

# PUNKTAL

**PROCESADOR DE  
ALIMENTOS**

**PK-MP12**

Potencia  
**1000**  
watts



Manual de Operación

## **DATOS TÉCNICOS**

Modelo: PK-MP12

Tensión nominal: 220-240V, 50 / 60Hz

Consumo de energía: 1000W

Clase de protección: II

## **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

Lea las instrucciones de uso antes de poner el aparato en funcionamiento y guarde las instrucciones para futuras consultas.

- Este aparato es solamente para uso doméstico.
- Nunca sumerja la máquina en líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Con una correcta supervisión e instrucción relativas al uso del aparato de una manera segura, habiéndose comprendido los peligros involucrados, este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades reducidas o con falta de experiencia en su utilización.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Siempre desconecte la licuadora o demás artefactos de la red si se deja desatendido, antes de montar, desmontar o de su limpieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante del producto, su agente de servicio o una persona calificada con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Mantenga su dedo alejado de piezas y accesorios que puedan causarle daño. Nunca ponga los dedos en el mecanismo de la bisagra, etc.
- Utilice sólo piezas de repuesto originales.
- Con el fin de garantizar la seguridad de sus hijos, por favor mantener el embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
- No interfiera con el interruptor de seguridad.

Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.

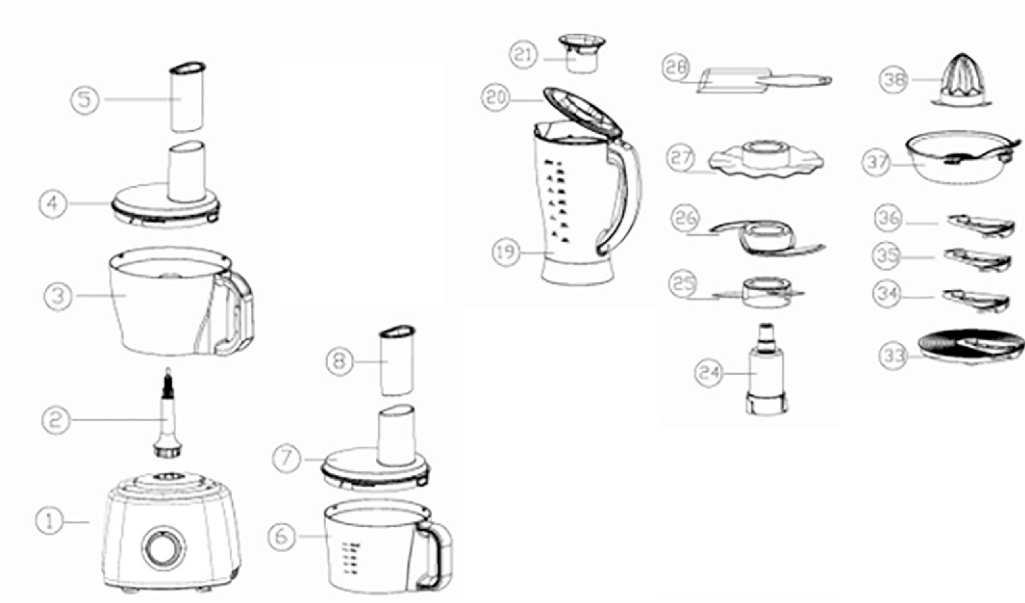
- Nunca use los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes hacia abajo en el tubo de alimentación mientras el aparato está en funcionamiento.
- Tenga mucho cuidado al manejar las cuchillas o inserciones. Tenga especial cuidado cuando los quite del vaso o jarra, al vaciar el recipiente o frasco y cuando se limpie. Sus bordes cortantes están muy afilados.
- Esperar hasta que las partes en movimiento dejen de funcionar para quitar la tapa de la taza o jarra.
- No exceda el contenido máximo indicado en la taza o el vaso de la licuadora.

## **ANTES DE CONECTAR LA CORRIENTE**

- Antes de conectar a la corriente, compruebe si el tipo de alimentación y la tensión de la red con los datos que figuran en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Para utilizarlo por primera vez, sacar todos los papeles, plásticos y bolsas. Limpiar los accesorios.

CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

Los elementos numerados y que no aparecen en la ilustración, pertenecen a otro modelo.



1	Unidad de Administración del motor	16	Jarra de vidrio 1.5L	31	Cortadora fina & Disco de corte en juliana
2	Eje de transmisión desmontable A	17	Tapa	32	Cortadora rugosa & Disco corte en juliana
/	Bol 2.0 L	18	Taza de medición	//	Sostenedor de la lámina plástica
4	Cubierta de Bol	19	Jarra de plástico 1.75'	34	Papas fritas estilo frances, disco de corte en juliana
5	Empujadores del tubo de alimentación	20	Tapa	35	Disco cortador
6	Bol 1.2 L	21	Taza de medición	36	Disco de corte juliana
5	Cubierta de Tazón	22	Batidores del mezclador	/5	Cuerpo exprimidor de cítricos
7	Empujadores del tubo de alimentación	23	Cuerpo del mezclador	/7	Exprimidor de cítricos
:	Base amoladora	24	Eje de transmisión desmontable B		
10	Base de la cuchilla amoladora	25	Cuchilla plástica		
11	Anillo de sellado	26	Cuchilla de acero inoxidable		
12	Cuchilla amoladora	27	Disco emulsionador		
13	Vaso amolador	28	Spatula		
14	Vidrio base de la licuadora	29	Disco triturador		
15	Anillo de sellado	30	Disco de papas francesas y juliana		



## VELOCIDAD - regulación de velocidad continua y velocidad de pulso

Después de establecer las piezas que necesita, elija la regulación de velocidad continua para iniciar la operación.

Si desea que el movimiento del procesador de alimentos sea lento, gire la perilla un poco.

Si necesita que el movimiento del procesador de comida sea rápido, gire la perilla más.

Interruptor de pulso.

Prenda el interruptor de impulsos, la máquina se moverá a máxima velocidad\*

Detenga el interruptor de impulsos, la máquina dejará de moverse.

## USO DE LAS HOJAS DE CUCHILLAS

Esta doble hoja de cuchillas podría ser el más versátil de todos los accesorios. La longitud de la base de tiempo de procesamiento es diferente en diferentes alimentos. Para texturas gruesas utilizar el control de impulsos.

Use estas 2 hojas de cuchillas para pastel y pastelería, picar carne cruda y cocida, verduras, frutos secos, patés, salsas, sopas y puré también hacer las migas de galletas y pan.

- ▲ No utilizar de forma continua más de 10 minutos, se debe enfriar el motor antes de la siguiente operación.
- ▲ Antes de procesar, por favor corte la carne en cubos de 3 x 3 cm. Nunca ponga más de 500 g de dicha carne en el recipiente. Después de 1 minuto, la carne estará procesada finamente.
- ▲ No utilice la cuchilla de acero inoxidable para la mezcla de harina.
- ▲ Use la hoja de cuchillo de plástico para mezclar harina, por no más de 3 minutos. Se debe enfriar el motor antes de la siguiente operación.

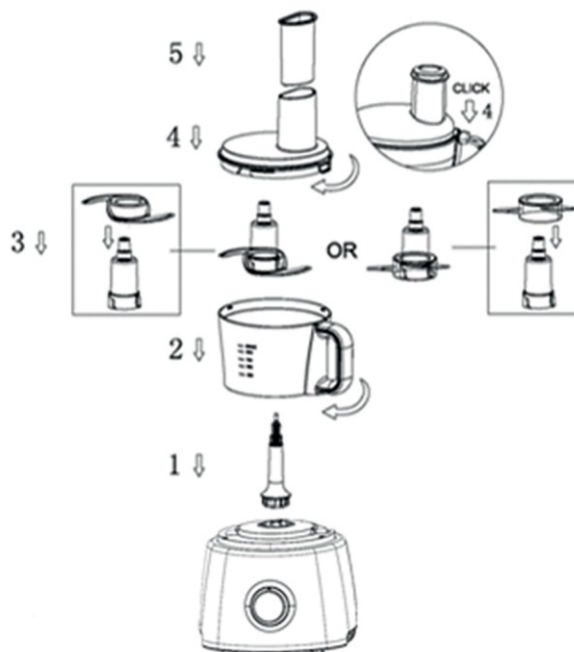
\* Siempre ponga la hoja en el recipiente antes de empezar a añadir los ingredientes.

\* Para picar las cebollas, utilice la función de pulso varias veces para evitar que las cebollas queden demasiado procesadas\*

\* No permita que el aparato funcione demasiado tiempo cuando pique queso o chocolate duro. De lo contrario, estos ingredientes se calientan demasiado, se empiezan a fundir y convertir grumos\*

### Operación:

- Siga las indicaciones de la imagen a la derecha.
- Paso a paso monte los componentes en la máquina.
- Asegúrese de que el bol en el paso 2 y la tapa en el paso 4 este bloqueado o bien la máquina no funcionará.
- Después de la operación, se podrá desmontar las cuchillas del eje de transmisión B para la limpieza en forma contraria al montaje.
- Siempre tenga cuidado ya que la hoja del cuchillo de acero inoxidable es muy filosa\*
- Sólo abra la tapa para sacar los alimentos cuando las cuchillas se detengan.



· Bol 1.2 L y 2.0 L están disponibles para esta función.

## USO DE LA LICUADORA

- \* No haga funcionar la máquina más de dos veces para poder permitirle enfriarse antes de su próxima utilización\*
- \* No abra la tapa cuando el disco gira.
- \* Para añadir ingredientes líquidos durante el procesamiento, verter en el vaso de la licuadora a través del agujero en la tapa.
- \* Cortar los ingredientes sólidos en trozos más pequeños antes de procesarlos.
- \* Para una gran cantidad, verter pequeños lotes de ingredientes en lugar de una gran cantidad de una vez.
- \* Use ingredientes cocinados para la preparación de una sopa.
- \* Si un líquido está caliente o tiende a formar espuma (por ejemplo, leche), no ponga más de 1 litro en el vaso de la licuadora para evitar derrames.
  - Si el resultado no es satisfactorio, apague el aparato y revuelva los ingredientes con una espátula.



### Operación de jarra plástica:

1. Coloque los ingredientes en la jarra.
2. Cubra la tapa y la taza de medición.
3. Coloque el envase plástico sobre la unidad de motor y gire el cuerpo para bloquearlo\*
4. Seleccione una velocidad o utilice el control de impulsos.
5. No mueva el frasco o su tapa cuando la máquina está funcionando.

## USO DEL DISCO TRITURADOR / REBANADOR / CORTE JULIANA

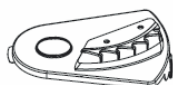
Utilice el disco rebanador de queso, zanahorias, patatas, col, pepino, calabacín, remolacha y cebollas. Utilice el Disco papas fritas francesas / Corte Juliana para cortar papas fritas a la francesa o estilo juliana, ingredientes firmes para ensaladas, aderezos, guisos y frituras. Utilice el disco para rallar queso, para las zanahorias, las patatas y los alimentos de una textura similar.

▲ No se puede utilizar de forma continua más de 10 minutos. Deje que el motor se enfríe por lo menos 30 minutos antes de su próxima operación. Sugerimos prestar atención a la capacidad del recipiente. Una vez el alimento llega a la línea máxima del contenedor, detenga la operación y vierta el alimento del envase en otro recipiente\*

▲ Encienda y empuje hacia abajo de manera uniforme con los empujadores - Nunca ponga los dedos en el tubo de alimentación.

### Operación para Disco de corte plástico:

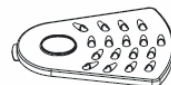
• Detalle de disco de corte:



Disco papas francesas y corte juliana



Disco rebanador



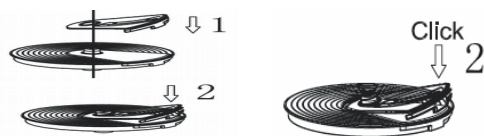
Disco rallador

- Siga las instrucciones paso a paso como en la imagen a continuación, para montar los componentes en la máquina.

- Montaje del disco de corte en el soporte

1) Fijar el agujero al final del disco en el pasador de soporte

2) Presione hacia abajo la cabeza del disco en el soporte



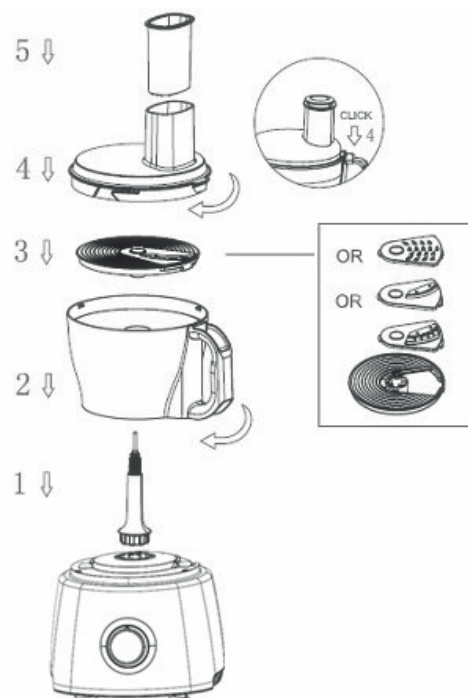
- Desmontaje del disco de corte del soporte

Volcar el soporte y luego presione hacia abajo la cabeza del disco junto con ambas manos.



- Siempre tener cuidado con el disco de corte, es muy afilado.

- Los Bols de 1.2 L y 2.0 L están disponibles para esta función.



## USO DEL EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

- Utilice el exprimidor de cítricos para exprimir el jugo de cítricos (por ejemplo, naranjas, limones, limas y pomelos).

▲ No se permite utilizar de forma continua más de 10 minutos hasta que el motor se enfríe por lo menos 30 minutos antes de la próxima operación.

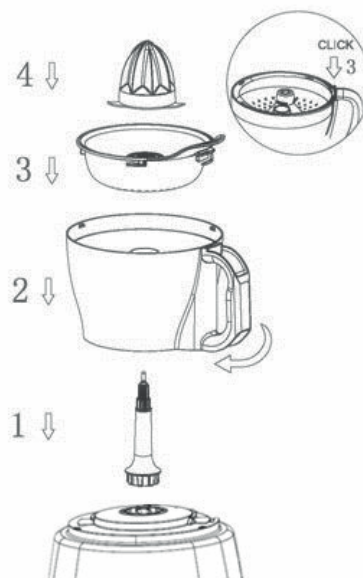
- Preste atención a la capacidad del recipiente. Una vez que el alimento llegue a la línea máxima del contenedor, detenga la operación y vierta el alimento en otro recipiente.

- Además, se sugiere parar de exprimir de vez en cuando para eliminar la pulpa del tamiz.

- Siga las instrucciones de la imagen en el lado derecho paso por paso para montar los componentes en la máquina.

- Utilice la velocidad más baja para exprimir el jugo en caso de salpicaduras.

- Los Bols de 1.2 L y 2.0 L están disponibles para esta función.



## USO DE DISCO EMULSIONADOR

\* Utilizar para alioli, pudín instantáneo, mayonesa, crema de leche, batir huevos, claras de huevo, y mezclas de bizcocho, etc.

\*No utilizarlo para preparar mezclas de torta con mantequilla o margarina o para amasar la pasta.

- Siga las instrucciones de la imagen en el lado derecho paso por paso para montar los componentes en la máquina.

- Los Bols de 1.2 L y 2.0 L están disponibles para esta función.

\* Para las claras de huevo (a temperatura ambiente) y batir, el recipiente y el disco emulsionador debe estar seco y libre de grasa.

\* Mantener limpio el disco emulsionador después de su uso.

▲ No se permite utilizar de forma continua por más de 3 minutos hasta que el motor se enfríe. Espere por lo menos 30 minutos para la próxima operación.

## LIMPIEZA

- Antes de la limpieza retire el cable de alimentación del toma corriente.
- Nunca sumerja la carcasa con el motor en agua!
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.
- Utilice sólo un paño húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.
- Los componentes que hayan estado en contacto con los alimentos pueden limpiarse con agua y jabón.
- Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a montar el dispositivo.

## RUIDO



Por la presente declaramos que nuestro producto tiene un nivel de ruido de trabajo de más de 80 dB (A), pero inferior a 85 dB (A). Se aconseja llevar una protección auditiva durante el funcionamiento del aparato.



## IMPORTANTE

Este producto contiene materiales reciclables.

No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Por favor, póngase en contacto con su municipio local para descartarlo.



# PK-MP12

Potencia: 1000W

220V / 50Hz

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)

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