

Importador en Uruguay
PUNKTAL S.A.

SERVICIO OFICIAL PUNKTAL
Calle Cuareim 1544
Montevideo – Uruguay
Tel: 598 29003538
service@punktal.com.uy

Manual de Operación

PUNKTAL

Batidora de Mano

Hand Blender
Batedeira Manual
PK-939

decó

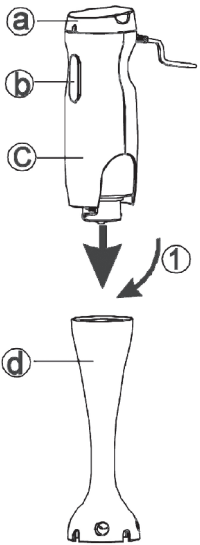


PARTES PRINCIPALES / *Español*

- a. Interruptor de 3 Velocidades
- b. Botón Encendido/Apagado (On/off)
- c. Cuerpo del Motor
- d. Pie Licuador (removible)

SELECCIONADO LA VELOCIDAD
Activar el botón ON (B).
Seleccionar la velocidad a utilizar (A),
1, 2, o 3 la velocidad más rápida para picar.

Dependiendo del/los ingredientes a licuar se recomiendan las velocidades 1 y 2.



MEDIDAS DE SEGURIDAD

- * Si el cable de suministro eléctrico se daña, debe reemplazarse por el fabricante, el servicio técnico autorizado o un electricista calificado.
- * Apague el aparato y desconéctelo de la corriente eléctrica antes de cambiar accesorios.
- * Tenga especial cuidado cuando prepare alimentos para bebés, o personas con problemas de salud.
- * Asegúrese siempre que el pie de la licuadora se esterilice completamente utilizando una solución en base a jabón neutro, enjuague abundantemente con agua tibia, y seque bien.
- * Nunca toque la cuchilla mientras la máquina esté en uso.
- * Proteja los dedos de su mano, pelo, ropa y utensilios fuera del alcance de las partes móviles del aparato.
- * Desenchufe después del uso y antes de cambiar accesorios.
- * Nunca mezcla aceite caliente o grasa.
- * No permita a niños o a personas con capacidades diferentes a usar la licuadora sin una supervisión adecuada.
- * Nunca utilice el aparato si ha sufrido cualquier tipo de daño. Reviselo periódicamente.
- * Nunca sumerja el cuerpo del motor en agua o permita que el cable o el enchufe se mojen ya que podría tener riesgo de choque eléctrico.
- * Nunca permita que el cable pueda tocar superficies calientes o que cuelgue de la mesa dónde un niño pudiera tomarlo.
- * Nunca utilice accesorios ajenos al aparato.

PROCESSING GUIDE

FOOD	MAXIMUM AMOUNT	APPROXIMATE TIME (IN SECONDS)
Nuts	250g	15
Cheese	250g	15

CLEANING

Always switch off and unplug before cleaning.
Don't touch the sharp blades.
Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm.
Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilized. Use a sterilizing solution in accordance with the sterilizing solution manufacturers instructions
Some foods, egg carrot, may discolor the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discoloring.

POWER HANDLE

Wipe with a damp cloth, and then dry.
INever immerse in water or use abrasives.

BLENDER SHAFT

Part-fill the beaker with warm, soapy water.
Then insert the blender shaft and switch on.
Unplug, and then dry.
Wash up, and then dry.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220V-240V 50Hz 250W

IMPORTANTE

Para mezclas densas/pesadas, no use su licuadora por un periodo más largo que 15 segundos.
En otras velocidades más de cuatro minutos de continuo podrá provocar recalentamiento.
El uso de este aparato es doméstico, no lo utilice con fines comerciales.

ANTES DE USARLA

Asegúrese que el voltaje de electricidad sea igual al del aparato (220V-240V 50Hz 250W).

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Quite todos los materiales de empaquetamiento y quite la protección de la cuchilla.

USO DE LA BATIDORA DE LA MANO

Usted puede mezclar los alimentos del bebé, sopas, salsas, batidos y mayonesa.
Evaluación de tiempo corto: 15sec. KB.

EI RECIPIENTE PARA MEZCLAR

Tome la cacerola quítela del fuego/calor y permítale enfriar ligeramente. Si no su batidora de la mano podría recalentarse.

1. Tome el cuerpo del motor, úbiquelo dentro del pie, gire y trábelo
2. Encienda (ON). Para evitar salpicar, coloque primero la cuchilla dentro del alimento a procesar antes de encender.
3. Sostenga firmemente el aparato por su parte superior. Seleccione el botón con la velocidad deseada.

*No permita que el líquido sobrepase el límite del cuerpo del motor y lo humedezca.

*Mueva la cuchilla a través del alimento girando y moviendo al mismo tiempo suavemente hacia arriba y hacia abajo.

*Si su batidora se tranca, desenchufe antes de quitarla.

4. Después del uso, desenchufe y remueva sus partes con cuidado de no tocar la afilada cuchilla.

GUÍA DE PROCESO DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO APROXIMADO (EN SEGUNDOS)
Nueces	250g	15
Queso	250g	15

LIMPIEZA

Siempre apague y desenchufe antes de limpiar.
No toque las hojas de la afilada cuchilla.
Tenga especial cuidado cuando prepare alimentos para bebés, o personas con problemas de salud. Asegúrese siempre que el pie de la licuadora se esterilice completamente utilizando una solución en base a jabón neutro, enjuague abundantemente con agua tibia, y seque bien.
Algunos alimentos, como la zanahoria y el huevo, pueden desteñir el plástico.
Limpie con un paño suave humedecido en aceite vegetal.

CUERPO DEL MOTOR
Limpie con un paño apenas húmedo, luego seque bien con paño suave y seco.
Nunca sumerja el cuerpo del motor en el agua o utilice abrasivos para limpiar.

PIE DE LA LICUADORA
Remueva el pie del cuerpo del motor para limpiar. Utilice agua caliente y jabón neutro.
Seque bien con un paño suave y seco.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

220V-240V 50Hz 250W

IMPORTANT

With heavy mixtures, don't use your hand blender for longer than 15 seconds in any four-minute period - it'll overheat.
Its intended domestic use.

BEFORE PLUGGING IN

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the power handle.
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME
Remove all packaging and throw away the blade covers.

TO USE THE HAND BLENDER

You can blend baby food, soups, sauces, milk shakes and mayonnaise.
Short Rating Time: 15sec. KB.

FOR SAUCEPAN BLENDING

Take the pan off the heat and let it cool slightly. Otherwise your hand blender could overheat.

1. Fit the power handle inside the blender shaft, turn and lock.
2. Plug in. To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.
3. Hold the power handle steady. Then press the button.
Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
Move the blade through the food and use a stabbing action.
If your blender gets blocked, unplug before clearing.
4. After use, unplug and dismantle.

MAIN PARTS / English

KNOW YOUR HAND BLENDER

Hand blender

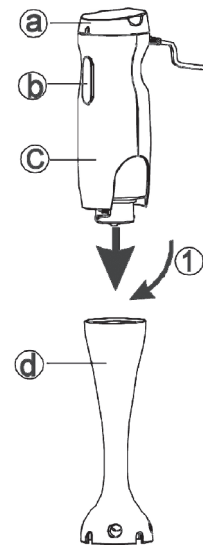
- a. 3 Speed switch
- b. On/off button
- c. Power handle
- d. Blender shaft (removable)

SETTING THE SPEED

When activating switch “a”, the processing speed corresponds to the setting of 3

Speed switch “b”. The higher the setting, the faster the chopping results.

Depending on the application, we recommend the following speed settings: Hand blender 1~2



SAFETY GENERAL

- * If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person.
- * Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts that move in use.
- * Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilized. Use a sterilizing solution in accordance with the sterilizing solution manufactures instructions.
- * Never touch the blades while the machine's plugged in.
- * Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- * Unplug after use and before changing attachments.
- * Never blend hot oil or fat.
- * Don't let children or infirm people use the hand blender without supervision.
- * Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired.
- * Never put the powers handle in water or let the cord or plug get wet-you could get an electric shock.
- * Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- * Never use an unauthorized attachment.

PARTES PRINCIPAIS / Português

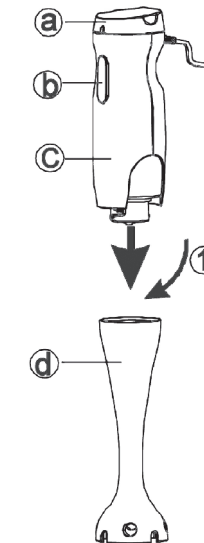
- a. Interruptor de 3 Velocidades
- b. Botão Liga/Desliga (On/off)
- c. Corpo do Motor
- d. Pé da batedeira (removível)

SELEÇÃO DA VELOCIDADE

Ativar o botão ON (B).

Selecionar a velocidade a utilizar (A), 1, 2, ou 3; a velocidade maior para picar.

De acordo com os ingredientes a misturar são recomendadas as velocidades 1 e 2.



IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- * Se o fio de subministro elétrico for danado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço técnico autorizado ou por um profissional habilitado.
- * Desligue o aparelho e a tomada da fonte de energia elétrica antes de trocar qualquer acessório.
- * Tenha especial cuidado no preparo de alimentos do nenê, ou de pessoas com problemas de saúde. Tenha sempre a certeza que o pé da batedeira for esterilizado completamente utilizando uma solução em base a sabão neutro, enxágüe abundantemente com água morna, e seque bem.
- * Por nenhum motivo toque a faca quando a máquina estiver em uso.
- * Para sua proteção, mantenha os dedos de sua mão, cabelo, roupa e utensílios fora do alcance das partes móveis do aparelho.
- * Desligue sempre depois de usar e antes de trocar acessórios.
- * Nunca misture óleo quente ou gordura.
- * Não permita às crianças ou a pessoas com capacidades diferentes usar o aparelho sem uma supervisão adequada.
- * Não utilize nunca o aparelho se tem sofrido qualquer tipo de dano. Controle o funcionamento com periodicidade.
- * Nunca submerja o corpo do motor na água ou permita que o cabo ou a tomada se molhem, já que teria risco de choque elétrico.
- * Nunca permita que o cabo possa tocar superfícies quentes ou que pendure da mesa onde uma criança possa pegá-lo.
- * Nunca utilize acessórios alheios ao aparelho.

IMPORTANTE

Para misturas densas/pesadas, não use sua batedeira por um período maior a 15 segundos. Em outras velocidades mais de quatro minutos de uso contínuo poderá provocar reaquecimento no aparelho.
O uso do aparelho é doméstico, não o utilize com fins comerciais.

ANTES DE USAR A BATEDEIRA

Verifique que a voltagem de eletricidade de sua região de residência seja igual à do aparelho (220V-240V 50Hz 250W).

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Tire todos os materiais da embalagem e retire a proteção da faca.

USO DA BATEDEIRA MANUAL

Você pode misturar os alimentos do nenê, sopas, molhos, purê e maionese.
Avaliação de tempo curto: 15sec. KB.

O RECIPIENTE PARA MISTURAR

Pegue uma panela, retire-a do fogo/calor e permita-lhe esfriar ligeiramente.
Se não realizar esta operação prévia sua batedeira manual poderia reaquecer-se.

1. Pegue o corpo do motor, localize-o dentro do pé, vire e trave-o
2. Ligue (ON). Para evitar salpicar, coloque primeiro a faca dentro do alimento a processar antes de ligar.
3. Mantenha com firmeza o aparelho por sua parte superior. Selecione o botão com a velocidade desejada.
Não deixe o líquido sobrepassar o limite do corpo do motor para evitar umedecê-lo.
Mova a faca através do alimento rotando e movimentando ao mesmo tempo suavemente para em cima e para embaixo.
Se sua batedeira se travar, desligue antes de retirá-la.
4. Depois do uso, deligue e remova suas partes com cuidado de não tocar a afiada faca.

GUIA DE PROCESSO DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÁXIMA	TEMPO APROXIMADO (EM SEGUNDOS)
Nozes	250g	15
Queijo	250g	15

LIMPEZA

Sempre desligue e retire a tomada antes de limpar.

Não toque os gumes da faca.

Tenha especial cuidado no preparo de alimentos do nenê, ou para pessoas com problemas de saúde. Tenha sempre a certeza que o pé da batedeira for esterilizado completamente utilizando uma solução em base a sabão neutro, enxágüe abundantemente com água morna, e seque bem.

Alguns alimentos, como a cenoura e o ovo podem tingir o plástico.

Limpe com pano macio umedecido em óleo vegetal.

CORPO DO MOTOR

Limpe com pano apenas úmido, depois seque bem com pano macio e seco.

Nunca submerja o corpo do motor na água ou utilize abrasivos líquidos ou em pó para limpar.

PÉ DO APARELHO

Remover o pé do corpo do motor para limpar com extremo cuidado de não tocar os gumes da faca.

Utilize água quente e sabão neutro.

Seque bem com pano macio e seco.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

220V-240V 50Hz 250W