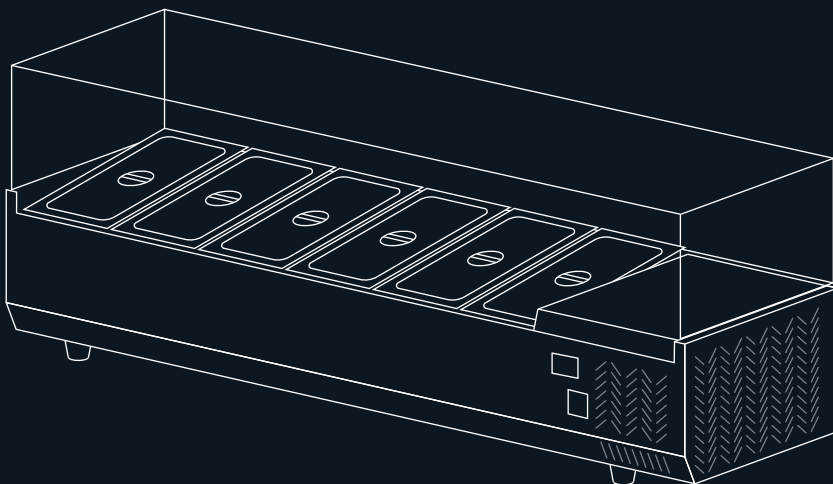




MANUAL DE USUARIO

PRODUCTOS PARETI-KITCHENETTE®



SALSERAS DEPOSITOS DE 1/4 GN SALAD BAR



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	
Mantenimiento	15
Información técnica	16
Diagrama eléctrico	
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.

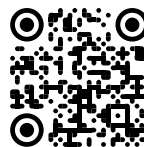
Revisión

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.

Salseras PK 1/4 GN

Las nuevas salseras eléctricas de Pareti-Kitchenette® tiene versiones de capacidad de 4 y 6 depósitos de 1/4 GN cada uno. Cuenta con un sistema exclusivamente eléctrico que permite ajustar la temperatura y mantenerla constante durante todo el proceso de cocción.

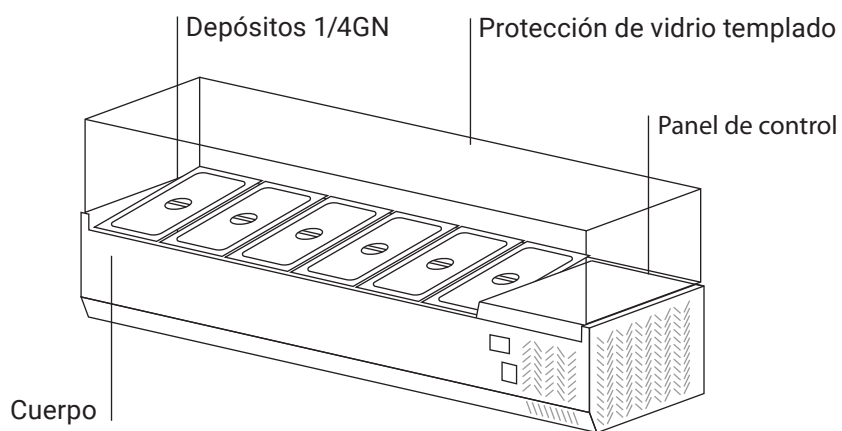
Este producto es una solución práctica y eficiente para la preparación y conservación de alimentos en el entorno profesional de la cocina.

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

En definitiva, las salseras 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	IGAMA0021	IGAMA0022
Modelo	SB4X1/4GN	SB6X1/4GN
Capacidad	4*1/4 GN	6*1/4 GN
Refrigeración	Estática	Estática
Tipo Refrigerante	R290	R290
Tensión nominal	220V	220V
Frecuencia	50Hz	50Hz
Potencia	130W	130W
Tamaño	1000*335*430 mm.	1350*335*430 mm.
Temperatura	2~8° C	2~8° C





Lugar de instalación

Importante: el producto nunca debe ser acostado, mover en posición horizontal, cuando lo cargue y/o transporte. Si debe inclinarlo obligadamente, el ángulo entre el cuerpo y el suelo no debe superar los 45 grados de inclinación.

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 aumentar el rendimiento del equipo, debe estar en un lugar con buena ventilación, ambiente fresco y sin gases corrosivos, no exponer a fuentes de calor naturales y/o artificiales.

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

Una vez que el equipo llegue a su ubicación de destino y este quieto, debe esperar mínimo 2 horas para conectar a la alimentación eléctrica y poner en marcha.

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 cubetas.

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.

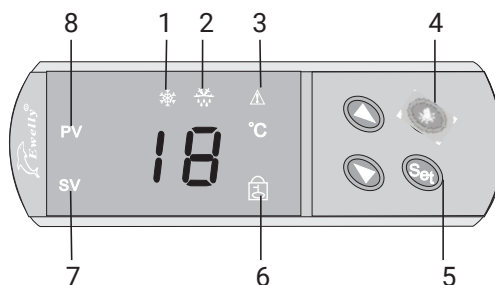
Procure conectar el producto a tierra.

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.



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Indicador de refrigeración | 5. Configuración |
| 2. Indicador de descongelación | 6. Bloquear |
| 3. Indicador de falla | 7. Indicador de configuración |
| 4. Descongelación forzada | 8. Temperatura actual |

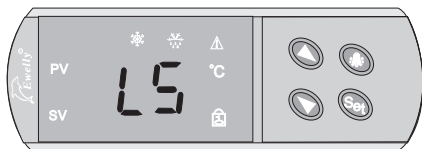
Instrucciones de operación

1. Ajuste de la temperatura de control: Presione **(Set)** para mostrar la temperatura de control, presione **(▲)** o **(▼)** para cambiar la temperatura de control.

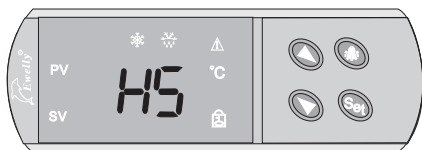
2. Configuración de parámetros: Mantenga presionado el botón **(Set)** durante 6 segundos para ingresar al procedimiento de configuración, se mostrará en la pantalla **LS** después de ingresar, luego presione el botón **(Set)** para restablecer los parámetros de **LS—HS—d—Pt—CR**.

3. Bloqueo de parámetros: Mantenga presionado el botón **(▼)** durante 5 segundos para ingresar al estado de bloqueo de parámetros (se encenderá el indicador de bloqueo), donde los parámetros solo se pueden mostrar y no se pueden ajustar, pero la temperatura establecida aún se puede ajustar.

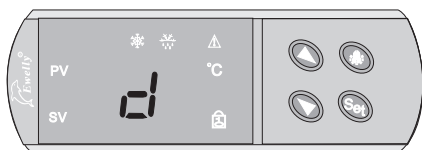
4. Desbloquear: Mantenga presionado el botón **(▼)** durante 5 segundos nuevamente para apagar el indicador de bloqueo y desbloquear los parámetros.



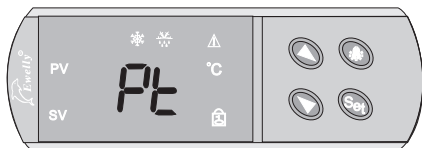
Presione el botón **Set** una vez, luego presione **▲** o **▼** para seleccionar el límite mínimo de temperatura: la temperatura se establece desde -50°C ~ hasta la temperatura establecida $\sim -1^{\circ}\text{C}$.



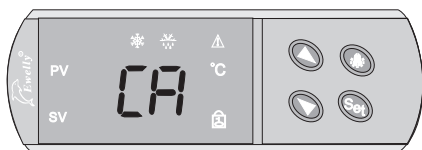
Presione el botón **Set** nuevamente, luego presione el botón **▲** o **▼** para seleccionar el límite máximo de temperatura: la temperatura se establece desde $+1^{\circ}\text{C}$ ~ hasta la temperatura establecida $\sim -50^{\circ}\text{C}$.



Presione el botón **Set** nuevamente tres veces, luego presione el botón **▲** o **▼** para seleccionar la diferencia de temperatura de retorno de $+1^{\circ}\text{C}$ ~ 15°C .

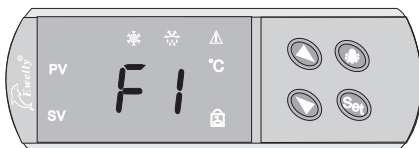


Presione el botón **Set** nuevamente, luego presione el botón **▲** o **▼** para seleccionar el retraso de inicio de 0 a 5 minutos.

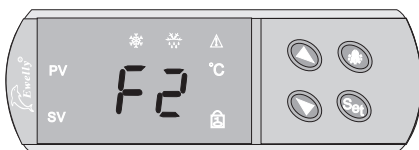


Presione el botón **Set** nuevamente, luego presione el botón **▲** o **▼** para seleccionar la corrección de temperatura de -15°C a 15°C .

Configuración de parámetros de descongelación: mantenga presionados los botones  y  durante 6 segundos para ingresar al procedimiento de configuración de parámetros de descongelación. Se mostrará F1 después de ingresar, y presione el botón  nuevamente para cambiar los parámetros F1 y F2 y cambiar el punto de ajuste con  y .

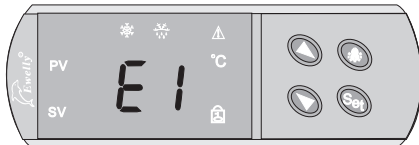


Ciclo de operación de descongelación: Intervalo de tiempo para iniciar la descongelación 0-99 h.

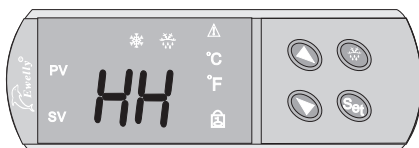


Tiempo de descongelación: Tiempo de salida de descongelación: 0-99 minutos.

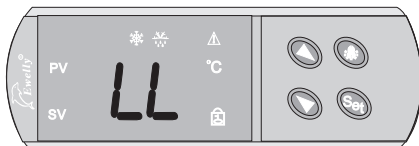
Fallas y procesamiento



Símbolo de error: "E1" aparece cuando el sensor está en cortocircuito o circuito abierto, y entra en el modo de operación de falla.



Símbolo de error: "HH" aparece cuando la temperatura supera el punto de ajuste de HS. Entra en el modo de operación de falla.



Símbolo de error: "LL" aparece cuando se supera el punto de ajuste de LS y se detiene la operación.

Modo de operación de falla: el compresor funciona durante 45 minutos y se detiene durante 15 minutos de forma continua hasta que desaparezca la falla.

Mantenimiento



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

Descongelado regular, la capa de hielo se espesará gradualmente, cuando la capa de hielo tenga más de 5 mm. de espesor comenzará a afectar el proceso de enfriamiento. Nunca utilice herramientas afiladas para eliminar la escarcha o la capa de hielo, de lo contrario dañará el producto. Debe secar el frigorífico con un paño seco después de descongelarlo.

Puede reiniciar el refrigerador después de un tiempo adecuado de ventilación.

La limpieza regular y la revisión del refrigerador pueden prolongar la vida útil del refrigerador. No use polvo abrasivo, jabón en polvo, gasolina, agua hirviendo o diluyente cuando esté limpiando.

Use un paño suave con detergente para limpiar el refrigerador, luego limpie el detergente, el agua y las impurezas en el tanque del refrigerador. Debe frotar, ventilar y secar el refrigerador después de usar detergente para evitar la corrosión del refrigerador.

Las cubetas que están 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.

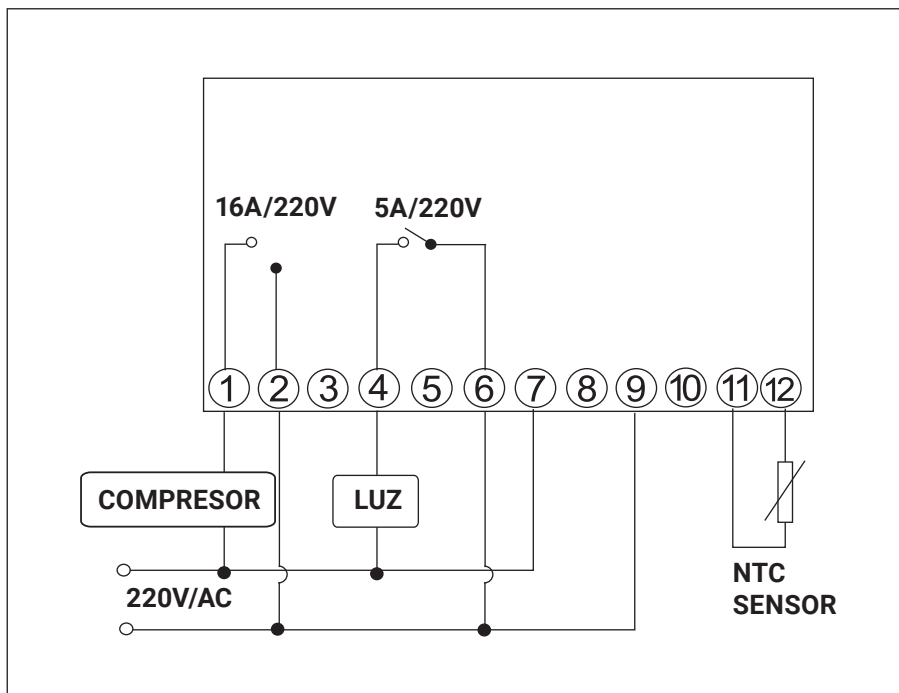
Nunca limpie los vidrios con paños tibios, el choque térmico hará que se quiebren.

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



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
SALSERAS DEPOSITOS DE 1/4 GN

www.paretikitchenette.cl

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