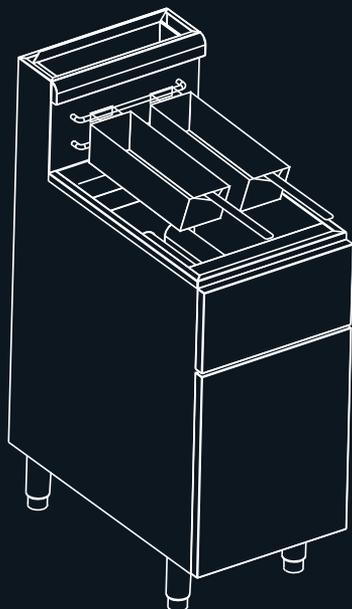




MANUAL DE USUARIO

PRODUCTOS PARETI-KITCHENETTE®



FREIDORA A GAS PK OT-3G-B
DOS CANASTILLOS



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

Advertencia: Por ley este artefacto debe ser instalado por un Técnico autorizado por la SEC y de acuerdo al DS N°66. Ley de Chile.

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	
Advertencias de seguridad	
Producto	12
Especificaciones técnicas	
Diagrama de controles	
Instalación	14
Lugar de instalación	
Preparación del producto	
Puesta en marcha	15
Panel de control	
Primera carga	
Encendido de llama piloto	
Encendido fuego principal	
Apagado	
Mantenimiento	18
Información técnica	19
Diagrama de componentes	
Garantía	20
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.

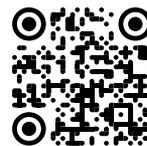
Revisión

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.



Advertencias de seguridad

De acuerdo con resolución ex. N° 1.495, del año 2001, de la SEC.

- La instalación, mantención y reparación de este artefacto debe ser efectuada por Servicios Técnicos autorizados de la marca o por un instalador de Gas autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
- Este artefacto es exclusivamente para uso industrial, colectivo o gastronómico, según corresponda.
- Este artefacto debe ser utilizado por personal calificado.
- Antes de poner en servicio el artefacto el operador debe leer el manual de instrucciones.
- El uso e instalación que no sea la especificada por el fabricante, puede causar lesiones y daños a las personas y cosas.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador y / u operador.
- En el caso de detectar fuga de gas, no accionar interruptores eléctricos, teléfonos u otros objetos que puedan provocar chispas, abrir de inmediato puertas y ventanas, cerrar la llave de gas y solicitar la intervención del Servicio Técnico o Instalador autorizado por SEC.
- En el caso de avería y/o mal funcionamiento del artefacto, suspenda inmediatamente su uso, cierre la llave de gas y absténgase de efectuar intervenciones no autorizadas, hasta que sea revisado por personal técnico autorizado.
- No recargar combustible mientras el artefacto esté en funcionamiento.
- Estos artefactos deben ser sometidos a mantención al menos una vez al año.
- Bajo condiciones normales de uso y mantenimiento, se recomienda reemplazar este artefacto en un periodo no superior a 10 años.



Advertencia: El DS N° 66 Establece las especificaciones para el diseño, los requisitos técnicos y de seguridad de la construcción de sistemas, individuales o colectivos, de evacuación de gases producto de la combustión de artefactos de gas. Para consultar el documento oficial puede entrar a <https://www.bcn.cl/leychile/> o escanear el código QR con la cámara de su Smartphone.



¿Qué significa que mi producto se debe instalar de acuerdo al Decreto Supremo N° 66 de La Ley de Chile?

DS N° 66 es una normativa chilena que establece los requisitos técnicos y de seguridad para la instalación, mantención y reparación de sistemas de gas combustible. Esta normativa establece los estándares mínimos que deben cumplir las instalaciones de gas, con el objetivo de garantizar la seguridad de las personas y prevenir accidentes.

Su producto a gas debe ser instalado de acuerdo a la DS N° 66, significa que debe cumplir con las especificaciones técnicas y de seguridad establecidas en esta normativa. Esto implica que la instalación debe ser realizada por un técnico instalador autorizado por la SEC en gas, que deberá seguir las regulaciones establecidas en la Ley y las instrucciones del fabricante del producto.



¿Qué puede pasar si NO instalo con un Técnico Autorizado y de acuerdo al DS N°66?

En Chile, incumplir con las normas establecidas en el DS N° 66 para la instalación de sistemas de gas combustible puede llevar a sanciones legales y administrativas, ya que estas normas tienen como objetivo garantizar la seguridad de las personas y prevenir accidentes.

Entre las sanciones que se pueden aplicar se encuentran multas económicas, clausura de la instalación y hasta la responsabilidad civil y penal por los daños y perjuicios que se puedan causar a terceros. Además, si la instalación no cumple con la normativa, el seguro de hogar o el seguro de responsabilidad civil pueden negarse a cubrir los daños causados por un accidente.



¿Qué es un instalador SEC?

Un técnico instalador autorizado por la SEC en Chile es una persona que ha obtenido una certificación de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) que lo habilita para realizar instalaciones eléctricas y/o instalaciones de gas seguras y en regla.

Para la instalación de gas en Chile, la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) cuenta con un registro de técnicos instaladores autorizados en gas. Estos técnicos deben cumplir con una serie de requisitos, entre ellos, contar con una formación técnica especializada en gas y haber aprobado un examen teórico y práctico que garantice sus conocimientos en materia de seguridad y calidad en las instalaciones de gas.



¿Por qué es obligación instalar mi producto con un instalador SEC?

Los técnicos instaladores autorizados SEC tienen la autoridad y la responsabilidad de realizar instalaciones en conformidad con la normativa chilena y las buenas prácticas en la materia, con el objetivo de garantizar la seguridad de las personas y la integridad de las instalaciones. Además, estos técnicos también deben realizar revisiones periódicas de las instalaciones existentes para asegurarse de que continúen operando de forma segura.

Además, en Chile la ley exige que las instalaciones de gas sean realizadas por un técnico instalador autorizado en gas, por lo que, si realiza una instalación sin cumplir con este requisito, está incumpliendo la normativa y se puede estar sujeto a sanciones legales.

Freidora a Gas de dos Canastillos

Este producto es sencillamente la evolución de las freidoras tradicionales, esta vez en un formato más versátil. Posee las ventajas del estilo de trabajo contemporáneo: rápido, eficiente y de fácil uso, todo su cuerpo es de acero inoxidable y posee doble canasto para aumentar la velocidad de trabajo.

Esta freidora de una cámara es construida en estructura de acero inoxidable con alta aislación térmica de sus lados y exterior, así evitar pérdida de temperatura y mejorar la eficiencia energética. Consta de tres quemadores que calientan el aceite al interior del contenedor el cual es hermético y construido también en acero inoxidable, los gases de la combustión son evacuados por la chimenea en la parte posterior del contenedor.

El encendido y regulación del equipo son accionadas y controladas por la unidad de control general que se encuentra dentro de la puerta que está en el frente del equipo.

Especificaciones técnicas

Código	IGA FR0014	
Modelo	OT-3G-B	
Cámara	1 tanque de 25 a 28 Lts.	
Capacidad	2 Canastos	
Categoría del aparato	II2H3B/P	
Tipo de aparato	A1	
Tipo de gas	GLP	GN
Presión	28 mbar	20 mbar
Consumo nominal	GLP 1895 g/h	2404 m3/h.
Consumo térmico nominal	26 KW (Hi)	
Cantidad de quemadores	3	
Tamaño	765*396*1128 mm.	

Chimenea

Canastillos

Tanque
25 a 28 lts.

Puerta

Cuerpo del horno

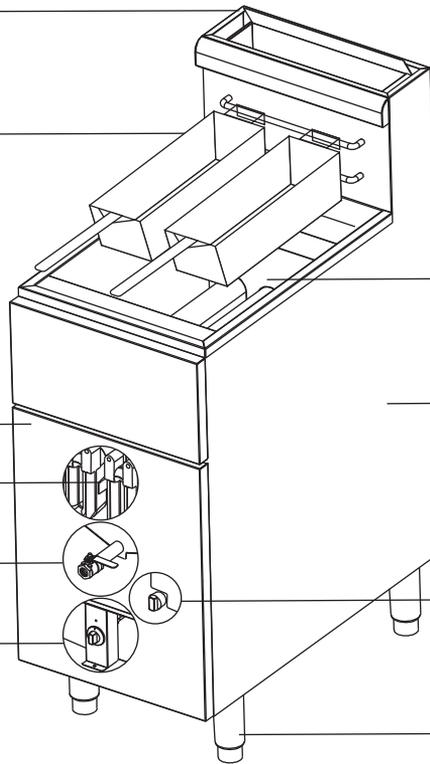
Llama piloto

Llave de drenado

Control de
temperatura

Válvula de
seguridad
On/Off - Piloto

Patas ajustables



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 la humedad de la habitación sea baja.

Para instalar el equipo debe disponer de una superficie a nivel, lisa, solida y estable. Este producto debe instalar en el piso.

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 con la puerta de la freidora abierta.



Preparación del producto

Instale las patas de goma en la parte inferior de la freidora. No utilice el producto sin antes haber asegurado correctamente las patas. Si ya están instaladas asegúrese de que estén bien apretadas, fijas y sin movimiento. Es muy peligroso que el producto funcione con las patas o con el piso inestables.

Por último, las patas son ajustables, regúlelas a nivel.

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.

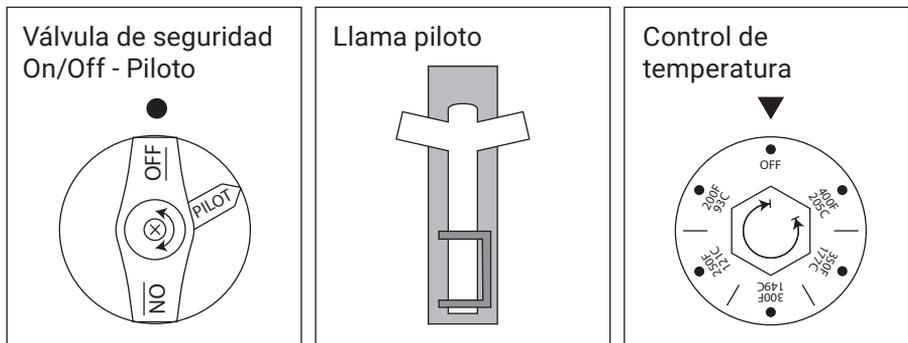
Recomendamos guardar el embalaje el tiempo que dure la garantía, luego el embalaje debe eliminarse conforme con la reglamentación en vigor.

Antes de usar debe lavar y secar los canastillos. También debe limpiar el interior del tanque sólo con un paño húmedo y luego secar.

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.



Primera carga

La freidora puede tener residuos y aceites producto de su fabricación. Después de instalarla y antes de cargar aceite o utilizarla, lea atentamente el capítulo de mantenimiento.

NUNCA UTILICE EL PRODUCTO SIN ANTES HABER CARGADO ACEITE

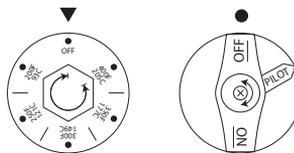
Ubique la llave de drenaje y revise que esté en la posición OFF, cerrada completamente. Retire los canastillos y luego vierta el aceite desde arriba hacia el tanque.

La freidora para funcionar correctamente utiliza mínimo 25 lts y máximo 28 lts de aceite. Si la carga se hace distinta a este rango de litros el producto no funcionará correctamente, puede dañar el tanque o al operar se puede rebalsar el aceite en el tanque provocando daños graves.

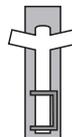
Nunca sumerja alimentos sueltos y/o que superen el volumen de los dos canastillos.

Encendido de llama piloto

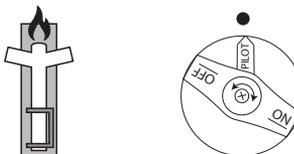
1. Revise que el Control de temperatura y que la Válvula de seguridad estén en la posición OFF.



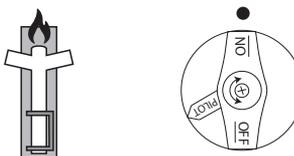
2. Ubique donde encender la llama de piloto en medio de los tubos en la parte superior.



3. Gire la Válvula de seguridad a la posición PILOT, presione la válvula y encienda con un chispero la llama del piloto. Mantenga la válvula presionada durante 45 segundos hasta que la llama del piloto se mantenga encendida sola. El tiempo que necesite estar presionado hasta que alcance la llama puede variar dependiendo de la temperatura ambiente.

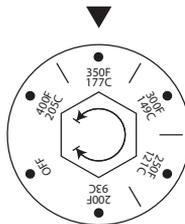


4. Cuando la llama piloto se mantenga encendida, suelte la perilla y gírela hacia la izquierda a la posición ON.



Encendido fuego principal

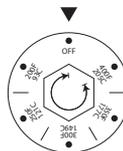
1. Una vez haya encendido la llama piloto y haya girado la válvula de seguridad a la posición ON, su producto está listo para funcionar.



2. Gire el control de temperatura, se encenderá el fuego principal y comenzará a calentar hasta la temperatura deseada.

Apagado

1. Apague el fuego principal girando el control de temperatura a la posición OFF.



2. Gire el control de temperatura, se encenderá el fuego principal y comenzará a calentar hasta la temperatura deseada.



Mantenimiento



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

Antes de hacer todo tipo de mantenimiento debe apagar por completo el control de temperatura y la válvula de seguridad, ambos en OFF.

Procure dejar enfriar la freidora antes de manipular: una vez apagada, deje enfriar el aceite y el cuerpo del producto (dejar la puerta frontal abierta ayudará a disminuir la temperatura más rápido). El equipo debe estar totalmente frío antes de continuar, de lo contrario podría causar daños graves.

Si ocupa el equipo todos los días, la frecuencia de limpieza sugerida es diaria. Cuando la freidora esté totalmente fría puede, sin drenar el aceite y cuidando que no se contamine, pasar un paño húmedo con poco detergente por el cuerpo de la maquina con el fin de evitar que se cree una capa de residuos sobre el acero inoxidable.

Para una limpieza profunda, drene totalmente el aceite frío. Luego vierta agua con detergente en el tanque, no exceda la línea de máximo del tanque. Encienda el equipo repitiendo el procedimiento de Encendido de llama piloto y de Encendido fuego principal, caliente el agua durante 5 minutos para que actúe sobre el aceite, luego apague el equipo.

Procure que la temperatura del agua sea menos de 30° C para que sea segura de manipular y limpie el equipo, incluyendo las paredes del tanque. Luego drene completamente la mezcla de agua y detergente.

Para Finalizar repita el paso anterior pero esta vez sólo con agua, a modo de enjuague, si el detergente no ha terminado de diluirse, repita este paso 2 veces. Drene el tanque por última vez, deje escurrir el agua y luego seque completamente.

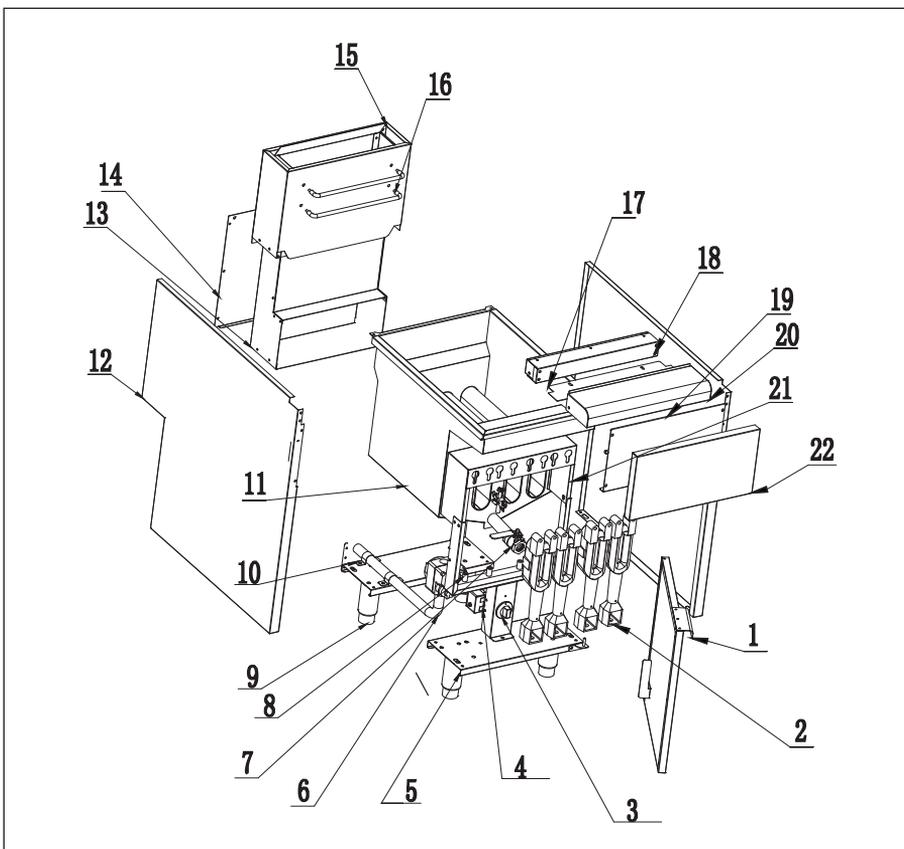
Información técnica adicional

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

Diagrama de componentes

Este diagrama es representativo de las partes y piezas del equipo, las medidas y proporciones difieren 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.



FREIDORA A GAS PK OT-3G-B
DOS CANASTILLOS

www.paretikitchenette.cl

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