Pareti Kitchenette®



IGAHO0042 ~ IGAHO0044

MANUAL DE USUARIO

HORNOS HPK 40*60

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: IGAHO0042 ~ IGAHO0044 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 fisicas, 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.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN DEL HORNO

Instalación eléctrica

1.- El circuito debe ser independiente
2.- La capacidad mínima del circuito debe ser de 16 ampers
3.- Debe estar instalado con un automático de 16 ampers, con diferencial
4.- El circuito debe tener la conexión de tierra

Instalación de gas

1.- La presión de gas licuado debe ser 280 milimetros por columna de agua
2.- Si emplea la cañería de 1/2" los balones no estarán a mas de 7 mt
3.- Si emplea la cañería de 3/4" los balones no estarán a mas de 18 mt
4.- Si los balones se encuentran a mas de 18 mt se debe emplear cañería de 1" a objeto de mantener caudal apropiado.
5.- Si emplea balones de 15 kg son necesarios 2
6.- Si emplea balón de 45 kg bastará con uno.

Instalación de agua

1.- Cuando se requiera instalación de agua ésta se encontrará en forma independiente para el horno con una llave para poder regular el caudal apropiado.

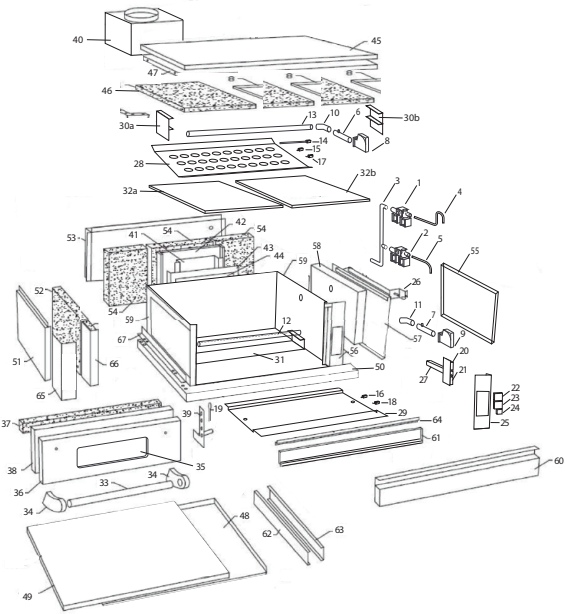
II.- DIAGRAMA Y ESTRUCTURA

1.- PERFIL DE FUNCIONAMIENTO

El horno a gas serie HPK, tiene un muy bajo consumo de gas y es un horno de piso multiuso profesional de alto estándar. El producto cuenta con un panel de visualización digital avanzado para el control automático de la temperatura y temporizador automático con sistema de alarma.

El diseño garantiza la seguridad de la combustión del gas. La válvula solenoide electromagnética automática avanzada y el dispositivo de alarma de ignición anti fugas garantizan la seguridad del producto y el usuario. La iluminación del horno y la ventana de observación se han instalado para un fácil monitoreo durante el proceso de cocción.

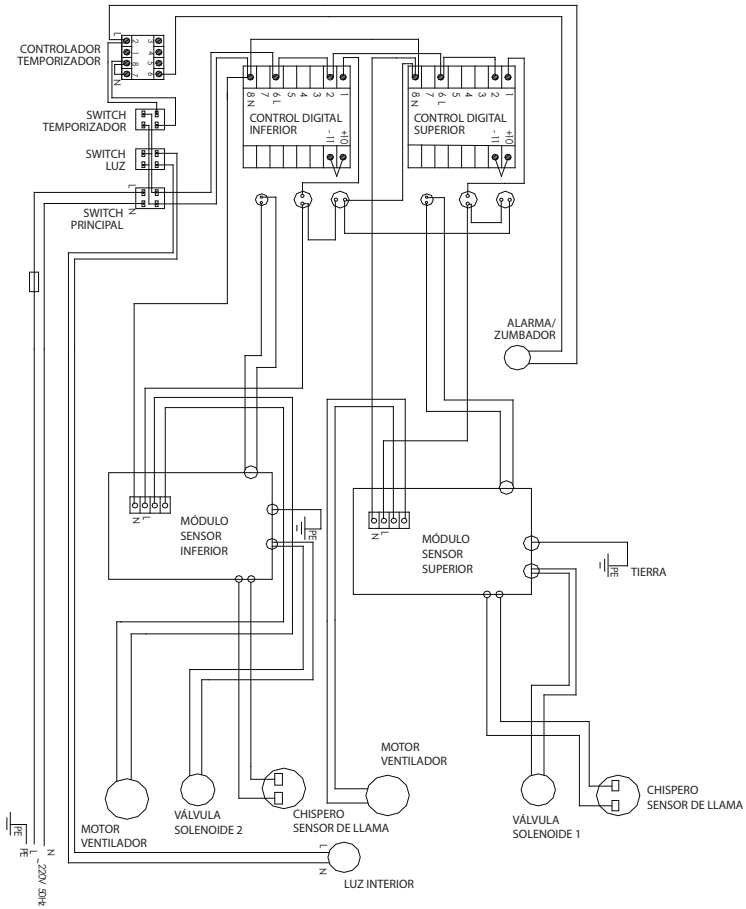
2.- DIAGRAMA



PARTES Y PIEZAS

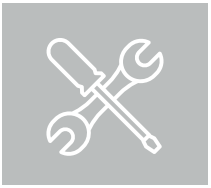
1	VÁLVULA SOLENOIDE SUP	38	FONDO PUERTA
2	VÁLVULA SOLENOIDE INF	39	BISAGRAS PUERTA
3	DISTRIBUIDOR DE GAS	40	CHIMENEA
4	LÍNEA COBRE GAS SUP	41	DUCTO
5	LINEA COBRE GAS INF	42	TAPA DUCTO EXT
6	LINEA DE GAS A QUEMADOR SUP	43	TAPA DUCTO INTERIOR
7	LINEA DE GAS A QUEMADOR	44	PROTECCIÓN
8	VENTILADOR SUP	45	TAPA SUPERIOR
9	VENTILADOR INF	46	AISLANTE
10	CODO SUPERIOR	47	TAPA SUPERIOR INTERNA
11	CODO INFERIOR	48	TAPA INFERIOR EXTERNA
12	QUEMADOR SUPERIOR	49	AISLANTE
13	QUEMADOR INFERIOR	50	TAPA INFERIOR INTERNA
14	TERMOMETRO	51	TAPA IZQUIERDA INTERNA
15	CHISPERO SUP	52	AISLANTE
16	CHISPERO INF	53	TAPA FONDO EXTERNA
17	SENSOR DE SUP	54	AISLANTE
18	SENSOR DE INF	55	TAPA LAT DER EXT
19	SENSOR PUERTA	56	SOPORTE CONTROLADOR
20	MODULO SENSOR SUP	57	PANEL PROTECCIÓN
21	MODULO SENSOR INF	58	AISLANTE
22	INDICADOR DIGITAL SUP	59	PANELES CÁMARA INTERNA
23	INDICADOR DIGITAL INF	60	PANEL TERMINACIÓN SUP
24	TEMPORIZADOR	61	PANEL TERMINACIÓN INF
25	TAPA PANEL	62	PANEL TERMINACIÓN IZQ
26	SOPORTE CONTROLADOR	63	PANEL TERMINACIÓN DER
27	BARRA PARA CABLE	64	SOPORTE BASE INOX
28	DEFLECTOR SUP	65	PANEL TERM LAT IZQ EXT
29	DEFLECTOR INF	66	PANEL TERM LAT IZQ INT
30	SOPORTE DEFLECTOR SUP	67	SOPORTE CÁMARA
31	SOPORTE DEFLECTOR INF		
32	BASES INOX		
33	BASES PUERTA		
34	SOPORTES BARRA PUERTA		
35	VIDRIO PUERTA		
36	FRENTE PUERTA		
37	AISLANTE PUERTA		

3.- PRINCIPIO ELÉCTRICO Y PARÁMETROS



4.- DATOS TÉCNICOS

Modelo	HPK 1 4060	HPK 2 4060	HPK 3 4060
Cantidad Cámaras	1 Cámara	2 Cámara	3 Cámara
Voltaje	220 V	220 V	220 V
Potencia	120 W	240 W	360 W
Frecuencia	50Hz	50Hz	50Hz
Dimensiones	1360x890x600 mm	1360x890x1370 mm	1360x890x1760 mm
Rango de temperatura	20° - 400˚ C	20° - 400˚ C	20° - 400˚ C
Producción (kg/hr)	20 ±	40 ±	60 ±
Presión Nominal	28 mbar	28 mbar	28 mbar
Inyectores	1.2	1.2	1.2
Consumo Nominal	728 G/H - 0,924 M3/H	1457 G/H - 1,849 M3/H	2186 G/H - 2,774 M3/H



III.- INSTALACIÓN

1.- Retire el embalaje del horno procurando que no quede nada combustible al interior de la cámara.

2.- Ubique el horno en un lugar bien ventilado y sobre una superficie firme y segura. El horno cuenta con 4 ruedas, (HPK 2 y HPK 3 4060) dos de las cuales tienen freno y permiten fijar el horno en el lugar de instalación final. Una vez ubicado el horno, es obligación activar los frenos por seguridad.

3.- La separación del horno con respecto a la pared posterior debe ser de 35 cm

ELÉCTRICA

4.- La instalación a la red eléctrica ,debe realizarla un técnico autorizado SEC. El automático o protector térmico debe ser de 16 amperes. Verificar que la alimentación sea de 220V/50Hz

5.- Instalar una línea exclusiva para la máquina, tomada desde el empalme, no utilizar la misma línea para accionar otras máquinas.

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

GAS

6.- La presión de gas licuado debe ser 290 milimetros por columna de agua (29 mbar).

7.- Si emplea cañería de 1/2" los balones no estarán a más de 7 mt.

8.- Si emplea cañería de 3/4" los balones no estarán a mas de 18 mt.

9.- Si los balones se encuentra a mas de 18 mt se debe emplear cañería de 1" a objeto de mantener caudal apropiado.

10.- Si emplea balones de 15 kg son necesario dos (2).

11.- Si emplea balón de 45 kg bastará con uno (1).

AGUA

12.- Cuando se requiera instalación de agua ésta se encontrará en forma independiente para el horno con una llave para poder regular el caudal apropiado.

NOTA: Este producto cuenta con Filtro Ablandador de agua, para que de esta manera le brinde una mejor vida útil a la válvula solenoide.

- La válvula solenoide de agua de su horno, pierde la garantía si no está instalado con el filtro de agua correspondiente.



IV.- FUNCIONAMIENTO

1.- Conecte el horno a la corriente eléctrica, y presione el botón de encendido (ROJO).

2.- Para ajustar la temperatura del horno, debe girar el dial de temperatura, la parte superior y la parte inferior cada una cuenta con su controlador de temperatura, luego de que le indique la temperatura de cada uno se encenderá una luz indicadora.

3.- Para encender la luz de la cámara, debe presionar el botón de "luz" (VERDE), luego de 6-8 segundos se apagará automáticamente.

4.- Si la ignición falla, el zumbador hará ruido, la luz de la alarma parpadeará y el quemador se apagará. Si eso sucede, el usuario debe apagar el botón de encendido y presionar el botón de encendido nuevamente, el horno reinciará el proceso de encendido hasta que el quemador esté encendido. Después de que el usuario cierra la puerta del horno, el horno ingresa al proceso de trabajo normal.
(Nota: Si el proceso de encendido falló 3 veces, abra la puerta del horno, espere 30 segundos app, y luego reinicie el encendido)

5.- Cuando la temperatura superior e inferior alcanza la temperatura seleccionada, los quemadores se apagarán. Cuando la T° baje 3° C, el horno se encenderá automáticamente y volverá a elevar su temperatura. El ciclo continuará de forma automática.

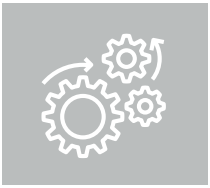
6.- Para utilizar el temporizador, debe presionar el botón de "encendido timer" (NARANJA) y luego con los botones de "arriba y abajo" puede calcular el tiempo.

7.- Si desea utilizar el humidificador, presione el botón redondo(VERDE) y automáticamente comenzará a funcionar dentro de la cámara del horno.

ATENCIÓN O PRECAUCIÓN

- Cortar el paso de gas y alimentación eléctrica del horno cuando éste no este en uso.
- El encendido manual de este horno por dentro de la cámara está prohibido.

¡ADVERTENCIA! ZONAS CALIENTES: Cuando el horno esta en funcionamiento se encuentra caliente en la parte frontal, evite el contacto. Siempre abrir y cerrar las puertas tomando de las manillas.



V.- MANTENIMIENTO

1.- Apague el horno y deje enfriar antes de hacer la mantención o limpieza.

2.- Nunca utilizar agua en exceso o verterla directamente en el horno, utilice un paño húmedo para realizar la limpieza.

3.- No utilice productos abrasivos.

4.- En caso de requerir una mantención de partes eléctricas del horno contactarse con servicio técnico de Pareti-Kitchenette® o un técnico certificado por el SEC.



VI.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLES SOLUCIONES
Falla en el encedido	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



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 envié oportunamente la colilla de Garantía debidamente llenada y fotocopia de Factura de venta.



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