



**Pareti
Kitchenette®**



ICABA0021 - ICABA0022

MANUAL DE USUARIO

BPK 6 ROBOMIX

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: IGABA0021 - IGABA0022 MUV01

ÍNDICE

| | |
|----------------------------|------|
| I.- Normas de seguridad | - 6 |
| II.- Diagrama y estructura | - 7 |
| III.- Instalación | - 10 |
| IV.- Funcionamiento | - 12 |
| V.- Mantenimiento | - 13 |
| VI.- Garantía | - 14 |



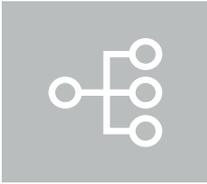
I.- NORMAS DE SEGURIDAD

- 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 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.

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

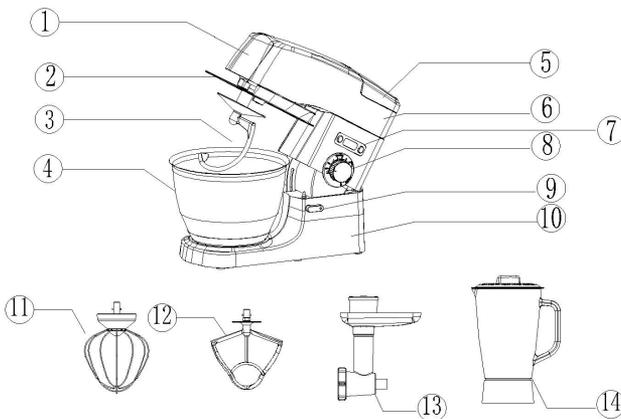
La **BPK 6 Robomix** de Pareti-Kitchenette® son de uso industrial, fácil de usar y mantener, esperando que sean de gran ayuda para tu negocio.

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.

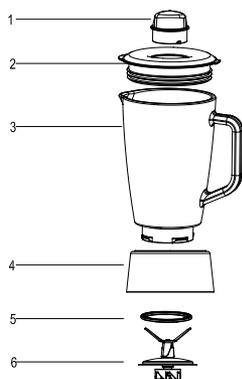
Nuestra **BPK 6 Robomix Pareti Kitchenette®** esta diseñada y pensada en entregarte un producto eficiente al momento de hacer tus preparaciones. Este producto puede amasar, batir y mezclar alimentos, con la capacidad de un bowl de 6 ltrs.

2.- DIAGRAMA

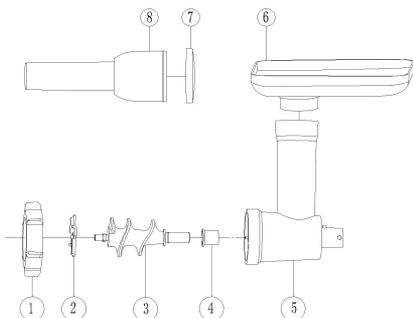


PARTES Y PIEZAS

| | |
|----|---------------------------|
| 1 | TAPA FRONTAL |
| 2 | TAPA DEL BOWL |
| 3 | BATIDOR PARA MASA |
| 4 | BOWL PARA MEZCLA |
| 5 | TAPA TRASERA |
| 6 | TAPA SUPERIOR |
| 7 | INDICADOR LCD |
| 8 | DIAL GIRATORIO |
| 9 | PERILLA PEQUEÑA |
| 10 | CUERPO PRINCIPAL INFERIOR |
| 11 | BATIDOR DE HUEVOS |
| 12 | BATIDOR DE PALETA |
| 13 | MOLEDORA DE CARNE |
| 14 | LICUADORA |



| | |
|---|-------------------------|
| 1 | TAZA MEDIDORA |
| 2 | TAPA |
| 3 | VASO DE VIDRIO |
| 4 | BASE DEL VASO DE VIDRIO |
| 5 | ANILLO DE SELLADO |
| 6 | BASE DE CUCHILLOS |



| | |
|---|------------------------|
| 1 | TUERCA DE FIJACIÓN |
| 2 | CUCHILLA PARA PICAR |
| 3 | EJE HELICOIDAL |
| 4 | MANGO |
| 5 | TUBO DE PICADO |
| 6 | PLACA DE LA TOLVA |
| 7 | TAPA |
| 8 | EMPUJADOR DE ALIMENTOS |

3.- PARÁMETROS

| | |
|------------|----------------------|
| Modelo | BPK 6 ROBOMIX |
| Producto | Batidora Profesional |
| Voltaje | 220 V - 240 V |
| Potencia | 1600 Kw |
| Frecuencia | 60Hz |
| Capacidad | 6 Lts |



III.- INSTALACIÓN

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

Instrucciones de montaje 1

- 1.-** Monte el anillo de sellado del vaso de la licuadora en la base de la cuchilla y monte la base en la parte de abajo de la jarra, y el anillo interior de la base se aprieta en la parte de abajo de la jarra hasta sentir firme todo el montaje.
- 2.-** Después de poner los ingredientes en el frasco, fije la tapa al frasco presionando hacia abajo.
- 3.-** Inserte la taza medidora en la abertura de la tapa y ajústela en sentido antihorario hasta que quede bloqueada.
- 4.-** Monte la licuadora junto con la jarra en la base principal y ubique el vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bloqueada.

Instrucciones de montaje 2

- 1.- Para abrir la tapa de la carcasa superior, utilice la perilla que indica girar hacia abajo.
- 2.- Para colocar el bowl para mezclar, asegúrese de que la velocidad de control esté en 0. Coloque el vaso en la placa del dispositivo y gire la unidad del vaso en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bloqueado. Fig 4
- 3.- Para colocar el batidor para masa/ el batidor de huevos/ el batidor mezclador en el conector de batidores, gire el eje de la cuchilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje firmemente. Fig 5
- 4.- Para bloquear el cabezal del motor, asegúrese de que esté completamente hacia abajo. Asegúrese de que la perilla pequeña esté en la posición de "bloqueo" girándola en la dirección de la flecha (que se encuentra en la máquina). Fig 6 Fig 7
- 5.- Para operar el control de velocidad, siempre debe establecerse la velocidad más baja para arrancar y luego moverse a la velocidad deseada para el trabajo. La posición "P" se utiliza para un uso breve de alta velocidad.
- 6.- Asegúrese de que la posición de velocidad esté en 0 cuando levante la tapa de la carcasa superior girando la perilla pequeña en el sentido de las agujas del reloj.
- 7.- Luego, puede quitar el bowl con la mezcla de la placa del dispositivo.

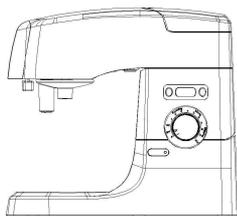


Fig. 2

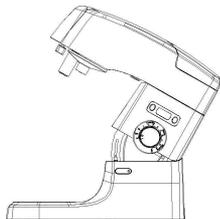


Fig. 3

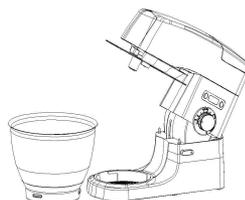


Fig. 4

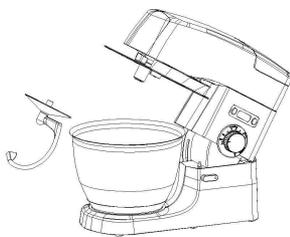


Fig. 5



Fig. 6

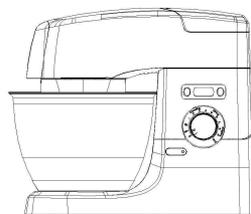


Fig. 7



IV.- FUNCIONAMIENTO

BATIR CLARAS DE HUEVO O NATA

- 1.-** Cambie la velocidad 7 a la velocidad 9, bata las claras sin parar durante unos 5 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 7 a 9 durante unos 5 minutos.
- 3.-** Cuando llene el bowl con leche fresca, crema u otros ingredientes, asegúrese de no exceder la cantidad máxima.
- 4.-** Se debe utilizar el batidor de huevos.

MEZCLAR BATIDOS, CÓCTELES U OTROS LÍQUIDOS:

- 1.-** Mezcle los ingredientes según la receta disponible, de la velocidad 1 a la 9 durante unos 4 minutos.
- 2.-** No exceda la cantidad máxima para el vaso.

INSTRUCCIÓN DE FUNCIONAMIENTO DE LA LICUADORA

- 1.-** Coloque los alimentos que desea procesar en el vaso de vidrio.
- 2.-** Ponga la tapa en el vaso de vidrio y ciérrelo bien. Coloque la taza medidora en el agujero de la tapa y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear.

AJUSTE DE VELOCIDAD

Ajuste "6-7" para uso ligero con líquidos.

Ajuste "8-9" para una consistencia más sólida: para mezclar líquidos y alimentos sólidos.

Ajuste "P" para triturar hielo y movimientos de impulso cortos y potentes.

(El interruptor no se activa permanentemente en el ajuste "P". Debe mantener el dial en el ajuste "P" o girarlo repetidamente en el ajuste "P")

Después de usar la licuadora, mueva siempre el interruptor a la posición 0 y saque el enchufe de la toma corriente, y para quitar el frasco de vidrio, simplemente gire en sentido antihorario.

CARACTERÍSTICA ADICIONAL - Temporizador

El temporizador es especialmente útil para medir el tiempo de mezcla o cuando una receta no especifica el tiempo de mezcla.

Puede controlar el tiempo que se tarda en mezclar bien los ingredientes, de modo que la próxima vez que mezcle los mismos ingredientes pueda configurar el temporizador para un tiempo específico. El dial de control de velocidad se gira desde la posición '0' a una de las velocidades de mezcla. Cuando el dial de control de velocidad se gira de nuevo a la posición '0', la pantalla LCD mostrará '0:00'.



V.- MANTENIMIENTO

- 1.-** Después de su uso, deje que el dispositivo se enfríe antes de comenzar a limpiarlo.
- 2.-** Utilice un paño húmedo y un detergente no abrasivo para limpiar el exterior del dispositivo.
- 3.-** NO utilice detergentes abrasivos ni alcohol al limpiar el interior y el exterior de la tapa del bowl.
- 4.-** NO lave ni sumerja el cabezal de la batidora y la base de la batidora en agua o cualquier otro líquido. Límpielo con un paño suave y húmedo, séquelo completamente. No permita que entre agua ni ningún líquido en el sistema de engranajes, ya que podría dañarlo.
- 5.-** La batidora de masa, la batidora de huevos y la batidora de paleta NO se pueden lavar en el lavavajillas. Los accesorios solo deben limpiarse con agua tibia y lavalozas.
- 6.-** El bowl para mezclar es apto para lavavajillas. También se puede limpiar con agua tibia.



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 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