



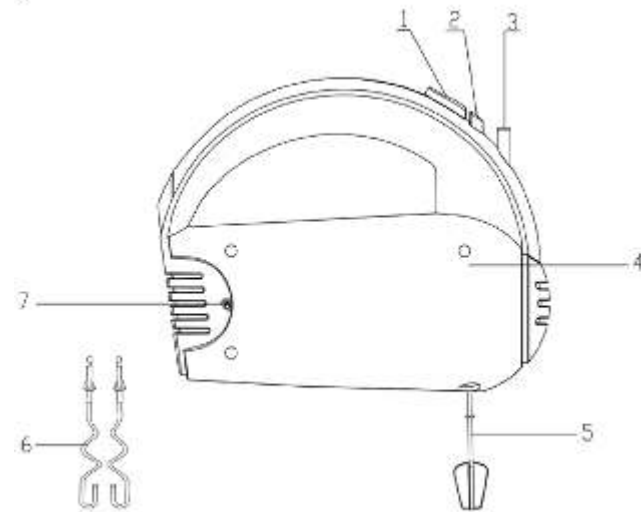
Manual de Operación

PUNKTAL

Batidora de Mano
Hand Blender
Batedeira Manual

PK-723

PARTES PRINCIPALES / *Español*



- | | |
|--|---|
| 1. Control de velocidades | 5. Varillas batidoras |
| 2. Control de la velocidad Turbo | 6. Varillas mezcladoras |
| 3. Botón del eyector de varillas mezcladoras | 7. Cable |
| 4. Cuerpo principal | 8. Orificios para insertar las varillas |

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones de seguridad básicas, incluso los siguientes:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar este aparato.
2. Este aparato está diseñado para uso doméstico. No se acepta ninguna responsabilidad por el daño ocasionado en el uso no compatible con estas instrucciones.
3. Prevenga el riesgo de choque eléctrico no poniendo la Batidora en contacto con agua u otro líquido.
4. No opere la Batidora con las manos mojadas.
5. La supervisión es necesaria cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por niños. Aleje a los niños chicos cuando este usando el aparato.
6. Desenchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso, antes de insertarse o quitarse las partes, y antes de limpiar.
7. Evite tocar las partes cuando la Batidora está en uso.
8. Aleje las manos, pelo, ropa, así como las espátulas y otros utensilios fuera de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesión a las personas, y/o daño al mezclador.

USING YOUR HAND MIXER

1. Fit the Fork (5) or Muddle (6) to the beater holes (Fig 2).

2. Plug in the appliance.

3. Hold the mixer handle. Lower the beaters or hooks into ingredients.

4. Switch on (1) and select the speed desired. The mixer begins to mix the ingredients in the bowl.

5. When you have finished mixing, stop the mixer by pushing the speed button to "0" immediately.

6. Wait until the beaters/hooks have stopped revolving, press the ejector knob (3) to remove the beaters/hook. "Switch off the appliance before changing accessories or approaching which move in use."

7. You can press "turbo" button to accelerate the speed during mixing.

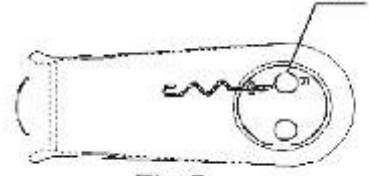
8. Unplug the appliance when you have finished mixing. Clean the beaters/hooks with water. Make them dry, store in the box together with the main body.
- 

Fig 2

CLEANING

1. Wash the bowl, beaters and hooks with water after using.

2. Make them dry with cloth, store in the box.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V ~ 50/60Hz 250W
Work time: 1-5 speed, KB 5minutes.
Turbo: not more than 1 minute continuous use.

9. Quite los ganchos batidores y mezcladores de la Batidora antes de lavarlos.

10. No opere continuamente el aparato. El motor puede recalentarse. Para la velocidad entre 1/5 opere continuamente por menos de 3 minutos. Para la velocidad turbo opere continuamente por menos de 1 minuto.

11. No use los batidores para mezclar ingredientes demasiado duros.

12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar riesgo de fuego, choque eléctrico o lesión.

13. No permita ningún contacto del cable con superficies calientes, como cocinas y estufas.

14. No permita que el cable cuelgue del borde de mesa.

15. No opere el aparato con un cable dañado o después de un mal funcionamiento, o cualquier otro tipo de daño. Lleve el aparato al servicio técnico autorizada más cercano para una revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

16. No lo sumerja en el agua.

17. No lo utilice al aire libre.

18. Utilícelo en forma doméstica, no comercial.

19. Si el cable del suministro eléctrico se daña, debe ser reemplazado por el fabricante, por el servicio técnico autorizado o por un electricista calificado.

20. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de intercambiar las varillas.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

GUIA PARA LA BATIDORA

VELOCIDAD	FUNCION	USO
1 LENTA	AMASAR	Para preparar salsas, masa de pan dulce y budín.
2 MEDIO-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 RAPIDO	Prepara mezclas livianas de cremas, claras de huevo, puré, etc.
TURBO	IGUAL A VELOCIDAD 5	

USANDO SU BATIDORA

- 1. Ajuste los ganchos/varillas mezcladoras o batidoras en los orificios. (Fig. 2)
- 2. Conecte el aparato.
- 3. Sostenga el mezclador por el asa. Coloque las varillas batidoras o mezcladoras dentro del bol con los ingredientes.
- 4. Coloque el interruptor en (1) y seleccione la velocidad deseada. El aparato empieza a mezclar los ingredientes en el recipiente.
- 5. Cuando usted haya terminado de utilizar el aparato, detenga el mezclador empujando el botón de velocidad inmediatamente a "0."
- 6. Espere hasta que los ganchos/varillas hayan dejado de girar, apriete el botón del eyector (3) para liberar las varillas. Desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o cuando haya terminado.
- 7. Usted puede apretar el botón "turbo" para acelerar la velocidad durante el proceso de mezcla.
- 8. Desenchufe el aparato cuando usted haya terminado de mezclar o batir. Limpie los ganchos/varillas con agua y jabón neutro. Seque las partes y guárdelas en la caja junto con el cuerpo principal.

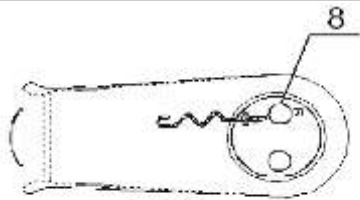


Fig 2

LIMPIEZA

- 1. Lave el recipiente y varillas batidoras y mezcladoras con agua y jabón neutro después de usar.
- 2. Séquelas con paño suave y guarde en la caja.

ADVERTENCIA:
Cualquier revisión del aparato lo debe realizar el servicio técnico autorizado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

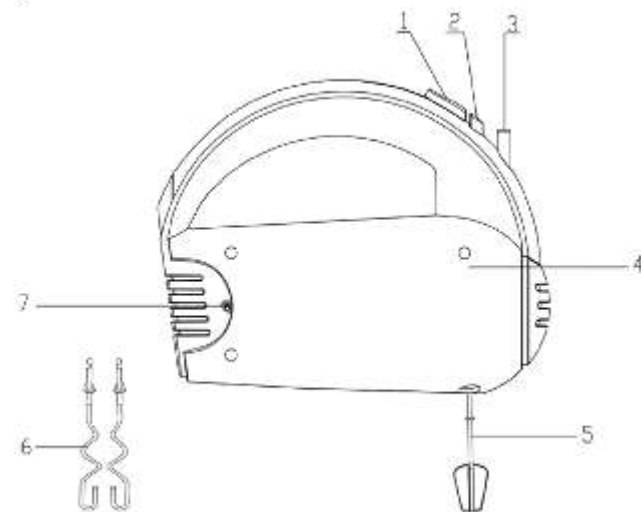
220-240V ~ 50/60Hz 250W
Tiempo de trabajo (funcionamiento): velocidades 1/5, 5 minutos.
Turbo: no más de 1 minuto de uso continuo.

- 9. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damaged to the mixer.
- 10. Remove beaters from the HAND MIXER before washing them.
- 11. Do not continuously operate the mixer too long. The motor may overheat. For 1~5 Speed, continuously operate time must be less than 3 minutes. For turbo speed, continuously operate time must be less than 1 minute.
- 12. Do not use the beaters to mix too hard ingredients.
- 13. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 14. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- 15. Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 16. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- 17. Do not put it in water.
- 18. Do not use outdoors.
- 19. Household use only.
- 20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 21. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.

HAND MIXER GUIDE

SPEED	FUNCTION	DESCRIPTION
1	FOLD	This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, butter and potatoes.
2	BLEND	Best speed to start liquid ingredients for mixing salad dressings.
3	MIX	For mixing cakes, cookies and quick breads.
4	CREAM	For creaming butter and sugar. Beating uncooked candy, desserts, etc.
5	WHIP	For beating eggs, cooked icings, Whipping potatoes, whipping cream, etc.

MAIN PARTS / English



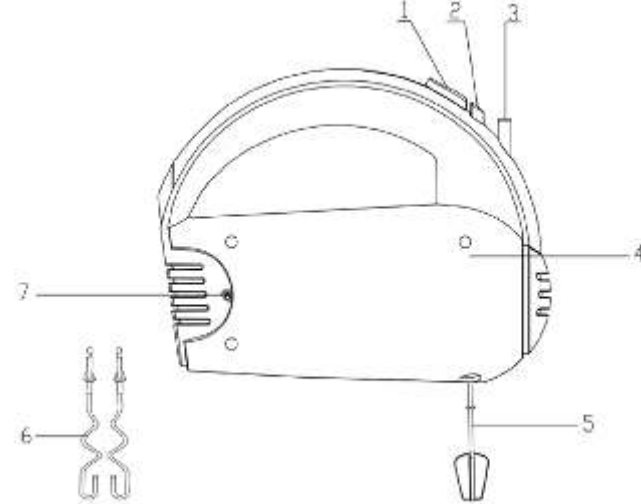
- | | |
|------------------|------------|
| 1. Speed control | 5. Fork |
| 2. Turbo control | 6. Muddler |
| 3. Ejector knob | 7. Cord |
| 4. Main housing | 8. Holes |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions carefully before you use the appliance.
2. This appliance is designed for domestic use only. No responsibility is accepted for damage resulting from use non-compatible with the instructions.
3. To protect against risk of electrical shock do not put the HAND MIXER in water or other liquid.
4. Do not operate the hand mixer with wet hands.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep children away from the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Unplug before inserting or removing parts.
8. Avoid contacting moving parts.

PARTES PRINCIPAIS / Português



- | | |
|---|--|
| 1. Controle de velocidades | 4. Corpo principal |
| 2. Controle da velocidade Turbo | 5. Batedores |
| 3. Botão ejetor de acessórios
batedores e misturadores | 6. Misturadores |
| 4. Corpo principal | 7. Cabo |
| | 8. Orifícios para inserir os batedores
e misturadores |

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, devem seguir-se sempre estas precauções de seguranças básicas:

1. Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar este aparelho.
2. Este aparelho está projetado para uso doméstico. Não é aceita nenhuma responsabilidade por qualquer dano provocado por um uso diferente aos descritos nestas instruções.
3. Prevenha o risco de choque elétrico, não ponha o MIXER em contato com água ou outro líquido.
4. Não manuseie o MIXER com as mãos molhadas.
5. É necessário supervisionar quando qualquer aparelho elétrico é utilizado por crianças. Mantenha às crianças pequenas afastadas quando esté usando o aparelho.
6. Desligue o plugue da rede de tensão quando: o aparelho não estiver em uso, antes de inserir ou retirar as peças, e antes de limpá-lo.
7. Evite tocar as peças quando o MIXER está em uso.
8. Afaste as mãos, cabelo, roupa, assim como as espátulas e outros utensílios e mantenha-os fora do alcance dos batedores durante o funcionamento para reduzir o risco de lesão às pessoas, e/ou danificar o misturador.

- 9. Retire as lâminas de bater e misturar do MIXER antes de lavá-las.
- 10. Não use de contínuo o aparelho. O motor pode aquecer-se. Para velocidades entre 1/5 utilize continuamente 3 minutos no máximo. Para velocidade turbo trabalhe continuamente no máximo 1 minuto.
- 11. Não use os batedores para misturar ingredientes muito consistentes.
- 12. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar risco de fogo, choque elétrico ou lesão.
- 13. Não permita nenhum contato do cabo com superfícies quentes, como fogões e aquecedores.
- 14. Não permita que o cabo pendure do canto da mesa.
- 15. Não ligue o aparelho com um cabo danificado, depois dum funcionamento errado ou qualquer outro tipo de dano. Leve o aparelho ao serviço técnico autorizado mais próximo para uma revisão, conserto ou reparo elétrico ou mecânico.
- 16. Não mergulhe na água.
- 17. Não utilizar ao ar livre.
- 18. Uso doméstico, não comercial.
- 19. Se o cabo do subministro elétrico se estragar, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço técnico autorizado ou por um profissional habilitado.
- 20. Desligue o aparelho da rede de tensão elétrica antes de trocar os batedores/misturadores

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

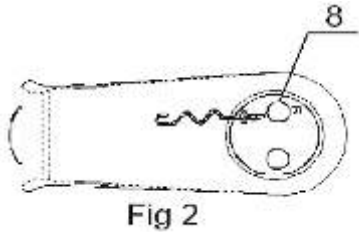
DICAS PARA MISTURAR

VELOCIDADE	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO
1	COMBINAÇÃO	Esta é uma velocidade de início, aconselhada para o volume e os alimentos secos como a farinha, a manteiga e purê.
2	MISTURA	A velocidade melhor para começar a misturar os ingredientes líquidos e para combinar os temperos.
3	BATIDO	Para bater massas de bolos, biscoitos e pães rápidos.
4	CREMES	Para cremes com manteiga e açúcar. Para preparar doces e sobremesas.
5	REMEXIDO	Para ovos, glace, purê, cremes, etc..
TURBO	VELOCIDADE 5	

Nota: Utilize os ganchos ou batedores de misturar para trabalhar com farinha pegajosa ou densa. Utilize os batedores de batido para bater ovos.

USANDO SUA BATEDEIRA MANUAL

- 1. Encaixe os ganchos para misturar ou bater nos orifícios. (Fig. 2)
- 2. Ligue o aparelho.
- 3. Pegue o mixer pelo haste. Coloque os batedores ou ganchos misturadores dentro da tigela com os ingredientes.
- 4. Coloque o interruptor em (1) e selecione a velocidade desejada. O aparelho começa a misturar os ingredientes no recipiente.
- 5. Quando você finalizar de utilizar o aparelho, detenha o mixer deslizando o botão de velocidade para "0."
- 6. Espere até que os ganchos tenham deixado de girar, aperte o botão ejeter (3) para livrar os ganchos. Desligue o aparelho da rede de tensão elétrica antes de trocar os acessórios ou quando tiver finalizado.
- 7. Você pode apertar o botão "turbo" para aumentar a velocidade durante o processo de mistura.
- 8. Desligue o aparelho quando tiver finalizado de misturar ou bater. Limpe os ganchos com água e sabão neutro. Seque as peças e guarde-as na embalagem junto com o corpo principal.



LIMPEZA

- 1. Lave o recipiente e ganchos batedores e misturadores com água e sabão neutro depois de usar.
- 2. Seque-os com pano macio e guarde na embalagem.

ADVERTÊNCIA:
Qualquer revisão do aparelho deve ser realizada pelo serviço técnico autorizado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

220-240V ~ 50/60Hz 250W
Tempo de trabalho (funcionamento): velocidades 1/5, 5 minutos.
Turbo: no máximo 1 minuto de uso contínuo.