

**Batidora con Bowl  
Giratorio Inox**



**PK-7050 IX**

Gracias por  
Preferirnos

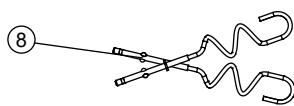
## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones e información en este manual de instrucciones y cualquier otra incluida en esta caja que haga referencia a este producto antes de operar o usar el electrodoméstico.
- Úselo únicamente con AC 230 V 50 Hz.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- al utilizar cualquier aparato eléctrico, especialmente cuando hay niños presentes, siempre se deben observar precauciones básicas de seguridad.
- Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de su uso. Para desenchufar el cable agarrando el enchufe, no tire del cable.
- Retire los batidores antes de limpiarlos.
- Por razones de seguridad, evite el mantenimiento por parte de personas no calificadas. en caso de reparación pongase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.
- Si el cable de alimentación está daña, pongase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL para evitar riesgos.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de limpiarlo o cuando cambie los batidores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de una superficie caliente.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- No lo utilice al aire libre.
- Conserve este manual.

## SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

## DESCRIPCIÓN GENERAL



1	Botón de eyección
2	Control de velocidad
3	Botón de liberación de inclinación
4	Base principal
5	Bowl Inox
6	Plato giratorio
7	Palanca de cambio de posición
8	Varillas amasadoras
9	Varillas batidoras

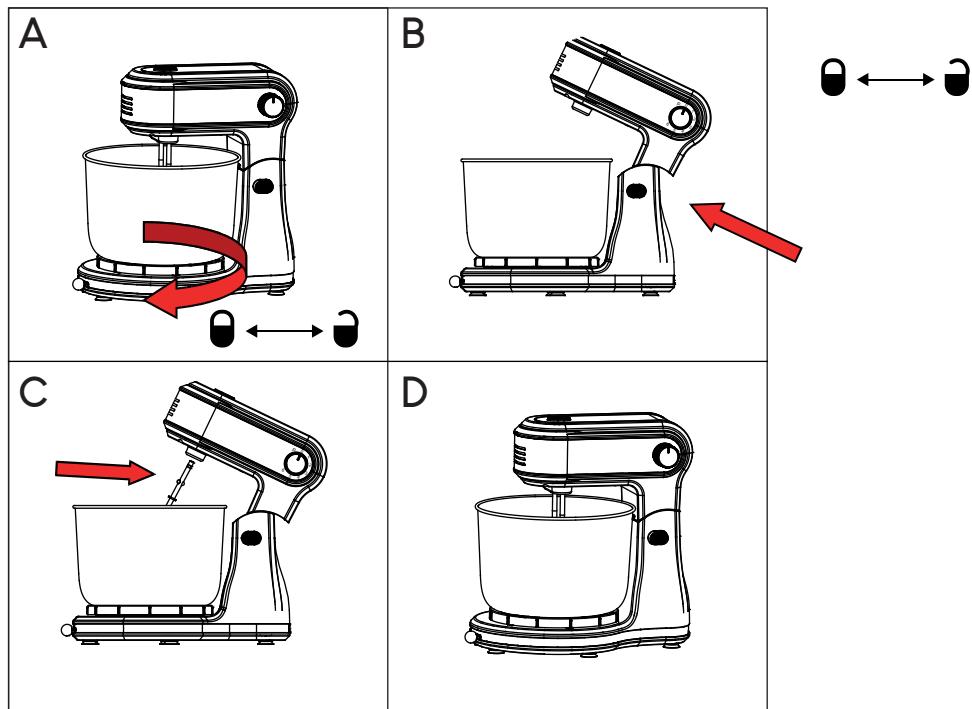
\*NOTA: Hay un batidor y un gancho para masa izquierdo y derecho. Deben insertarse en los ejes del batidor izquierdo y derecho respectivamente.

Asegúrese de que la batidora y todos sus componentes estén limpios antes de ensamblarlo y usarlo.

## CONFIGURANDO VELOCIDAD

ACCESORIOS	AJUSTE DE VELOCIDAD	TIEMPO	CAPACIDAD
Varillas Amasadoras		1, 2 y 3	30-60 Seg en velocidad 1, 2-4 min en velocidad 2-3 500g de harina y 350 ml de agua
Varillas Batidoras		2 y 6	3-5 min Al menos clara de 4 huevos

ATENCIÓN: Para evitar daños al aparato, los batidores y los amasadores NO deben usarse juntos.



## PREPARANDO SU BATIDORA

1. Coloque la base principal sobre una superficie limpia y estable.
2. Coloque el bowl para mezclar sobre el plato giratorio. Sostenga el plato giratorio en su lugar y gire el bowl en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar (foto A).
3. Mantenga presionado el botón de liberación de inclinación y empuje el cabezal del motor hacia arriba. Suelte el botón para bloquearlo en su lugar (foto B).
4. Inserte el batidor derecho e izquierdo en el eje del batidor. Empuje el batidor hasta que encaje en su lugar (foto C)

NOTA: Los pares de batidores deben usarse juntos y no deben mezclarse con los ganchos para masa.

Presione el botón de liberación de inclinación para empujar el cabezal del motor hacia abajo.

## ADVERTENCIA

No coloque las manos ni los utensilios dentro del Bowl mientras el aparato esté encendido y los batidores estén en movimiento. Asegúrese de que la máquina esté apagada y desenchufada antes de continuar.

1. Asegúrese de que la batidora esté limpia y colocada sobre una superficie seca y estable antes de usarla.
2. Vierta los ingredientes en el Bowl. No llene el bowl para mezclar más allá de su capacidad. Si la receta requiere harina, vierta agua y harina en el bowl para mezclar antes de encender la batidora.
3. Asegúrese de que el control de velocidad esté configurado en la posición Apagado o "0" antes de enchufar el mezclador.
4. Cambie el control de velocidad a la velocidad requerida: 1-6. Consulte la Guía de configuración de velocidad cuando decida qué velocidad es adecuada para su receta.

Su batidora con base funciona mejor con lotes pequeños. Demasiada mezcla afectará negativamente el rendimiento.

Ciertas masas y rebozados pueden atascarse contra los lados o enrollarse alrededor de los batidores. Utilice la palanca de cambio de Bowl para ayudar a resolver este problema.

El Bowl está diseñado específicamente para este producto. No intente utilizar otro bowl para mezclar.

Hay un batidor y un gancho para masa izquierdo y derecho. Deben insertarse en los ejes del batidor izquierdo y derecho respectivamente.

No utilice la batidora en ninguna configuración durante más de 5 minutos seguidos, ya que el motor puede sobrecalentarse. Deje que el motor se enfrie entre usos consecutivos.

Su batidora solo debe usarse para mezclar ingredientes blandos como harina, crema, huevos o líquidos cremosos. Para evitar dañar su batidora, no intente mezclar ingredientes duros.

## **BATIDORES**

Usar únicamente para líquidos. Ideal para salsas, cremas y merengues, o cualquier otra mezcla líquida. Es posible que algunas recetas requieran que comience a mezclar con batidores y luego cambie a ganchos para masa una vez que haya agregado los ingredientes secos.

## **GANCHOS PARA MASA**

Úsalo para mezclas no líquidas. Ideal para mantequillas, masas, glaseados, puré de patatas y mousse o cualquier otra mezcla no líquida. Es posible que algunas recetas requieran que comience a mezclar con batidores y luego cambie a ganchos para masa una vez que haya agregado los ingredientes secos.

Limpie bien su batidora antes de usarla. Asegúrese de poner su batidora en la posición "0" o (APAGADO) antes de desenchufarla y limpiarla. Tanto el Bowl como los batidores se pueden lavar en el lavavajillas. Despues de cada uso, la batidora debe limpiarse adecuadamente.

**ADVERTENCIA:** No sumerja el motor en agua ni en ningún líquido. La base principal no es apta para lavavajillas.

## **DESMONTAJE Y LIMPIEZA**

1. Gire la batidora a la posición "0" (apagado) antes de desenchufarla y limpiarla.
2. Incline el cabezal del motor hacia arriba y presione el botón de expulsión para retirar los batidores.
3. Gire el Bowl en sentido antihorario hasta que se separe de la base principal.
4. Lave el Bowl y los batidores en agua tibia y jabón.
5. Limpie la base principal con un paño de cocina húmedo.

220-240V

50/60 Hz

300W

**PUNKTAL**

**PK-7050 IX**



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

Gracias por  
Preferirnos