



**Pareti
Kitchenette®**



IGAHO0021 - IGAHO0025

MANUAL DE USUARIO

**HORNO HPK E
VH11 - VH22**

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 y modificar constantemente los productos.**



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

Versión: IGAHO0021 - IGAHO0025 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad	- 06
II.- Diagrama y estructura	- 07
III.- Instalación	- 08
IV.- Funcionamiento	- 09
V.- Mantenimiento	- 10
VI.- Garantía	- 11



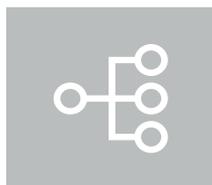
I.- NORMAS DE SEGURIDAD

- 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.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, el producto debe colocarse con cuidado para evitar golpes severos.

El producto empaquetado no debe almacenarse al aire libre, debe colocarse en un lugar cerrado y en la posición correcta. Tome medidas contra la lluvia cuando haya algún almacenamiento temporal.



II.- DIAGRAMA Y ESTRUCTURA

Los hornos HPK E VH11 y VH22 de Pareti-Kitchenette® son hornos eléctricos de uso industrial, fácil de usar y mantener, que esperamos sea de gran ayuda para tu negocio.

1.- PERFIL DE FUNCIONAMIENTO

Este horno eléctrico es una maquina de la más nueva tecnología, estilo europeo y un excelente diseño, usada para hacer pan, galletas, queques, o calentar alimentos de manera simple y efectiva, sus principales características son: fácil de usar, control de temperatura superior e inferior, rango de temperatura 200 - 300° C y luz interior.

El diseño de la máquina es con resistencias de alta calidad, horneando los alimentos muy bien, con aumento de temperatura en forma rápida, logrando un excelente tostado, con las normas sanitarias standard.

3.- PARÁMETROS

Modelos	Potencia	Bandejas	Voltaje	Medidas Cámara	Peso
VH 11	3.2 KW	1B 50x60cm	220V/50Hz	620x520x180mm	41 KG
VH 22	6.4 KW	2B 50x60cm	220V/50Hz	620x520x180mm	78 KG



III.- INSTALACIÓN

- 1.-** Siempre verifique que el voltaje de alimentación sea de 220 V, 50 Hz, con una capacidad mínima de 20 Ampers. El automático para esta instalación debe ser de 20 Ampers.
- 2.-** Nunca tire desde el cable para desenchufar el equipo.
- 3.-** Si el equipo presenta algún tipo de problema, por favor enviar a un servicio técnico autorizado no trate de reparar por Usted mismo si no tiene los conocimientos respectivos.
- 4.-** LA INSTALACIÓN DEBE OBLIGATORIAMENTE TENER LA TIERRA ELÉCTRICA.



IV.- FUNCIONAMIENTO

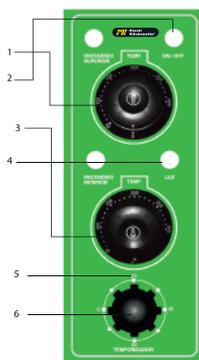
- 1.- Conecte a la red eléctrica, verificando que el poder eléctrico de alimentación corresponda a 220 V, 50Hz, además que el circuito sea capaz de proporcionar 20 Amper.
- 2.- Para ajustar la temperatura ya sea por la parte superior o inferior, bastará con llevar las perillas de temperatura marcadas "Control temperatura superior" y "Control temperatura inferior" al valor que se desea ajustar.
- 3.- Las pilotos en la parte superior e inferior del interruptor de la luz interior del horno, indican cuando la parte superior o inferior de las resistencias están conectadas.

Cuando se llegue a la temperatura ajustada, las pilotos se apagaran hasta que la temperatura baje algunos grados más bajo de lo graduado, volviendo a conectarse de nuevo en forma automática.

- 4.- Para encender o apagar la luz en el interior del horno bastará con conectar el interruptor marcado luz interior en la parte baja del panel frontal.

Panel de Control

1. Controlador de temperatura superior.
2. Botón general on y off.
3. Controlador de temperatura inferior.
4. Botón de luz.
5. Temporizador.
6. Grados del temporizador.





V.- MANTENIMIENTO

- 1.- Antes de efectuar cualquier tipo de mantención al horno desenchúfelo de la alimentación eléctrica.
- 2.- Después de cada día de uso o en caso de ser necesario antes de esto, limpie el horno cuidadosamente, asegurando el cumplimiento a las normas sanitarias.
- 3.- Limpie con un paño húmedo con algún tipo de jabón líquido. **NUNCA LIMPIE CON AGUA DE FORMA DIRECTA.**
- 4.- Si el horno estará por un tiempo prolongado sin usar, desenchúfelo de la red eléctrica.
- 5.- No permita la intervención de terceras personas en la reparación del equipo, sin estar autorizado por Pareti S.A. la no-observación de esta cláusula será pérdida de la garantía del equipo.



VI.- 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

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