



**Pareti
Kitchenette®**



IGABA0001 0002 0014 0017 0018

MANUAL DE USUARIO

BATIDORAS 10 20 30 LTS

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: IGABA0001 0002 0014 0017 0018 MUV01

ÍNDICE

I.- Normas de seguridad	- 06
II.- Diagrama y estructura	- 07
III.- Instalación	- 09
IV.- Funcionamiento	- 10
V.- Mantenimiento	- 11
VI.- Resolución de Problemas	- 12
VII.- Garantía	- 13



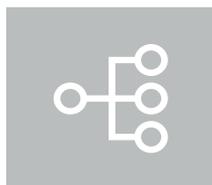
I.- NORMAS DE SEGURIDAD

- 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 estén 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

Las batidoras 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

La batidoras están diseñadas para un alto rendimiento. Ellas pueden ser usadas para mezclas de harinas, mezclas de trozos de frutas, hacer cremas, batidos de huevos, etc.

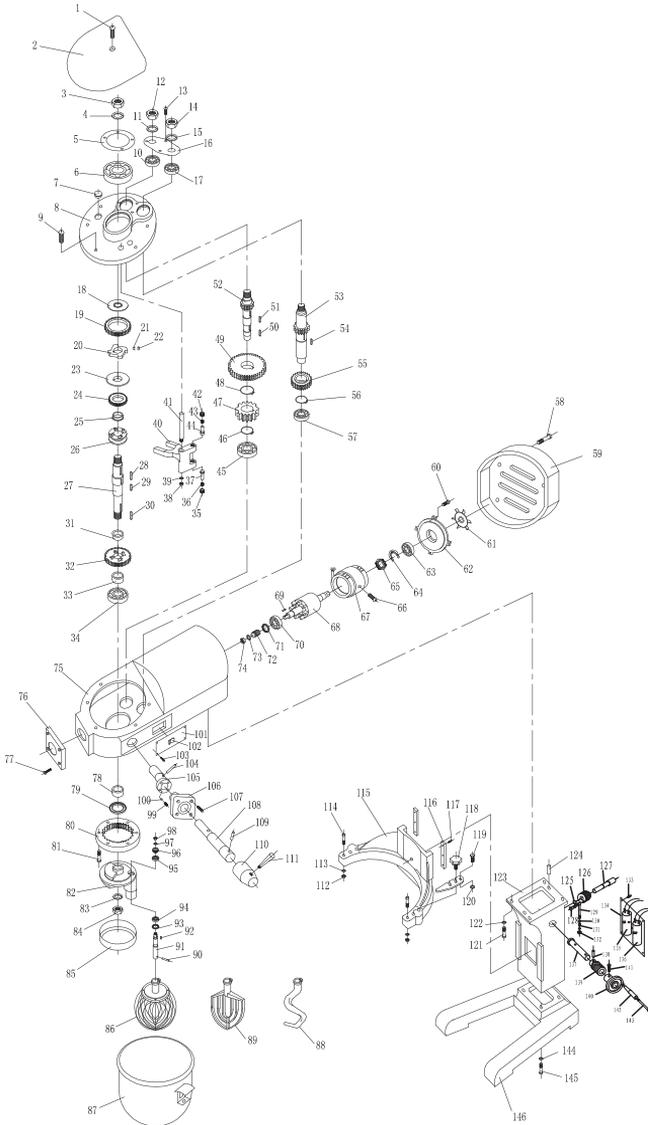
Estas batidoras realizan un movimiento planetario, en donde el elemento agitador realiza un movimiento planetario dentro del bato, haciendo que los alimentos sean completamente mezclados. La máquina trabaja en forma suave y segura. Hay tres grados de velocidad de trabajo y que están relacionados con los elementos agitadores, lo cual resulta en un excelente rendimiento.

Todas las partes de la máquina que están en contacto con los alimentos son hechas de acero inoxidable o sus superficies están especialmente tratadas en conformidad con las normas de higiene estándar.

2.- PARÁMETROS

Modelos	Potencia	Consumo	Capacidad	Voltaje	Velocidades	Peso
BPK-10	370 W	0.37 KW	10 L	220V/50Hz	90/160/300 rpm	60 - 75 KG
BPK-20	1100 W	1.1 KW	20 L	220V/50Hz	105/180/360 rpm	80 - 95 KG
BPK-30	1500 W	1.5 KW	30 L	220V/50Hz	110/200/420 rpm	73 - 90 KG
BPK-20A	1100 W	1.1 KW	20 L	220V/50Hz	115/180/360 rpm	80 - 95 KG
BPK-30A	1500 W	1.5 KW	30 L	220V/50Hz	110/200/420 rpm	73 - 90 KG

3.- DIAGRAMA



PARTES Y PIEZAS

1	TORNILLO M6X30	47	ENGRANAJE DEL EJE	93	SELLO DEACEITE
2	TAPA	48	CIRCLIP DEL EJE	94	RODAMIENTO
3	TUERCA M12	49	ENGRANAJE DEL EJE	95	RODAMIENTO
4	ARANDELA	50	CHAVETA 5X12	96	ENGRANAJE PLANETARIO
5	PLACA DE PRESIÓN	51	CHAVETA 5X12	97	ARANDELA
6	COJINETE	52	EJE PUENTE	98	TUERCA M12
7	TAPA DEL ORIFICIO DE LLENADO DE ACEITE	53	EJE DE ENTRADA	99	RESORTE DE POSICIONAMIENTO
8	TAPA	54	LLAVE 5X14	100	BOLA DE ACERO
9	TORNILLO M6X25	55	TASA COREANA	101	PLACA CARACTERÍSTICA
10	COJINETE	56	CIRCLIP DEL EJE	102	INTERRUPTOR
11	ARANDELA	57	COJINETE	103	TORNILLO M4X16
12	TUERCA M10	58	TORNILLO M5X50	104	PASADOR CÓNICO
13	TORNILLO M4X8	59	TAPA TRASERA	105	BLOQUE DE MANIVELA DE CAMBIO
14	TUERCA M10	60	TORNILLO MSX16	106	TAPA DE POSICIONAMIENTO DE CAMBIO
15	ARANDELA	61	ASPA DEL VENTILADOR DEL MOTOR	107	TORNILLO M6X14
16	PLACA DE PRESIÓN	62	TAPA TRASERA DEL MOTOR	108	PASADOR DE MANIVELA DE CAMBIO
17	COJINETE	63	COJINETE	109	PASADOR
18	ABRAZADERA DE LEVA	64	PLACA BASE CENTRIFUGA	110	MANGUITO DE POSICIONAMIENTO
19	ANILLO DE ENGRANAJE EXTERIOR	65	INTERRUPTOR CENTRIFUGO	111	MANIJA DE CAMBIO
20	LEVA	66	TORNILLO M6X30	112	TUERCA M8
21	HOJA DE RESORTE	67	ESTATOR DEL MOTOR	113	ARANDELA DE RESORTE
22	RODILLO 8X16	68	ROTOR DEL MOTOR	114	PASADOR DE SOPORTE DEL CILINDRO
23	ANILLO DE RETENCIÓN DE LEVA	69	LLAVE 3X25	115	SOPORTE DE CILINDRO
24	SUBENGRANAJE COMBINADO	70	COJINETE	116	PLACA PLANA DEL SOPORTE
25	CASQUILLO DE COMPENSACIÓN	71	SELLO DE ACEITE	117	TORNILLO M6X161
26	SUBCOMBINADO	72	TORNILLO SINFIN DE TRANSMISIÓN PRINCIPAL	118	PASADOR DE BLOQUEO DEL CILINDRO
27	EJE CENTRAL	73	ARANDELA ELÁSTICA	119	TORNILLO M6X20
28	CHAPADO 6X25	74	TUERCA M10	120	ARANDELA
29	CHAVETA S835	75	CAJA	121	TORNILLO M8X35
30	CHAVETA 6X45	76	VISTA TAPA AGUJERO	122	ARANDELA DE RESORTE
31	CASQUILLO DESLIZANTE	77	TORNILLO MSX15	123	POSTE DE GUÍA
32	ENGRANAJE SECUNDARIO COMBINADO	78	CASQUILLO PULVIMETALURGICO	124	PASADOR CILINDRICO
33	ESPACIADOR	79	RETÉN	125	ANILLO DE RETENCIÓN DEL EJE
34	RODAMIENTO	80	CORONA	126	ENGRANAJE HELICOIDAL DE ELEVACIÓN DEL CUCHARÓN
35	TUERCA DE AJUSTE	81	TORNILLO M6X25	127	EJE DEL ENGRANAJE HELICOIDAL
36	RESORTE DE HORQUILLA	82	PORTAENGRANAJE PLANETARIO	128	TORNILLO DEL GANCHO
37	CONTACTO DE HORQUILLA	83	ARANDELA	129	GANCHO
38	TUERCA M10	84	TUERCA M16	130	ARANDELA
39	ARANDELA	85	ARO DECORATIVO	131	RESORTE DEL GANCHO
40	HORQUILLA	86	BATIDOR PARA HUEVO	132	TUERCA M10
41	HORQUILLA EJE	87	BOWL	133	TORNILLO M4X8
42	TUERCA EJE	88	AMASADORA	134	PLACA DE ASIENTO DEL CONDENSADOR
43	MUELLE DE HORQUILLA	89	AGITADOR	135	CONDENSADOR
44	CONTACTO DE HORQUILLA	90	PASADOR CILINDRICO	136	CONDENSADOR
45	COJINETE	91	EJE DEL ENGRANAJE PLANETARIO	137	EJE HELICOIDAL
46	CIRCLIP DEL EJE	92	LLAVE 5X20	138	PASADOR 4X20

139	TORNILLO
140	VOLANTE DE ELEVACIÓN
141	TORNILLO M6X16
142	MANGO DEL VOLANTE
143	MANDRIL DE LA PLACA DEL VOLANTE
144	ARANDELA DE RESORTE
145	TORNILLO M8X45
146	PATAS



III.- INSTALACIÓN

- 1.- Desembale cuidadosamente. Coloque la unidad sobre una superficie firme, pareja y dura. No es necesario efectuar la instalación sobre un cimiento especial.
- 2.- Asegúrese que el voltaje de alimentación es el mismo que está indicando en la placa donde se muestran las características de la unidad.
- 3.- **ES OBLIGATORIO CONTAR CON ALIMENTACIÓN CON TIERRA ELÉCTRICA.**



IV.- FUNCIONAMIENTO

1.- Asegúrese que el voltaje de alimentación es el mismo que está indicado en la placa donde se muestran las características de la unidad. La conexión de tierra eléctrica debe estar hecha.

2.- Cambio de marchas, siempre deberá detener la máquina para cambiar de marcha, objeto no dañar la unidad. Si el cambio está muy duro, vuelva hacer andar la unidad, deténgalo de nuevo e intente realizar el cambio de marcha.

3.- Seleccione el agitador y la velocidad apropiada para realizar la mezcla que desea.

a) El agitador de gancho, para mezclar harinas, debe ser usado en la velocidad más lenta (L).

b) El agitador de paleta, debe ser usado en la velocidad (M)



c) El agitador de globo, para mezclar huevos o cremas, debe ser usado en la velocidad alta (H)

*** Cuando la unidad se encuentra trabajando el bolo se debe encontrar en la parte alta. Cuando desee cambiar el agitador debe bajar el bolo a la parte más baja.**



V.- MANTENIMIENTO

Los rodamientos, engranajes y eje de la máquina han sido debidamente engrasados en fábrica, esto permitirá que la unidad trabaje perfectamente. Es recomendable revisar cada 6 meses si es necesario agregar o cambiar la grasa.

También es recomendable que se agregue grasa en los rieles donde se desplaza el montaje soporta globo, ambos lados para un desplazamiento seguro y ágil. Mantenga la unidad limpia, siempre después de usarla deberá dejarla limpia.



VI.- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Motor no gira	1.- Contactos eléctricos sueltos verifique circuito eléctrico, interruptor centrifugo, interruptor principal. 2.- Capacitor partida malo reemplace el capacitor
Motor ruidoso trata de partir y no puede	Hay muchas cosas en el bowl, la unidad esta sobrecargada, reduzca las cosas dentro del bowl
Caja de engranajes genera temperatura alta y mucho ruido	Grasa no es suficiente agregue cambie la grasa
Máquina genera temperatura, velocidad	Voltaje no es suficiente, revise la alimentación eléctrica.
Fuga de grasa	La tapa rodamientos fallada reemplace la tapa
Subida y bajada del bowl difícil	Las guías sucias u oxidadas lavar, retirar óxidos y engrasar
Los agitadores tocan los lados	1.- Los agitadores deformados, reemplacelos 2.- El bowl deformado, reemplacelo



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.- INDIÇAR 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