Pareti Kitchenette®

UHPK®

MANUAL DE USUARIO

Atención: Lea atentamente este documento antes de utilizar este producto.
Advertencia: Este artefacto debe ser instalado por un Técnico autorizado por la SEC y de acuerdo al DS Nº 66. Ley de Chile.

Pareti-Kitchenette® y **HPK®** son marcas registradas de Grupo Empresas Pareti.
+ 56 (32) 279 04 00 - Aldunate 1676, Valparaíso - CHILE.

Los equipos Pareti-Kitchenette® son diseñados por Grupo Empresas Pareti con altos estándares de calidad, centrado en la eficiencia, la seguridad y el usuario. Siendo un equipo versátil e indispensable para diversos usos. Tenemos certeza que será de gran transcendencia en el crecimiento de su negocio si se instala y utiliza de forma correcta.

El siguiente manual de usuario es para nuestros modelos **U HPK d NANO, U HPK 1, U HPK 2, U HPK 3, U HPK 1d, U HPK 2d, U HPK 3d**. Lea atentamente la información aquí contenida, es importante para que usted consiga el máximo desempeño de su producto y al mismo tiempo evite problemas. Conserve esta documentación como una parte más de su producto, será útil para despejar dudas y garantizar el correcto funcionamiento y mantención del equipo.

AVISOS IMPORTANTES

- La instalación, operación y mantenimiento debe ser estrictamente de acuerdo con lo explicado en el manual de usuario/instalador.
- Pareti-Kitchenette® se reserva el derecho a efectuar modificaciones en el producto con el fin de mejorar constantemente la experiencia del usuario y el desempeño de nuestros equipos. Para más información visite nuestra página: **http://www.paretikitchenette.cl/**
- Nunca guarde sustancias inflamables o explosivas en el interior de la cámara o cerca del equipo, como poro ejemplo; aerosoles.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas (inclusive niños), ni tampoco por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estas últimas hayan recibido instrucciones supervisadas o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por la seguridad.
- Durante el funcionamiento, el equipamiento debe ser siempre vigilado y monitoreado, no pudiendo estar en operación sin la presencia de personas calificadas.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DE ACUERDO CON RESOLUCIÓN EX. N° 1495, DEL AÑO 2001, DE LA SEC.

Este aparato se debe instalar de acuerdo a las normas en vigor y se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

- 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 período no superior a los 10 años.

Gracias por tu compra y preferir nuestros hornos U HPK de Pareti-Kitchenette®.

Para aprovechar al máximo la función de este producto y para evitar daños o lesiones innecesarios lea este manual detenidamente antes de utilizar esta máquina y consérvelo bien para futuras consultas.

¡Advertencia!

Cualquier reacondecimiento e instalación, ajuste y mantenimiento incorrecto provoca pérdida de garantía e integridad del producto. Póngase en contacto con el proveedor si el usuario necesita ajustarlo, todo esto debe ser realizado por profesionales especiales capacitados.

A. Descripción

Nuestra serie de U HPK es un producto desarrollado por profesionales especialistas. Siempre nos centramos en la calidad y durabilidad. Esta serie de hornos de gas tienen una gran ventaja obvia, pueden lograr llegar a altas temperaturas de manera uniforme y rápida. Permite obtener de forma orgánica productos de exquisito color, aroma y textura. Es el gran favorito en Restaurantes y Panaderías.

B. Especificaciones técnicas

Modelos	U HPK d NANO	U HPK 1	U HPK 2	U HPK 3	U HPK 1d	U HPK 2d	U HPK 3d
Rango de temperatura	400° C						
Tensión nominal y frecuencia	220 V 50 Hz						
Potencia nominal eléctrica	80 W	110 W	220 W	330 W	110 W	220 W	330 W
Consumo térmico	5,5 KW	10 KW	20 KW	30 KW	10 KW	20 KW	30 KW
Consumo nominal	401 g/h (GLP) 0,525 m^3/h (GN)	728 g/h	1457 g/h	2186 g/h	728 g/h	1457 g/h	2186 g/h
Tipo de gas/ presión	GLP/28mbar						
Tamaño de producto	100X70X60cm	131X82X64cm	131X82X139cm	131X82X139cm	131X82X64cm	131X82X139cm	131X82X139cm
Capacidad	1 Cámara 2 Piedras 1 Bandeja 40X60	1 Cámara 4 Piedras 2 Bandejas 40X60	2 Cámaras 8 Piedras 4 Bandejas 40X60	3 Cámaras 12 Piedras 6 Bandejas 40X60	1 Cámara 4 Piedras 2 Bandejas 40X60	2 Cámaras 8 Piedras 4 Bandejas 40X60	3 Cámaras 12 Piedras 6 Bandejas 40X60

C. Instalación

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y horizontal-nivelada, conecte la salida de gas al horno a tráves de una instalación certificada por la SEC, debe contar con una instalación de campana de extracción hacia el exterior.
2. Compruebe si la tensión de alimentación cumple con la especificada en la placa características, y el cable de alimentación debe estar conectado a un enchufe en norma según la SEC. La corriente eléctrica nominal del interruptor debe ser superior a 6A.
3. Asegúrese de que no haya fugas de gas luego de realizar la conexión.
4. El equipo debe ser instalado en un lugar lo suficientemente ventilado y contar con un extractor forzado de aire.

Este horno consume alrededor de 60 metros cúbicos de aire fresco por hora, así que asegúrese de que haya suficiente ventilación en el lugar, o existe el riesgo de envenamiento por dióxido de carbono.

D. Operación del producto

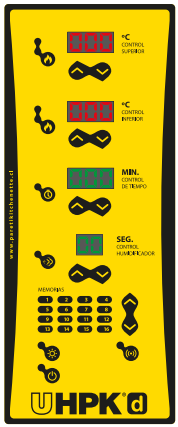
Para nuestros modelos análogos;
· U HPK 1 · U HPK 2 · U HPK 3

1. Ajuste la temperatura del horno a “000” y encienda la alimentación. La luz indica que está correctamente alimentado a la red eléctrica y que la válvula de gas está lista para su funcionamiento.
2. Encienda el interruptor de encendido del equipo, el visor de temperatura comenzará a indicar la temperatura del interior de la cámara. Adicionalmente puede encender la luz con su switch respectivo.
3. Ajuste de temperatura a tráves del termostato, el horno al llegar a la temperatura programada, se apagará y se volverá a encender cuando baje 3° C de dicha temperatura.
4. Al llegar a la temperatura deseada el equipo se encuentra listo para hornear a la perfección sus recetas.
5. Al finalizar su uso, apagar el equipo y limpiarlo profundamente. Preocuparse de eliminar restos de harina, ya que éstos pueden tapar los quemadores y producir daño al equipo.

Para nuestros modelos digitales;
· U HPK d · U HPK 1d · U HPK 2d · U HPK 3d

Los modelos U-HPK [d] con panel digital disponen de 16 memorias:

1. Para guardar una receta debe seleccionar con los botones arriba-abajo, el número de la receta que deseas guardar por primera vez. Una luz roja junto al número indicará la memoria que seleccionó.
2. Luego ajuste los valores deseados en temperatura superior, inferior, temporizador y humidificador.
3. Una vez que los valores deseados dejen de titilar en las pantallas led, su receta quedó guardada en la memoria seleccionada.
4. Para sustituir la receta: basta con seleccionarla, volver a cambiar los valores deseados y esperar a que dejen de estar intermitentes las luces en pantallas led.

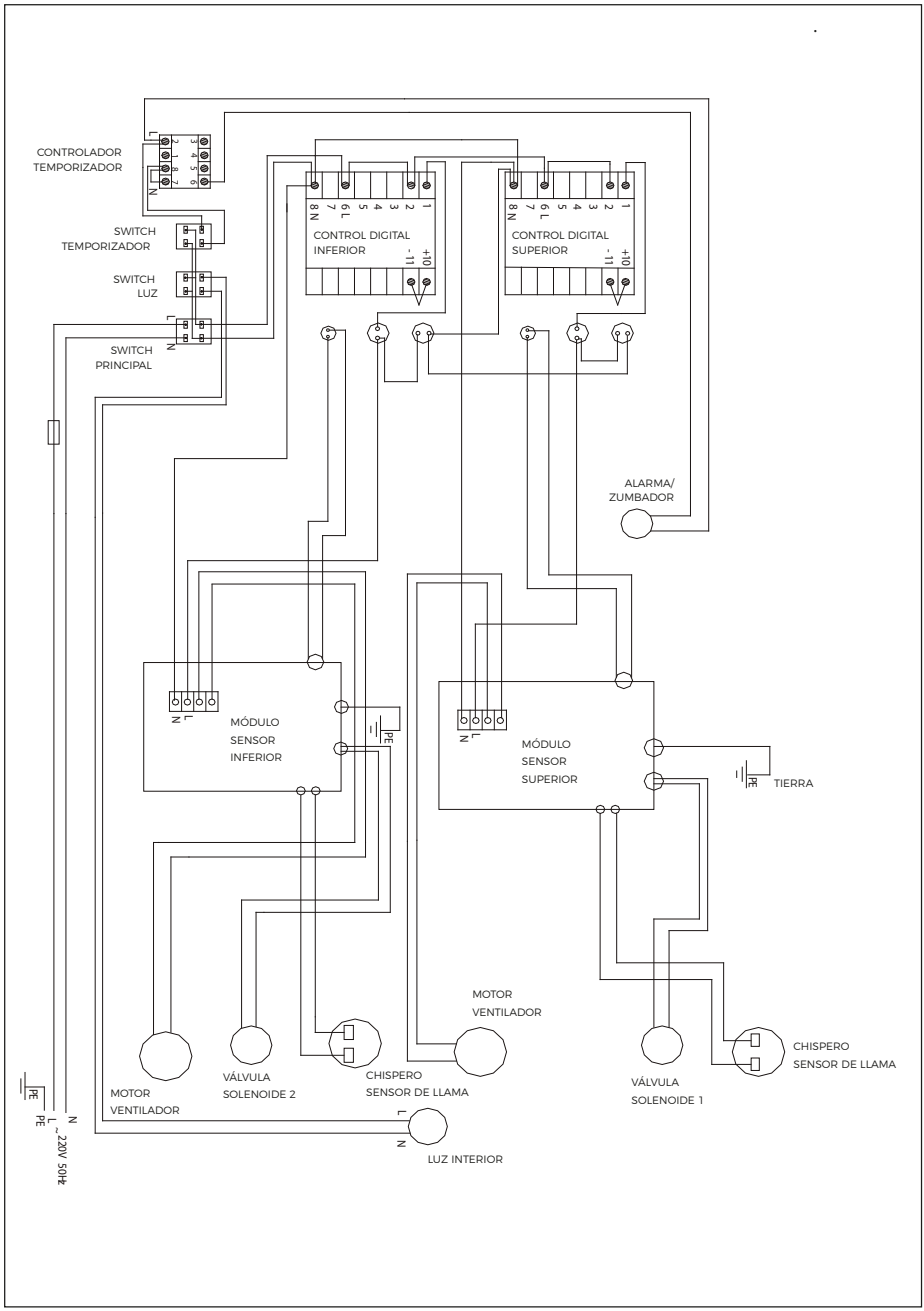


Para nuestro modelo especial; · U HPK d NANO

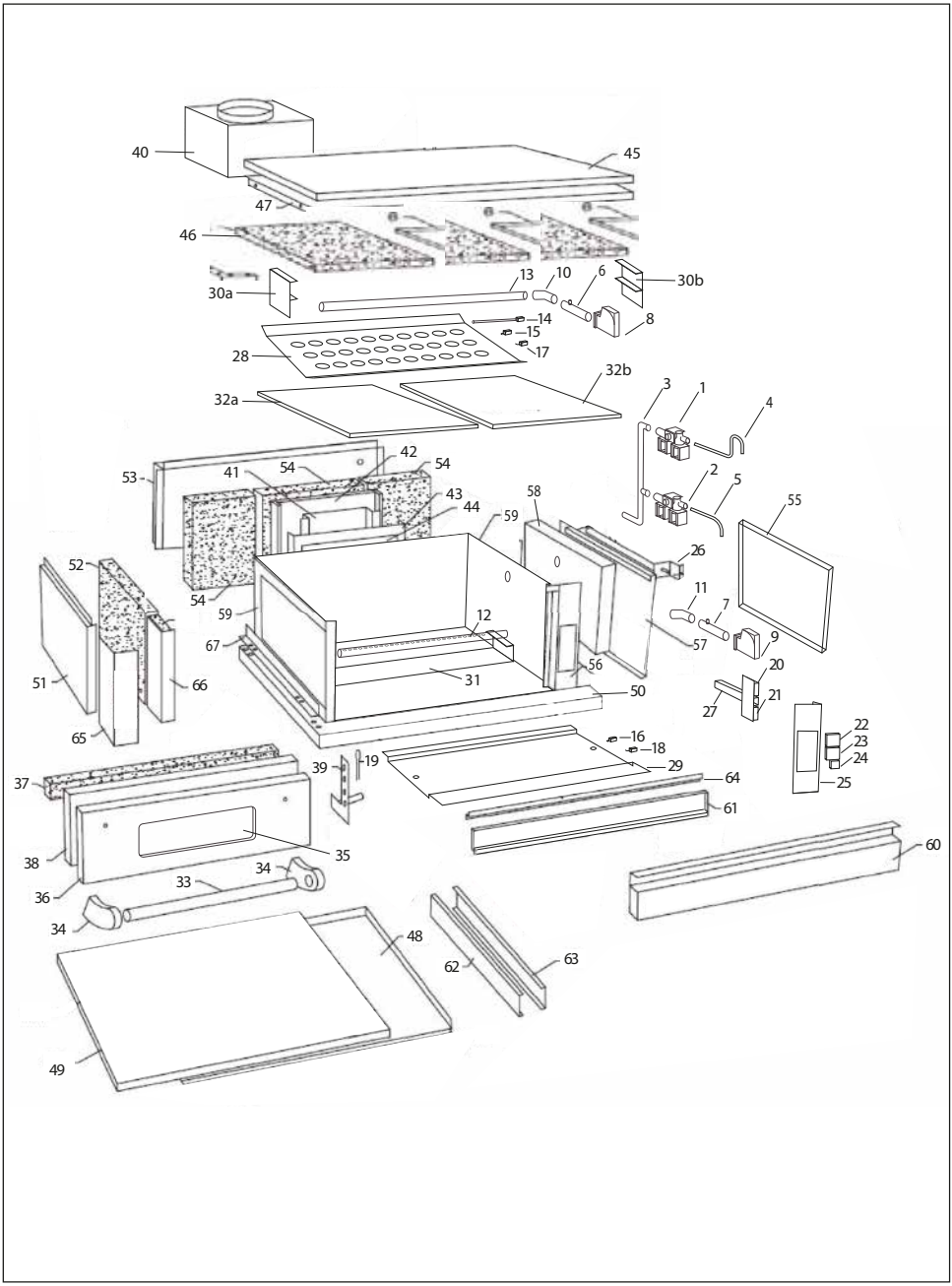
El modelo U-HPK [d] con panel digital, a diferencia del anterior, éste no dispone de memorias, no cuenta con humidificador y dispone de solo una bandeja. Su manera de operar es la siguiente:

1. Encienda la alimentación. La luz indica que está correctamente alimentado a la red eléctrica y que la válvula de gas está lista para su funcionamiento.
2. Encienda el interruptor de encendido del equipo, el visor de temperatura comenzará a indicar la temperatura del interior de la cámara. Adicionalmente puede encender la luz con su switch respectivo.
3. Ajuste de temperatura a tráves de sus botones de arriba y abajo, hasta ingresar la temperatura deseada. El horno al llegar a la temperatura programada, se apagará y se volverá a encender cuando baje 3° C de dicha temperatura.
4. Al llegar a la temperatura deseada el equipo se encuentra listo para hornear a la perfección sus recetas. Desde ese momento el timer se activará al tiempo que fue ingresado anteriormente.
5. Al finalizar su uso, apagar el equipo y limpiarlo profundamente. Preocuparse de eliminar restos de harina, ya que éstos pueden tapar los quemadores y producir daño al equipo.

E. Diagrama Eléctrico



F. Diagrama de Partes y Piezas



Lista de Partes y Piezas

1	Válvula solenoide sup	35	vidrio puerta
2	Válvula solenoide inf	36	frente puerta
3	distribuidor de gas	37	aislante puerta
4	línea cobre gas sup	38	fondo puerta
5	línea cobre gas inf	39	bisagras puerta
6	línea de gas a quemador sup	40	chimenea
7	línea de gas a quemador	41	ducto
8	Ventilador sup	42	tapa ducto ext
9	Ventilador inf	43	tapa ducto interior
10	Codo superior	44	proteccion
11	Codo inferior	45	tapa superior
12	Quemador superior	46	aislante
13	Quemador inferior	47	tapa superior interna
14	termometro	48	tapa inferior externa
15	chispero sup	49	aislante
16	chispero inf	50	tapa inferior interna
17	sensor de sup	51	tapa izquierda interna
18	sensor se inf	52	aislante
19	sensor puerta	53	tapa fondo externa
20	modulo sensor sup	54	aislante
21	modulo sensor inf	55	tapa lat der ext
22	indicador digital sup	56	soporte controlador
23	indicador digital inf	57	panel protección
24	temporizador	58	aislante
25	tapa panel	59	paneles camara interna
26	soporte controlador	60	panel terminacion sup
27	barra para cable	61	panel terminacion inf
28	deflector sup	62	panel terminación izq
29	deflector inf	63	panel terminación der
30	soporte deflector sup	64	soporte base inox
31	soporte deflector inf	65	panel terminación lat izq ext
32	bases inox	66	panel terminación lat izq int
33	barra puerta	67	soporte cámara
34	soportes barra puerta		

G. Mantenimiento y servicio diario

1. Después de hornear cada vez, deje el horno con la puerta abierta y abra la ventilación trasera para que escape todo vapor.
2. Limpie la máquina después de que su temperatura haya bajado. Limpie a fondo la ventana de cristal interior y transparente. No se puede limpiar directamente con agua.
3. Compruebe regularmente el cable de alimentación y la tubería de gas. De notar algún daño contactarse a la brevedad con un experto.

H. Resolución de Problemas

MOTIVO	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES
Falla en el encendido	Solenoide de gas con problemas	Revisar conexión eléctrica, si el problema persiste solicitar cambio de válvula
	No hay suficiente gas en los cilindros.	Cambiar alimentación o cilindros de gas por uno nuevo
	Chispero alterado	El chispero debiese encontrarse entre 4-5 mm. De distancia con el quemador.
	Fluctuación de voltaje causa mal funcionamiento del ventilador	Falta aire en la combustión, aumentar el caudal de aire en la toma de aire de ventilador lateral.
	El quemador se apaga antes de alcanzar la temperatura deseada.	Baja temperatura, disminuir el caudal de aire en la toma de aire de ventilador lateral.
Chispero funciona continuamente	Modulo chispero con falla	Solicite cambio de módulo chispero
Llama inestable	Flujo de aire incorrecto	Ajustar tiraje y ventilador hasta que la punta de la llama sea de color azul
El horno no enciende eléctricamente	Revisar fuente de alimentación eléctrica	Solicitar asistencia técnica

GARANTÍA DE PRODUCTO

Esta Garantía cubre (Ley 19.496 Art. 20)

Solamente los problemas que surjan por defecto en la mano de obra o materiales, bajo las condiciones de uso y servicios normales, entendiéndose por estas las prestaciones propias del diseño.

En caso de presentarse algún tipo de problema o defecto atribuible de fabricación, el reemplazo del repuesto y mano de obra serán sin costo durante el período que dure la presente garantía.
Esta garantía tiene una duración de 3 meses, teniendo posibilidad de extenderla por 3 meses más, enviando la siguiente información al e-mail; **garantia@pareti.cl** :

1.- Red de gas certificada o sello verde.
2.- Dirección donde se ha instalado el horno.
3.- Número de serie del producto.
4.- Nombre del propietario y datos de contacto.
5.- Datos de identificación del técnico autorizado por SEC o Pareti S.A.
6.- Puesta en marcha, que consiste en los siguientes datos:
- **6.1.-** Regulación de gas y aire según la ubicación geográfica, el tiraje de la campana de extracción de gases y vapores.
- **6.2.-** Instrucción de uso y programación del horno.
- **6.3.-** Verificación de ventilación del lugar donde se instale el horno, especificar m^3 de volumen del lugar.
- **6.4.-** Comprobar escala de temperatura/tiempo.

Esta Garantía no cubre (Ley 19.496 Art. 21 "siempre que éste no se hubiere deteriorado por hecho imputable al consumidor")

1.- Uso indebido del producto; negligencia; intervención; alteración o modificación del diseño; uso en procesos distintos para los que fue concebida; reparaciones efectuadas por terceros no autorizados por Pareti y Cia. Ltda.
2.- Daños causados por golpes, bodegaje y/o transporte negligente.
3.- El reemplazo de piezas que sufren desgaste por el uso, cómo engranajes, diafragmas; correas y otros componentes. La pérdida de tiempo e inconveniencia producida por el no uso u otros daños como consecuencia de ello (lucro cesante) no esta cubierta por esta garantía.

La reparación de los productos defectuosos, cubiertos por esta garantía, la llevará a cabo un agente de servicio técnico autorizado, dentro de un periodo de tiempo razonable a partir de la entrega de los mismos, que será de responsabilidad del dueño del producto, en el lugar que el agente de servicio indique. En caso de no existir un servicio técnico autorizado en la ciudad que el dueño del producto resida, éste deberá enviar el producto a PARETI Y CIA LTDA. (Aldunate 1676 – Valparaíso), con **flete pagado** indicando las fallas que afecten al producto, acompañado de boleta o factura de compra consignando la fecha de la misma.

Este será reparado o reemplazado si se hace estrictamente necesario, utilizando partes y piezas nuevas que esta empresa comercializa. El producto reparado será restituido a su dueño por medio del transporte que este indique bajo la condición de **flete por pagar.**
El dueño del producto es responsable de realizar los servicios de mantenimiento, limpieza, lubricación, secado, etc. En forma regular y permanente, lo que redundará en un beneficio y satisfacción de uso.

Pareti Kitchenette®

UHPK®

MANUAL DE USUARIO

Pareti-Kitchenette® y **HPK®** son marcas registradas de Grupo Empresas Pareti.

+ 56 (32) 279 04 00 - Aldunate 1676, Valparaíso - CHILE.

www.paretikitchenette.cl