

**ESPAÑOL**

# **Licuada con picadora**

**PK-337LIC**

**Manual de operación**



**PUNKTAL**

**[WWW.PUNKTAL.COM.UY](http://WWW.PUNKTAL.COM.UY)**

Gracias por escoger uno  
de nuestros productos y lo  
felicitamos por su compra.  
Nuestros electrodomésticos están  
diseñados para alcanzar los más  
altos estándares de calidad.



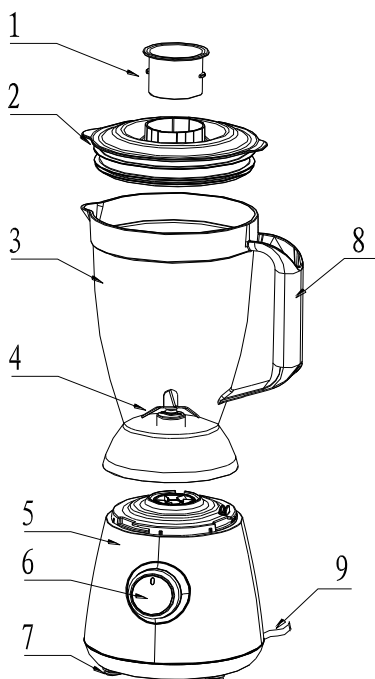
POR FAVOR, LEA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA USAR EL PRODUCTO DE FORMA SEGURA Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Lea estas instrucciones antes de usar el producto.
- Siempre desconecte de la alimentación eléctrica, si se deja sin atención y antes de desarmar o limpiar.
- Este producto no ha sido diseñado para personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, falta de o ninguna experiencia, excepto cuando son supervisadas por una persona hábil, mayor de edad.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con la unidad.
- Si el cable se daña, debe ser sustituido por el servicio técnico PUNKTAL, para evitar daños a la persona.
- Al vaciar y lavar la jarra, tome extremo cuidado con las cuchillas que pueden producir daño a la persona.
- Apague y desconecte la unidad antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes móviles.
  - Este producto ha sido diseñado para uso doméstico o similares como :
    - – pequeñas oficinas;
    - – clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
- Mantenga alejado los dedos de las cuchillas durante el uso.
- No licúe alimentos calientes.
- Siempre opere el producto sobre una superficie plana y nivelada.
- Verifique que la llave de velocidades esté en la posición “0”, antes de enchufar a la red eléctrica.
- La operación en forma continuada no debe superar los 2 minutos, para licuar líquidos y menos de 30 segundos con el accesorio picador.
- Lea en forma completa y guarde estas instrucciones, para referencias posteriores durante el uso.
- Siempre apague la unidad antes de enchufar o desenchufar de la corriente eléctrica el producto.
- No use este producto con extensiones de cable que no están verificadas por personal calificado, por su seguridad.

- Antes de conectar el producto, verifique que el voltaje indicado coincide con el voltaje de la red eléctrica.
- No use el producto para otro uso distinto al propósito para el cual se fabricó.
- No ubique el producto cerca de llamas de gas, estufas eléctricas o cocinas encendidas. No use este producto apoyado sobre otro electrodoméstico.
- Evite dejar colgando el cable o tocando una superficie caliente.
- No opere cualquier electrodoméstico cuyo cable está dañado o si se ha caído o sufrido cualquier tipo de daño.
- No sumerja el producto en agua u otros líquidos.
- Nunca toque las cuchillas cuando el producto está enchufado.
- Tome especial cuidado al lavar la jarra ya que las cuchillas son muy afiladas.

## IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Tapa de medida dosificadora
2. Tapa de la jarra
3. Jarra de licuar (1.5 litros)
4. Cuchillas de licuar
5. Unidad principal
6. Llave de control de velocidades
7. Base plástica.
8. Asa de la jarra de licuar.
9. Cable y enchufe
10. Vaso de picadora
11. Cuchilla de picar
12. Base de picadora

## USANDO LA LICUADORA

1. Coloque la tapa (1) en la tapa de la licuadora (2) y gírela hasta que afirme. Coloque la tapa de la jarra sobre la jarra y presione hasta fijar.
2. Coloque la jarra sobre la unidad principal y gire en sentido antihorario (Fig 2). Ver el capítulo “Sistema de cierre de seguridad”.



Fig 1

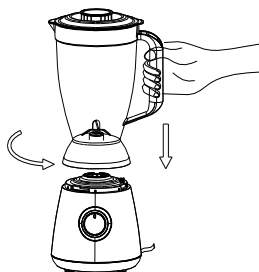


Fig 2

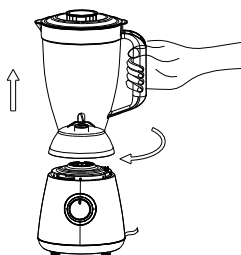


Fig 3

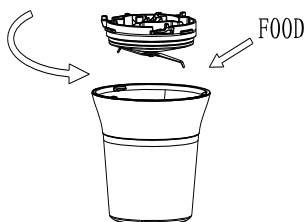


Fig 4

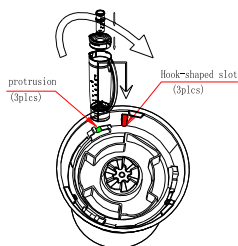


Fig 5

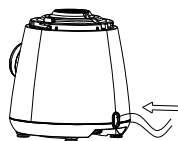



Fig 6

- 
3. Quite la tapa de medida dosificadora y agregue los ingredientes en la jarra de licuar.
  4. Vuelva a colocar la tapa de medida dosificadora. Vea el capítulo “Sistema de cierre de seguridad”. No exceda el máximo indicado de 1,5lt..
  5. Con la llave (6), seleccione la velocidad deseada 1, 2 or PULSE.
  6. Girando a la posición “P”, se inicia el proceso y se mantiene mientras se sujeta la perilla.
  7. Las posiciones 1 y 2 proporcionan funcionamiento continuo, hasta tanto no se mueva la perilla a la posición “0”.
  8. Puede agregar ingredientes durante el funcionamiento, quitando la tapa dosificadora del orificio de la tapa de la jarra de licuar.
  9. Una vez terminado el proceso de licuado, mueva la perilla a la posición “0”.
  10. Desenchufe la unidad, Remueva la jarra de la unidad principal girando en sentido horario hasta que la marca de flecha quede en línea con la marca “desbloqueada” de la base (Fig 3), y luego vacíe el contenido de la jarra.

## **SISTEMA DE CIERRE DE SEGURIDAD**

Pensando en su seguridad, este producto se diseñó con un sistema de cierre de seguridad. Mientras la jarra no está en su posición correcta, la unidad no funcionará.

Para armar correctamente la unidad para licuar:

1. Coloque la unidad principal sobre la mesa, con el frente del producto hacia Ud.
2. Coloque la jarra de licuar sobre la unidad principal CON EL ASA HACIA SU MANO DERECHA.
3. Tome la unidad principal con una mano , mientras gira la jarra con la otra mano hasta escuchar un click indicando que la jarra se ajustó correctamente en su lugar. Ahora el producto está pronto para usar.

## GUÍA DE SU LICUADORA

### Cantidad a licuar/Tiempo de proc.

Max. tiempo para Max. ingredientes	120 segundos	<b>Cantidades sugeridas a licuar/Tiempo de proceso</b>			
		<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad(g)</b>	<b>Tiempo(seg.)</b>	<b>Velocidad</b>
		Crema	200-400g	50-60s	1
Nota: Solo para crema, a 4-8°C					

Cantidades sugeridas a licuar/Tiempo de proceso/Velocidad				
Tarea a realizar	Ingredientes	Cantidad(g)	Tiempo(segundos)	Velocidad
Puré de vegetales	Zanahorias	20-100g	30-40s	2
	Papas	20-100g		
	Cebollas	20-100g		
	Agua	70-200g		
Margarita de frutillas (cocktails)	Pulque	240ml	≤120s	2
	Curacao	60ml		
	Frutillas congeladas	225g		
	Jugo de limón concentrado congelado	145g		
	Cubos de hielo	150g		
Smoothie de frutas	Trozos de frutas	200g	≤120s	2
	Cubos de hielo	50g		
	Yogurt / Leche	100g		
Milk shake	Leche	100-200ml	30-50s	1, 2
	Helado de vainilla	200-300g		
	Bananas	1/4-1/2 pcs		
	Sirope de Chocolate	30-60g		
Sopa de papas y puerros	Papas	150g	50-60s	1, 2
	Puerros	150g		
	Agua	300g		
Panqueques (pasta)	Harina	170g	40-60s	1, 2
	Sal	8g		
	Huevos	3 un.		
	Leche	260ml		
	Agua	240ml		
	Manteca	50g		
Hielo en escamas	Cubos de hielo	200g	On :3sec, Off :3 sec Repetir : 7-10 veces	PULSE
	Max. cantidad: 200g (Tamaño:25mm×25mm×25mm). Max tiempo operación :50segundos			
Agua nieve de hielo	Cubos de hielo	200g	Tiempo máximo de op.: 90 segundos	PULSE, 2
	Agua	600g		
Procesar agua con hielo, Max. : ≤800g(Hielo / Agua: 1:3)				

**ATENCIÓN!** Los tiempos pueden variar, use estos tiempos solamente como una guía.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Un breve giro en la licuadora rescatará la salsa espesa o una salsa a base de huevos que se haya separado.
- Los alimentos para mezclar deben cortarse en cubos (aproximadamente 2-3 cm), esto ayudará a lograr un resultado uniforme.
- Nunca llene la jarra de la licuadora por encima del nivel máximo indicado.
- Para garantizar una mezcla eficiente al mezclar ingredientes pesados, puede ser necesario detener la licuadora y empujar los ingredientes hacia abajo de los lados de la jarra con una espátula.
- Cuando haga puré de frutas o vegetales, cocidos o crudos, córtelos en trozos pequeños para facilitar la mezcla.
- Cuando mezcle una variedad de ingredientes, mezcle primero los líquidos y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre asegúrese de quitar las piedras de la fruta y los huesos de la carne, ya que pueden dañar las cuchillas.
- No procese líquidos calientes en su licuadora. Permita que se enfríe antes de procesar.
- Siempre ventile la jarra de la licuadora cuando haga puré con ingredientes calientes. Esto se logra levantando la tapa de medida dosificadora, después de encender la licuadora.

## USANDO EL ACCESORIO PICADOR

- Antes de usarlo, retire la base de la cuchilla del vaso de la picadora atornillando la base de la cuchilla en sentido antihorario y agarrando las tres áreas huecas de la base si está ajustada en vaso de la picadora (Fig. 4).
- Coloque los alimentos en el vaso.
- Atornille la base de la cuchilla en el sentido de las agujas del reloj en el vaso hasta que las tres pequeñas abolladuras se deslicen debajo de las tres costillas del vaso con un ligero clic (Fig. 5).



- Coloque el accesorio picador armado sobre la unidad principal. Este se coloca correctamente cuando la flecha se coloca justo encima del bloqueo abierto en la base del motor.
- Sujete la unidad principal con una mano, gire el accesorio picador con la otra mano sosteniendo el vaso hasta que escuche un ligero click. Las flechas en la base del motor y el vaso ahora deben estar alineadas entre sí. El accesorio picador está bloqueado correctamente. Ahora está listo para usar.
- Usando la llave de control de velocidad, seleccione la velocidad de mezcla deseada 1, 2 o PULSE.
- Girando a la posición "P", se inicia el proceso y se mantiene mientras se sujeta la perilla.
- Usando la perilla de control del selector, seleccione la velocidad de mezcla deseada 1, 2 o PULSE.
- Una vez que haya completado el proceso, gire la perilla de control a la posición "0".

## GUÍA DEL USO DEL ACCESORIO PICADOR

Cantidades sugeridas/Tiempo/Velocidad				
Ingredientes	Cantidad(g)	Tiempo(segundos)	Velocidad	Observaciones
Pan rallado	10-30g	Max tiempo : 30 segundos	PULSE, 1, 2	El tamaño de los ingredientes puede variar, por lo que los tiempos son solo una guía y pueden variar.
Almendras, Café en grano	50-80g			
Pimienta	20-100g			

**ATENCIÓN! El tiempo de procesamiento puede variar.**

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Método de limpieza rápido

1. Llene hasta la mitad la jarra/vaso con una pequeña cantidad de agua y detergente tibio.
2. Use la función PULSE por 1 o 2 segundos. Repita 3-4 veces.
3. Remueva la jarra/vaso y enjuague bajo el grifo.

## Limpieza profunda

Lave la tapa de la licuadora, la tapa de medida, la jarra de la licuadora, el vaso y la base del accesorio picador en agua jabonosa tibia. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas.

**Cuidado:** Tome extremo cuidado al limpiar las cuchillas ya que son muy afiladas y pueden producir cortes en los dedos.

## Limpieza de la unidad principal

Use un paño o una esponja suave, humedecida en agua con detergente y frótela por el cuerpo de la unidad.

Nota: Nunca sumerja la unidad principal en agua.

## Almacenaje

1. Empuje suavemente el cable dentro del orificio de la base de la unidad principal (Fig 6).
2. Guarde el producto en un lugar fresco y seco.

## DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO

### Disposición final del producto



Este ícono indica que este producto no debe ser arrojado con los residuos domiciliarios comunes. Para prevenir daño ambiental o a la salud humana, este producto debe ser reducido y reciclado acorde a la legislación vigente en el país.

## **PK-337LIC**

### **Datos técnicos:**

Voltaje: 220-240V 50/60Hz

Potencia: 400W

Capacidad: 1.5 L

**PUNKTAL**  
[www.punktal.com](http://www.punktal.com)



**Importador en Uruguay**  
**PUNKTAL S.A.**

**SERVICIO OFICIAL PUNKTAL**  
**Calle Cuareim 1544**  
**Montevideo – Uruguay**  
**Tel: 598 29003538**  
**[service@punktal.com.uy](mailto:service@punktal.com.uy)**