

PK-48 L IX



Importador en Uruguay  
PUNKTAL S.A.  
SERVICIO OFICIAL  
Calle Cuareim 1544  
Montevideo - Uruguay  
Tel: 598 29003538  
service@punktal.com.uy

Gracias por  
Preferirnos

Horno Eléctrico  
48 Lts Inox

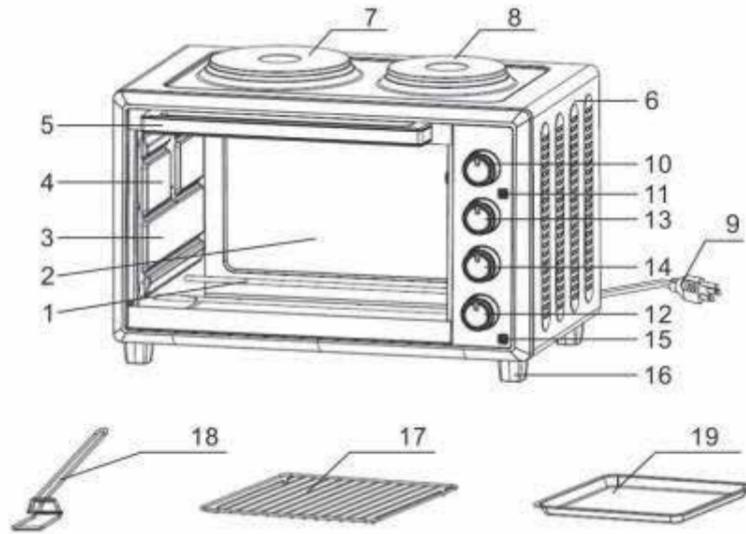


PK-48 L IX

Gracias por  
Preferirnos

## PARTES PRINCIPALES / Español

Lea con cuidado las instrucciones de manejo de este aparato antes de proceder a utilizarlo.



- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1.Elemento del calor          | 11.Luz indicadora            |
| 2.Puerta de vidrio            | 12.Timer                     |
| 3.Cubierta interior           | 13. Placa interruptor        |
| 4.Soporte del armazn          | 14. Funcin interruptor       |
| 5.Manija de la puerta         | 15. Luz indicadora           |
| 6.Cubierta exterior           | 16. Base de apoyo            |
| 7.Placa grande                | 17. Rejilla                  |
| 8.Placa pequea                | 18. Agarradera de la bandeja |
| 9.Cable y enchufe             | 19.Bandeja anti adherente    |
| 10.Interruptor del calentador |                              |

## ESPECIFICACOES TECNICAS

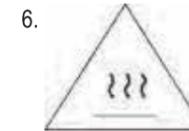
Modelo N°	PK-48 L IX
Fonte de alimentacao	220V-240V,50Hz/60Hz
Consumo	3350W
Media da embalagem	581x410x392mm

## MAINTENANCE

1. Other than cleaning mentioned in this instruction manual, no additional maintenance or serving of this appliance is required.
2. Repairs, when necessary, must be performed by SERVICE OFICIAL PUNKTAL
3. This appliance is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and not for commercial or industrial use.

## WARNING:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
5. The surfaces are liable to get hot during use.



6. **Caution:** The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



Recycling symbol

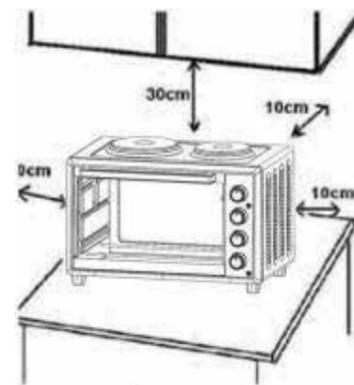
This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

### BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of Food	Temperture	Site(Shelf)	Time
Bread	180	3	9-13
Cake	180	2	25-35
Fish	250	2	10-15
Chicken/Duck	220-250	2	30-45
Pancake	160	1	7-10
Steak	250	2	8-15
Egg/Peanut	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	240	2	10-14

### CAUTIONS



If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the body.

Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.

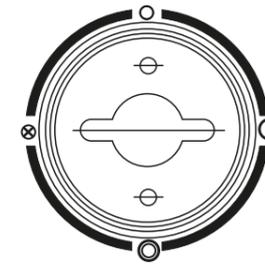


AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot.

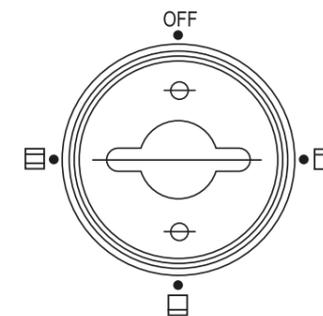
Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

### CONTROL DE FUNCIONES

Seleccione el elemento de cocción que mejor le convenga según los platos que usted vaya a cocinar.

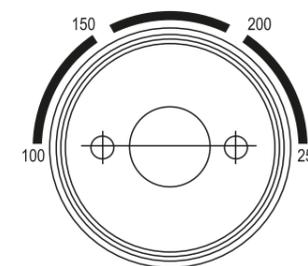


-  Plato chico
-  Plato grande
-  Plato chico + Plato grande

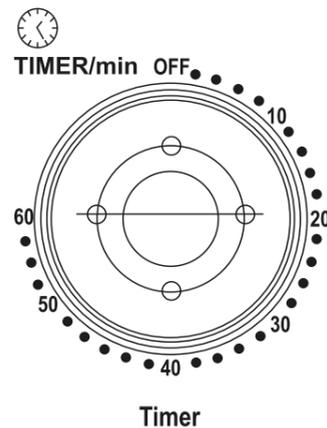


-  Apagado
-  Calor arriba
-  Calor abajo
-  Calor arriba y abajo

### CONTROL DE TEMPERATURA



Maneje el "Control de temperatura" girando en el sentido de las agujas del reloj. Seleccione la temperatura de acuerdo a los alimentos que vaya a cocinar. (El Control de temperatura opera entre 100° y 250°).



1. Ubicar la flecha del temporizador en el número que indica el tiempo de cocción (minutos), según los alimentos que usted vaya a cocinar.
2. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apagará automáticamente al final del tiempo seleccionado y hará sonar una campana. (Para colocar el temporizador a menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos y luego vuelva atrás al tiempo seleccionado).
3. El horno puede ser apagado manualmente durante la cocción girando el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj, hacia la posición "OFF".

Usted puede observar si los elementos de calor están activos o no observando la señal luminosa delantera si está encendida o apagada.

### INSTRUCCIONES PARA USO

#### Antes de usar el horno por primera vez:

1- Caliente el horno vacío.

(1) Inserte la bandeja con la rejilla.

(2) Active el interruptor para el calor "ARRIBA & ABAJO", seleccione en el dial de mando la temperatura "250C" y caliente el horno vacío durante aproximadamente 15 minutos. Asegúrese de tener buena ventilación en la habitación.

#### Nota:

Esta primera puesta en marcha puede ocasionar un poco de humo y un olor intenso al principio del uso, esto no es un funcionamiento defectuoso.

2- La distancia mínima entre el alimento y el elemento de calefacción superior debe ser de 30mm, para que el resultado de cocción sea uniforme.

3- El horno debe de ser manejado sólo después de que la perilla de temperaturas y el temporizador han sido activados.

4- Seleccione la temperatura deseada y el tiempo según el tamaño y el peso del alimento.

#### Disco de control de temperaturas:

Maneje el control de temperaturas para los platos que usted vaya a cocinar.

Activando el interruptor de calor:

Seleccione "Superior", "Abajo" o "Superior y Abajo," según los platos que usted vaya a cocinar.

Usted puede observar si los elementos de calor están activos o no observando la señal luminosa delantera si está encendida o apagada.

Arriba (  ), Abajo (  ), Arriba y Abajo (  )

#### Baking (for biscuit, cake, Pizza and bread):

1. Put the foods on toaster oven after about 10 minutes preheating, the suggested temperature is about 160-220°C. Temperature and time depending on food type and thickness. Then place the food on the baking pan. Start baking.
2. The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain the constant temperature.
3. When baking is finished, turn the Timer to "OFF" position.
4. Remove the food from the oven carefully.

### METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.

When cleaning, wash the interior and exterior surface with a wet and soft cloth, do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork, then dry thoroughly.



1. Wash all the attachments with mild, soaped water including the grill rack and the baking pan, then dry thoroughly.
2. Immerse the attachments in the water to wash them completely, do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes and chemical cleaner as this will cause damage to the non-stick coating of baking pan, then dry thoroughly.
3. To clean the door by using a wet cloth saturated with detergent or soap.
4. Never immerse the unit in the water.
5. After cleaning the parts, install the grill rack along the slots in oven cavity and place the baking pan on the grill rack.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

## TOASTING BREAD

1. Turn the function knob to the "only the upper heating element will be energized" position, open the glass door and place the bread slice on the grill rack. 1 slice of bread is placed in the center of grill rack, 4 slices side by side.

**Note:** Remember to first remove the baking pan for even toasting result.

2. Temperature setting.

Turn the temperature knob to the 250° position.

3. Time setting.

Turn the timer clockwise to the corresponding position depending on the bread color, usually the time is in the range of about 3-5 minutes. the more toasting time, the darker bread. When setting the timer dial for less than 5 minutes, always rotate Time controller to over 5 minutes and then rotate back to your desired time. This will ensure a safe and accurate timer setting. To interrupt the toasting process just need to turn back the Time controller to "OFF" position. When the Timer has reached to "OFF" position a bell sound will be heard to prompt the completion of toasting, also the power supply will be cut off automatically.

**Note:** the bread may catch fire if the toasting time is setting too long. Close supervision is necessary during toasting and do not set the time too long.

## GRILLING (for chicken wings and drumsticks)

1. Put the Baking pan above the grill rack and place the food on baking pan. Always use the baking pan when grilling the food like chicken wings or drumstick with fat, as it can catch the drippings when grilling the food.

2. We always suggest preheating oven about 10 minutes before placing the food.

1) Rotate the Temperature knob clockwise to your desired temperature, usually for grilling much thick food, it is advised that you should turn the Temperature knob to the max temperature, as it can get better effect. When grilling, both the heating elements will work.



2) Set the time based on the food species, thickness. The heat element will be cycled on and off to maintain the constant cavity temperature. The max time can be set is 60 minutes, when the timer has reached to "OFF" position a bell sound will be heard, the power supply will be cut off automatically.

**Note:** Always monitor the food at this setting to prevent overcooking. Overturn the food during the process or add the flavor if necessary. Always use oven gloves to avoid the risk of scalding.

3. Remove the food from the oven using the taking handle when the food is toasted well (see fig.18).

## TOSTANDO PAN

1. Gire la perilla de función activando calor superior para que el horno vaya tomando temperatura, abra la puerta de vidrio y coloque la rebanada de pan sobre la parrilla. Coloque 1 rebanada de pan en el centro de la parrilla, y 4 rebanadas lado con lado.

**Nota:** Preste atención a la cocción para lograr un tostado acorde a su gusto.

2. Ajuste la temperatura.

Coloque la perilla de temperatura a posición 250°.

3. Ajuste el tiempo.

Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj, la posición corresponde según a el color de pan, por lo general el tiempo está en la gama aproximada de 3-5 minutos. Tostar pan más oscuro lleva un poco mas de tiempo. Para colocar el temporizador a menos de 5 minutos, haga girar el regulador a más de 5 minutos y luego gire atrás para el tiempo deseado. Esto asegurará un ajuste de temporizador exacto. Para Interrumpir el proceso de tostado tiene que volver el regulador de Tiempo a posición "OFF". Cuando el temporizador ha alcanzado la posición "OFF" se escucha un sonido de campana indicando la terminación de la función de tostado, también la fuente de energía será cortada automáticamente.

**Nota:** el pan puede prenderse fuego si el tiempo de cocción es demasiado largo. No desatienda el tostado y no utilice un tiempo demasiado largo para reducir el riesgo de que el pan se prenda fuego.

## GRILL (para alas de pollo y brochettes)

1. Coloque el recipiente de cocción, luego la parrilla con los alimentos encima. Siempre use el recipiente de cocción con la parrilla arriba. De esta manera alimentos como alas de pollo o brochette pueden gotear y desgrasarse bien encima de la parrilla.

2. Aconsejamos precalentar el horno aproximadamente 10 minutos antes de la colocación del alimento.

1) Gire el control de temperaturas en el sentido de las agujas del reloj eligiendo la temperatura deseada, por lo general para asar a la parrilla alimentos sólidos gruesos o líquidos espesos, debería seleccionar temperatura máxima para conseguir una mejor cocción. Asando a la parrilla haga trabajar los calentadores de arriba y abajo en forma simultánea.



2) Seleccionar el tiempo basándose en el tipo de alimento, el grosor, etc. Encender el elemento de calor y mantener la temperatura dentro del horno en forma constante. El tiempo máximo es de 60 minutos, cuando el temporizador ha alcanzado esa posición se escuchará un sonido de campana y la fuente de energía se cortará automáticamente.

**NOTE:** Supervise el alimento en este ajuste para prevenir una sobrecocción. Vuelque el alimento durante el proceso o añada el sabor si fuera necesario. Use siempre manoplas de horno para evitar riesgo de quemaduras.

3. Quite la bandeja del horno usando la manija cuando el alimento esté pronto ( fig. 18)

### Cocinando al horno (bizcocho, torta, Pizza y pan)

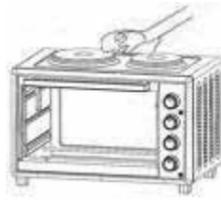
1. Coloque los alimentos dentro del horno después de que se haya precalentando durante 10 minutos, la temperatura sugerida es aproximadamente 160°-220°. La temperatura y el tiempo depende según tipo de alimento y grosor. Coloque el alimento sobre la bandeja y comience a cocinarlos.
2. Encienda los elementos calentadores superiores e inferiores y manténgalos a temperatura constante.
3. Cuando la cocción finaliza, vuelva el temporizador a la posición "OFF".
4. Quite los alimentos dentro del horno con cuidado.

### LIMPIEZA



Quite el enchufe del toma corriente y deje enfriar antes de limpiar el horno.

Al limpiar, lave la superficie interior/exterior y todos los accesorios con una esponja suave, agua caliente y jabón neutro. Enjuague con agua limpia. No use cepillo duro o esponja abrasiva, evite raspar la superficie interior del horno. Limpie las partes del horno después de cada uso.

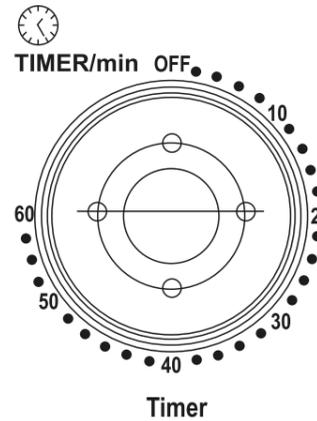


1. Lave todos los accesorios (parrilla, bandeja y manija) con un paño suave agua caliente y jabón neutro, luego seque a fondo.
  2. Sumergir los accesorios en el agua para lavarlos completamente, no usar productos de limpieza abrasivos, ni limpiadores químicos, esto causará daño a la capa antiadherente de la bandeja, luego secar a fondo.
  3. Limpiar la puerta usando un paño mojado con detergente o jabón.
  4. Nunca sumerjas la unidad en el agua.
  5. Abra para permitir secar apropiadamente.
- Si el cable se daña no utilice el horno, sustituya el cable, o recurra a un Electricista Calificado.



No utilice limpiadores tóxicos ni abrasivos como la gasolina, etc.

Siempre use una esponja suave para limpiar la parte exterior de esta forma evita dañar la pintura del horno.



1. Set the arrow on the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
  - When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "OFF" position.

\*You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front Indicator light.

### HOW TO USE

#### Before using the unit for the first time:

1. Heat the empty oven.
  - (1) Insert the tray and baking net.
  - (2) Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "250" and it is recommended to operate oven dry for about 15 minutes at the first, moreover, Make sure to keep good ventilation of the room.

#### Note:

There may be some smoke and a burning smell at first use, but this is not a malfunction.

2. The minimum distance between the food and the upper heating element should be maintained at 30mm, for the result of uniform baking.
3. The toaster oven will be operated only after the temperature knob and the timer have been set.
4. Select the desired temperature and time according to the size and weight of the food.

Temperature control dial:

Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

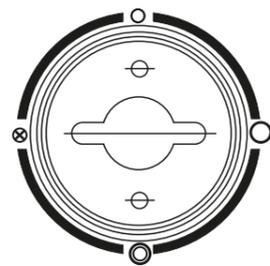
#### Heat Operating Switch:

Select "upper" "Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

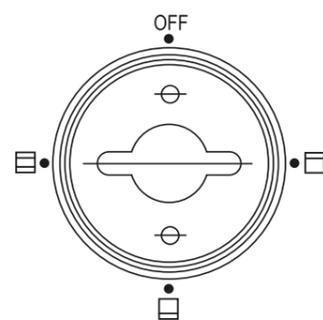
Upper (  ), Lower (  ), Upper & Lower (  )

## FUNCTIONAL CONTROL

Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.

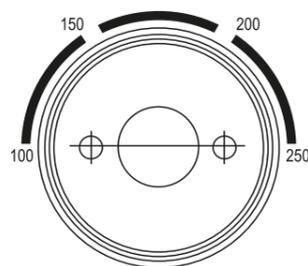


-  Small plate
-  Big plate
-  Small plate+ Big plate



-  Off Position
-  Upper Heating
-  Lower Heating
-  Upper & Lower Heating

## TEMPERATURE CONTROL

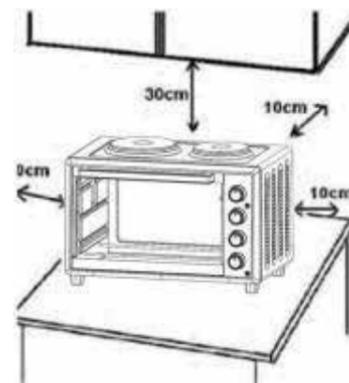


Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100° to 250°).

## GUIA DE REFERENCIA PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS

Tipo de alimento	Temperatura	Altura de la bandeja	Tiempo
Pan	180	3	9-13
Torta	180	2	25-35
Pescado	250	2	10-15
Pollo	220-250	2	30-45
Panqueque	160	1	7-10
Costilla	250	2	8-15
Huevo	125-150	2	6-10
Panchos	200	2	6-10
Hamburguesa	240	2	10-14

## PRECAUCIONES



Si el horno se posiciona cerca de una pared, esta se quemará o manchará. Asegúrese que cortinas y otros objetos inflamables no estén en contacto con el horno. Mantenga una distancia prudencial a los elementos más cercanos.

No coloque nada entre el horno y la mesa, cualquier objeto que ponga podría quemarse.



Enchufe el horno a un toma corriente instalado correctamente en la pared, no utilice un alargue compartido con otros aparatos eléctricos, esto podría derivar en un recalentamiento de la extensión eléctrica. Inserte el enchufe completamente en el toma corriente, si queda flojo esto podría derivar en un recalentamiento. No conecte nunca el horno a un adaptador múltiple.

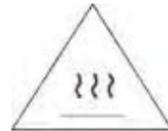
## MANTENIMIENTO

1. No se requiere ningún otro mantenimiento adicional para este aparato, que los ya mencionados anteriormente en este mismo manual.
2. Cuando sean necesarias, la reparación debe ser realizada por el Service Puntkal

diseñado y fabricado SOLO para USO DOMESTICO, no lo utilice con fines industriales ni comerciales.

## CUIDADO

1. El uso de este horno está restringido a personas (incluyendo a niños) con capacidades física sensoriales o mentales reducidas, o con carencia de experiencia y conocimiento, a no ser que una persona responsable supervise el uso como precaución de seguridad.
2. Ponga el horno lejos del alcance de los niños.
3. Si el cable de suministro eléctrico está dañado, debe ser sustituido por el servicio técnico autorizado o un electricista calificado para evitar cualquier riesgo.
4. No son requeridos ni aconsejados por el fabricante otros accesorios para el uso de este aparato.
5. Las superficies del horno adquieren temperatura elevado cuando está en uso.
- 6.



La temperatura puede ser muy alta cuando el aparato entra en funcionamiento con su máxima potencia. Tenga especial cuidado y lea nuevamente las precauciones detalladas anteriormente en este manual.

## DISPOSICIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



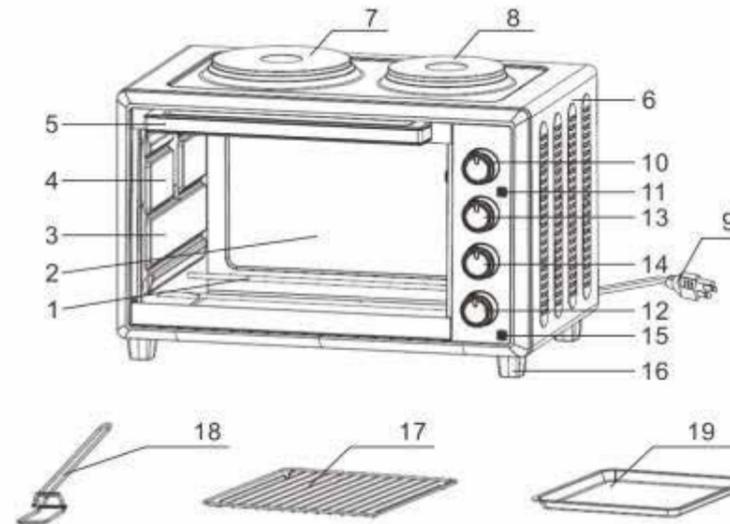
Símbolo de reciclaje.

Este símbolo indica que este producto no debería ser dispuesto con otros desechos domésticos.

Para prevenir posible daño al medio ambiente o la salud humana de los clasificadores de basura no municipales, recíclelo con responsabilidad para promover la reutilización de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, infórmese sobre los sistemas de recolección de su zona de residencia o póngase en contacto con el minorista donde el producto fue comprado. Ellos pueden tomar este producto para un reciclaje ambiental seguro.

## MAIN PARTS / English

We would particularly advise that you carefully read the operating instructions before attempting to operate the unit.



- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 1. Element of heat | 11. Indicator light |
| 2. Glass door      | 12. Timer           |
| 3. Indoor cover    | 13. Switch plate    |
| 4. Frame support   | 14. Switch function |
| 5. Door handle     | 15. Indicator light |
| 6. External cover  | 16. Support base    |
| 7. Large plate     | 17. Grill           |
| 8. Small plate     | 18. Handle of tray  |
| 9. Cable and plug  | 19. Nonstick tray   |
| 10. Heater switch  |                     |

## ESPECIFICACOES TECNICAS

Modelo N°	PK-48LIX
Fonte de alimentacao	220V-240V,50Hz/60Hz
Consumo	3350W
Media da embalagem	581x410x392mm