

Freidora Digital Doble



PK-390 FD

Gracias por
Preferirnos

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje, quite las etiquetas adhesivas de los productos y guárdelos adecuadamente.
2. Lea este manual de instrucciones.
3. Utilice agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva para limpiar a fondo la jaula giratoria, el cárter de aceite, etc.
4. Limpie el interior y el exterior de este producto con un paño tibio y húmedo.
5. Este producto es una sartén sin aceite. No vierta grasa en la sartén.

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Clase
PK-390 FD	220-240V	50/60 Hz	2400W	1

Advertencia:

- La carcasa de la máquina tiene componentes electrónicos y dispositivos de calentamiento que no se pueden sumergir en agua ni lavar bajo el agua.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el producto para evitar descargas eléctricas.
- Coloque los ingredientes para cocinar en la olla para evitar tocar los elementos de calentamiento.
- No cargue aceite en la sartén, ya que puede provocar un incendio.
- No toque el interior del producto cuando esté en funcionamiento para evitar quemaduras.
- Debe colocarse lejos del horno y otras fuentes de calor, y evitar la luz solar directa.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL para evitar peligros.
- No lo coloque en un lugar donde los niños puedan tocarlo fácilmente.
- El aparato no puede funcionar en el modo de funcionamiento de temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- No coloque el producto cerca de manteles, cortinas u otros materiales inflamables.
- Está estrictamente prohibido colocar el producto en un entorno inflamable y explosivo y utilizar el horno de aire. No está permitido utilizar el producto sobre una mesa húmeda, al aire libre, inestable y resistente al calor para evitar daños o accidentes.
- Se debe reservar suficiente espacio alrededor del horno de aire, que deberá estar a más de 10 cm de cada superficie de pared, y el cuerpo principal no debe cubrir ningún objeto.
- Durante el funcionamiento del producto, algunas superficies están muy calientes, por lo que se agrega la marca anti-escaldaduras "  ". No la toque para evitar escaldaduras.
- El uso de este producto debe ser supervisado.
- Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación cuando no utilice el producto.
- No desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Durante el funcionamiento del horno de aire, se liberará vapor a alta temperatura por la salida de aire. Mantenga una distancia segura entre las manos y la cara y la salida de vapor o aire, y preste atención al gas caliente a alta temperatura al abrir.
- No desmonte, repare ni reemplace piezas usted mismo.
- Este aparato no es adecuado para personas con capacidades físicas, sensoriales o psicológicas reducidas (incluidos los niños), o personas sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.

- Coloque el equipo y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El aparato está diseñado para el hogar y aplicaciones similares, como:
 - -Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - -Clientes en hoteles y otros entornos residenciales;
 - -Entornos tipo alojamiento y desayuno

Uso necesario saber:

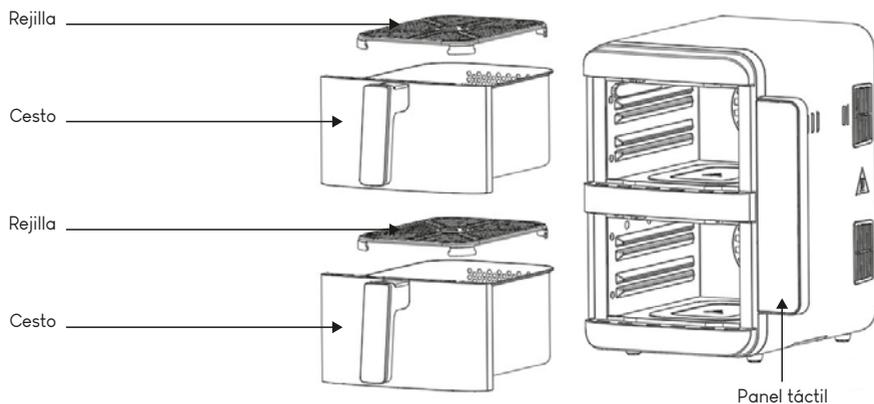
- No se recomienda cocinar ingredientes con alto contenido de aceite en este producto, como carne grasa, salchichas, etc.
- No opere el producto en el modo de temporizador externo o sistema de control remoto independiente para evitar cortocircuitos, combustión espontánea y otros peligros.
- Los postres que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en este producto.
- Para cocinar alimentos crujientes y deliciosos, la mejor cantidad de ingredientes es de 300 a 500 g.
- Los bocadillos se pueden cocinar fácil y rápidamente con masa pre-fermentada. En comparación con la masa casera, la masa pre-fermentada requiere un tiempo de cocción más corto.
- Si desea hornear pasteles o tartas de huevo, o cocinar ingredientes frágiles o para sándwiches, puede usar la bandeja o molde para hornear para colocarlos en la canasta para freír (debe preparar otra).
- Puede usar este producto para dar vuelta los ingredientes calientes.

Nota: No coloque más de la mitad de los ingredientes en la bandeja para parrilla cuando use los ingredientes que se enviarán (como pasteles/natillas o muffins).

Nota: Si el producto se enciende en frío (no se precalienta), el tiempo de cocción debe aumentarse en 5 minutos.

Nota: Las imágenes del manual son solo de referencia y prevalecerá el objeto real.

La freidora puede preparar deliciosas papas fritas con un 80 % menos de grasa que las sartenes eléctricas tradicionales gracias a la tecnología de circulación de aire de alta velocidad. La combinación única de aire caliente de circulación rápida y las piezas de la freidora le permite freír diversos alimentos deliciosos, bocadillos, mariscos, etc. de manera rápida y conveniente. Debido a que solo se usa aire caliente para freír, produce menos olor y vapor que las freidoras y freidoras tradicionales, y es fácil de limpiar en el uso diario, ¡seguro y económico!



1. Coloque este producto sobre una mesa estable, horizontal y plana. No lo coloque sobre una mesa resistente al calor.
2. No coloque elementos sobre la parte superior ni sobre la salida de aire del producto, ya que esto bloqueará el aislamiento del aire y afectará el efecto de calentamiento del aire caliente.
3. Coloque la bandeja para hornear en la bandeja exterior y luego los alimentos sobre la bandeja para hornear.
4. Durante el proceso de horneado, dé la vuelta a los alimentos para que el efecto sea mejor.

Limpeza y mantenimiento

1. Los productos deben limpiarse inmediatamente después de cada uso.
2. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar todas las capas internas de la freidora, ya que esto destruirá la capa anti-adherente.
3. Después de cocinar, desenchufe la freidora de la toma de corriente y deje que se enfríe. Sacar el cesto enfría el cuerpo mucho más rápido.
4. Si hay suciedad adherida a la parte inferior de la freidora, agregue agua caliente a la freidora, deje que la freidora se remoje durante unos 10 minutos y agregue un poco de detergente para limpiar con una esponja no abrasiva.
5. La rejilla se puede colocar en el lavavajillas para lavarla.
6. Si necesita limpiar la cubierta de calentamiento en la parte superior, límpiela con un cepillo de limpieza después de que el producto se haya enfriado por completo.

Solución de Problemas

Si el producto no funciona o no funciona correctamente, primero verifique la lista a continuación.

Si la situación anormal no aparece en la lista y el producto puede fallar, póngase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.

El indicador no se enciende ni funciona después de conectar la alimentación.	El toma no está conectado correctamente	Compruebe si el enchufe está insertado correctamente
	El fusible térmico está fundido	Póngase en contacto con el SERVICE PUNKTAL
	El conjunto de la puerta no está presionado en su lugar	Inserte el cesto dentro de la freidora
	El cable de conexión interno está suelto o se está cayendo.	Póngase en contacto con el SERVICE PUNKTAL
No calienta o calentamiento anormal	El tubo de calentamiento eléctrico no funciona	Póngase en contacto con el SERVICE PUNKTAL
	El interruptor no esta encendido	Encender
	El toma no está conectado correctamente	Compruebe si el enchufe está insertado correctamente



		Temperatura por defecto (°C)	Rango de temperatura ajustable (°C)	Tiempo por defecto (min)	Rango de tiempo ajustable (min)
	Freír al aire	200	60-200	15	1-60
	Pescado	180	60-200	10	1-60
	Papas fritas	200	60-200	25	1-60
	Alitas	200	60-200	25	1-60
	Bistec	200	60-200	10	1-60
	Hornear	160	60-200	25	1-60
	Vegetales	160	60-200	15	1-60
	Recalentar	60	60-200	30	1-60
	Cocción Vertical Ultra	200	/	5	1-60

	Temperatura
	Tiempo
TURN REMINDER	Recordatorio de giro
SYNC	Sincronizar
MATCH	Copiar parámetros

Ajuste de temperatura:

Mediante las flechas hacia arriba y hacia abajo "  " para controlar el aumento o la disminución de la temperatura, en poco tiempo, el paso de cambio de temperatura es de 5 °C, al mismo tiempo, el timbre suena brevemente. Si mantiene presionadas las flechas hacia arriba y hacia abajo durante más de un segundo, el sistema agrega o resta automáticamente a una velocidad de paso rápido de 5 °C por segundo. Durante el proceso de avance rápido, el timbre no suena.

La temperatura varía de 60 °C a 200 °C. Puede configurar la temperatura en el estado de pausa o en funcionamiento.

Ajuste de tiempo:

Mediante las flechas arriba y abajo "  " se controla la suma o resta de tiempo, en un tiempo corto, el paso de cambio de temperatura durante 1 minuto, el timbre suena brevemente. Si mantiene presionadas las flechas arriba y abajo durante más de 1 segundo, el sistema suma o resta automáticamente a un ritmo rápido de 5 minutos por segundo. El valor varía de 1 a 60 minutos. Puede configurar el tiempo tanto en estado detenido como en funcionamiento.

Encendido:

Conecte la fuente de alimentación, un sonido "profundo", la luz indicadora de la pantalla parpadea unos segundos, solo la luz blanca brillante del botón de encendido "  ", este es el estado de apagado.

Puesta en marcha:

Encienda la unidad, presione la tecla de encendido "  ", el timbre suena corto. El estado del sistema de inicio es el siguiente:

* Todas las luces están siempre encendidas y los dos tubos digitales muestran "----", este es el estado de espera.

* En el estado de espera, extraiga el potenciómetro 1, el display digital 1 parpadea y muestra "OPEN", vuelva a colocar el potenciómetro 1, la recuperación del tubo digital 1 muestra "- - - -". Lo mismo ocurre con la extracción del potenciómetro 2. Extraiga el cesto 1 y el cesto 2, luego el display 1 y el display 2 parpadean sincrónicamente y muestran "OPEN", vuelva a colocar el cesto 1 y el cesto 2 en la máquina, ambos displays se restauran y muestran "- - - -".

Función 1 Cesto:

En el estado de espera, presione el botón "  ", la máquina sonará y el botón "  " parpadeará, mientras que el valor predeterminado selecciona el primer menú "  ", el botón "  " y el menú seleccionado y la "TURN REMINDER" tecla de giro y el botón "  " Inicio/Pausa" parpadearán sincrónicamente, Display 1 muestra el tiempo y la temperatura del menú seleccionado (la visualización de la hora y la temperatura cambia automáticamente cada 5 segundos). En este momento, puede elegir otros menús o "  "  " para agregar o restar la configuración de hora y temperatura. Una vez configurada, presione "  " Inicio/Pausa y la máquina comenzará a funcionar. En este estado de funcionamiento, solo "  ", "  ", "  ", "  ", "  ", "  ", "TURN REMINDER", "  " y "  " suelen estar brillantes.

Nota:

1. Al finalizar la cocción en el cesto 1, la máquina emite 5 pitidos, el display muestra "End" (Fin) y el motor se retrasa durante 15 segundos. 15 segundos después de que el motor deja de funcionar, el display 1 muestra "----".

2. En la mitad restante de la máquina, la máquina enviará un recordatorio de volteo, la máquina emitirá 3 pitidos y luego el "1" y el "TURN REMINDER" parpadearán durante 15 segundos. Dentro de los 15 segundos, gire el cesto 1 y luego vuelva a colocarla en el cesto 1. La "TURN REMINDER" y la "1" dejarán de parpadear, la "1" seguirá encendida y la "TURN REMINDER" se apagará. Si el cesto no se bombea dentro de 15 segundos, el "TURN REMINDER" se apagará después de 15 segundos y el "1" se reanudará automáticamente.

3. Si no necesita activar el recordatorio, puede presionar "TURN REMINDER" para cancelar antes de que la máquina comience a funcionar, y la "TURN REMINDER" para dejar de parpadear y restablecer la luz constante.

4. En el estado de funcionamiento, presione el "⏻" durante 3 segundos, la máquina deja de funcionar, el motor demora su funcionamiento durante 15 segundos y el tubo de visualización muestra "Fin" después de 15 segundos (es decir, solo el botón de encendido está encendido, todas las demás luces, incluido el display, están apagadas).

5. (el funcionamiento del cesto 2 solo es el mismo).

Cesto 1 y 2, modo de trabajo sincronizado:

En el estado de espera, presione el botón "1" para seleccionar el menú o establezca la temperatura de tiempo de forma independiente. Por ejemplo, el cesto 1 selecciona el menú "🍷" para configurarlo a 200°C / 25 min. Luego presione el cesto "2", seleccione el menú "🍰" para configurarlo a 160°C / 25 min, luego presione sincronización "SYNC", "1", "🍰", "2", "TURN REMINDER", "SYNC" sincronización y "inicio / pausa" "⏸" parpadearán y luego presione "⏸", los dos cestos comienzan a funcionar al mismo tiempo, el menú seleccionado, los otros menús no se muestran.

Nota:

3. En el proceso de trabajo, retire el cesto 1, el display 1 muestra "ABIERTO", (el cesto 2 no se ve afectado para continuar trabajando), vuelva a colocarlo en el cesto 1 para continuar trabajando. Lo mismo ocurre con la extracción del cesto 2.

4. Tiempo de recordatorio de giro del cesto 1, la máquina suena 3 pitidos, "TURN REMINDER" y el botón "1" parpadearán sincrónicamente durante 15 segundos, extraiga el cesto 1 en 15 segundos para girarlo, luego vuelva a colocarlo en el cesto 1, "TURN REMINDER" y el botón "1" dejan de parpadear, el "TURN REMINDER" recuperan a menudo el brillo (el "turn" a menudo brillante corresponde a una punta de giro del cesto). Si el pote no se bombea en 15 segundos, el botón "TURN REMINDER" y el botón "1" se reanudarán automáticamente.

después de 15 segundos. Cuando suena el último recordatorio de giro, **TURN REMINDER** se apaga después de la operación.

5, Después finalizar el cesto 1, la máquina suena 5 pitidos, Display muestra "END" y el motor demora el trabajo durante 15 segundos. Después de 15 segundos, el motor deja de funcionar y el Display muestra "----". el cesto 2 termina de la misma manera.

6, Después de que los dos cestos estén configuradas, el soporte comienza a funcionar sin presionar la tecla de sincronización **SYNC**, y la máquina solo funcionará en la última olla configurada. Otra olla muestra el estado de espera.

7, En el modo de sincronización "**SYNC**", la máquina no presionará el botón **▶||** "Inicio/pausa" durante el trabajo. Si necesita pausar, debe seleccionar la olla por separado y luego pausar.

Modo de trabajo Emparejado:

En el estado de espera, presione el botón "**1**", seleccione el menú para configurar la temperatura de tiempo y los requisitos de giro, y presione el botón "**MATCH**". En este momento, el cesto 2 copiará los parámetros del cesto 1, presione el botón "**▶||**" y los dos cestos comenzarán a funcionar al mismo tiempo. Durante el trabajo, el tiempo y la temperatura son ajustables y los dos cestos están sincronizados.

Nota:

- 1, En el modo MATCH, presione "**▶||**" y ambas ollas pausarán simultáneamente.
- 2, Durante el proceso de trabajo, las dos ollas se suspenden al mismo tiempo. En este momento, el display 1 muestra "OPEN" y el display 2 muestra "Hold". Póngalo nuevamente en el cesto 1 y luego los dos cestos vuelven a funcionar. Al final del trabajo, los dos displays muestran "End" de manera sincronizada, mientras que el motor se demora durante 15 segundos y reanuda el modo de espera después de 15 segundos.

PUNKTAL

PK-390 FD



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

Gracias por
Preferirnos