

## Stand Mixer PK-9340

### Technical data:

Capacity: 5 liters

Power: 1000W

Voltage: AC 220-240V - 50/60Hz



**PUNKTAL**  
[www.punktal.com](http://www.punktal.com)

**PUNKTAL**

**Batidora**  
Planetaria 1000Watts

**PK-9340**  
Manual de operación

### IMPORTANTE

Para usar este electrodoméstico, por favor siga siempre las instrucciones contenidas en este manual:

- Lea todas las instrucciones
- Para evitar choque eléctrico, nunca coloque el cable o el enchufe de la unidad en agua u otro líquido.
- El uso por niños requiere supervisión de una persona adulta.
- Desenchufe la unidad cuando no esté en uso, para cambiar accesorios y limpieza.
- Evite tocar las partes en movimiento.
- Si el cable se daña, debe ser reemplazado por el servicio autorizado PUNKTAL, para evitar riesgo de choque eléctrico.
- El uso de accesorios no autorizados puede producir daños al usuario.
- La unidad no debe ser usada a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue de la mesa de trabajo.
- Mantenga apartadas las manos de las cuchillas y partes móviles, mientras procesa los alimentos, para reducir el riesgo de heridas en las personas y/o daños en la unidad.
- Antes de operar, siempre asegúrese que todas las piezas están firmemente colocadas en posición.
- No intente forzar el mecanismo que traba la tapa.
- Siempre opere la unidad con la tapa en su posición.
- Cuando mezcle no-líquidos, quite la parte central de la tapa.
- Apague y desconecte la unidad de la red eléctrica, para cambiar accesorios.
- Use el producto y coloque los accesorios adecuados, siguiendo las instrucciones de este manual únicamente.
- Apague la unidad, antes de cambiar accesorios o de acercar partes que puedan moverse durante el uso.
- La unidad no está diseñada para el uso por parte de niños u otras personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin supervisión por parte de una persona responsable.
- Los niños deberán ser supervisados para que no jueguen con la unidad.
- Para países de Europa:  
Esta unidad no deberá ser usada por niños. Mantenga la unidad y el cable fuera del alcance de los niños.
- La unidad puede ser usada por niños u otras personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o capacidad, si tienen supervisión y han tenido capacitación previa e instrucciones de forma de asegurar de que conozcan cabalmente los peligros que involucran el funcionamiento de la unidad.

Siempre desconecte la unidad de la red eléctrica, si se deja desatendida o antes de cambiar accesorios, desarmar o limpiar.

Importador en Uruguay  
**PUNKTAL S.A.**  
Av. Rondeau 1999  
Montevideo - Uruguay  
Tel: 598 29291717  
[www.punktal.com.uy](http://www.punktal.com.uy)

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

- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

### Capability of bowl

1000g flour and 600ml water

### Application examples

#### Beating of egg-white

- 8 egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.

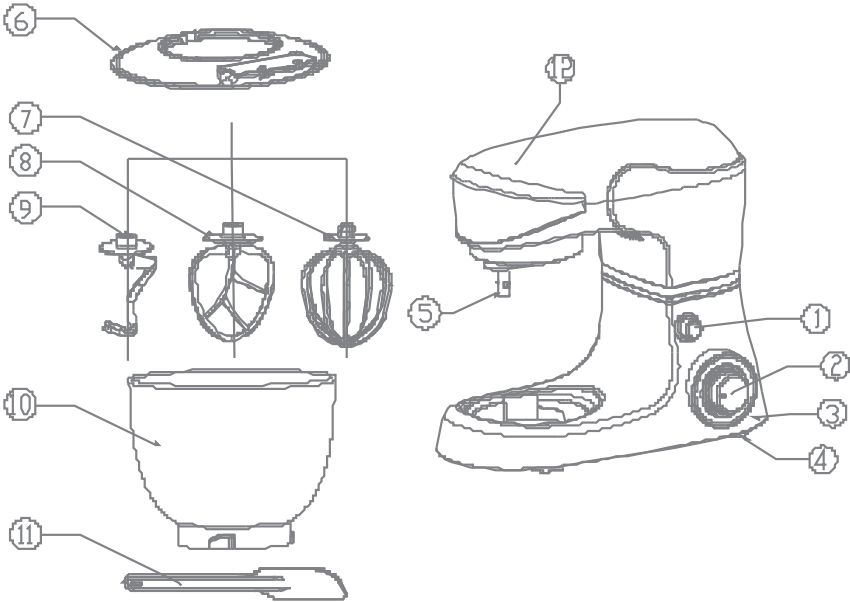
#### Beating of cream

- 600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 4.

#### Kneading of dough

- 700g flour
- 200g chopped almonds
- 15g salt
- 28g butter
- 28g sugar
- 500g water app. (Temperature 40+/-5°C.)

### Partes de la batidora

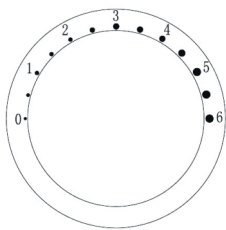


### DESCRIPCIÓN

1	Perilla para levantar el brazo	2	Perilla de control de velocidad
3	Unidad principal	4	Pie de silicona
5	Eje de salida	6	Tapa anti salpicado
7	Batidor de alambre	8	Accesorio mezclador
9	Accesorio amasador	10	Bowl
11	Espátula	12	Tapa superior

Por favor guarde estas instrucciones

## Control de velocidad variable



- 0 Detenido
- 1-6 Velocidad Variable
- 1 Velocidad mínima - Lento
- 6 Velocidad máxima - Rápido

## Ajustes de velocidad

Accesorios	Imagen	Ajuste Vel.	Tiempo	Capacidad
Accesorio amasador		1-3	30seg a 1 <sup>st</sup> velocidad y 3-5min a 3 <sup>rd</sup> velocidad	MÁXIMO 1000 g harina y 600 ml agua
Mezclador de cremas		2-4	5-7min	Mezcla de masas livianas o cremas
Batidor / aireador		5-6	5-7min	Batir a nieve, mínimo 3 y máximo 15 huevos

## Instrucciones de Operación

### ¡ATENCIÓN!

Opere la unidad únicamente cuando el accesorio esté colocado de acuerdo con la siguiente tabla y cuando esté en posición de funcionamiento.

<p>7.</p> <p>7.1</p> <p>7.2</p>	<p>7.1. Detach the accessory by turning it clockwise.</p> <p>7.2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.</p>
---------------------------------	---

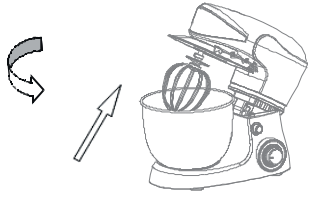

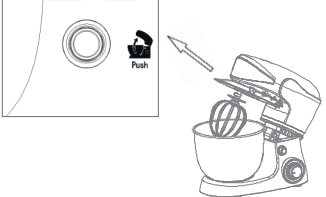
### ¡IMPORTANT!

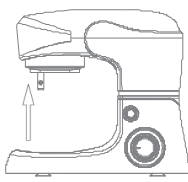



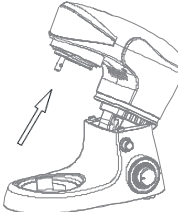
The temperature of water which will be added into dough at 40+/-5 °C degree when preparing for dough is on progress.

### CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.

<p>4.</p> 	<p>1.Put the splash guard to swivel Arm(12),as shown picture. and ensure it fix well.</p> <p>2.Fit the required accessory (8 with 7, 6 or 9) onto the motor spindle (5) on the underside of the swivel arm(12).</p> <p>3. A. The kneading hook (9) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.</p> <p>B. The flat beater (8) is used to mix lighter types of dough.</p> <p>C. The whisk (7) is used for whisking cream, egg whites, etc.</p> <p>4. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position Securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.</p>
<p>5.</p> 	<p>1.Lower the swivel arm(12) so that it locks into place with a click. The lid must fit tightly with the mixing bowl(10), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.</p> <p>2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob(2) to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.</p> <p>3. Select the speed you want using . Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.</p> <p>4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.</p>
<p>6.</p> 	<p>1.Switch off the appliance by turn knob to O when you have finished mixing. Switch off the appliance and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.</p> <p>2.Turn the swivel arm release button (1) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm(12) tilts up.</p>

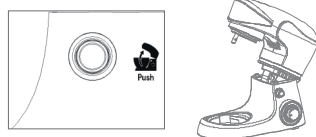


Item	Posición	Accesorio		
1.				
2.		<p>Utilice el amasador, mezclador o batidor, con acuerdo a lo que vaya a realizar.</p>		

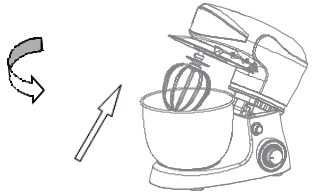

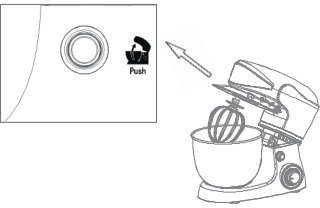
¡Hay riesgo de daño físico por las partes giratorias!

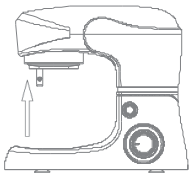



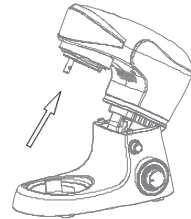
Mientras opera la batidora, mantenga los dedos lejos de las partes móviles.

Nunca cambie accesorios con la batidora conectada a la red eléctrica. Al apagar con la perilla de velocidades, la batidora continúa girando por un instante.

### Como usar el amasador, mezclador y batidor

<p>1.</p> 	<p>Gire la perilla(1) en sentido horario. Al mismo tiempo levante el brazo (12) con la mano de forma que quede en su posición abierta con un "click". El brazo basculante(12) queda abierto</p>
<p>2.</p> 	<p>Coloque la tapa anti salpicado del bols(6) en el brazo(12) y gírelo suavemente en el sentido de las agujas del reloj, hasta asegurarlo en su posición.</p>
<p>3.</p> 	<p>1. Coloque los alimentos en el bols(10). 2. Coloque el bols(10) en la cavidad de la unidad principal(3). 3. Gire el bols(10) levemente en sentido horario, hasta que quede en su posición.</p>

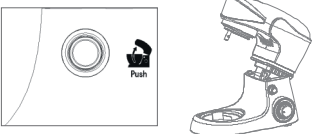


<p>4.</p> 	<p>1. Coloque la tapa anti salpicado(6) en el brazo (12) y verifique que quede en su posición.</p> <p>2. Coloque el accesorio requerido (8 con 7, 6 o 9) en el eje de salida(5), que se encuentra en la parte inferior del brazo(12).</p> <p>3. A. El accesorio amasador (9) se usa para masa pesada, carne picada u otras acciones exigentes de amasado.</p> <p>B. El accesorio mezclador(8) se usa para masas livianas o cremosas.</p> <p>C. El batidor de alambre(7) se usa para batir cremas o claras a nieve, etc.</p> <p>4. Gire el accesorio, de manera que las guías del eje de salida se alineen con las cavidades del accesorio. Presione el accesorio contra el brazo y gire en sentido antihorario hasta que quede en su posición fija.</p> <p>El accesorio debe quedar asegurado, confirme que no quede suelto y fácil de sacar o caer.</p>
<p>5.</p> 	<p>1. Baje el brazo basculante(12) hasta sentir el "click". La tapa debe calzar herméticamente contra el bols(10), de otra manera es incorrecto. La unidad está pronta para su uso.</p> <p>2. Conecte la unidad a la red eléctrica y enciéndala. Gire la perilla de control de velocidad(2) a la velocidad 1 (o cualquier velocidad), la luz indicadora del panel se iluminará.</p> <p>3. Seleccione la velocidad que desea con la perilla de velocidad, 1 es la más lenta y 6 es la velocidad más rápida. Vea las velocidades, tiempos y capacidades en la tabla a continuación.</p> <p>4. Para remover o raspar dentro del bols, use la espátula, espere que el accesorio se detenga por completo. Use siempre la espátula, nunca use los dedos.</p>
<p>6.</p> 	<p>1. Apague la unidad girando la perilla a 0 cuando finalice el trabajo. Apague y desconecte de la red eléctrica antes de cambiar accesorios, cuando la deja aparte y cuando ya no la va a utilizar más.</p> <p>2. Gire en sentido horario la perilla para levantar el brazo(1). Al mismo tiempo, levante el brazo basculante hasta que llegue a su posición final con un "click". El brazo(12) queda levantado.</p>

Item	Position	Accessory		
1.				
2.		<p>Set up Kneading Hook, Flat beater, Whisk, according to your desire.</p>		

¡Risk of injury from the rotating tools!

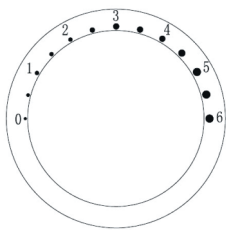
While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.  
Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

### How to use kneading hook, flat beater, whisk

<p>1.</p> 	<p>Turn the arm release button (1) clockwise. at the same time lift the swivel arm(12) with hand so that it locks into place with a click. The swivel arm(12) tilts up.</p>
<p>2.</p> 	<p>Fit the bowl cover (6) onto the swivel arm(12) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.</p>
<p>3.</p> 	<p>1. Place the food into the mixing bowl(10). 2. Fit the mixing bowl(10) in the recess on the motor house(3). 3. Turn the mixing bowl(10) slightly Clockwise, so it locks into position.</p>






## Control panel speed setting



- 0 Stop
- 1-6 Operating speed
- 1 Minimum speed - slow
- 6 Maximum speed - fast

## Setting Speed

Accessories	Picture	Speed Setting	Time	Capacity
Kneading Hook		1-3	30sec at 1 <sup>st</sup> speed and 3-5min at 3 <sup>rd</sup> speed	1000 g flour and 600 ml water
Flat beater		2-4	5-7min	Mix of light doughs or creams
Whisk		5-6	5-7min	At least egg white of 3 eggs No more than 15 eggs

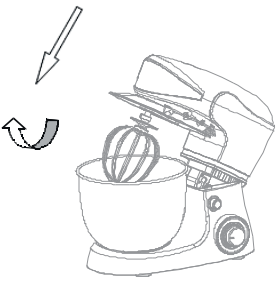
## Operating positions

### ¡Warning!

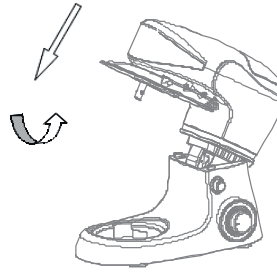
Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

**7.**

**7.1**



**7.2**



7.1.Libere el accesorio girando en sentido horario.

7.2.Remueva el bols con la preparación, girando levemente en sentido antihorario.

### ¡IMPORTANTE!

La temperatura del agua que se agregue a la masa debe estar entre 40+/-5 °C durante el progreso de la preparación.

### LIMPIEZA

Para limpiar la unidad, siga las siguientes instrucciones con suma atención:

- Desconecte la unidad de la red eléctrica y espere a que la unidad se enfríe.
- No vuelque agua, no sumerja y evite que entre agua a la unidad principal.
- Limpie la unidad con un paño húmedo. Puede añadir una pequeña cantidad de detergente o desengrasante, en caso de que la unidad esté muy sucia.
- No use estropajos, lana de acero ni ningún tipo de solvente fuerte o abrasivo para

limpiar la unidad, ya que pueden dañar las superficies de forma permanente.

- Limpie y lave los accesorios y la unidad separadamente.
- Tenga cuidado al tocar cuchillas o partes filosas en el proceso de limpieza.
- ¡IMPORTANTE! Permita que la unidad se seque por completo antes de utilizar. No use la unidad si esta tiene humedad.
- Luego de lavar y secar la unidad, guarde los accesorios en sus bolsas y cubra la unidad con la bolsa para su protección.

**Capacidad máxima del bols.**

1000g harina y 600ml de agua.

**Ejemplo prácticos**

**Batir claras a nieve**

- 8 huevos en el bol con el batidor/aireador a velocidad 6.

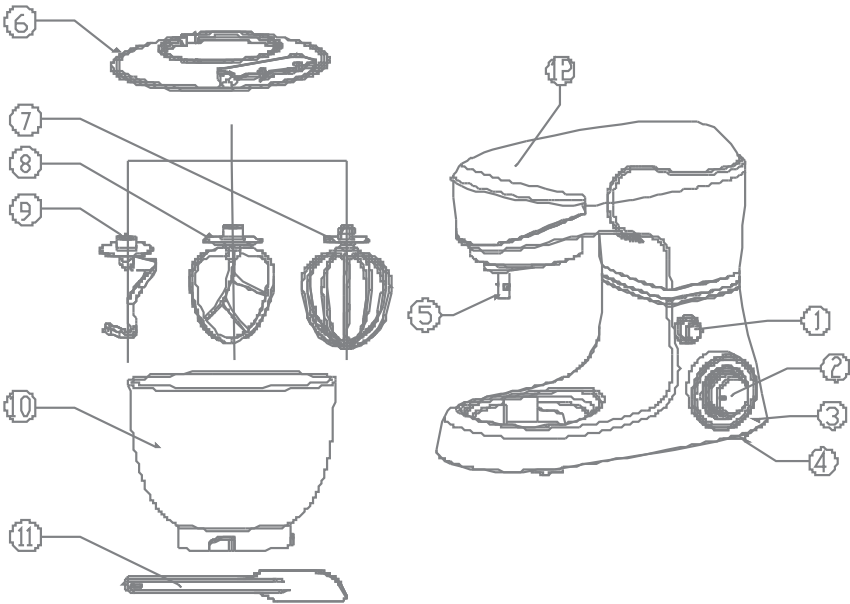
**Batir crema**

- 600g crema con el mezclador en el bol a velocidad 4.

**Preparación de masa**

- 700g harina
- 200g almendras picadas
- 15g sal
- 28g manteca
- 28g azúcar
- 500g agua Aprox. (Temperatura 40+/-5 °C.)

**Read all instructions before use this product**



1	Release button	2	Speed control knob
3	Motor house	4	Foot pad
5	Motor spindle	6	Bowl cover
7	Whisk	8	Flat beater
9	Kneading hook	10	Mixing bowl
11	Spatula	12	<a href="#">Top cap</a>

**Save these instructions**



## Important safety precaution

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

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- For Europe countries:  
This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Importador en Uruguay  
**PUNKTAL S.A.**

**Av. Rondeau 1999**  
**Montevideo - Uruguay**  
**Tel: 598 29291717**

[www.punktal.com.uy](http://www.punktal.com.uy)

**SERVICIO OFICIAL**  
**PUNKTAL**  
**Calle Cuareim 1544**  
**Montevideo – Uruguay**  
**Tel: 598 29003538**

[service@punktal.com.uy](mailto:service@punktal.com.uy)

**Datos técnicos:**

Capacidad: 5 litros

Potencia: 1000w

Voltaje: AC 220-240V - 50/60Hz



**PUNKTAL**  
[www.punktal.com](http://www.punktal.com)

**PUNKTAL**

**Stand Mixer**  
Planetaria 1000Watts

**PK-9340**

**OPERATING INSTRUCTIONS**