

Precauciones

- 1- Después de 5 minutos de uso continuo, permita una pausa, para evitar recalentamiento del motor.
- 2- Vuelva a ponerla en funcionamiento después de 10 minutos.

Cuidado y limpieza

- 1- Desenchufe el aparato.
- 2- Limpie el cuerpo del aparato utilizando un paño húmedo. Luego séquelo con un paño suave.
- 3- Limpie las varillas bajo la canilla o en el lavaplatos. Enjuague y seque.
- 4- Después de utilizar su aparato, se recomienda limpiar los accesorios enseguida. Esto quitará cualquier resto pegajoso de alimentos en las varillas.

Velocidad	Función	Uso
Apagado	Apagado	
1. Lenta	Amasar	Para preparar salsas, masa de pan dulce y budín.
2. Media-Lenta	Mezclar	Para combinar líquidos, ingredientes secos, claras de huevo y cremas.
3. Media	Licuar	Para preparar batidos varios y licuados.
4. Media-Alta	Batir	Para preparar cremas batidas, masas para pastel y tortas.
5. Alta	Batido rápido	Prepara mezclas livianas de cremas, claras de huevos, puré, etc.
Turbo	Igual a vel. 5	

PK-92050

Datos técnicos:

Voltaje: 220v, 50Hz, 300W

PUNKTAL
www.punktal.com

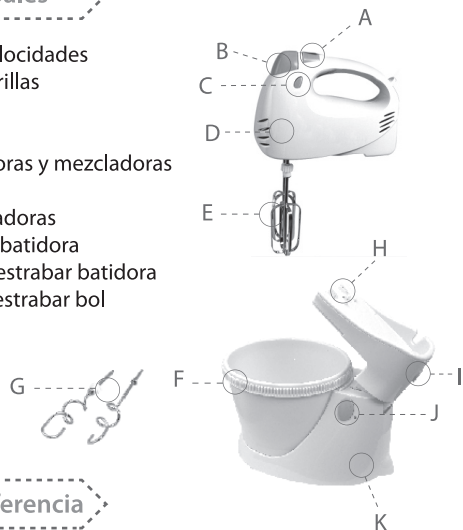
PUNKTAL



Batidora con Bol
Manual de operación

Partes principales

- A. Control de velocidades
- B. Ejector de varillas
- C. Botón turbo
- D. Motor
- E. Varillas batidoras y mezcladoras
- F. Bol
- G. Varillas amasadoras
- H. Asiento de la batidora
- I. Botón para destrabar batidora
- J. Botón para destrabar bol
- K. Base



Figuras de referencia



Modo de utilización

- 1- La inserción de las varillas batidoras y amasadoras es por enganche, hasta que se cierren con llave en el lugar. Siempre inserte el accesorio equipado con una corona dentada en la apertura indicada en el aparato con una corona que también es dentada (fig. 1).
- 2- Enchufe el aparato.
- 3- Dependiendo de la cantidad a ser preparada, coloque los ingredientes en un recipiente apropiado.
- 4- Coloque las varillas de la batidora en el recipiente y comience seleccionando una velocidad de funcionamiento (fig.1 y 2).
- 5- Seleccione las velocidades entre las posiciones 1 a 5. (fig.2).
- 6- Puede accionar el botón Turbo que permite acceder directamente a toda la potencia de su aparato (fig.3).
- 7- Cuando haya terminado, restablezca el control de velocidades a posición 0.
- 8- Desenchufe el aparato.
- 9- Quite las varillas de la batidora, pulsando el botón ubicado en la parte frontal del aparato (fig. 4).
- 10- Monte la unidad principal en el soporte (fig.6).
- 11- Coloque el bol en su posición (fig.7)
- 12- Para quitar la batidora del soporte, apriete el botón ubicado en la parte posterior (fig. 8).
- 13- Cuando vuelva a colocar la batidora nuevamente en el soporte presione el botón ubicado en la parte lateral (fig.9).

Medidas de seguridad

- 1- Lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar su aparato la primera vez.
- 2- Nunca deje el aparato al alcance de niños. El uso de este aparato por niños, jóvenes o persona inválidas siempre debe supervisarse.
- 3- No utilice su aparato al aire libre. Úselo exclusivamente en forma doméstica.
- 4- Desenchufe el aparato cuando haya terminado de usarlo y cuando vaya a proceder a su limpieza.
- 5- No utilice el aparato si se ha dañado. Debe consultar al servicio técnico autorizado.
- 6- No sumerja el aparato o el cable de alimentación eléctrica en el agua o en cualquier otro líquido.
- 7- No permita que el cable cuelgue al alcance de los niños.
- 8- Si el cable está dañado no use su aparato para evitar cualquier riesgo y consulte al servicio técnico autorizado.
- 9- Nunca toque las varillas batidoras y amasadoras cuando el aparato está funcionando. Si tiene pelo largo, trenzas, etc. evite que cuelguen encima de los accesorios cuando ellos están funcionando.
- 10- Desenchufe el aparato después de haberlo utilizado. (Guárdelo en su caja con sus accesorios).
- 11- No mezcle las varillas en la misma operación.
- 12- El cable de alimentación eléctrica no debe de estar en contacto con las partes calientes de su aparato, ni cerca de una fuente de calor o sobre bordes filosos.

Antes de usar su aparato la primera vez limpie los accesorios cuidadosamente.