



**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.**

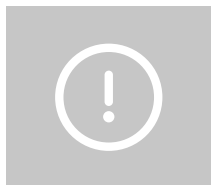


Escaneé este código QR con la cámara de su smartphone o ingrese a **www.paretikitchenette.cl/sopORTE** para revisar la versión más reciente de este manual.

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.

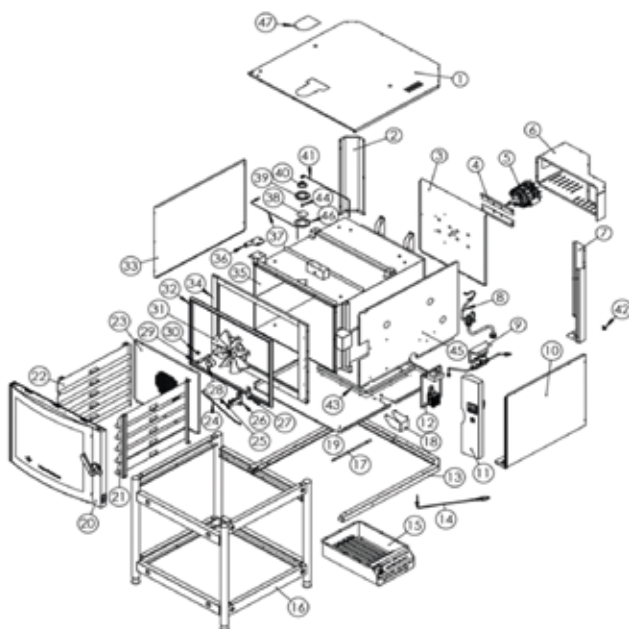


II.- DIAGRAMA Y ESTRUCTURA

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.

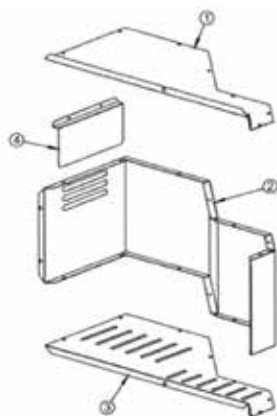
2.- DIAGRAMA



PARTES Y PIEZAS

Id.	Descripción	Modelo	Código			
1	TECHO	TODOS	8.02.11.0500086	31	CONJ TURBINA PTC	3C 8.02.11.0500490
2	COLUMNA IZQUIERDA	SE	8.02.11.0500088			10E 8.02.11.1000000
		10E	8.02.11.1000021	32	SELLO DE PUERTA	SE 2.80.80.0000156
3	CONJ TRASERO EXTERNO PTCG	SE	8.02.11.0500176			10E 2.80.80.0000151
		10E	8.02.11.1000100	33	LATERAL EXTERNO IZQUIERDO	SE 8.02.11.0500060
4	FLUJADOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.0500064			10E 8.02.11.1000018
5	MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 4 POLOS	SE	2.80.30.1324818	34	CONJ DE MARCO PTC	SE 8.02.11.0500280
6	MOTOR MONOFÁSICO 1/4CV 4 POLOS	10E	2.80.30.1324813			10E 8.02.11.1000150
8	CONJ. PROTECCIÓN MOTOR (Ver Fig 13.2)	TODOS	8.02.11.0500170	35	CONJ CÁMARA	SE 8.02.11.0500300
7	CONJ COLUMNA DERECHA	SE	8.02.11.0500060			10E 8.02.11.1000150
		10E	8.02.11.1000300	36	BIENAGRIA SUPERIOR	TODOS 8.02.11.0500094
9	CONJ ENTRADA DE AGUA (Ver Fig 13.3)	12TV	8.02.11.0500060	37	TERMOPAR J a 7x10mm CABO 750mm	TODOS 2.80.11.0500010
		220V	8.02.11.0500176	38	VERRO DE LAMPARA	TODOS 2.80.08.0000156
		SE 12TV	8.02.11.0500340	39	SELLO DE LAMPARA	TODOS 2.80.80.0000058
9	CONJ MONTAJE CAJA SOLENOIDE (Ver Fig 13.4)	SE 220V	8.02.11.0500360	40	SOPORTE DE LAMPARA	TODOS 8.02.13.0000188
		10E 12TV	8.02.11.1000400	41	SOQUETE PARA LAMPARA 12V 30W	TODOS 4.02.12.0000068
		10E 220V	8.02.11.1000410	42	TERMINAL DE PRESIÓN 15mm ²	TODOS 2.80.48.0000010
10	LATERAL EXTERNO DERECHO	SE	8.02.11.0500075	43	COMPLEMENTO BANDEJA DE LA PTCG	TODOS 8.02.11.0500091
		10E	8.02.11.1000018	44	LAMPARA ECONOMICA 30W 12V	TODOS 2.80.28.0000422
11	CONJ PANEL	SE	Ver tabla	45	CONJ TAPA INTERIOR	SE 8.02.11.0500410
		10E	Ver tabla			10E 8.02.11.1000340
12	CONJ COMPONENTES ELECTRICOS (Ver Fig 13.5)	SE 12TV	8.02.11.0500100	46	PLANCH DE MONTAJE LAMPARA	TODOS 8.02.13.0000187
		SE 220V	8.02.11.0500320	47	TAPA DE INSPECCIÓN	TODOS 8.02.11.0500094
		10E 12TV	8.02.11.1000130	48	DEFLECTOR DEL CONTROLADOR	TODOS 8.02.11.0500121
		10E 220V	8.02.11.1000140			
13	CONJ PERIL BASE	TODOS	8.02.11.0500300			
14	GRUOTE	SE	2.80.11.0500155			
		10E	2.80.11.0500151			
15	CONJ GAVETA DEL QUEMADOR (Ver Fig 13.7)	SE	8.02.11.0500290			
		10E	8.02.11.1000010			
16	CONJ CABALLETE (Ver Fig 13.8 y 13.9)	SE	8.02.11.0500300			
		10E	8.02.11.1000060			
17	DEFLECTOR DE CALOR	TODOS	8.02.11.0500008			
18	PROTECCIÓN DEL CABLEADO	TODOS	8.02.11.0500167			
19	BANDEJA INFERIOR	TODOS	8.02.11.0500373			
20	CONJ PUERTA (Ver Fig 13.10)	SE	8.02.11.0500190			
		10E	8.02.11.1000120			
21	CONJ BANDEJERO DERECHO	SE	8.02.11.0500130			
		10E	8.02.11.1000090			
22	CONJ BANDEJERO IZQUIERDO	SE	8.02.11.0500200			
		10E	8.02.11.1000090			
23	PROTECCIÓN DE LA TURBINA	SE	8.02.11.0500061			
		10E	8.02.11.1000029			
24	CONJ TUBO VAPOR	TODOS	8.02.11.0500060			
25	MANGO DE BLOQUEO	TODOS	8.02.12.2544852			
26	MANGO ENGANCHE DE CIERRE	TODOS	8.02.12.0002114			
27	MOJA DE ENGANCHE DE CIERRE	TODOS	8.02.11.0000023			
28	PIVOTE	TODOS	8.02.11.0500170			
29	BIENAGRIA INFERIOR PTCG	TODOS	8.02.11.0500028			
30	GUÍA DE LA BIENAGRIA INFERIOR	TODOS	8.02.12.5162118			

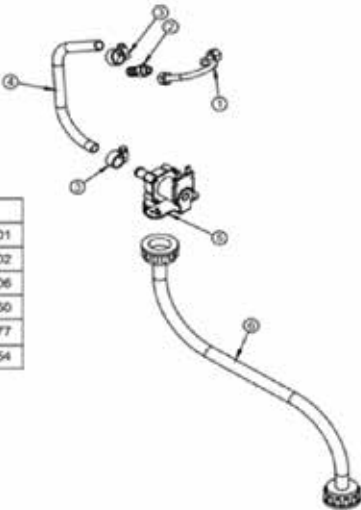
CONJUNTO PROTECCIÓN DEL MOTOR



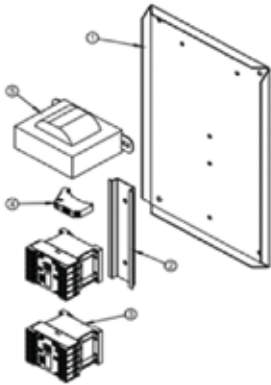
Item	Descripción	Modelo	Código
1	PROTECCIÓN SUPERIOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.0500091
2	PROTECCIÓN DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.0500092
3	PROTECCIÓN INFERIOR DEL MOTOR	TODOS	8.02.11.0500093
4	DEFLECTOR DE AGUA	TODOS	8.02.11.0500124

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



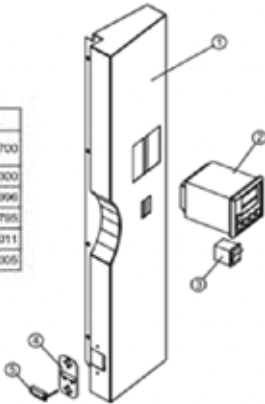
CONJUNTO PANEL ELÉCTRICO



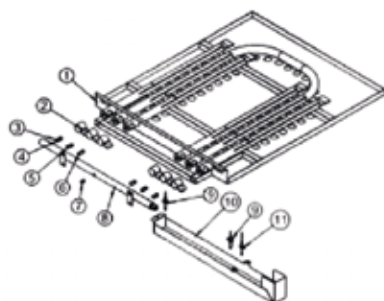
Item	Descripción	Modelo	Código
1	PLACA DE COMPONENTES ELÉCTRICOS	TODOS	8.02.11.05000089
2	RAIL DE MONTAJE CONTACTOR/DEINTERRUPTOR TS38mm	TODOS	4.02.08.00004434
3	Mini CONTACTOR TRIPOLAR SA 16F 220V 50/60Hz	SE 220V	4.13.01.00011380
	Mini CONTACTOR TRIPOLAR SA 16F 220V 50/60Hz	10E 220V	4.13.01.00011380
4	FUSOR FINAL PFT 57W	TODOS	4.02.12.10288880
5	TRANSFORMADOR TM 127/220V 512V 3ø	TODOS	4.13.01.00000034

CONJUNTO PANEL FRONTAL

Item	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ PANEL FTC	SE	8.02.11.05001700
		10E	8.02.11.10000300
		TODOS	2.80.11.00000696
2	CONTROLADOR INV 20003	TODOS	2.80.25.00011795
3	INTERRUPTOR RECLA BP 16A 250VCA C/ CAPA AMARELO	TODOS	2.80.25.00011795
4	BOPORTE DE SENSOR FTC	TODOS	8.02.11.00000011
5	INTERRUPTOR MAG SM 1001 PR	TODOS	2.80.25.00023005

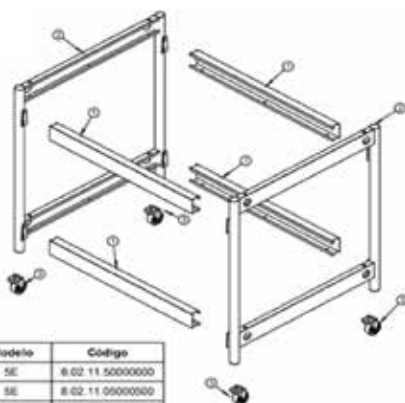


CONJUNTO CAJÓN DEL QUEMADOR

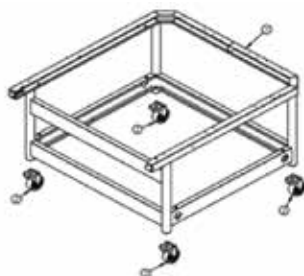


Item	Descripción	Modelo	Código
1.	Conjunto Quemador	SE	8.02.11.05005400
		10E	8.02.11.10002200
2.	Regulador de Aire	TODOS	8.02.01.00000070
3.	inyector 2588 F.120 mm	SE	8.27.05.02588120
4.	inyector 2588 F.130 mm		8.27.05.02588130
5.	inyector 2588 F.140 mm		8.27.05.02588140
6.	inyector 2588 F.150 mm		8.27.05.02588150
7.	Toma de prueba bronce	TODOS	8.01.01.00002301
8.	Conjunto tubo 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



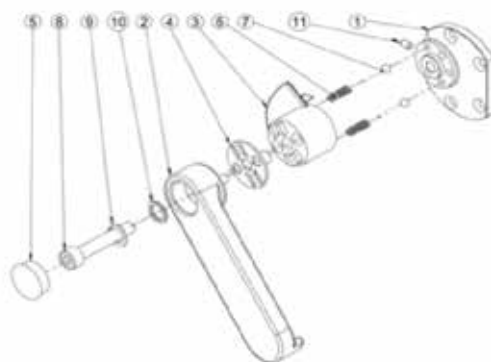
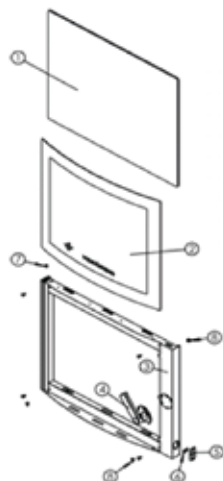
Item	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ. PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE	SE	8.02.11.50000000
2	CONJ. LATERALES DE CABALLETE	SE	8.02.11.05000000
3	RUEDAS	SE	4.14.01.00001011



Item	Descripción	Modelo	Código
1	CONJ. PERFIL BASE TTC	10E	8.02.11.06000300
2	RODILLO GR. C/FREIO TDREFF 312PPV1422	10E	2.80.43.08001312

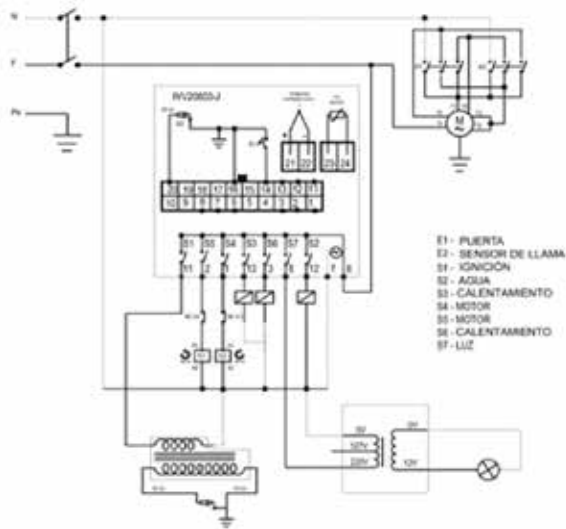
CONJUNTO PUERTA

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).

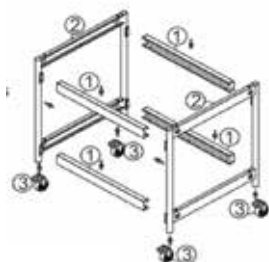
- Fijar desde arriba hacia abajo las piezas CONJUNTO PERFIL FRONT/TRAS CABALLETE (1) en las piezas CONJ PIE CABALLETE (2). Las dos piezas poseen encajes en forma de cuña para proveer estabilidad al caballete y facilitar el montaje.

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 collegamento equipamentale, disgiunto al collegamento dell'equipamento via conduttore elettrico a tutti i punti di collegamento equipamentale, tutti contro equipamento, forniture, edificazioni, manutenzione di rete fissa, e qualsiasi altro differente punto di collegamento, minimizzando possibili rischi di shock elettrico.

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 el 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	DESCRIPCION
	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	DESCRIPCION
	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	DESCRIPCION
	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



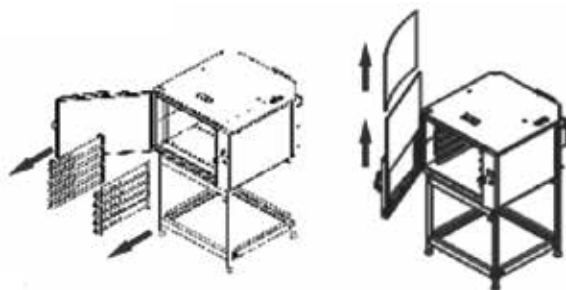


V.- MANTENIMIENTO

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