Pareti Kitchenette®

IGABA0019 - IGABA0020

MANUAL DE USUARIO

BPK 5 OVAL

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.**

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

Versión: IGABA0019 - IGABA0020 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad - 6
II.- Diagrama y estructura - 7
III.- Instalación - 09
IV.- Funcionamiento - 11
V.- Mantenimiento - 13
VI.- Garantía - 14

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.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, el producto debe colocarse con cuidado para evitar golpes severos.
El producto empaquetado no debe almacenarse al aire libre, debe colocarse en un lugar cerrado y en la posición correcta. Tome medidas contra la lluvia cuando haya algún almacenamiento temporal.

II.- DIAGRAMA Y ESTRUCTURA

La batidora BPK 5 Oval de Pareti-Kitchenette® son de uso industrial, fácil de usar y mantener, esperando que sean de gran ayuda para tu negocio.

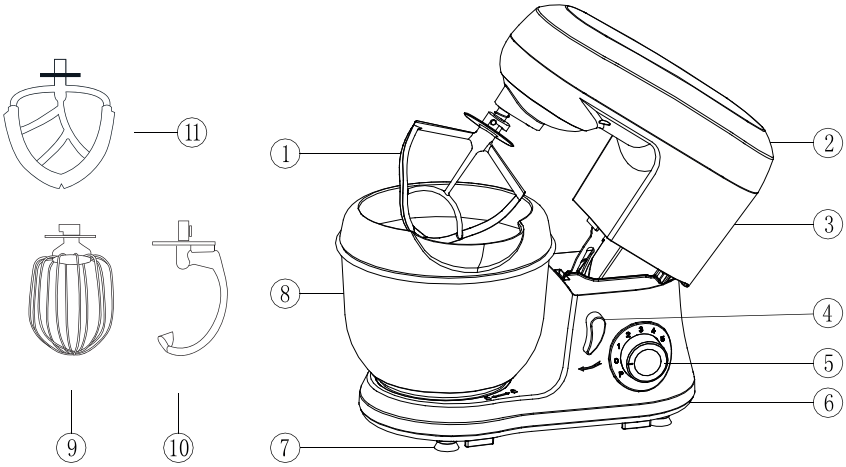
1.- PERFIL DE FUNCIONAMIENTO

Es un producto ideal para el uso profesional con carácter industrial, con ella facilitarás los procesos de producción. Pruébala y déjala que se convierta en tu aliada dentro de tu negocio, es una batidora totalmente fácil de usar.

Con la batidora **BPK 5 Oval Pareti Kitchenette®** podrás realizar mezclas blandas, permitiéndote facilitar el proceso de batir, mezclar y amasar alimentos.

Nuestra batidora cuenta con una capacidad máxima de 5 lts en su bowl, en donde su capacidad para batir mezclas blandas es de hasta 500 gr.

2.- DIAGRAMA



PARTES Y PIEZAS

1	BATIDOR DE PALETA
2	TAPA GRANDE
3	TAPA DE LA CARCASA SUPERIOR
4	PERILLA PEQUEÑA
5	DIAL DE CONTROL
6	TAPA CARCASA INFERIOR
7	PATAS
8	BOWL PARA MEZCLAR
9	BATIDOR DE HUEVOS
10	GANCHO PARA MASAS
11	BATIDOR DE PALETA CON GOMA

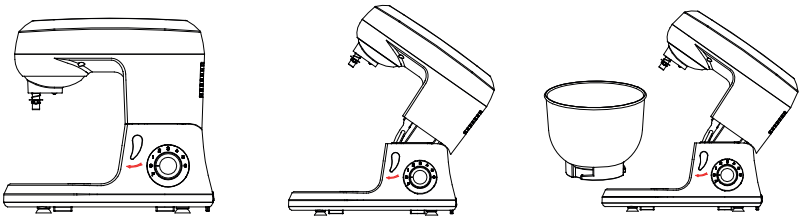
3.- PARÁMETROS

Modelo	BPK 5 OVAL
Producto	Batidora Profesional
Voltaje	220 V - 240 V
Potencia	1300 Kw
Frecuencia	50Hz - 60Hz
Capacidad	5 Lts

III.- INSTALACIÓN

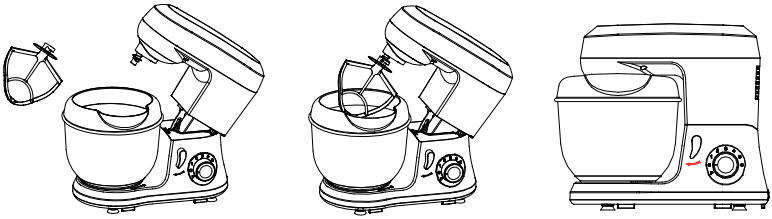
- Todas las partes de la batidora deben limpiarse a fondo antes de usarla por primera vez.
- Saque la longitud necesaria de cable ordenado en la base del dispositivo y conecte a la red eléctrica.

1.- Reuna los ingredientes de acuerdo con la receta; luego abra la tapa superior de la carcasa con la perilla pequeña.



2.- Coloque el bowl para mezclar en la placa del dispositivo y gire la unidad del recipiente en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijo.

3.- Coloque el batidor de masa/ el batidor de huevos/ el batidor normal en el conector de los batidores y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje firmemente.



4.- Gire la perilla pequeña en la dirección de la flecha (flecha que se encuentra en la máquina) y presione la tapa de la carcasa hacia abajo con una mano.

5.- Inserte el enchufe en la toma de corriente y cambie el ajuste "P" para uso breve o coloque el control de funcionamiento en la posición deseada 1-6.

6.- Gire el control de velocidades en la posición “0”.

7.- Levante la tapa superior de la carcasa girando la perilla pequeña.

8.- Ahora puede retirar el bowl para mezclar de la placa del dispositivo, girando en sentido antihorario.

IV.- FUNCIONAMIENTO

1.- Primero reuna los ingredientes como lo indica la receta, luego gire la perilla pequeña hacia abajo para abrir la tapa superior de la carcasa.

2.- Monte el bowl para mezclar lleno de ingredientes en la placa del dispositivo, y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj.

3.- Inserte la paleta de masa/ la batidora de huevos o la paleta de la batidora en el conector de los batidores y luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj.

4.- Presione la tapa de la carcasa superior hacia abajo girando la perilla pequeña.

5.- Después de ajustar la batidora, puede ponerse directamente en marcha girando el control de velocidades en sentido de las agujas del reloj.

6.- Una vez que la batidora deje de funcionar, vuelva a poner el interruptor en la posición "O".

PARA MEZCLAR O AMASAR MASA:

1.- Sugerencia de harina y agua en una proporción de 5: 3.
2.- Desde la velocidad 1 para mezclar 30 segundos, y la velocidad 2 para mezclar 30 segundos, luego la velocidad 3 durante unos 3 minutos.
3.- Al llenar el bowl del agitador, asegúrese de que no se exceda la cantidad máxima.
4.- La cantidad máxima de harina es de 500 g.
5.- Se debe utilizar el gancho para masa.

BATIR CLARAS DE HUEVO O NATA:

1.- Cambie la velocidad 4 a la velocidad 6, bata las claras sin parar durante unos 4 minutos, según el tamaño de los huevos, hasta que estén rígidas.
2.- Para la nata montada, bata 250 ml de nata fresca a una velocidad de 4 a 6 durante unos 4 minutos.
3.- Cuando llene el bowl con leche fresca, crema u otros ingredientes, asegúrese de no exceder la cantidad máxima.
4.- Se debe utilizar la batidora de huevos.

MEZCLAR BATIDOS, CÓCTELES U OTROS LÍQUIDOS:

1.- Mezcle los ingredientes según la receta disponible, de la velocidad 1 a la 6 durante unos 4 minutos.
2.- No exceda la cantidad máxima para el bowl de mezclar.
3.- Se debe utilizar la batidora de paleta (①).

VELOCIDAD	ACCESORIOS	DESCRIPCIÓN
1 - 3	Todo	- Posición inicial para todas las operaciones de mezcla. - Al agregar ingredientes.
	Gancho para masas	- Amasar y mezclar masas o ingredientes firmes. Ingredientes - 0,6 kg de harina común - 0,36 kg de agua tibia Preparación 1. Ponga los ingredientes en el bowl para mezclar. 2. Monte el protector contra salpicaduras y el gancho amasador. 3. Velocidad: 1°, amasar durante 30 segundos en el nivel 1. Segundo, amase durante 30 segundos en el nivel 2. En tercer lugar, amase durante 3 minutos en el nivel 3.
4 - 6	Batidor de globo	- Nata para montar - Claras de huevo - mayonesa - Batir la mantequilla hasta que quede esponjosa Ingredientes -6 claras de huevo Preparación 1. Ponga las claras de huevo en el tazón para mezclar. 2. Monte la protección contra salpicaduras y el batidor de globos. 3. Batir las claras a nivel 6 durante 4 minutos hasta que estén firmes.

V.- MANTENIMIENTO

1.- Antes de limpiar, asegúrese de que el control de velocidades esté en la posición “0” y que el enchufe se haya desconectado del toma corriente.

2.- Después de su uso, deje que el dispositivo se enfríe antes de comenzar a limpiarlo.

3.- Para limpiar el exterior del dispositivo, use un paño húmedo y un detergente no abrasivo.

4.- Al limpiar el interior, el exterior y la cubierta protectora contra el polvo, no utilice detergentes abrasivos ni alcohol.

5.- Para limpiar el dispositivo, nunca lo sumerja en agua.

6.- El batidora de masa, el batidora de huevos y los batidores de paletas no se pueden lavar en el lavavajillas. Los accesorios solo deben limpiarse con agua tibia y lavaloza.

7.- El bowl para mezclar es apto para lavavajillas. También se puede limpiar con agua tibia y lavaloza. No utilice detergentes abrasivos.

¡Advertencia!

Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, lesiones o daños:
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar.
- Nunca sumerja el producto en agua.

- No vuelva a utilizar la batidora hasta que esté completamente seca.
- El protector contra salpicaduras no es apto para lavavajillas.
- El bowl para mezclar está hecho de acero inoxidable y se puede limpiar en el fregadero o en el lavavajillas.

VI.- 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.

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