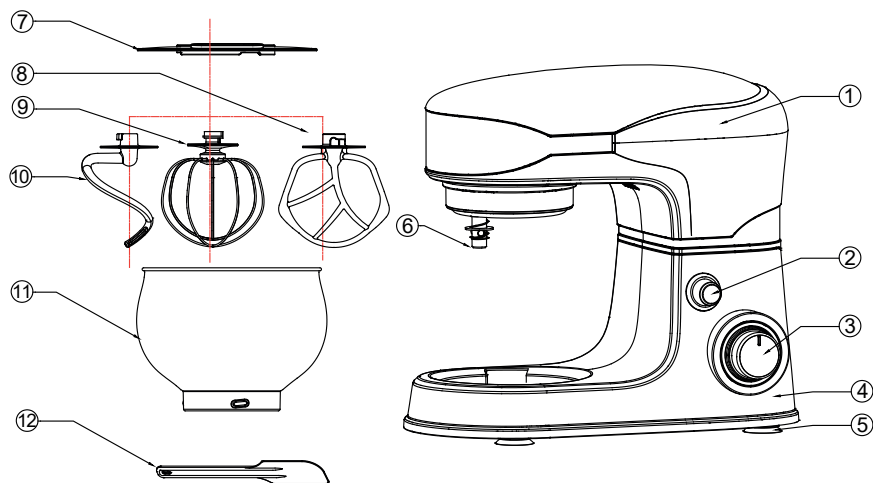


Batidora Planetaria



PK-9370 BAT

Gracias por
Preferirnos



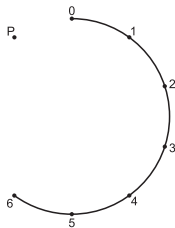
1-	Brazo giratorio	2-	Botón de liberación
3-	Perilla de control de velocidad	4-	Carcasa
5-	Pies anti-deslizantes	6-	Husillo motorizado
7-	Tapa del Bowl	8-	Batidor
9-	Batidor Plano	10-	Gancho para amasar
11-	Bowl	12-	Espátula

Precauciones importantes para la seguridad

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable o el enchufe del aparato en agua u otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando un aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, cambiando accesorios y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.
- El uso de accesorios no incluidos puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- Deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras procesa alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la batidora.

- Siempre opere la batidora con la tapa puesta.
- Apague la máquina antes de reemplazar el accesorio.
- Utilice el producto y ensamble el accesorio como se menciona en el manual del usuario únicamente.
- Apague el aparato antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños u otras personas sin asistencia o supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden usarlo de forma segura. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato del suministro eléctrico si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.



Velocidades

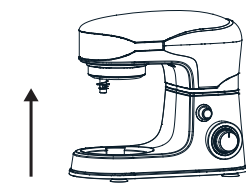

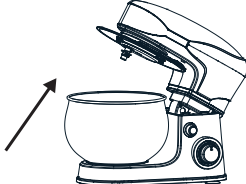
P	Pulse
O	Detener
1	Velocidad Mínima
ó	Velocidad Máxima

CONFIGURACIÓN VELOCIDADES

Accesorios		Velocidades	Tiempo	
Gancho para amasar		1, 2, 3	30 segundos a velocidad 1, 30 segundos a velocidad 2 y 3-5 minutos a velocidad 3	800 g de harina y 480 ml de agua
Batidor plano		2 y 4	7 Minutos	
Batidor		ó	7 Minutos	Al menos clara de 3 huevos

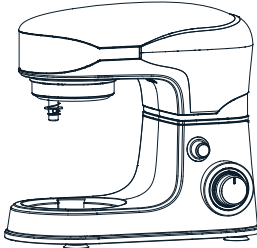
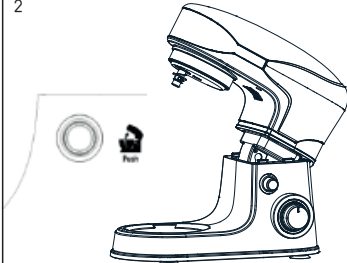
ADVERTENCIA

Opere la batidora solo cuando el accesorio esté conectado de acuerdo con esta tabla y esté en la posición de funcionamiento.

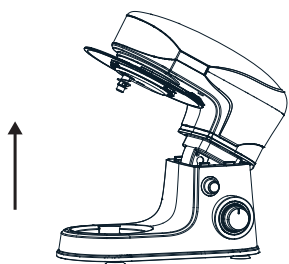
Item				
1				
2		Configure el gancho para amasar, el gancho para mezclar y el batidor, según sus deseos.		

¡Peligro de lesiones por accesorios giratorios!
Mientras el aparato está en funcionamiento, mantenga los dedos alejados del bowl.
No cambie de herramienta hasta que el aparato esté parado y desenchufado. Cuando se apaga, el accionamiento continúa funcionando brevemente.

Como usar Gancho para amasar, batidor plano, batidor

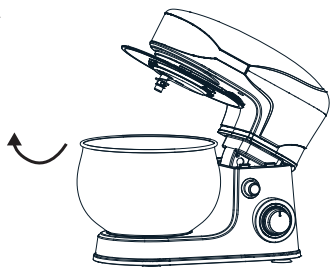
1		Coloque el aparato sobre una superficie plana, como una encimera de la cocina y asegúrese de que esté firme.
2		Presione el botón de liberación del brazo (2). al mismo tiempo, levante el brazo giratorio (1) con la mano para que encaje en su lugar con un clic. El brazo giratorio se inclina hacia arriba.

3



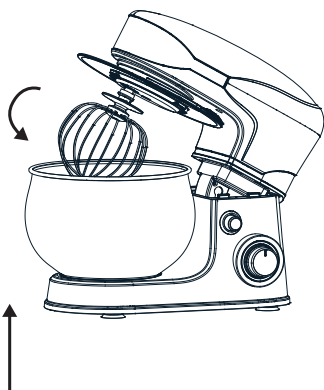
Coloque la tapa del recipiente (7) en el brazo giratorio (1), de modo que encaje en su posición de forma segura.

4



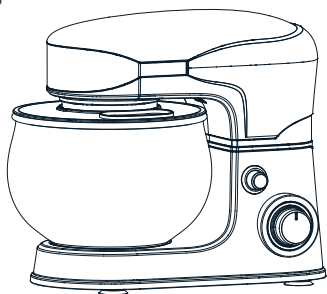
1. Coloque la comida en el vaso para mezclar (11).
2. Coloque el vaso en el hueco de la carcasa del motor (4).
3. Gira ligeramente el vaso en el sentido de las agujas del reloj, para que quede bloqueado en su posición.

5



1. Coloque el protector contra salpicaduras para que gire el brazo, como se muestra en la imagen, y asegúrese de que se encaje bien.
2. Coloque el accesorio requerido (10 con 9, 8) en el eje del motor (6) en la parte inferior del brazo giratorio (1).
3. A. El gancho amasador (10) se utiliza para masas pesadas, carne picada u otros trabajos de amasado exigentes.
B. El batidor plano (9) se utiliza para mezclar tipos de masa más ligeros.
C. El batidor (8) se utiliza para batir nata, claras de huevo, etc.
4. Gire el accesorio de modo que las clavijas del eje queden alineadas con las depresiones del borde superior del accesorio. Presione el accesorio contra el brazo giratorio y gírelo al mismo tiempo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que los pasadores encajen y el accesorio encaje en su posición de forma segura. El accesorio no debe estar suelto ni se debe poder sacarlo.

6



1. Baje el brazo giratorio hasta que encaje en su lugar con un clic. La tapa(8) debe encajar perfectamente con el vaso(11), de lo contrario no encajará correctamente. El aparato ya está listo para su uso.

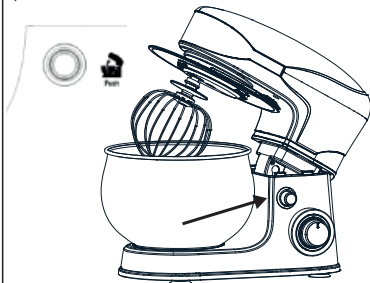
2. Conecte el cable de alimentación al tomacorriente principal y enciéndalo. Doblar Perilla de control de velocidad Ahora se iluminará la luz indicadora de velocidad 1 (o cualquier ajuste de velocidad) en el panel de control.

3. Seleccione la velocidad que desea utilizar. El botón de velocidad 1 es el más lento y el botón de velocidad 6 es la velocidad más rápida.

Las velocidades, el tiempo y la capacidad recomendados se muestran en la tabla anterior.

4. Si necesita raspar el interior del vaso, espere hasta que el accesorio se haya detenido por completo. Utilice la espátula, nunca los dedos.

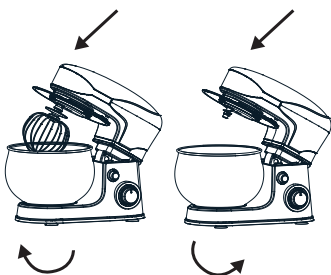
7



1. Apague el aparato pulsando el botón OFF cuando haya terminado de mezclar. Apague el aparato con el interruptor y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios, o antes de desarmar el aparato o cuando no esté en uso.

2. Gire el botón de liberación del brazo giratorio (2) en el sentido de las agujas del reloj. al mismo tiempo, levante el brazo giratorio con la mano para que encaje en su lugar con un clic. El brazo giratorio (1) se inclina hacia arriba.

8



1. Separe el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

2. Retire el vaso con la comida preparada en el sentido contrario a las agujas del reloj.

IMPORTANTE

La temperatura del agua que se agregará a la masa es 40+/-5 °C cuando la preparación de la masa está en progreso.

LIMPIEZA

Al limpiar el aparato, debe prestar atención a los siguientes puntos:

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja la sección del motor del aparato en agua y asegúrese de que no entre agua en el aparato.
- Limpie la sección del motor frotándola con un paño húmedo. Se puede añadir un poco de detergente si el aparato está muy sucio.
- No utilice estropajos, lana de acero ni ningún tipo de disolvente fuerte o agente de limpieza abrasivo para limpiar el aparato, ya que pueden dañar las superficies exteriores del aparato.
- Desarme el aparato y limpie todos los accesorios por separado. Todos los accesorios se pueden limpiar por separado con agua tibia.
- Tenga cuidado de no tocar las cuchillas ni las piezas afiladas durante el uso y la limpieza.
- ¡IMPORTANTE! Deje que se seque completamente después de la limpieza antes de volver a usarlo. No utilice el aparato si está húmedo.
- Le recomendamos lubricar las rejillas para carne con aceite vegetal después de limpiarlas y guardarlas en papel vegetal para minimizar el riesgo de oxidación y decoloración.
- Después de lavar y secar, coloque inmediatamente el accesorio en la funda protectora para guardarlo.

CAPACIDAD DEL BOWL

800g de harina y 480g de agua

AC 220-240V 50Hz 1300W

PUNKTAL

PK-9370 BAT



Importador en Uruguay
PUNKTAL S.A.
SERVICIO OFICIAL
Calle Cuareim 1544
Montevideo - Uruguay
Tel: 598 29003538
service@punktal.com.uy

Gracias por
Preferirnos