

HORNOS **TURBO** INDUSTRIALES.


MERCATECH

MANUAL DE USUARIO



ÍNDICE

FELICITACIONES

RECEPCIÓN

LÍNEA DE HORNO TURBO KIMSTAR

INSTALACIÓN

Instalación eléctrica

Instalación de gas

Alimentación de agua

POSICIONAMIENTO DEL EQUIPO

MONTAJE

CONTROLADOR ELECTRÓNICO

PROCEDIMIENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO.

Primer encendido del horno turbo:

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

LIMPIEZA DEL EQUIPO

DATOS TÉCNICOS DEL HTK-4G

SOLUCION DE PROBLEMAS

GARANTÍA

FELICITACIONES

Felicitaciones, usted acaba de adquirir un producto con la calidad Kimstar. Este horno fue diseñado para ofrecer alto rendimiento, cocción homogénea y eficiencia en panificación. Para obtener el mejor desempeño, lea este manual cuidadosamente y siga las instrucciones.

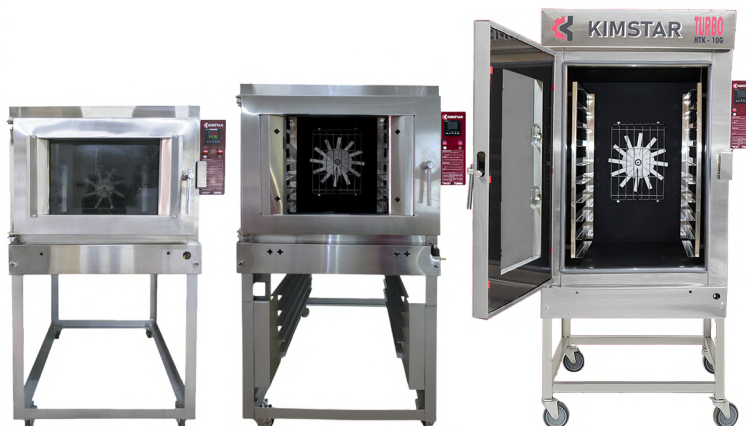
RECEPCIÓN

Revise el horno al recibirlo para detectar posibles daños de transporte como: golpes, vidrios quebrados o piezas faltantes. En caso de daños, notifique a la empresa transportadora y con el asesor comercial inmediatamente.

LÍNEA DE HORNOS TURBO KIMSTAR

Los hornos de panificación Kimstar Turbo están diseñados para lograr un horneado uniforme en menor tiempo, optimizando recursos de gas y electricidad. Cuentan con:

- Estructura interna en acero SAE1020 con pintura de alta temperatura.
- Acabado frontal en acero inoxidable.
- Puerta con visor de vidrio templado y cierre hermético con goma de silicona.
- Programación de temperatura y tiempo.
- Temperatura máxima de 250 °C.



INSTALACIÓN

Instalación eléctrica

- El horno requiere conexión monofásica de voltaje de 220 V, y frecuencia de 50 Hz, que es la que proporciona la red eléctrica de Bolivia.
- Si el voltaje de su establecimiento oscila en desacuerdo con la variación permitida, acuda a la empresa de energía para la regularización, o en casos de imposibilidad, instale un estabilizador automático de acuerdo con la potencia nominal.

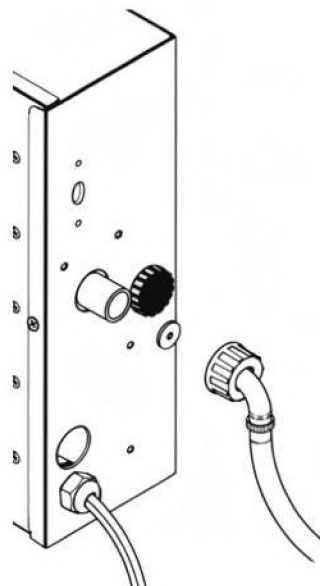


Instalación de gas

- El horno funciona con GLP y puede adaptarse a Gas Natural cambiando las boquillas del quemador.
- Consumo de GLP: aprox. 1,5 kg/hora.
- Presión de trabajo recomendada: 1 a 1,5 bar.
- Verifique fugas con agua jabonosa, nunca con fuego.
- No ubique la garrafa GLP o cilindro junto al horno, manténgalo alejado y siempre en posición vertical.
- Para el caso de Gas Natural Comercial no es necesario el uso de un regulador de presión.

Alimentación de agua

El horno cuenta con sistema de inyección de vapor automático. Se requiere conexión de agua fría con presión, solo es necesario colocar una manguera a la tubería principal agua (grifo o pila de agua). Puede conseguir un acople directo plástico de 3/4 plg. (rosca hembra 3/4 de pulgada) a manguera. La conexión de alimentación de agua es **OPCIONAL**, depende de el tipo de masas que elaborará en el horno.



POSICIONAMIENTO DEL EQUIPO

Instale el horno en superficie plana, nivelada y resistente al calor. Mantenga un espacio libre mínimo de 30 cm alrededor para ventilación y mantenimiento. No instale en exteriores ni bajo lluvia.



MONTAJE

El horno HTK-10G, HTK-5G Y HTK-4G incluye base con ruedas. Verifique el apriete de los tornillos de las ruedas de base con una llave N°13, o una llave crecen, y asegure que el horno quede nivelado antes de usar. Colocar el seguro de los frenos de las llantas delanteras para evitar el movimiento del horno.

CONTROLADOR ELECTRÓNICO

El panel permite programar temperatura, tiempo de cocción y vapor. Incluye:

PGM	Acceso a Programación
F1	Habilita/Deshabilita el vapor
F2	Habilita/Deshabilita conteo de tiempo
^	Tecla para Aumentar / Salida Auxiliar
∨	Tecla para disminuir
	Calentamiento Activado
	Chispa de encendido
	Lampara Activada
	Vapor activado
	Turbina Activada
	Temporizador Activado
	Temperatura en °C
	Temporizador



Para manejar el controlador electrónico se debe realizar los siguientes pasos:

1.- Encienda el horno pulsando el interruptor principal.



2.- Para acceder al modo de programación del aparato, pulse el botón **PGM** ; la temperatura seleccionada aparecerá en la pantalla roja.

3.- Para cambiar la temperatura, utilice los botones. **∨** **^**

4.- Al pulsar el botón de nuevo **PGM** , se mostrará la hora seleccionada en minutos y segundos.

5.- Para cambiar la hora, utilice los botones. **∨** **^**

6.- Tras seleccionar la hora y la temperatura deseadas, simplemente pulse el botón **PGM** o espere 7 segundos.

7.- Tras estos pasos, inicie el proceso de conteo con **F2** .

8.- Active la turbina con **AUX** **^** o **^** **^** .

9.- Active el vaporizado con **F1** , se activará durante 15 segundos la salida de agua.



PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO

1. Verifique que el horno este con el regulador conectado a la garrafa GLP (En caso de Gas Natural, la conexión será sin regulador) y que el cable de alimentación esté conectado a la toma de corriente.
2. Encienda el equipo con el primer interruptor, y encienda las luces con el segundo interruptor.
3. Encienda el motor/ventilador con el botón .
4. Programe la temperatura deseada (ej: 180 °C).
5. Espere el precalentamiento (aprox. 10 minutos).
6. Una vez llegada la temperatura de precalentamiento, coloque las bandejas con el producto.
7. Programe el tiempo de cocción (ej: 15-18 min para pan).
8. Inicie el temporizador con la tecla F2.
9. Active el vapor al inicio de la cocción si la receta lo requiere (opcional).
10. Al finalizar el tiempo, la alarma sonora indicando el término del horneado.
11. Retire con cuidado las bandejas y cierre el horno.

Primer encendido del horno turbo

Antes de utilizar el horno por primera vez, realice el siguiente procedimiento:

- Encienda el horno y ajuste la temperatura a 200 °C.
- Mantenga el calentamiento durante 30 minutos.

Este proceso llamado requemado, permite expulsar el vapor y la humedad presentes en el interior, así como eliminar posibles residuos de fabricación, garantizando un funcionamiento óptimo y seguro del equipo. Posterior al requemado, y cuando el horno enfríe a la temperatura ambiente se realiza la limpieza de vidrio templado.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD



- Nunca limpie el vidrio mientras el horno esté caliente; podría romperse debido al choque térmico.
- Limpie siempre la junta de la puerta después de cada uso; limpie el exterior y el interior del horno con jabón suave, un paño húmedo y agua limpia. Nunca utilice productos que dañen la pintura, como abrasivos, objetos afilados, disolventes ni productos químicos.
- Cuando el horno no esté en uso, mantenga la puerta abierta.
- No rocíe agua directamente sobre el Horno.
- Tenga cuidado al limpiar las piezas cercanas a la caja de control del horno; la entrada de agua puede afectar permanentemente el funcionamiento del equipo.
- Utilice siempre equipo de protección personal al operar o limpiar el equipo.
- Realice un mantenimiento profundo cada 6 meses.

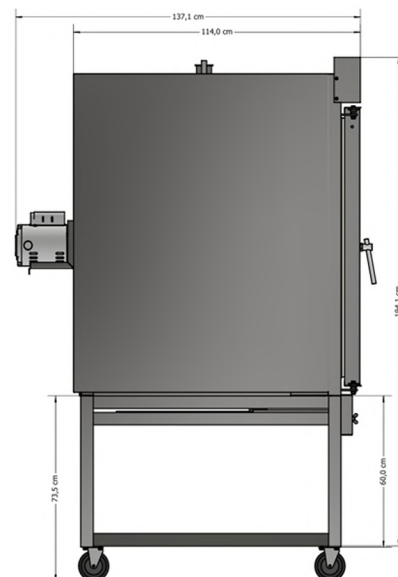
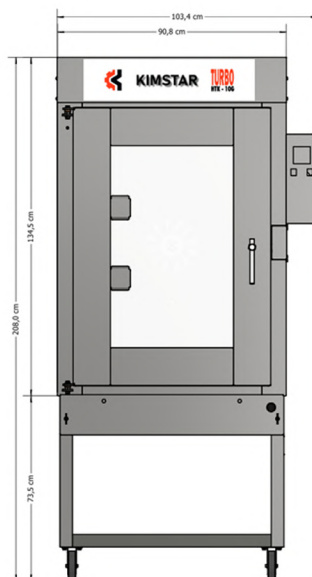
LIMPIEZA DEL EQUIPO

Use agua y detergente neutro, paño húmedo y suave. No use productos abrasivos ni chorros de agua directa. Limpie el vidrio de la puerta y la goma de cierre diariamente, pero a temperatura bajas, no cuando este más de 100 °C.



DATOS TÉCNICOS

PARÁMETRO	DETALLE
Modelo	HTK-10G
Capacidad	10 bandejas
Tamaño de bandeja	58 × 68 cm
Alto	194 cm
Ancho	104 cm
Largo	141 cm
Temperatura máxima	250 °C
Potencia del motor	3/4 HP



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	
El quemador no enciende, aunque realiza las chispas.	Regulador de presión sin regular.	Girar en sentido Horario o de las manecillas del reloj, para abrir el paso de gas.
El quemador enciende con una llama naranja	Quemador principal con el aire no regulado. Mala mezcla de aire-gas	Regular la apertura de la entrada de aire en el quemador, recorriendo la abrazadera metálica, hasta que solo cubra aproximadamente la mitad del orificio. La llama debe estar azul al encenderse.
Alarma de falta de gas.	Quemador principal con el aire no regulado.	Regular la apertura de la entrada de aire en el quemador, recorriendo la abrazadera metálica, hasta que solo cubra aproximadamente la mitad del orificio. La llama debe estar azul al encenderse.

Puede ingresar al siguiente link, para videos tutoriales sobre el regulador y el quemador:
<https://drive.google.com/drive/folders/1jwdENIWdK4yvbIs9jHytX6KrKHq4Ou5A?usp=sharing>

GARANTÍA

Alcance de la garantía

Kimstar garantiza este producto por un período de 1 (un) año a partir de la fecha de compra indicada en la factura, contra defectos de fabricación y funcionamiento bajo condiciones normales de uso.

La presente garantía es limitada y se aplica exclusivamente al producto descrito, siempre que haya sido instalado, operado y mantenido conforme a las instrucciones del fabricante.

Kimstar, a su exclusivo criterio, reparará o reemplazará las partes defectuosas sin costo por mano de obra o repuestos, siempre que el daño esté cubierto por esta garantía.

Condiciones para la validez de la garantía

La garantía será válida únicamente si:

- El producto fue adquirido a través de canales autorizados.
- Se presenta la factura o comprobante de compra.
- El equipo no ha sido intervenido por personal no autorizado.
- Se ha seguido estrictamente las instrucciones del manual.
- Verificar el estado funcional del horno al momento de la entrega.
- Confirmar que todos los accesorios estén completos (no se aceptan reclamos posteriores).
- Asegurar el suministro adecuado de gas (GLP) o instalación correcta en red comercial de gas natural.
- Ajustar correctamente el ingreso de aire del quemador si fuese necesario y del combustible glp, gas natural o energía eléctrica.

Exclusiones de garantía (uso indebido o factores externos)

Esta garantía no cubre daños o fallas ocasionadas por:

- Instalación incorrecta o fuera de especificaciones técnicas.
- Uso de gas, presión, entrada de aire o voltaje distinto al indicado.
- Golpes, caídas, rayones o manipulación indebida.
- Transporte inadecuado posterior a la entrega.
- Intervención, reparación o modificación por terceros no autorizados.
- Alteración o eliminación del número de serie o identificación.
- Exposición a condiciones ambientales extremas (humedad, corrosión, salinidad).
- Fenómenos naturales o fuerza mayor (incendios, inundaciones, descargas eléctricas, etc.).
- Fallas en el suministro eléctrico o de gas.

En estos casos, cualquier servicio será realizado con cargo al cliente.



GARANTÍA

CONDICIONES NORMALES DE OPERACIÓN (NO CONSTITUYE FALLA)

Los siguientes casos no se consideran defectos de fabricación:

- Desgaste natural de componentes (quemadores, rejillas, manijas, bombillos, rodamientos del motor, capacitores, etc.).
- Calentamiento normal del motor dentro de rangos técnicos.
- Ruidos propios del funcionamiento (ventilación, vibración leve).
- Obstrucciones por residuos de alimentos o suciedad.
- Ajustes necesarios por uso (puertas, reguladores de aire o gas).
- Variaciones por presión de gas o energía fuera de control del fabricante.

Estos casos pueden ser atendidos como servicio técnico, pero no están cubiertos por garantía.

Limitaciones y responsabilidades

Kimstar no será responsable por:

- Daños indirectos, incidentales o consecuenciales.
- Pérdidas comerciales, lucro cesante o interrupción de actividades.
- Costos adicionales no incluidos en el producto.
- Instalaciones, adecuaciones o modificaciones externas.

La responsabilidad máxima de Kimstar se limita al valor del producto adquirido.

Procedimiento para solicitar garantía

Para solicitar servicio técnico bajo garantía:

1. Contactar al servicio técnico autorizado o distribuidor.
2. Presentar la boleta de Garantía y Nota de venta.
3. Adjuntar evidencia (fotografías o videos del problema).
4. Enviar imagen de la placa de características del equipo.

Kimstar evaluará el caso y determinará si aplica garantía.

Tiempos y servicio

- Los tiempos de atención dependerán de la disponibilidad de tiempo del técnico, de repuestos y ubicación del cliente.
- El servicio puede realizarse en taller o en sitio si el horno está en la misma localidad del distribuidor o la fábrica, según criterio técnico.
- Kimstar no garantiza tiempos específicos de entrega o reparación.



GARANTÍA

Información adicional

El uso del producto implica la aceptación total de los términos de esta garantía. Para mayor información, visite: www.kimstarbolivia.com

Política de servicio técnico y costos

- Las visitas técnicas podrán generar costos cuando el diagnóstico determine que el caso no está cubierto por garantía.
- El cliente asumirá costos de transporte, viáticos o traslado del equipo cuando se determine que no se cumplió con las condiciones de la garantía.
- En caso de requerir traslado a taller, los costos logísticos serán definidos por Kimstar.

Nota Legal

Este documento constituye la única garantía aplicable al producto y sustituye cualquier otra garantía expresa o implícita.

