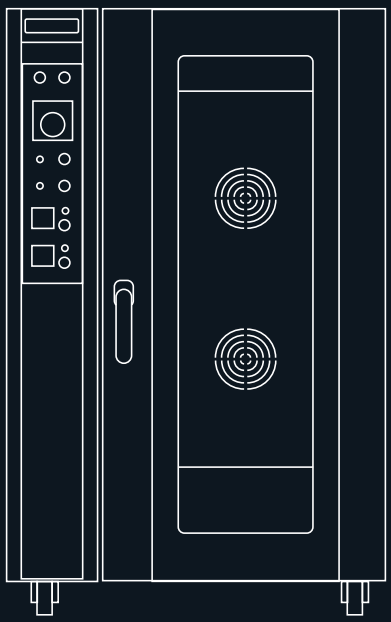
Pareti Kitchenette®

MANUAL DE USUARIO

PRODUCTOS PARETI-KITCHENETTE®



HORNOS HURRICANE 40*60
5 Y 10 BANDEJAS

Atención: Lea atentamente este documento antes de utilizar su producto.
Advertencia: Por ley este artefacto debe ser instalado por un Técnico autorizado por la SEC y de acuerdo al DS Nº66. Ley de Chile.

www.paretikitchenette.cl

Pareti-Kitchenette® es marca registrada de Grupo Empresas Pareti.
Ubicada en Aldunate 1676, Valparaíso – CHILE. / +56 (32) 279 04 00.



Pareti
Kitchenette®

¡Hola!

Agradecemos tu preferencia.
Antes de instalar y poner en marcha tu producto lee este manual de usuario completamente para que aprendas a operar y consigas el máximo rendimiento del equipo.

Si tienes alguna pregunta puede llamar a su distribuidor o al servicio de posventa de Grupo Empresas Pareti: +56 9 7672 9604, y nuestro personal técnico calificado lo asistirá.

© Todos los derechos reservados.
No reproduzca, reimprima y/o cite este manual de usuario sin autorización de Grupo Empresas Pareti.

Pareti-Kitchenette® se reserva el derecho a modificar los productos y la información contenida en este documento con el fin de mejorar constantemente la experiencia del usuario y el desempeño de nuestros equipos. Para revisar y descargar la versión más actualizada de este manual de usuario entra a https://www.paretikitchenette.cl/soporte/

Contenido

Presentación **6**
Revisión **6**
Estándares de calidad
Posventa
Normas de seguridad **7**
Normas generales
Producto **12**
Especificaciones técnicas
Diagrama de controles
Principios de operación
Instalación **13**
Lugar de instalación
Preparación del producto
Conexión eléctrica
Conexión de agua
Puesta en marcha **16**
Panel de control
Operación
Controles de temperatura
Control de tiempo
Humidificador
Mantenimiento **19**
Información técnica **20**
Fallos comunes y soluciones
Diagrama de componentes
Garantía **22**
Términos de la garantía

Presentación

Este equipo Pareti-Kitchenette® fue diseñado en Valparaíso, por Grupo Empresas Pareti con altos estándares de calidad; centrado en la eficiencia, la usabilidad, la seguridad y el usuario. Siendo un equipo versátil e indispensable para diversos usos, tenemos certeza que será de gran trascendencia en el crecimiento de su negocio si se instala y utiliza de forma correcta.

Lea la información contenida en este manual de usuario, es importante para que consigas el máximo desempeño del equipo y al mismo tiempo evite problemas futuros por mal uso. Conserva la documentación como un accesorio más de su producto, será útil para resolver dudas y garantizar el correcto funcionamiento y mantenimiento del equipo.

Revisión

Como estándar de calidad adicional para nuestros clientes creamos protocolos para que los productos antes de ser enviados sean acuciosamente revisados por personal capacitado de Pareti-Kitchenette®. En el interior del embalaje hay un certificado de revisión que contempla desde la integridad del producto hasta sus accesorios.
Te invitamos a revisar ese certificado y que puedas junto a nosotros revisar que tu producto esté como te lo enviamos: completo y en perfectas condiciones antes de usar.

¡Somos muy rigurosos con la calidad de nuestros productos!

Si tienes problemas con esta revisión o notas que tu producto no está completo, contáctate con el distribuidor que gestionó la venta o ingresa a https://www.ticketpareti.cl/ - Plataforma destinada exclusivamente a agilizar las solicitudes de soporte y brindarle un mejor servicio.

Utilizamos un sistema de tickets de soporte, a cada solicitud de soporte se le asigna un número de ticket único que puede usar para rastrear el progreso y las respuestas en línea.

Normas de seguridad

Durante todo el contenido de este manual y en diferentes capítulos existirán ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD, procure leer cuidadosamente cada advertencia. Estarán rotuladas con el siguiente símbolo:



- **Este producto es exclusivamente de uso industrial.**
- Mantenga a niños y animales lejos del área de trabajo.
- No deje funcionando el producto sin supervisión.
- Este producto no debe ser manipulado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales diferentes, (inclusive niños) o por personas sin experiencia y conocimiento.
- Si el usuario no tiene experiencia con este tipo de equipos no debe usarlo. De lo contrario debe estar bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad del usuario.
- Procure seguir las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento.
- Cualquier modificación, instalación, ajuste, reparación o mantenimiento incorrecto puede provocar daños al producto y/o accidentes, cualquier ajuste o mantenimiento profundo debe comunicarse con servicio técnico a través de nuestro departamento de posventa y ser realizado por un profesional capacitado.
- No use ni almacene gases, líquidos, objetos inflamables y/o explosivos cerca del equipo.
- Este producto debe ser transportado por dos personas, no intente mover solo. Evite golpes. Este producto debe manipularse con cuidado, tiene partes frágiles.
- El producto, incluso con su embalaje no debe almacenarse en el exterior. Debe almacenarse en un lugar cerrado, sin humedad y en la posición correcta.

Advertencias de seguridad

De acuerdo con resolución ex. Nº 1.495, del año 2001, de la SEC.

- 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.

- 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 periodo no superior a 10 años.

Advertencia: El DS Nº 66 Establece las especificaciones para el diseño, los requisitos técnicos y de seguridad de la construcción de sistemas, individuales o colectivos, de evacuación de gases producto de la combustión de artefactos de gas. Para consultar el documento oficial puede entrar a https://www.bcn.cl/leychile/ o escanear el código QR con la cámara de su Smartphone.

¿Qué significa que mi producto se debe instalar de acuerdo al Decreto Supremo Nº 66 de La Ley de Chile?

DS Nº 66 es una normativa chilena que establece los requisitos técnicos y de seguridad para la instalación, mantención y reparación de sistemas de gas combustible. Esta normativa establece los estándares mínimos que deben cumplir las instalaciones de gas, con el objetivo de garantizar la seguridad de las personas y prevenir accidentes.

Su producto a gas debe ser instalado de acuerdo a la DS Nº 66, significa que debe cumplir con las especificaciones técnicas y de seguridad establecidas en esta normativa. Esto implica que la instalación debe ser realizada por un técnico instalador autorizado por la SEC en gas, que deberá seguir las regulaciones establecidas en la Ley y las instrucciones del fabricante del producto.

¿Qué puede pasar si NO instalo con un Técnico Autorizado y de acuerdo al DS Nº66?

En Chile, incumplir con las normas establecidas en el DS Nº 66 para la instalación de sistemas de gas combustible puede llevar a sanciones legales y administrativas, ya que estas normas tienen como objetivo garantizar la seguridad de las personas y prevenir accidentes.

Entre las sanciones que se pueden aplicar se encuentran multas económicas, clausura de la instalación y hasta la responsabilidad civil y penal por los daños y perjuicios que se puedan causar a terceros. Además, si la instalación no cumple con la normativa, el seguro de hogar o el seguro de responsabilidad civil pueden negarse a cubrir los daños causados por un accidente.

¿Qué es un instalador SEC?

Un técnico instalador autorizado por la SEC en Chile es una persona que ha obtenido una certificación de la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) que lo habilita para realizar instalaciones eléctricas y/o instalaciones de gas seguras y en regla.

Para la instalación de gas en Chile, la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC) cuenta con un registro de técnicos instaladores autorizados en gas. Estos técnicos deben cumplir con una serie de requisitos, entre ellos, contar con una formación técnica especializada en gas y haber aprobado un examen teórico y práctico que garantice sus conocimientos en materia de seguridad y calidad en las instalaciones de gas.

¿Por qué es obligación instalar mi producto con un instalador SEC?

Los técnicos instaladores autorizados SEC tienen la autoridad y la responsabilidad de realizar instalaciones en conformidad con la normativa chilena y las buenas prácticas en la materia, con el objetivo de garantizar la seguridad de las personas y la integridad de las instalaciones. Además, estos técnicos también deben realizar revisiones periódicas de las instalaciones existentes para asegurarse de que continúen operando de forma segura.

Además, en Chile la ley exige que las instalaciones de gas sean realizadas por un técnico instalador autorizado en gas, por lo que, si realiza una instalación sin cumplir con este requisito, está incumpliendo la normativa y se puede estar sujeto a sanciones legales.

Características de los Hornos Hurricane de Pareti Kitchenette®

Tecnología Avanzada:

Los hornos ***Hurricane*** utilizan calentamiento por infrarrojo lejano, equipado con tubos de última generación fabricados en Suecia, que garantizan un rendimiento superior y eficiente.
Su diseño moderno combina funcionalidad y estética, ofreciendo un calentamiento rápido que alcanza 200℃ en solo 12 minutos, optimizando el tiempo y el consumo energético.
Cada capa puede ser controlada de forma simultánea o independiente, adaptándose a diferentes necesidades de cocción.

Control de Precisión:

Termostato digital intuitivo, con un rango de temperatura ajustable entre 20°C y 300°C, y un temporizador programable de 0 a 99 minutos.
Control independiente de las temperaturas superior e inferior, ideal para recetas que requieren ajustes específicos en el horneado.
Equipado con un protector contra sobrecalentamiento que corta automáticamente la alimentación si la temperatura excede los límites seguros (+80°C).

Visibilidad y Supervisión:

Lámpara interior integrada, que permite monitorear el proceso de cocción a través de una ventana de vidrio templado de alta temperatura, garantizando un control constante y seguro.

Versatilidad en el Horneado:

Ideal para una amplia variedad de preparaciones, como pan, pasteles, tortas y más, asegurando resultados consistentes y profesionales.
Ofrece un horneado uniforme que resalta el color, la textura y el sabor de cada creación, llevando tus recetas a otro nivel.

Horno Convector HURRICANE

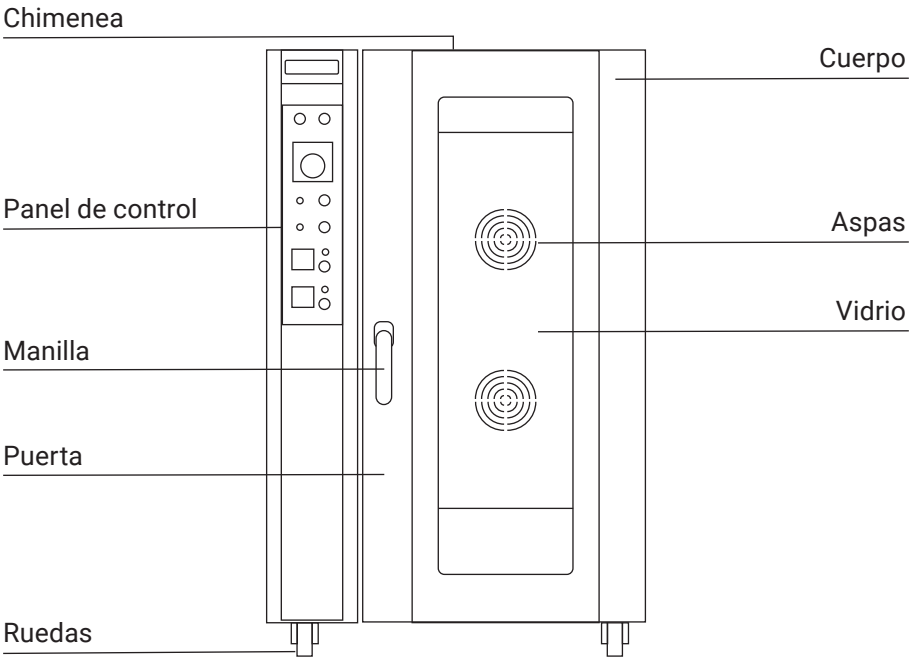
Este producto representa la evolución en hornos convectores, diseñado para satisfacer las necesidades de las cocinas modernas con rapidez, eficiencia y facilidad de uso. Los hornos Hurricane de Pareti Kitchenette® destacan por su estructura robusta en acero inoxidable y su puerta con doble vidrio templado, que no solo optimiza la retención de calor, sino que también permite una supervisión constante durante el proceso de cocción.

Equipado con un sistema de convección avanzada, este horno utiliza ventiladores para distribuir el calor de manera uniforme dentro de la cámara, garantizando una cocción homogénea en todo momento. Con un rango de temperatura ajustable de 20 °C a 300 °C y un temporizador programable de 0 a 99 minutos, ofrece precisión en cada preparación. Además, su protector contra sobrecalentamiento asegura un funcionamiento seguro, cortando automáticamente la energía si la temperatura excede los niveles permitidos.

El diseño intuitivo y la tecnología de última generación hacen de este horno convector una herramienta indispensable en cualquier cocina profesional, optimizando resultados y maximizando la eficiencia energética.

Especificaciones técnicas

Código	IGAHO0105	IGAHO0106
Modelo	HURRICANE 5	HURRICANE 10
Cámara	1 cámara	1 cámara
Capacidad	5 bandejas 40*60	10 bandejas 40*60
Alimentación	220V/50Hz	220V/50Hz
Potencia nominal eléctrica	550W	800W
Categoría del aparato	I3B/P	I3B/P
Tipo de aparato	A3	A3
Tipo de gas	GLP	GLP
Presión	29 mbar	29 mbar
Consumo nominal	0 g/h.	0 g/h.
Consumo térmico nominal	00 KW (Hi)	00 KW (Hi)
Tamaño	142*93*120 cm.	142*93*184 cm.
Espacio entre bandejas	9 cm.	9 cm.



Principios de operación

- Circulación de aire automática.
- Control de tiempo preciso.
- Control independiente de temperatura.
- Ajuste de humidificación.

Instalación

Lugar de instalación

La habitación debe tener instalaciones apropiadas para la seguridad de los usuarios y el producto. Revise antes de instalar que cuenta con las normativas y herramientas contra incendios correspondientes, sea un lugar con ventilación, regulación de temperatura ambiente para trabajar (promedio de 21º C) y además que la humedad de la habitación sea baja.

***Para horno HURRICANE de 5 bandejas:** Para instalar el equipo debe disponer de un rack o superficie a nivel, lisa y estable, recuerde que sólo el peso del producto es aproximadamente 190 Kg.
Este producto no se puede dejar en el piso, se recomienda un rack o mesón de trabajo de mínimo 70 cm y máximo 90 cm. de altura. Una superficie en altura excesiva el peligro de voltear, hacia el usuario, el contenido de las bandejas al manipularlas es muy alto.
***Para horno HURRICANE de 10 bandejas:** Se debe instalar directamente sobre el suelo de la habitación. Debe ser una superficie a nivel, solida, lisa y estable.

El sector donde se instalará el producto debe contar con conexión a gas hecho por un tecnico SEC, conexión eléctrica cerca, acceso a agua potable y drenaje. Todo el equipamiento eléctrico y cableado del circuito deben ser instalados por profesionales calificados y de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.

Por último, el sector debe estar pensado para el futuro mantenimiento diario del producto, no debe tener cerca ningún material inflamable y el equipo debe tener una separación de mínimo 30 cm. en todas direcciones. El sector que quedará hacia el frente del horno debe considerar un espacio de tránsito de mínimo 1.5 metros libres con la puerta del horno abierta.

Preparación del producto

Para Hurricane 5 revise que las patas estén firmes antes de instalar y usar.
Para Hurricane 10 revise que las ruedas funcionen correctamente y active los frenos antes de usar.
No utilice el producto sin antes haber asegurado correctamente los soportes.

Retire y elimine toda la película adhesiva protectora desde la superficie del producto, procure que no queden restos de plástico tanto en el interior como en el exterior del producto.

Recomendamos guardar el embalaje el tiempo que dure la garantía, luego el embalaje debe eliminarse conforme con la reglamentación en vigor.

Antes de usar debe lavar y secar las bandejas. También debe limpiar el interior del horno sólo con un paño húmedo y luego secar.

Conexión eléctrica

Asegúrese que el voltaje y la frecuencia correspondan a la indicada en la placa característica ubicada en la parte posterior exterior del producto. El rango de voltaje de trabajo puede fluctuar ±10% cuando esté encendido.

Coloque un interruptor bipolar entre el horno y la red, accesibles posterior a la instalación, cuyos contactos tengan un mínimo de distancia de 3 mm. y con una entrada adecuada.Procure conectar el horno a tierra.

El horno debe conectarse en un sistema cuya eficiencia equipotencial esté debidamente comprobada de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.

Antes de enchufar

Procure llevar ropa de trabajo adecuada.

Revise que el equipo no esté húmedo, esto puede provocar descargas eléctricas al usuario y daños al producto.

Conexión de agua

Se debe utilizar un filtro ablandador de agua para alargar la vida útil de la válvula solenoide de agua.

Antes de conectar al horno deje correr agua por la manguera para eliminar todo tipo de partículas contaminantes.

El valor de la presión que debe llegar hasta la entrada de agua del equipo debe ser entre 0.5 a 2 bar.

Conecte la manguera en la parte posterior del horno.

Atención: el exceso de condensación y de agua causará la inundación de la cámara y daño en el equipo.

Para el exceso de vapor existe una ventilación o salida de presión, está en la parte posterior superior del equipo, procure disponer del espacio requerido en el capítulo instalación. Se recomienda que el material que rodea el horno sea ignífugo y antifúngico.

Puesta en marcha

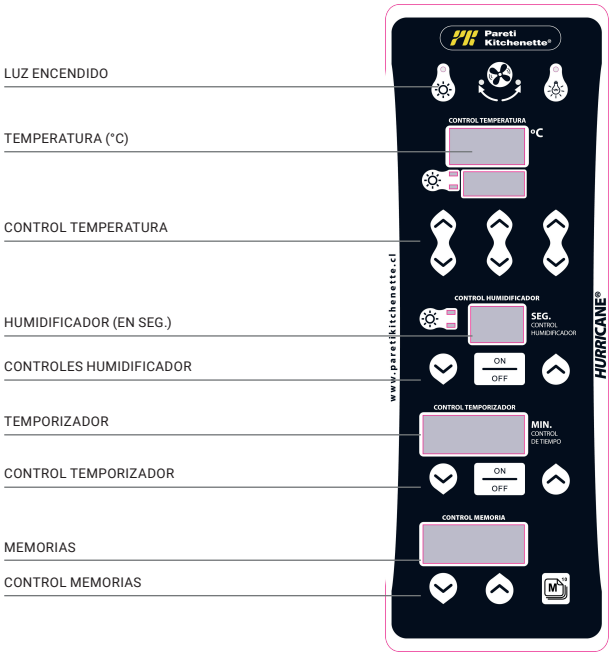
Antes de hornear alimentos e inmediatamente después de poner en marcha el equipo, el horno se debe curar para eliminar todo residuo de fabricación. El horno debe llegar de temperatura entre 250°C y 300°C, deje quemar durante 2 horas y así eliminará olores, aceites y metales que puedan luego afectar el resultado de los alimentos que hornea.

Importante: durante este proceso se emanarán gases que pueden ser nocivos para la salud, procure contar con la campana de tiro forzado y la ventilación de la habitación de acuerdo con la reglamentación en vigor.

Si luego de transcurrir las 2 horas, la cámara continúa emanando gases, continue con el proceso de curado durante 1 hora más.

Panel de control

* Los modelos de panel de control comparten las mismas funciones, pero pueden variar visualmente de acuerdo a las partidas y modelos de productos.



Operación

Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación eléctrica. Asegúrese que el cable de alimentación está firme en su posición.

La temperatura de funcionamiento es de 20 a 300º C

El hornear mantenga un espacio mínimo de 4 a 6 cm- entre las bandejas o racks para asegurar la correcta circulación de aire dentro de la cámara.

1. Antes de usar, revise la conexión de los cables y la fuente de alimentación.
1.1 Encienda el interruptor de encendido/apagado de cada nivel del horno y configure la temperatura de horneado. Los tubos de calentamiento (resistencias) comenzarán a funcionar.
1.2. Precalentamiento: El horno alcanzará automáticamente la temperatura establecida y se mantendrá constante. En este punto, el pan u otros productos pueden ser horneados.

2. Encienda el interruptor de la lámpara del horno si es necesario. Esto facilitará la supervisión del proceso de horneado a través de la ventana de vidrio de alta temperatura.

3. Al finalizar el horneado, el horno emitirá un sonido.

4. Al terminar de hornear:

1.Ajuste la temperatura al mínimo (0 °C).
2.Apague el interruptor de alimentación y desconecte la fuente de energía general.

(Precaución: El horno estará muy caliente, se recomienda el uso de guantes especiales).

5. Función de humidificador: Presione el interruptor de humidificador. El temporizador de humidificación mostrará el tiempo de humidificación establecido. (El tiempo de humificación será el total del tiempo de pulverización más el tiempo de intervalo.)
Durante este ciclo el horno rociará automáticamente y el indicador de humidificación parpadeará cada vez que se rocíe. La humidificación parará automáticamente junto con el ciclo de cocción.

6. Alarma: Encienda el temporizador con el interruptor de encendido del temporizador, una vez encendido, la luz indicadora del temporizador también se encenderá. La alarma sonará cuando el tiempo de horneado establecido se acabe.

7. Iluminación: Se recomienda mantener la luz prendida para poder supervisar los alimentos sTin necesidad de abrir la puerta. Esta luz se enciende desde el panel de control.

8. Apagado: Una vez finalizado el ciclo de cocción, retire todos los alimentos y devuelva el controlador de temperatura a 0° C. Luego apague el interruptor de encendido/apagado para apagar el equipo.

9. Atención

9.1 Alarma:
El horno está equipado con un protector contra sobrecalentamiento que lo protege. Cuando la cámara del horno supera la temperatura máxima de +80 , la alimentación se cortará automáticamente debido al protector contra sobrecalentamiento. Por favor, desconecte la fuente de alimentación general para identificar la causa del sobrecalentamiento, solucione el problema, reduzca la temperatura al nivel normal y luego encienda nuevamente el interruptor de reinicio. El limitador de temperatura se restablecerá y el horno podrá funcionar correctamente otra vez.

9.2 Si el protector contra sobrecalentamiento se daña:
El interruptor de reinicio, que se encuentra en la parte superior del protector, debe apagarse inmediatamente. De este modo, el limitador de temperatura no cortará automáticamente el suministro eléctrico, permitiendo continuar con el horneado de forma temporal. Sin embargo, es necesario repararlo o reemplazarlo lo antes posible para que el horno pueda volver a estar protegido.

Advertencia:
La cámara del horno está muy caliente mientras está en funcionamiento, está prohibido tocarla. Los niños deben mantenerse alejados.
No coloque ningún material inflamable o explosivo (sobre el horno), para evitar accidentes de incendio.

Mantenimiento



10.1 Precauciones Previas:

•Antes de realizar cualquier mantenimiento, desconecte el horno de la alimentación eléctrica, cierre la llave de paso del agua y asegúrese de cortar el suministro de gas (si aplica).

•Deje que el horno se enfríe completamente antes de manipularlo. Una vez apagado, mantenga la puerta abierta al menos 30 minutos. Antes de tocar cualquier pieza en el interior, acerque la mano para verificar que no haya calor residual.

10.2 Limpieza Regular:

•Si utiliza el horno diariamente, realice una limpieza diaria.

•Cuando el horno esté completamente frío, limpie el interior con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos.

•Nunca toque las resistencias del horno con un paño húmedo; utilice una toalla de papel seca para limpiar esta parte.

•Seque completamente el horno y deje ventilar. Luego de una hora, puede encenderlo a 80 °C durante unos minutos para asegurar un secado completo.

10.3 Mantenimiento de Componentes:

•Aplique aceite en ambos lados de la bisagra de la puerta una vez por semana para garantizar un movimiento suave y prolongar su durabilidad.

•Limpie regularmente los residuos del interior del horno y la superficie externa con un paño seco.

10.4 Advertencias:

. •Está estrictamente prohibido limpiar el horno con agua corriente o pulverizar agua, ya que podría causar fallos eléctricos, descargas eléctricas o daños permanentes al horno.

•Nunca limpie los vidrios si están calientes o tibios, ya que el choque térmico podría quebrarlos.

10.5 Inspecciones y Reparaciones:

•Realice inspecciones de rutina. Si detecta alguna falla, no utilice el horno y contacte a un servicio técnico autorizado.

•Si el cable de alimentación está dañado, reemplácelo únicamente con un cable específico proporcionado por la empresa o distribuidores autorizados.

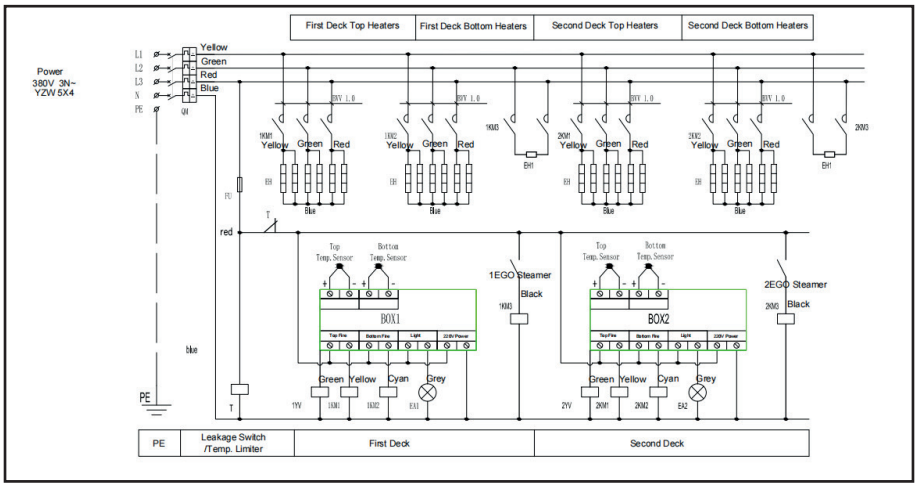
•Para un mantenimiento más profundo, recurra siempre a un servicio técnico autorizado.

Fallos comunes y soluciones

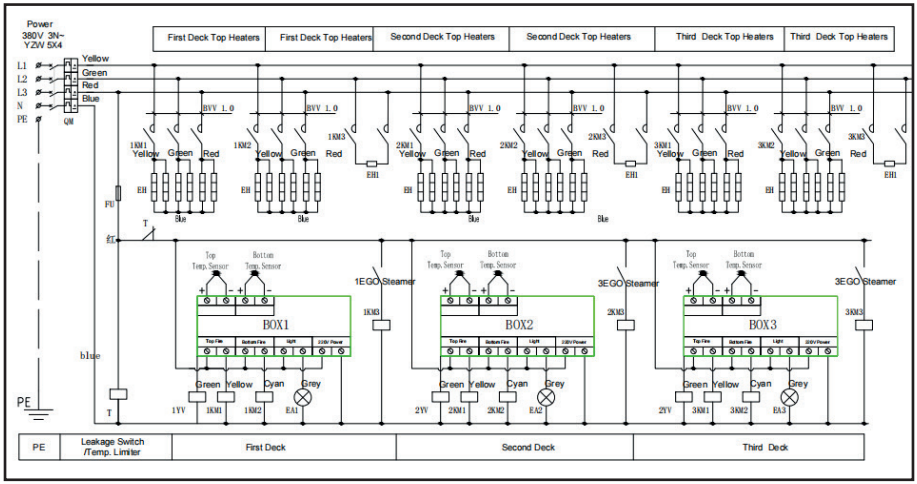
Fallo	Causa del problema	Solución
El termostato del horno no funciona	1) Fallo en el suministro eléctrico. 2) Fallo del controlador de temperatura. 3) El contactor de CA no funciona.	1) Verifique si hay cortes de energía, fallos de fase, fusibles quemados o fallos en el interruptor de reinicio. 2) Revise la conexión de los cables del termostato y pruebe el termostato; repare o reemplace el componente defectuoso. 3) Verifique si las bobinas o el contactor están en buen estado; repare o reemplace el contactor defectuoso.
El horno calienta lentamente	1) Fallo en el suministro eléctrico. 2) El contactor de CA está dañado. 3) Los tubos de calentamiento eléctrico están dañados.	1) Verifique si hay fallos de fase o si el voltaje está por debajo del nivel requerido. 2) Reemplace el contactor de CA. 3) Reemplace los tubos de calentamiento eléctrico quemados.
Efecto de horneado desigual	1) Fallo en el suministro eléctrico. 2) Fallo de fase en el contactor de CA, lo que provoca que algunos tubos de calentamiento no funcionen.	1) Verifique si hay fallos de fase. 2) Repare o reemplace el contactor de CA defectuoso.
Fuga eléctrica	1) El cable de tierra no cumple con los estándares. 2) Los tubos de calentamiento eléctrico están dañados. 3) Parte del cable eléctrico ha perdido los materiales aislantes.	1) El cable de tierra debe cumplir completamente con las normas de seguridad. 2) Reemplace los tubos de calentamiento eléctrico dañados. 3) Reemplace el cable eléctrico.

Diagramas Eléctricos

HURRICANE 5



HURRICANE 10



Garantía

Términos de la garantía
*Este es sólo un extracto de la póliza de garantía oficial adjunta al producto.

Estimado cliente:
El equipo que adquirió ha sido sometido a rigurosos procesos de control de calidad antes de llegar a su poder. Sin embargo, Gupo Empresas Pareti garantiza su perfecto funcionamiento durante el periodo de garantía legal y el señalado en la póliza de garantía.
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 valida excepto las siguientes situaciones:

- Enmiendas en la póliza de garantía.
- Mal uso del producto, intervención o modificación de terceros no autorizados por Grupo Empresas Pareti.
- Por motivos de conexión del aparato a otros equipos distintos a los indicados en el manual de uso o por mala conexión de estos.
- Daño causado por golpes de bodegaje y/o transporte incorrecto.
- Daños causados por terremoto, inundación, rayos o voltaje excesivo en la corriente o fuente de alimentación.
- Se excluye de la garantía las piezas y/o elementos del artefacto que están sometidos al desgaste propio del uso del producto.

Atención:

- Es su obligación leer el manual de usuario de su equipo, si no comprende el contenido no debe utilizar el producto. En caso de que el manual junto al producto no corresponda a la versión del modelo, entre a la página web y descargue la última versión del manual.

- El servicio técnico y las garantías serán en las dependencias de Grupo Empresas Pareti, ubicada en Aldunate 1676, Valparaíso – CHILE.

- Los gastos de transporte, es de exclusivo cargo del consumidor.

- La póliza de garantía debe permanecer en su poder.

Al enviar un equipo al Servicio Técnico en periodo de garantía, deberá adjuntar los siguientes antecedentes:

1. Póliza de garantía / 2. Fotocopia de factura o boleta / 3. Indicar falla del producto

Para compras efectuadas a alguno de nuestros distribuidores autorizados, el periodo será efectivo siempre y cuando el distribuidor o su cliente nos envié oportunamente la colilla de garantía debidamente rellenada y fotocopia de factura de venta.

Pareti Kitchenette®

HORNOS HURRICANE 40*60
5 Y 10 BANDEJAS

www.paretikitchenette.cl

Pareti-Kitchenette® es marca registrada de Grupo Empresas Pareti.
Ubicada en Aldunate 1676, Valparaíso – CHILE. / +56 (32) 279 04 00.