



**Pareti
Kitchenette®**



IGAHO0026 IGAHO0029 IGAHO0030
MANUAL DE USUARIO

HORNOS FLATLINE CURVELINE

Muchas gracias por preferir nuestros productos **Pareti Kitchenette®**. Antes de usar, lea el manual de instrucciones completamente, para conseguir un óptimo rendimiento y comprender el método de operación del producto para lograr un uso correcto. Si tiene alguna pregunta, puede llamar al número de servicio postventa de nuestra empresa, y el personal técnico le dará respuestas detalladas. Todos los derechos reservados, no reimprima ni cite este manual con fines comerciales sin permiso.

***ADVERTENCIA: Pareti Kitchenette® se reserva el derecho a mejorar los productos.**



Escaneé este código QR con la cámara de su smartphone o ingrese a **www.paretikitchenette.cl/sopORTE** para revisar la versión más reciente de este manual.

Versión: IGAHO0026 IGAHO0029 IGAHO0030 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad	- 06
II.- Diagrama y estructura	- 07
III.- Instalación	- 11
IV.- Funcionamiento	- 12
V.- Mantenimiento	- 13
VI.- Resolución de Problemas	- 14
VII.- Garantía	- 15



I.- NORMAS DE SEGURIDAD

- 1.-** Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste, reparación o mantenimiento puede provocar daños al producto y/o accidentes, cualquier ajuste o mantenimiento debe comunicarse con el proveedor y ser realizado por un profesional capacitado.
- 2.-** Por su seguridad, no almacene ni utilice gases, líquidos, objetos inflamables y explosivos cerca de el producto.
- 3.-** Este aparato no debe ser operado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estas últimas esten bajo vigilancia de una persona responsable de la seguridad del usuario.
- 4.-** Procure seguir las instrucciones de funcionamiento. Si otras personas utilizan el producto, comuníqueles las intrucciones a seguir.

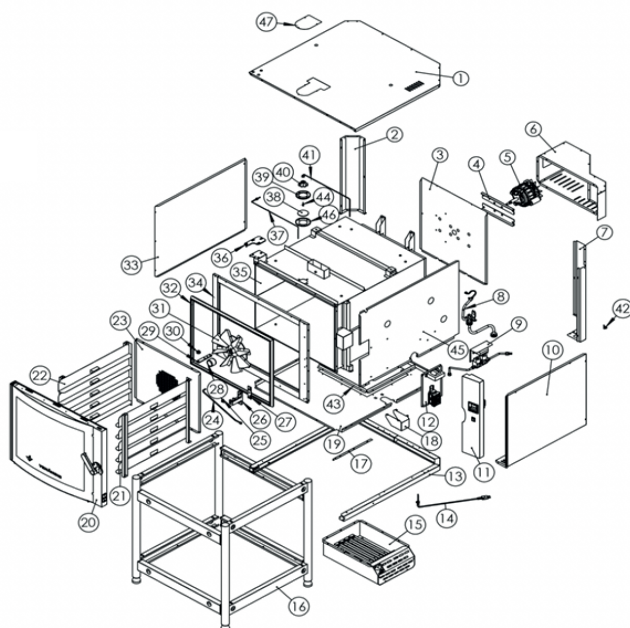


II.- DIAGRAMA Y ESTRUCTURA

1.- PERFIL DE FUNCIONAMIENTO

Los hornos Flatline y Curveline es más que una revolución que Venancio ofrece a usted, siendo un equipamiento versátil e indispensable para diversos tipos de establecimiento, y tenemos certeza que será de gran importancia para hacer crecer su negocio. Aproveche este manual para saber más detalles del funcionamiento del Horno Curveline. Las informaciones aquí contenidas son importantísimas para que usted pueda conseguir el máximo de desempeño del horno y evitar problemas. Conserve este manual pues le será muy útil para sacar las dudas y garantizar el correcto funcionamiento y mantención del equipamiento.

2.- DIAGRAMA

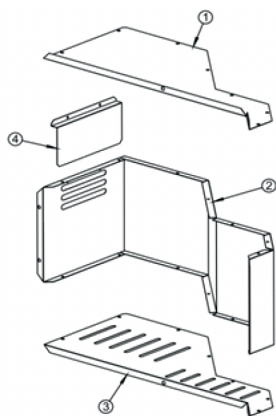


PARTES Y PIEZAS

Qsk	Descripción	Modelo	Código
1	TECHO	TODOS	8.02.11.0500066
2	COLUMNA IZQUIERDA	5E	8.02.11.0500089
		10E	8.02.11.1000021
3	CONJ TRASERO EXTERNO FTCG	5E	8.02.11.05003700
		10E	8.02.11.10003100
4	FLUADOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.0500064
5	MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 4 PÓLOS	5E	2.80.30.13248915
		10E	2.80.30.13248913
6	CONJ. PROTECCIÓN MOTOR (Ver Fig 13.2)	TODOS	8.02.11.05002700
7	CONJ COLUMNA DERECHA	5E	8.02.11.05003900
		10E	8.02.11.10003300
8	CONJ ENTRADA DE AGUA (Ver Fig 13.3)	127V	8.02.11.00000600
		220V	8.02.11.00000700
9	CONJ MONTAJE CAJA SOLENOIDE (Ver Fig 13.4)	5E 127V	8.02.11.05003400
		5E 220V	8.02.11.05003500
		10E 127V	8.02.11.10004000
		10E 220V	8.02.11.10004100
10	LATERAL EXTERNO DERECHO	5E	8.02.11.05000075
		10E	8.02.11.10000019
11	CONJ PANEL	5E	Ver tabla
		10E	Ver tabla
12	CONJ COMPONENTES ELÉCTRICOS (Ver Fig 13.5)	5E 127V	8.02.11.05003100
		5E 220V	8.02.11.05003200
		10E 127V	8.02.11.10001300
		10E 220V	8.02.11.10001400
13	CONJ PERFIL BASE	TODOS	8.02.11.05003300
14	CHICOTE	5E	2.80.11.03020155
		10E	2.80.11.03020151
15	CONJ GAVETA DEL QUEMADOR (Ver Fig 13.7)	5E	8.02.11.05005200
		10E	8.02.11.10000100
16	CONJ CABALLETE (Ver Fig 13.8 y 13.9)	5E	8.02.11.05000300
		10E	8.02.11.10000800
17	DEFLECTOR DE CALOR	TODOS	8.02.11.00000008
18	PROTECCIÓN DEL CABLEADO	TODOS	8.02.11.05000107
19	BANDEJA INFERIOR	TODOS	8.02.11.05000073
20	CONJ PUERTA (Ver Fig 13.10)	5E	8.02.11.05000100
		10E	8.02.11.10001200
21	CONJ BANDEJERO DERECHO	5E	8.02.11.05002100
		10E	8.02.11.10000500
22	CONJ BANDEJERO IZQUIERDO	5E	8.02.11.05002200
		10E	8.02.11.10002800
23	PROTECCIÓN DE LA TURBINA	5E	8.02.11.05000061
		10E	8.02.11.10000029
24	CONJ TUBO VAPOR	TODOS	8.02.11.00000500
25	MANGO DE BLOQUEO	TODOS	4.02.12.29546622
26	MANGO ENGANCHE DE CIERRE	TODOS	4.02.12.00002714
27	HOJA DE ENGANCHE DE CIERRE	TODOS	8.02.11.00000033
28	PIVOTE	TODOS	8.02.11.05000170
29	BISAGRA INFERIOR FTCG	TODOS	8.02.11.05000028
30	GUÍA DE LA BISAGRA INFERIOR	TODOS	4.02.12.51621119

31	CONJ TURBINA FTC	3C	8.02.11.05004000
		10E	8.02.11.10003000
32	SELLO DE PUERTA	5E	2.80.60.00020155
		10E	2.80.60.00020151
33	LATERAL EXTERNO IZQUIERDO	5E	8.02.11.05000063
		10E	8.02.11.10000018
34	CONJ DE MARCO FTC	5E	8.02.11.05002800
		10E	8.02.11.10001500
35	CONJ CÁMARA	5E	8.02.11.05005300
		10E	8.02.11.10003700
36	BISAGRA SUPERIOR	TODOS	8.02.11.05000094
37	TERMOPAR J 4.7x70mm CABO 750mm	TODOS	2.80.11.03000010
38	VIDRIO DE LÁMPARA	TODOS	2.80.09.00020155
39	SELLO DE LÁMPARA	TODOS	2.80.60.030000528
40	SOPORTE DE LÁMPARA	TODOS	8.02.13.00000168
41	SOQUETE PARA LÁMPARA 12V 50W	TODOS	4.02.12.00000008
42	TERMINAL DE PRESIÓN 10mm ³	TODOS	2.80.48.00000010
43	COMPLEMENTO BANDEJA DE LA FTCG	TODOS	8.02.11.05000091
44	LÁMPARA ECONÓMICA 30W 12V	TODOS	2.80.26.00056422
45	CONJ TAPA INTERIOR	5E	8.02.11.05004100
		10E	8.02.11.10003400
46	FLANCHE DE MONTAJE LÁMPARA	TODOS	8.02.13.00000167
47	TAPA DE INSPECCIÓN	TODOS	8.02.11.00000041
48	DEFLECTOR DEL CONTROLADOR	TODOS	8.02.11.05000171

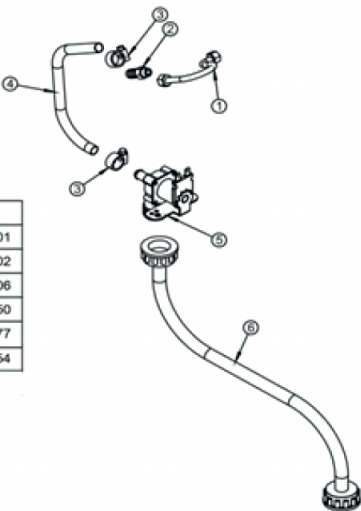
CONJUNTO PROTECCIÓN DEL MOTOR



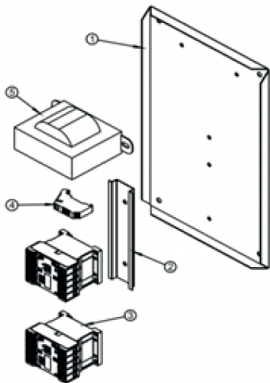
Item	Descripción	Modelo	Código
1	PROTECCIÓN SUPERIOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.05000101
2	PROTECCIÓN DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.50000103
3	PROTECCIÓN INFERIOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.05000102
4	DEFLECTOR DE AGUA	TODOS	8.02.11.05000104

CONJUNTO ENTRADA DE AGUA

Item	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ CAÑERÍA DE COBRE	TODOS	8.02.06.00260001
2	ADAPTADOR EXTERNO DE CAÑERÍA	TODOS	8.02.06.00000202
3	ABRAZADERA RSFIM 12-16mm	TODOS	2.80.01.01021006
4	MANGUERA TRENZADA 1/2" x 2,5mm	TODOS	2.80.27.03127250
5	VALVULA SOLENOIDE AGUA EVA	TODOS 220V	2.80.53.01021077
6	MANGUERA PL 9,5 x 2,0	TODOS	2.80.27.00002554



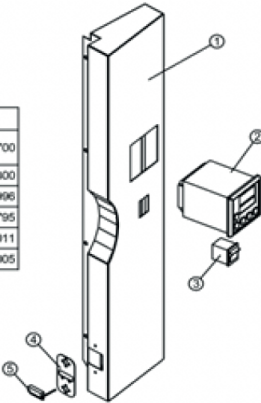
CONJUNTO PANEL ELÉCTRICO



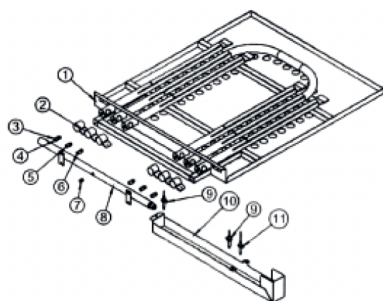
Item	Descripción	Modelo	Código
1	PLACA DE COMPONENTES ELÉTRICOS	TODOS	8.02.11.05000095
2	RIEL DE MONTAJE CONTACTOR/DISYUNTOR TS35mm	TODOS	4.02.08.00004454
3	MINI CONTACTOR TRIPOLAR 9A 1NF 220V 50/60Hz	5E 220V	4.13.01.00021380
	MINI CONTACTOR TRIPOLAR 9A 1NF 220V 50/60Hz	10E 220V	4.13.01.00021380
4	FLUADOR FINAL PF3 BTW	TODOS	4.02.12.10289080
5	TRANSFORMADOR TM 127/220V 512V 3A	TODOS	4.13.01.00000004

CONJUNTO PANEL FRONTAL

Item	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ PANEL FTC	5E	8.02.11.05001700
		10E	8.02.11.10000300
2	CONTROLADOR INV 20603	TODOS	2.80.11.00006996
3	INTERRUPTOR TECLA BIP 16A 250VCA C/ CAPA AMARELO	TODOS	2.80.25.00011795
4	SOPORTE DE SENSOR FTC	TODOS	8.02.11.00000011
5	INTERRUPTOR MAG SM 1001 PR	TODOS	2.80.25.00023005

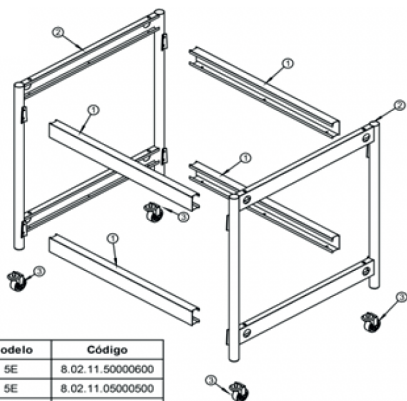


CONJUNTO CAJÓN DEL QUEMADOR

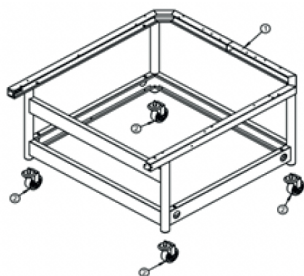


Ítem	Descripción	Modelo	Código
1.	Conjunto Quemador	5E	8.02.11.05005400
		10E	8.02.11.10002200
2.	Regulador de Aire	TODOS	8.02.01.00000070
3.	Inyector 2588 F.1,20 mm	5E	8.27.05.02588120
4.	Inyector 2588 F.1,30 mm		8.27.05.02588130
5.	Inyector 2588 F.1,40 mm	10E	8.27.05.02588140
6.	Inyector 2588 F.1,50 mm		8.27.05.02588150
7.	Toma de prueba bronce	TODOS	8.01.01.00002201
8.	Conjuntotubo distribuidor	TODOS	8.02.11.05005500
9.	Chispero 164/K	TODOS	2.80.99.00005104
10.	Protección del cableado	TODOS	8.02.11.05000158
11.	Chispero 164/K	TODOS	2.80.99.00005104

CONJUNTO CABALLETE



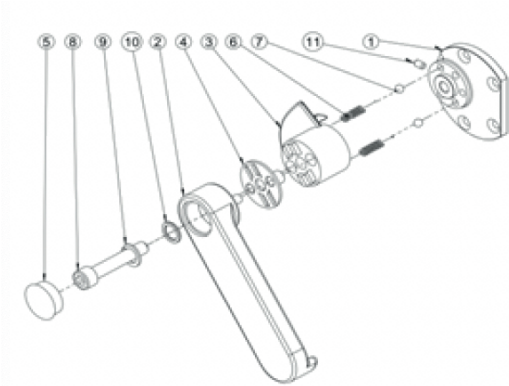
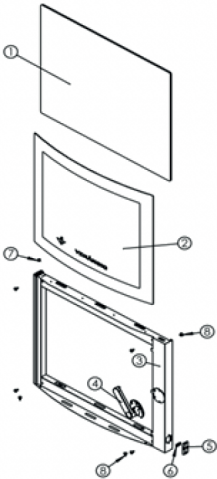
Ítem	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE	5E	8.02.11.50000600
2	CONJ LATERALES DE CABALLETE	5E	8.02.11.05000500
3	RUEDAS	5E	4.14.01.00001011



Ítem	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ PERFIL BASE FTC	10E	8.02.11.050003300
2	RODIZIO GIR.C/FREIO TGREF 312PP/1422	10E	2.80.43.08001312

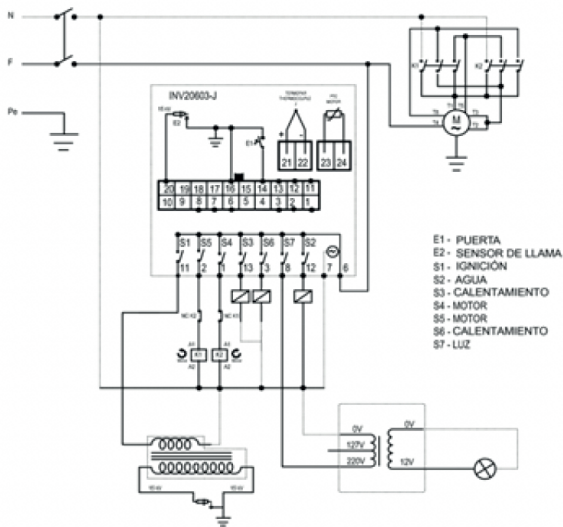
CONJUNTO PUERTA

Item	Descripción	Modelo	Código
1	VIDRIO RECTO DEL HORNO	5E	2.80.09.01020155
		10E	2.80.09.01020151
2	VIDRIO CURVO DEL HORNO	5E	2.80.09.02020155
		10E	2.80.09.02020151
3	CONJ SOLDADURA DE LA PUERTA	5E	8.02.11.05003600
		10E	8.02.11.10002900
4	CONJ MANILLA DE LA PUERTA	TODOS	8.02.13.07002100
5	SOPORTE DE SENSOR	TODOS	8.02.11.00000011
6	CAJA DEL IMAN SM-1000	TODOS	2.80.99.00005802
7	GOMA DE LA PUERTA	TODOS	8.02.11.00000013
8	PASADOR DE FIJACIÓN MB 00011	TODOS	2.80.57.02021151



Item	Descripción	Código
1	SOPORTE DE ENGANCHE	4.02.12.00002712
2	MANILLA	4.02.12.00002715
3	ENGANCHE DE MANILLA	4.02.12.00002713
4	AISLADOR TÉRMICO INYECTADO	4.02.12.00000158
5	TAPA	4.02.12.00003304
6	RESORTE	4.14.01.00012051
7	RODAMIENTOS 1/4 ACERO CROMO	4.13.01.00028665
8	TORNILLO DE ACERO M10	2.60.01.09024633
9	GOLILLA DE PRESIÓN M12 A2 INOX	2.60.03.00001222
10	GOLILLA PLANA M12 A2 INOX	2.60.03.00000122
11	TORNILLO ACERO INOX 304 M5	2.60.01.09018356

3.- DIAGRAMA ELÉCTRICO



4.- DATOS TÉCNICOS

Modelo	Flatline 8B	Flatline 10B	Curveline 10B
Cantidad Bandejas	8 Bandejas 58x68 cm	10 Bandejas 58x68 cm	10 Bandejas 58x68 cm
Voltaje	220 V	220 V	220 V
Potencia	763 W	763 W	763 W
Frecuencia	50Hz	50Hz	50Hz
Dimensiones	1700x985x1085 mm	1700x985x1085 mm	1700x985x1085 mm
Presión Nominal	29 mbar	29 mbar	29 mbar
Peso	205 kg	205 kg	205 kg
Consumo Nominal	2478 gr/h	2478 gr/h	2478 gr/h



III.- INSTALACIÓN

Después de recibido el equipamiento verifique si el producto no está averiado y solamente después de eso proceda con el montaje del conjunto de caballete, conforme la secuencia que sigue:

- Instale las ruedas proporcionadas (3) en los componentes CONJUNTO PIE CABALLETE (2).

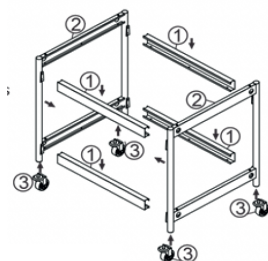
- Fijar desde arriba hacia abajo las piezas CONJUNTO PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE (1) en las piezas CONJ PIE CABALLETE (2). Las dos piezas poseen encajes en forma de cuña para proveer estabilidad al caballete y facilitar el montaje.

Como sugerencia, inicie el montaje de abajo hacia arriba.

Posicione todas las piezas CONJ PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE (1) sobre las piezas COMJ PIE CABALLETE (2) y, solamente después de eso, presione para abajo para dar estabilidad al caballete.

- Posicione el horno sobre el caballete y fíjelo utilizando los tornillos y arandelas (4 unid) que acompañan el producto. Para desplazar el horno saque los frenos de las ruedas y luego vuelva a instalar los frenos para que éste no se mueva.

NOTA: En caso que sea necesario mover el horno de posición, **NUNCA** levante el horno apoyándose en las piezas (1), pues ellas podrán soltarse y ocasionar la caída del equipamiento. Para eso, levante el producto apoyándose en las piezas



(2), posicionandose lateralmente al producto. Se sugiere hacer esto utilizando 4 personas.

NOTA: Al posicionar el horno sobre el caballete tome cuidado para no dañar el Conjunto Cajón del Quemador que está saliente en la parte inferior del horno.

El modelo de 10 bandejas ya viene totalmente montado de fábrica, por lo tanto, empiece posicionando el horno en el local donde el mismo se quedará instalado y después, trabe las ruedas para evitar que se muevan durante el uso.

ADVERTENCIA

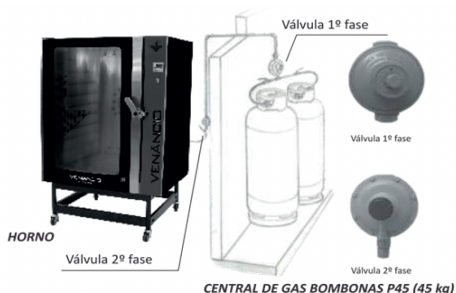
Remueva las abrazaderas plásticas que fijan el conjunto de las bandejas antes de utilizar el horno.

ATENCIÓN: Válido para modelo de Flatline de 5, 8 y 10 bandejas.

- El modelo de instalación abajo citado se refiere tanto para el modelo de 5 bandejas como para el modelo de 10 bandejas.

INSTALACIÓN DE GAS GLP

La instalación de gas debe ser realizada por un técnico autorizado por el SEC la central de gas debe estar distante del horno utilizado, en lo mínimo, 2 bombonas P45 (45 Kg). La instalación del circuito de gas al horno debe ser de acuerdo a la legislación y normas chilenas. La presión de gas debe ser de 29 mbar.



AVISOS IMPORTANTES

- Instale un registro o válvula de retención de gas después la válvula de 2da fase (para redes de gas) o la válvula de fase única (para bombonas al lado del equipamiento).

- Válvula reguladora de presión de gas es definida por el escape de gas (consumo) y presión de entrada y salida de gas.

- Mantener las bombonas siempre en la posición vertical (de pie) y nunca acostarlas (posición horizontal)

- Las válvulas de gas poseen plazo de validación, las sustituya conforme la fecha de validación marcado en la válvula.

INSTALACIÓN DE AGUA

La red de abastecimiento de agua debe ser de diámetro mínimo de 1/2" y presión máxima de 196 kPa o 20 mH₂O o 2,0 kgf/cm². Además de esto, debe ser utilizada una válvula de retención en el punto de conexión del horno con la red hidráulica.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

El equipamiento está provisto de un enchufe de conexión conforme al estándar chileno de enchufes y tomas

(3 pines). Verifique que la red eléctrica posee la misma tensión que el equipamiento y que el conductor de aterramiento de la red eléctrica está correctamente instalado conforme a la legislación vigente.

El aterramiento eléctrico es extremadamente importante para evitar que los operadores del equipo sufran accidentes debido a choques eléctricos.

NOTA: Antes de conectar el equipamiento a la red eléctrica, certifíquese de que lo mismo corresponde a la tensión del establecimiento.

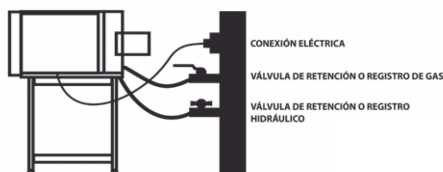
ATENCIÓN: El cordón de alimentación es del tipo Y, y en caso de daños solamente puede ser sustituido por el fabricante o asistente técnico autorizado.

- Junto al cuadro de protección del establecimiento instale un disyuntor de protección conforme a la tabla abajo:



El símbolo al lado indica el terminal de coligamiento equipotencial, destinado al coligamiento del equipamiento vía conductor eléctrico a otros puntos de coligamiento equipotencial, tales como equipamientos, bancadas, edificaciones, manteniéndose de esta forma el equilibrio entre diferentes puntos de coligamiento, minimizando posibles riesgos de choque eléctrico.

Demostrativo de Instalación



ATENCIÓN: La instalación eléctrica, hidráulica y de gas solamente debe ser realizada por profesional legalmente habilitado para evitar accidentes.

SECUENCIA DE INSTALACIÓN

1.- Conecte el equipamiento a la red de agua y verifique que no existen escapes;

2.- Conecte el equipamiento a la red de gas y verifique que no existen escapes;

3.- Conecte el equipamiento a la red eléctrica;

4.- Abra el registro o la válvula de retención de agua;

5.- Abra el registro o la válvula de retención de gas;

6.- Conecte el equipo y dejelo trabajando en la temperatura de 180°C por 30 minutos para finalizar la curación de la tinta de protección de la cámara interna. Abra la puerta y deje el horno ventilando por 5 minutos.

7.- El equipo está listo para ser utilizado.



IV.- FUNCIONAMIENTO

1.- En el panel de comando, accione el botón de encendido.

2.- Programe la temperatura de cocción presionando la tecla PGM y utilice las teclas de arriba y abajo. Presione la tecla PGM dos veces para salir de la programación. Espere hasta que el horno alcance la temperatura programada.

2.1.- UTILIZANDO EL MODO DE OPERACIÓN SIMPLE:

2.1.1 • Programe el tiempo de cocción presionando la tecla PGM dos veces y ajustando el valor deseado con las teclas arriba y abajo, después del valor ajustado, presione PGM para salir de la programación.

2.1.2 • Abra la puerta del horno y cargue la cámara de cocción.

2.1.3 • Cierre la puerta

2.1.4 • Presione el botón RELOJ en el controlador

2.1.5 • Presione el botón  en lo controlador para adicionar vapor a la cocción. Algunos tipos de asados no necesitan adición de vapor, en estos casos esta etapa no debe ser realizada.

2.1.6 • Después de señalizarse la alarma sonora y visual, abra la puerta del horno y retire la carga.

2.1.7 • Cierre la puerta.

2.2.- UTILIZANDO EL MODO RECETAS:



2.2.1 • Presione la tecla  y seleccione la receta deseada utilizando las teclas

ARRIBA y ABAJO. Presione PGM para confirmar la receta seleccionada.

2.2.2 • Abra la puerta del horno y cargue la cámara de cocción.

2.2.3 • Cierre la puerta

2.2.4 • Presione el botón RELOJ en el controlador

2.2.5 • Después de señalizarse la alarma sonora y visual, abra la puerta del horno y retire la carga.

2.2.6 • Cierre la puerta.

2.3.- INSERTANDO RECETAS EN LA MEMORIA DEL CONTROLADOR:

2.3.1 • Presione la tecla  por 5 segundos para tener acceso a la programación de recetas.

2.3.2 • Utilice las teclas ARRIBA y ABAJO, para seleccionar la opción

Presione PGM para confirmar la opción.

2.3.3 • Utilizando las teclas ARRIBA y ABAJO, defina un número para la receta que será programada. Presione PGM para confirmar la opción. 

2.3.4 • Será presentado en el visualizador la opción Utilizando las teclas ARRIBA y ABAJO, defina la temperatura de trabajo de la receta. Presione PGM para confirmar la opción. 

2.3.5 • Será presentado en el visualizador la opción

Utilizando las teclas ARRIBA y ABAJO, defina el tiempo de trabajo de la receta. Presione PGM para confirmar la opción. 

2.3.6 • Ahora, será presentado en el visualizador la opción Utilizando las teclas ARRIBA y ABAJO, ajuste la adición de vapor en el ciclo.

Se=00, no utiliza vapor en el inicio del ciclo.

Se=01, utiliza vapor en el inicio del ciclo.

NOTA: Si programó con vapor en el inicio del ciclo, la salida del vapor se accionará 6 segundos después del accionamiento del

temporizador.

2.3.7 • Presione PGM para confirmar y salir de la programación.

ATENCIÓN

El controlador del horno posee memoria para hasta 20 recetas que deben ser programadas por el operador. Estas recetas se quedarán memorizadas y podrán tener acceso a cualquier momento.



Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos que van a ser cocidos que se tomen fluidos por el calentamiento en niveles más altos de que aquellos que pueden ser fácilmente manejados. OBSERVACIÓN: pegue el adhesivo que acompaña este manual a una altura mínima de 1,60 m sobre el piso.



Tenga cuidado al entrar en contacto con las partes externas del horno, pues su superficie se calentará durante el funcionamiento. Observe el adhesivo que señaliza el cuidado al tocar en las partes calientes del equipamiento.

MENSAJES PRESENTADOS EN EL CONTROLADOR

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
	El controlador detectó que el sensor de llama presenta corto-circuito con el quemador. Verifique si el sensor de llama está tocando al quemador o si existe algún punto del cableado del sensor en corto-circuito con la estructura del equipamiento.
	El controlador detectó que el sensor de llama presenta corto-circuito con el quemador. Verifique si el sensor de llama está tocando al quemador o si existe algún punto del cableado del sensor en corto-circuito con la estructura del equipamiento.
	El controlador detectó fallo en el sensor de temperatura. Verifique si el sensor está debidamente conectado en el controlador y si el sensor no está dañado.
	El controlador detectó corto-circuito entre el sensor de llama y el quemador.
	El controlador detectó que la temperatura del motor sobrepasó 130°C.

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
	Set-point de la temperatura de trabajo. Valor default = 180.
	Tiempo programado del temporizador. Valor default = 15:00
	Tiempo de la salida de vapor accionada. Valor default = 03
	Número de la receta que será programada. Valor default = 01
	Vapor en el inicio del ciclo. Si = 0 - no utiliza vapor en el inicio del ciclo. Si = 1 - utiliza vapor en el inicio del ciclo, conforme el tiempo programado en

DISPLAY	DESCRIPCIÓN
	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en el modo eléctrico.
	El controlador está programado para trabajar con control de temperatura en el modo a gas.
	Indicación de puerta abierta
	Indicación de que el tiempo máximo de puerta abierta (1:30 minutos) fue alcanzado. A partir de este momento el controlador desconecta el calentamiento y acciona la alarma, retornando al estado normal cuando la puerta sea cerrada.
	El tiempo para apagar la lámpara fue alcanzado y el horno entró en el modo económico.

El controlador podrá presentar algunos mensajes indicando que ocurrió algún defecto que impide el perfecto funcionamiento del sistema.

ILUMINACIÓN

La línea de Hornos Curveline posee la iluminación del interior de la cámara de cocción localizada en la parte superior de la misma, a fin de proporcionar una mejor visualización del asado. La lámpara es del tipo halógena con potencia de 20W y tensión de 12V, lo que disminuye riesgos de accidentes con choques eléctricos.

La iluminación del horno sirve para indicar, juntamente con la señal sonora, el final del proceso de cocción. Esta emitirá señal visual intermitente toda vez que el tiempo programado en lo controlador llegar a 0.

NOTA: El Curveline posee modo económico, o sea, en caso que el horno se quede 15 minutos sin intervención del operador, la iluminación automáticamente se borrará y el controlador presentará el mensaje



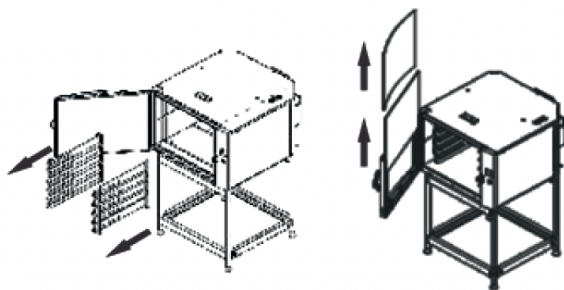


V.- MANTENIMIENTO

Para la realización de la limpieza, el equipamiento debe estar completamente desconectado de la red eléctrica evitando, así, cualquier accidente. Prefiera una esponja no abrasiva con detergente doméstico neutro y agua.

El soporte de las bandejas es de fácil remoción apenas por encajes, así como los vidrios de la puerta, facilitando la limpieza. Para la remoción de los vidrios, se recomienda que sea realizada por dos personas simultáneamente. Visualice en las figuras abajo la correcta remoción del soporte de las bandejas y vidrios de la puerta.

Nunca use materiales puntiagudos o productos abrasivos (que poseen en la fórmula elementos corrosivos). Tenga en mente que la limpieza constante y correcta es fundamental para el perfecto funcionamiento del equipamiento.



Antes de cualquier mantención eléctrica, mecánica o hidráulica, certifique que el equipamiento está desconectado de la red eléctrica y que los registros o llaves de retención están completamente cerrados.

NOTA: La manutención del equipamiento solamente debe ser realizada por profesional técnico autorizado por el fabricante.



VII.- GARANTÍA

TÉRMINOS DE LA GARANTÍA

Estimado Cliente:

El aparato por Usted adquirido ha sido sometido a rigurosos procesos de Control de Calidad antes de llegar a su poder. Sin embargo, P&C garantiza su perfecto funcionamiento durante el período de garantía señalado en su póliza: 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 en las siguientes situaciones:

Enmiendas en la póliza de Garantía.

- 1.- Mal uso del aparato, intervención o modificación de terceros no autorizados por P&C.
- 2.- Por motivos de conexión del aparato a otros equipos distintos a los indicados en el Manual de Uso, o bien por mala conexión de éstos.
- 3.- Daño causado por golpe o bodegaje y/o transporte incorrecto.
- 4.- Daños causados por terremoto, inundación, relámpago o voltaje excesivo en la corriente o fuente de alimentación.
- 5.- Se excluye la garantía por desgaste natural en piezas o elementos del artefacto los cuales tengan desgaste producidos por el uso propio del aparato.

SUGERENCIA: Lea cuidadosamente el Manual de Uso de su equipo.

***El servicio técnico y las garantías serán en las dependencias de P&C, ubicadas en Calle Aldunate N° 1676, Valparaíso.**

***Los gastos de transporte, son de exclusivo cargo del comprador / Esta tarjeta debe permanecer en su poder.**

***Al enviar una máquina a Servicio Técnico en período de garantía, deberá adjuntar los siguientes antecedentes:**

1.- PÓLIZA DE GARANTÍA / 2.- FOTOCOPIA DE FACTURA O BOLETA DE VENTA / 3.- INDICAR FALLA DEL PRODUCTO

(*) Para compras efectuadas a alguno de nuestros distribuidores: El período será efectivo siempre y cuando el distribuidor o su Cliente nos envíe oportunamente la colilla de Garantía debidamente llenada y fotocopia de Factura de venta.

No olvide conservar esta documentación como una parte más de su producto, será útil para despejar dudas y garantizar el correcto funcionamiento y mantención del equipo.



Pareti kitchenette® es marca registrada por Grupo Empresas Pareti.
Aldunate 1676, Valparaíso, Chile.
www.paretikitchenette.cl