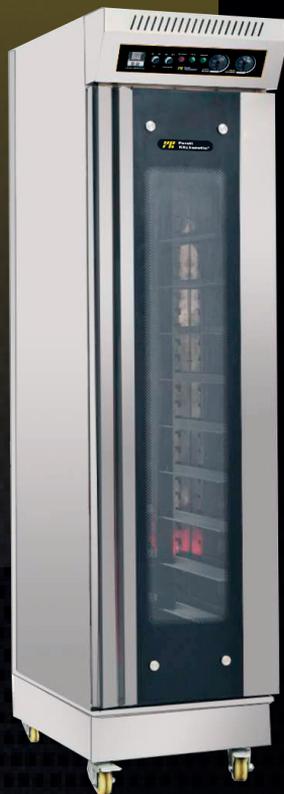




**Pareti
Kitchenette®**



IGAPA0008 IGAPA0012

MANUAL DE USUARIO

**CÁMARAS FERMENTADORAS
FPK 15 / FPK 16**

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.**



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: IGAPA0008 IGAPA0012 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad	- 06
II.- Diagrama y estructura	- 07
III.- Instalación	- 10
IV.- Funcionamiento	- 11
V.- Mantenimiento	- 12
VI.- Garantía	- 13



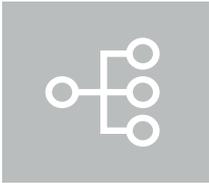
I.- NORMAS DE SEGURIDAD

- 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 estén 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.



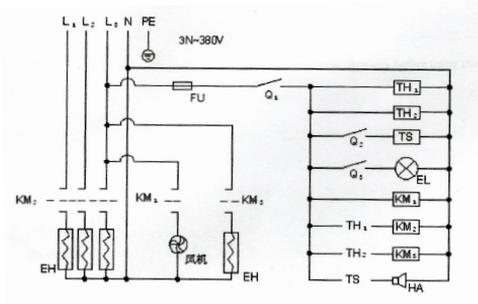
II.- DIAGRAMA Y ESTRUCTURA

1.- PERFIL DE FUNCIONAMIENTO

En el proceso de producción de pan, la fermentación es muy importante, mezclando harina con levadura para hacer la masa.

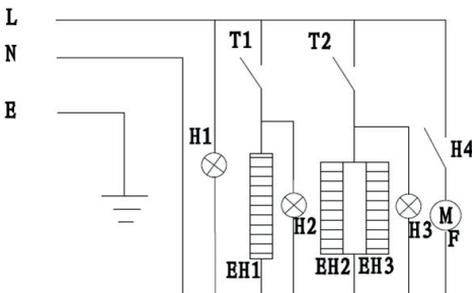
Nuestras cámaras fermentadoras están diseñadas de acuerdo con los principios y requisitos de fermentación. Puedes encontrarlas con una alimentación de agua de manera manual, o con conexión a la red de agua, éste último facilita el proceso de humedad, también cuenta con control de temperatura, tiempo, ventilación y su cuerpo completamente de acero inoxidable para una fácil limpieza.

2.- DIAGRAMAS ELÉCTRICOS



FPK - 15

- FU** - Protector de fusibles
- Q** - Cambiar
- TH** - Medidor de temperatura
- KM** - Contactor de corriente alterna
- EL** - Jacklight
- TS** - Tabla de tiempo
- EH** - Calentador
- HA** - Zumbador



FPK - 16

- H1** - Indicador de encendido
- H2 H3** - Indicador de calentamiento
- H4** - Interruptor de ventilador
- EH1** - Tubo humidificador
- EH2** - Tubo de calentamiento
- T1 T2** - Controlador de temperatura
- F** - Ventilador

3.- INFORMACIÓN TÉCNICA FPK-15

Modelo	FPK - 15
Producto	Cámara Fermentación
Voltaje Frecuencia	220V 50Hz
Potencia	2.3 Kw
Dimensiones(mm)	50x70x178 cm
Rango de temperatura	20° - 99° C
Capacidad	15 bandejas (40x60cm)
Peso	35 kg

3.- INFORMACIÓN TÉCNICA FPK-16

Modelo	FPK - 16
Producto	Cámara Fermentación
Voltaje Frecuencia	220V 50Hz
Potencia	2.35 Kw
Dimensiones(mm)	50x73x198 cm
Rango de temperatura	35° - 39° C
Capacidad	16 bandejas (58x68cm)
Peso	60 kg



III.- INSTALACIÓN

1. La cámara de fermentación debe colocarse a 15 - 20 cm de distancia con la pared. La pared no debe ser de madera ni encontrarse alrededor de la cámara fermentadora con productos que sean inflamables.

2. La fermentadora debe ser instalada en una superficie dura, firme y pareja, con una instalación a la red eléctrica realizada por un técnico autorizado por el SEC. La fuente de energía debe tener un voltaje de 220V / 50Hz

Nota: El cable de alimentación va provisto de una toma de tierra. Es obligatorio que el enchufe al que vaya conectada tenga toma a tierra. En caso de lo contrario y a fin de asegurar una correcta conexión, deberá requerirse la asistencia de un electricista.



IV.- FUNCIONAMIENTO

1. Antes de utilizar la fermentadora por primera vez, busque dentro de la cámara un depósito de agua el cuál tiene que rellenar con agua limpia, en el caso de que si su fermentadora es FPK-15, debe colocar app 8 Lt, tiene que fijarse que el agua tiene que cubrir la resistencia húmeda, sin tener que alcanzar la resistencia seca.

La diferencia de que si su cámara es FPK-16, éste es cuenta con conexión a la red de agua, esto significa que el llenado de agua sea automático, se llenará aprox con 12 Lt de agua, y ésta dejará de llenar automáticamente cuando sea necesario.

2. Conecte la cámara de fermentación a la corriente y gire el dial de "Control de agua" a la temperatura que desee, y automáticamente se encenderá una luz indicadora.

NOTA: Le recomendamos no superar los 60° C de temperatura del agua, ya que de está manera prolongará la vida útil de la fermentadora.

3. Gire el dial de "Control de calor" a la temperatura que desee y automáticamente se encenderá una luz indicadora. En el caso de la FPK-15, cuando gire el dial automáticamente se encenderá al mismo tiempo la ventilación, para así mantener el calor de manera uniforme dentro de la cámara.

En caso contrario para la FPK-16, cuando desee encender la ventilación, presione el botón de "Ventilación".

4. La fermentadora FPK-16, cuenta con timer, esto quiere decir, puedes tener el control del tiempo de tus recetas, presiones los botones de hacia "arriba" y "abajo" para colocar el tiempo que necesitas, y cuando se acabe el tiempo sonará una alarma avisando.

6. También para la fermentadora FPK-16, cuenta con luz incorporada dentro de la cámara, cuando la desee utilizar, presione el botón de "Luz" y lo mismo para apagarla.

NOTA: Debe mantener el depósito de agua limpia, ir cambiando el agua para evitar algún tipo de daño a la resistencia.



V.- MANTENIMIENTO

- 1.- Todas las operaciones de mantenimiento deberán realizarse con la fermentadora apagada y desconectada de la red eléctrica.
- 2.- El equipo debe ser limpiado en profundidad con detergentes neutros, esponjas y virutillas plásticas. Nunca utilice productos abrasivos, metálicos ni mangueras de líquido a presión.
- 3.- El uso de lubricantes no recomendados para este tipo de equipos puede provocar daños e invalidar la garantía.

PUNTOS EN CONSIDERACIÓN

- 1.- **Debe mantener agua en el depósito, de lo contrario dañará la resistencia después de 3-5 minutos que se haya quedado sin agua.**
- 2.- **En la puerta, el vidrio transparente es delicado, presionando con mucha fuerza al momento de limpiar.**
- 3.- **Después de ocupar la fermentadora todos los días, abra la puerta y espere a que se elimine el resto de la humedad.
Al siguiente día cuando desee usarla cierre la puerta, y ocupela como normalmente lo hace.**



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 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