

## Freidora Manual Sin Aceite



**PK-354 FM**

Gracias por  
Preferirnos

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas. Use guantes para horno o agarraderas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No opere la freidora con el cable o enchufe dañado o después de detectar que el aparato no funciona de la misma manera o se haya dañado. Llévelo al service oficial PUNKTAL
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una estufa a gas o quemador eléctrico, ni en un horno caliente.
12. Para desconectar, gire el dial del temporizador y el dial de temperatura a la posición APAGADO. Luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Asegúrese de que el canasto para freír esté trabado en la parte delantera del cajón; ambas lengüetas de la manija de la cesta para freír deben estar completamente insertadas en las muescas en la parte superior del cajón de la cesta.
15. Siempre asegúrese de que el cajón de la cesta para freír esté completamente cerrado, con el asa de la cesta para freír trabada de forma segura en el cajón, mientras la freidora de aire esté en funcionamiento.

**ADVERTENCIA:** La freidora de aire no funcionará a menos que el cajón de la canasta para freír esté completamente cerrado.

**PRECAUCIÓN:** Después de freír con aire caliente, la cesta para freír, el cajón de la cesta para freír y los alimentos cocinados están calientes. Se debe tener mucho cuidado al manipular la canasta/cajón de la freidora de aire caliente.

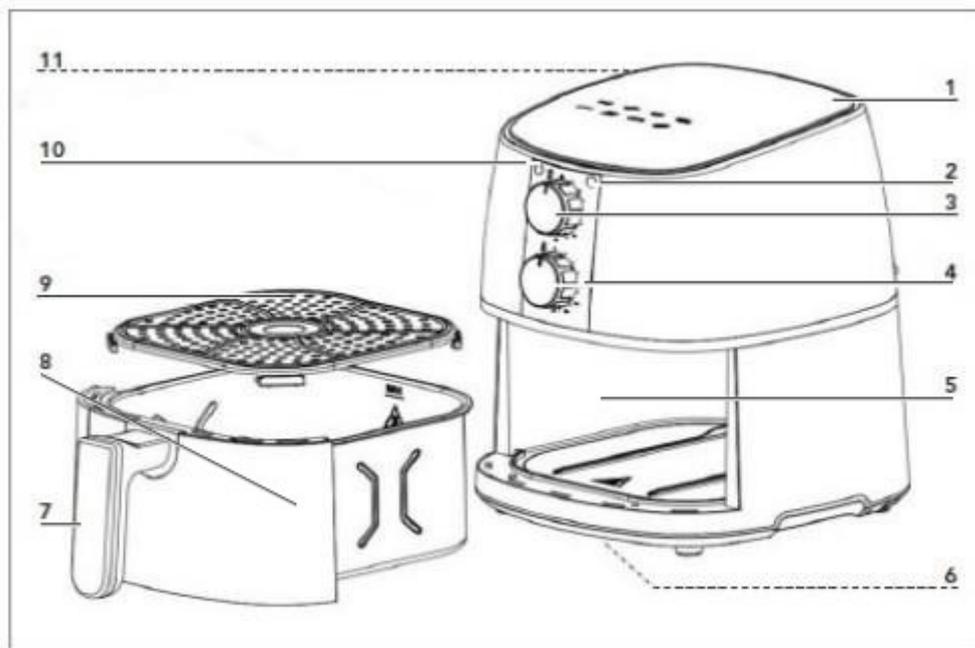
# ÍNDICE

Tema	Página
Artículos suministrados	4
Vista general de la unidad	4
Uso destinado	5
Notas de seguridad	5
Accesorios	7
Antes del primer uso	7
Puesta en marcha y conexión	8
Uso	8
Consejos	10
Limpieza y almacenamiento	10
Solución de problemas	10
Desecho	12
Datos técnicos	12
Guía de cocción	13
Recetas	14

## Artículos suministrados

### Incluye:

- 1 Freidora manual
- 1 Cesto
- 1 Rejilla del cesto
- 1 Manual



## Vista General de la Unidad

- 1 Unidad principal
- 2 Luz de control de calentamiento
- 3 Dial de control de tiempo
- 4 Dial de control de temperatura
- 5 Cámara de cocción
- 6 Abertura de ventilación (inferior)
- 7 Asa
- 8 Cesto
- 9 Rejilla del cesto
- 10 Luz de control de operación
- 11 Aberturas de ventilación (trasera)

## USO DESTINADO

- El dispositivo está diseñado para freír, grillar, hornear, asar, recalentar, mantener los alimentos calientes o descongelarlos.
- El dispositivo funciona exclusivamente con aire caliente. ¡No vierta aceite ni grasa en el aparato, como lo haría con una freidora convencional!
- El dispositivo es solo para uso personal y no está diseñado para aplicaciones comerciales.
- Utilice el dispositivo únicamente para el fin previsto y como se describe en las instrucciones de funcionamiento. Cualquier otro uso se considera impropio.
- La garantía no cubre las fallas causadas por un manejo incorrecto, daños o intentos de reparación. Lo mismo se aplica al uso y desgaste normal.

## Usos y no usos

- Asegúrese de que el cesto de cocción antiadherente esté bien colocado antes de usarlo. Si no lo hace, la freidora de aire no funcionará.
- Sujete el compartimento de cocción únicamente por el asa del cesto.
- No invierta la cesta antiadherente con el compartimento de cocción aún acoplado. Ya que el exceso de aceite puede acumularse en el fondo del compartimento de cocción y podría filtrarse a los ingredientes.
- No cubra la freidora de aire ni su entrada de aire, ya que esto interrumpirá el flujo de aire y podría afectar los resultados de la fritura.
- No toque el compartimento de cocción durante o inmediatamente después del uso, ya que se recalienta. Sujete el compartimento de cocción únicamente por el asa.

## Notas de seguridad

ADVERTENCIA: Tenga en cuenta todos los avisos de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos proporcionados con este dispositivo. El incumplimiento de los avisos e instrucciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y/o conocimiento si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo usar el dispositivo de forma segura y han entendido los peligros resultantes de ello.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños menores de 8 años y mascotas deben mantenerse alejados del dispositivo y del cable de conexión.



## PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE!

El dispositivo y los accesorios se calentarán durante el uso. ¡No entre en contacto con piezas calientes durante o después de usar el dispositivo! Solo toque el mango y los diales de control mientras el dispositivo está en funcionamiento o inmediatamente después de que se haya apagado. Espere hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo. Utilice guantes para horno cuando manipule los accesorios calientes.

- Nunca sumerja la unidad principal y el cable de conexión en agua u otros líquidos y asegúrese de que estos componentes no puedan caer al agua o mojarse. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!
- No vierta ningún líquido (p. ej., aceite o agua) directamente en el dispositivo ni coloque un recipiente lleno de líquido en el dispositivo. Funciona exclusivamente con aire caliente.
- El dispositivo siempre debe estar desconectado de la red eléctrica cuando se deja desatendido y antes de transportar o limpiar el dispositivo.
- No realice ninguna modificación en el dispositivo. Tampoco reemplace el cable de conexión usted mismo. Si el dispositivo, el cable de conexión o los accesorios del dispositivo están dañados, deben ser reparados por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ¡Siga las instrucciones del capítulo “Limpieza y almacenamiento”!



## PELIGRO – PELIGRO DE SHOCK ELÉCTRICO

- Use y almacene el dispositivo solo en habitaciones cerradas.
- No use ni almacene el dispositivo en habitaciones con mucha humedad.
- Nunca toque la unidad principal y el cable de conexión con las manos mojadas cuando el dispositivo esté conectado a la red eléctrica.
- Si la unidad principal cae al agua mientras está conectada a la red eléctrica, desconecte inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Solo después de esto debe recuperar la unidad principal del agua. ¡Nunca intente sacarlo del agua mientras esté conectado a la red eléctrica! Antes de volver a utilizarlo, hágalo revisar con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.



## ADVERTENCIA – PELIGRO DE FUEGO

- No utilice el dispositivo cerca de sustancias combustibles. No coloque ningún material combustible (por ejemplo, cartón, papel, plástico) sobre o dentro del dispositivo.
- No cubra el dispositivo durante el funcionamiento y mantenga despejadas las aberturas de ventilación para evitar que se incendie.
- No conecte el dispositivo junto con otros consumidores (de alto voltaje) a un enchufe múltiple para evitar sobrecargas y posibles cortocircuitos. No utilice el dispositivo con cables de extensión de más de 3 m o con carretes de extensión de cable. Desenrolle completamente los cables de extensión. En caso de incendio: ¡No apagar con agua! Sofoque las llamas con una manta ignífuga o un extintor.



### Advertencia

- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y mascotas. Existe peligro de asfixia.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté siempre fuera del alcance de los niños pequeños y mascotas. Hay peligro de estrangulamiento.
- Asegúrese de que el cable de conexión no represente un peligro de tropiezo. No debe colgar de la superficie sobre la que se coloca el dispositivo para evitar que el dispositivo se caiga.
- Puede salir vapor caliente del dispositivo durante el funcionamiento y cuando se extrae el cajón. Por lo tanto, debe mantener la cabeza y las manos fuera de la zona de peligro. Existe peligro de quemaduras por calor, vapor caliente o condensación.
- El dispositivo no debe moverse durante el funcionamiento. Existe peligro de quemaduras.
- Proteja el dispositivo de otras fuentes de calor, llamas, humedad persistente, luz solar directa o impactos.
- Mantenga el dispositivo en un lugar seco a temperaturas de entre 0 y 40°C.
- Nunca coloque objetos sobre el dispositivo o el cable de conexión.
- Asegúrese de que el cable de conexión no esté aplastado, doblado o tendido sobre bordes afilados y que no entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar que no haya interferencias que impidan el funcionamiento del dispositivo y evitar posibles daños.
- No use utensilios de cocina de metal u otros objetos afilados para voltear y sacar la comida. Podrían dañar los revestimientos.

### NOTA: RIESGO DE DAÑO MATERIAL Y PROPIEDAD.

- Asegúrese de que el vapor que sale no entre en contacto directo con dispositivos eléctricos y equipos que contengan componentes eléctricos.
- Si se produce un fallo durante el funcionamiento, desconecte el enchufe de red. De lo contrario, apague siempre el dispositivo antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de una tormenta o cuando haya un corte de energía.
- Tire siempre del enchufe de red y nunca del cable de red cuando desconecte el dispositivo de la red eléctrica.
- No tire ni transporte el dispositivo por el cable de conexión.

## ACCESORIOS

### Cesto

La comida se prepara en el cesto (8). El cesto debe insertarse en la cámara de cocción (5) y luego el dispositivo se pone en funcionamiento.

### Rejilla

La rejilla (9) debe insertarse en el cesto (8) para que los alimentos se cocinen uniformemente. También se puede colocar una cacerola pequeña o un molde en la rejilla para hornear.

## ANTES DEL USO INICIAL

No utilice productos de limpieza afilados o abrasivos ni almohadillas de limpieza para limpiar el dispositivo. Estos pueden dañar las superficies.

1. Limpie el dispositivo con un paño limpio y húmedo. Limpie la rejilla (9) con detergente y agua tibia o en el lavavajillas. Limpie el cesto (8) o enjuáguelo con agua corriente.

2. El dispositivo debe usarse por primera vez sin ningún alimento, ya que puede producir humo u olores debido a los residuos del revestimiento. Para ello, siga las

### Configuración y uso.

- Compruebe el dispositivo y el cable de conexión en busca de daños cada vez antes de ponerlo en funcionamiento. El dispositivo solo debe usarse cuando no está dañado y en buen estado de funcionamiento.
- Nunca coloque el dispositivo sobre una superficie blanda. Las aberturas de ventilación en la parte inferior del dispositivo no deben cubrirse.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre en todos los lados. No coloque el dispositivo debajo de armarios altos de cocina o armarios similares. ¡El vapor ascendente podría dañarlos!
- Conecte el dispositivo únicamente a un enchufe que esté correctamente instalado y que coincida con los datos técnicos del dispositivo. El toma de corriente también debe ser fácilmente accesible después de la conexión para que la conexión a la red eléctrica pueda aislarse rápidamente.
- No utilice ningún cable de extensión.

1. Coloque el dispositivo sobre el mueble de la cocina u otra superficie seca, limpia, plana y resistente al calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre en todos los lados (al menos 20 cm hacia los lados y 50 cm hacia arriba).

2. Desenrolle completamente el cable de conexión y enchufe el enchufe de red en un toma

instrucciones de los capítulos “Puesta en marcha y conexión” y “Uso”. Deje que el dispositivo se caliente a la temperatura más alta (200 °C) durante aprox. 10 minutos sin ningún alimento en él.

3. A continuación, límpielo de nuevo (consulte el capítulo “Limpieza y almacenamiento”).

### USO

Este aparato funciona con aire caliente. ¡No es una freidora convencional en la que se fríen los alimentos con mucho aceite! En general, puede utilizar este dispositivo para preparar todos los platos que también se pueden preparar en un horno de ventilador convencional. Para obtener buenos resultados, lea el capítulo “Consejos”.

- No utilice el dispositivo durante más de 3 horas seguidas.
- No deje el dispositivo encendido cuando esté vacío (solo antes del primer uso).
- No coloque alimentos que aún estén empacados en envolturas de plástico o bolsas de plástico en el dispositivo.
- Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor del dispositivo.
- Asegúrese de que los alimentos que contienen aceite y grasas no se sobrecalienten. Podrían encenderse.
- No llene en exceso el cesto para que el aire caliente pueda circular de forma óptima por el interior de la cámara de cocción. Llénelo no más de 2/3 de su capacidad.

- Coloque siempre el cesto y la rejilla, si procede, sobre una superficie resistente al calor después de su uso.
  - No utilice el dispositivo si ha fallado, se ha caído o se ha caído al agua. Hágalo revisar por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.
1. Coloque la rejilla (9) en el cesto (8).
  2. Coloque los alimentos en el cesto.
  3. Deslice el cesto hasta el fondo de la cámara de cocción (5).
  4. Establezca la temperatura que desee utilizando el dial de control de temperatura (4) (80 – 200 °C).
  5. Establezca el tiempo que desee con el dial de control del temporizador (3) (1 a 60 minutos). El dispositivo inicia el proceso de calentamiento, la lámpara de funcionamiento (10) y la lámpara de control de calefacción (2) se encienden.

La lámpara de control de calefacción (2) se apaga tan pronto como se alcanza la temperatura establecida.

## CONSEJOS

- Generalmente, no se requiere aceite o solo una pequeña cantidad de aceite (2 a 3 cucharaditas) para preparar la comida.
- El tiempo de cocción depende del tamaño y la cantidad de los alimentos y de la temperatura. Sin embargo, en general el tiempo de cocción es más corto que en un horno convencional. Hasta que se familiarice adecuadamente con el dispositivo, comience con un tiempo de cocción más corto y aumentelo gradualmente si es necesario. Verifique el estado de los alimentos que se están cocinando de vez en cuando.
- Mezcle los alimentos de vez en cuando o gírelos con pinzas para obtener un resultado de cocción uniforme. Cuando prepare productos congelados producidos en masa, debe seguir los tiempos y temperaturas especificados por el fabricante. Compruebe si su comida ya está completamente cocida antes de que expire el tiempo de cocción indicado.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, suena un “beep” y el dispositivo se apaga automáticamente.
- Extraiga el cesto de la cámara de cocción tirando del asa (7) y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
- El proceso de calentamiento se detiene si se extrae el cesto de la cámara de cocción durante el tiempo de cocción y se apaga la lámpara de control de calentamiento (2). Sin embargo, el temporizador sigue funcionando. El proceso de calentamiento comienza de nuevo cuando el cesto se empuja completamente hacia atrás en la cámara de cocción.

- Saque la comida del cajón.
- Deje que el dispositivo y los accesorios se enfríen y luego límpielos.

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Deje que el dispositivo se enfríe durante al menos 30 minutos antes de limpiarlo. No utilice productos de limpieza afilados o abrasivos ni almohadillas de limpieza para limpiar el dispositivo. Estos pueden dañar las superficies.

1. Limpie el exterior de la unidad principal (1) y la cámara de cocción (5) y el elemento calefactor con un paño limpio y húmedo si es necesario. ¡No lavar en lavavajillas ni sumergir en agua!

2. Limpie la rejilla (9) con detergente y agua tibia o en el lavavajillas. Para mantener la calidad durante el mayor tiempo posible, es preferible enjuagar a mano. Limpie el cesto (8) o enjuáguelo con agua corriente.

En caso de suciedad persistente, remoje previamente en agua tibia y detergente.

3. Deje que todas las piezas se sequen por completo o séquelas.

4. Guarde el dispositivo en un lugar limpio y seco para que esté fuera del alcance de los niños y las mascotas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el dispositivo no funciona correctamente pongase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.



**NO INTENTE REPARAR EL DISPOSITIVO USTED MISMO**

- el dispositivo no funciona.  
**Que el enchufe de red no esté insertado correctamente en el enchufe. Corrija el ajuste del enchufe de red.**
- El toma de corriente está defectuoso.  
**Pruebe con otro enchufe.**

- No hay tensión de red.  
**Compruebe el fusible de la conexión a la red.**
  - Configure algún tiempo de cocción.  
**Use el dial de control del temporizador (3). El dispositivo solo inicia el proceso de calentamiento una vez que se ha establecido un tiempo.**
  - El cesto (8) debe estar bien encajado en la cámara de cocción (5).  
**Deslice el cesto hasta el fondo de la cámara de cocción para que el dispositivo pueda iniciar el proceso de calentamiento.**
  - Si se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.  
**Extraiga el enchufe del toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo. Vuelva a intentarlo.**
  - Si se dispara el fusible en la caja de fusibles.  
**Reducir el número de dispositivos en el circuito.**
  - Si la comida no se ha cocinado uniformemente.  
**El cajón (8) está tal vez demasiado lleno. Reduzca la cantidad de comida. Distribuyala y mézclela de vez en cuando.**
  - Si se han preparado diferentes alimentos con diferentes tiempos de cocción o temperaturas.  
**Primero coloque los alimentos con un tiempo de cocción más largo en el dispositivo, luego agregue los ingredientes con un tiempo de cocción más corto más tarde.**
  - Si el tiempo de cocción establecido fue demasiado corto o la temperatura demasiado baja.  
**Aumente el tiempo de cocción o la temperatura.**
  - Si las papas fritas hechas con papas frescas no quedan crujientes.  
**Las patatas contienen demasiada agua. Cortarlas en trozos más estrechos. Sequelos con un repasador y luego vierta un poco de aceite de cocina sobre ellos.**
  - Si se detecta un olor desagradable. /Sale humo del dispositivo.  
  
Es porque el dispositivo está sucio.  
**Siga las instrucciones del capítulo "Limpieza y almacenamiento".**
  - Si el dispositivo se está utilizando por primera vez.  
**Es común el olor cuando se utilizan dispositivos por primera vez. El olor debería desaparecer una vez que el dispositivo se haya utilizado varias veces.**
- Retire el exceso de aceite o grasa.**

Deseche el material de embalaje de forma respetuosa ambiente para que pueda ser reciclado.

Los dispositivos usados no deben desecharse con la basura doméstica, sino que deben llevarse a sistemas especiales de recolección y devolución.

## DATOS TÉCNICOS

Modelo: PK-354 FM

1400W

220 - 240 V ~ 50 / 60 H

Class: I

Capacidad: 4 Lts

Temperatura: 80 - 200°C

Timer: 1-60min



## Guía de Cocción

La siguiente es una guía para cocinar ciertos tipos de alimentos con la freidora de aire caliente. Esta es solo una guía y siempre se debe controlar la cocción.

Comida	Peso	Tiempo aprox.	Temperatura	Información extra
<b>PAPAS FRITAS</b>				
Papas finas congeladas	300-700g	12-16 min	180°C	Sacudir las papas a la mitad de la cocción
Papas gruesas congeladas	300-700g	12-16 min	180°C	Sacudir las papas a la mitad de la cocción
Papas caseras	300-700g	16-20 min	180°C	Sumergir los bastones en agua fría y secar antes de cocinarlas. Agregue 1/2 cucharada de aceite y agite a la mitad de la cocción.
Papas rústicas	300-700g	18-22 min	180°C	Remoje parcialmente las papas rústicas en agua antes de cocinarlas. Agregue 1/2 cucharada de aceite y agite a la mitad de la cocción.
Croquetas de papa	300-700g	15-18 min	180°C	Sacudir las croquetas a la mitad de la cocción
<b>CARNE Y POLLO</b>				
Filete	100-500g	8-14 min	200°C	
Chuletas de cerdo	100-500g	7-14 min	200°C	
Pechuga de pollo	100-500g	15-22 min	200°C	
Patas de pollo	100-500g	18-22 min	200°C	
<b>SNACK Y GUARNICIONES</b>				
Patas de pollo congeladas	100-500g	10-15 min	200°C	
Rollito primavera	100-400g	8-10 min	200°C	
Verduras rellenas	100-400g	10 min	160°C	
Pescado rebozado congelado	100-500g	15-20 min	200°C	
<b>TORTAS Y HORNEADO</b>				
Quiche	400g	20-22 min	180°C	
Torta	300g	20-25 min	160°C	
Muffins	300g	15-18 min	200°C	

## RECETAS

### **Pollo Teriyaki Con Coliflor Asado**

750g de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel  
1 cabeza de coliflor cortada en floretes pequeños  
1 taza de salsa teriyaki  
1 cucharadita de jengibre fresco rallado o 1/2 cucharadita de jengibre molido  
1 cucharadita de ajo fresco picado o 1/2 cucharadita de ajo en polvo  
2 cucharadas de miel  
1 cucharadita de pimienta negra molida, opcional

Mezcle: salsa teriyaki, jengibre, ajo, miel y pimienta, vierta todo (menos unas 3 cucharadas) sobre el pollo y colóquelo en el refrigerador para marinar. Encienda su freidora de aire a 400 grados y configure el temporizador durante 5 minutos para precalentar. Mezcle la coliflor en la salsa teriyaki reservada. Cuando su freidora esté precalentada, agregue la coliflor al tazón, cierre y configure el temporizador durante 10 minutos. Cuando suene el temporizador, revuelva el coliflor, luego coloque las pechugas de pollo encima del coliflor. Configure el temporizador durante 10 minutos más (más tiempo si las pechugas de pollo son más grandes). Cuando suene el temporizador, sirva.

### **Salmón glaseado con bourbon y espárragos asados**

700g trozos de salmón  
1 paquete de espárragos frescos  
3 cucharadas de bourbon  
1/3 taza de salsa de soya baja en sodio  
1 cucharadita de jugo de lima  
1 cucharadita de aceite de sésamo  
1 cucharadita de jengibre fresco rallado  
1 cucharadita de ajo fresco picado  
3 cucharadas de miel

En un tazón mezcle: bourbon, salsa de soya, jugo de limón, aceite de sésamo, jengibre, ajo y miel hasta que quede suave e incorporado, vierta sobre el salmón, cubra y coloque en el refrigerador. Deje marinar por 30 minutos. Corte los espárragos para que quepan en la canasta. Precaliente su freidora a 350 grados durante 5 minutos. Cuando suene el temporizador, agregue los espárragos al fondo del tazón, luego retire el salmón del glaseado y colóquelo encima de los espárragos. Cocine por 10 minutos (más tiempo para una pieza más grande o salmón) a 350, sirva de inmediato.

## Bocados de pizza

Masa de Pizza

Pepperoni

Trozo de mozzarella cortado en cubos de 3cm

Salsa de tomate

Separar la masa en bollos pequeños. Usando sus manos, aplane. Agregue salsa, pepperoni y cubos de queso. Precaliente su freidora a 325 durante 5 minutos.

Dejar enfriar un poco antes de comer.

## Huevos florentina

1 cucharada de mantequilla derretida (opcional)

2 huevos

1/2 taza de espinacas frescas

2 cucharadas de queso parmesano rallado sal y pimienta al gusto

6 tomates cherry partidos por la mitad

Usando un recipiente resistente al calor, como un mini molde para pastel o un ramekin de gran tamaño, unte el interior con mantequilla derretida. Agregue las espinacas de manera uniforme en la parte inferior y agregue los huevos rotos en la parte superior. Sal y pimienta al gusto, espolvorear por encima con queso parmesano. Precaliente su freidora a 325 grados. Coloque el plato dentro y configure el temporizador en 8 minutos para huevos medio cocidos y 10 minutos para huevos cocidos. Cuando termine cubra con los tomates y sirva inmediatamente.

\*nota\* Si lo prefiere, puede saltear las espinacas primero o usar espinacas congeladas

## Papas fritas con freidora de aire

2 papas grandes

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de sal y gustos a elección

Con cortador de verduras o cuchilla utilízalo para cortar las papas en bastones tratando de que sean uniformes en tamaño, colóquelas en un tazón y cubra con agua fría. Precaliente la freidora de aire durante 5 minutos a 325. Use toalla de papel para secarlos. Coloque las papas fritas secas en un tazón y rocíe con el aceite de oliva, espolvoree con especias y revuelva, cocine a 325 durante 7 minutos. Saque la canasta, agite las papas fritas, continúe cocinando durante 5 minutos dependiendo de cuán crujientes las desee.

### Alitas de pollo Buffalo

Alitas de pollo hasta 1300g, aprox. 20  
 sal y pimienta  
 sal sazónada  
 2 cucharadas de manteca  
 1 taza de su salsa picante favorita

Coloque sus alas en un tazón y espolvoree con sal, pimienta y sal sazónada. Precaliente la freidora de aire a 400 grados. Coloque las alitas en la freidora, configure el temporizador durante 5 minutos, revuelva las alitas si están en capas. Dejar otros 5 minutos, si las alas son una sola capa, aprox. 10 alitas, están listas. Si las alitas están llenando la canasta, revuelve y dales 5 minutos más. En una taza medidora apta para microondas, coloque la manteca y la salsa picante en el microondas durante 20 segundos o hasta que la manteca se derrita, no la sobrecaliente. Vierta sobre sus alas terminadas y sirva.

### Aros de cebolla dulce

1 cebolla Vidalia grande  
 2 tazas de leche con 2 cucharaditas de vinagre blanco  
 5 tazas de harina  
 1 1/2 tazas de harina de maíz molida fina  
 4 huevos batidos  
 3 cucharadas de sal de ajo  
 5 cucharadas de sal sazónada  
 1 cucharada de pimienta negra

Rebane la cebolla alrededor de 5 mm de espesor. Separe los aros de cebolla y remoje en el suero de leche durante un mínimo de 1 hora. Mezcle 3 tazas de harina con sal de ajo y pimienta en un tazón grande. Usando otro tazón grande, mezcle las 2 tazas restantes de harina, harina de maíz y sal sazónada. Después de que las cebollas se hayan remojado, colóquelas sobre toallas de papel, lo más cerca posible de una sola capa, déjelas escurrir y secar. Agregue los huevos a la mezcla de leche, revuelva. Precaliente su freidora a 400 grados. Configure una estación de 3 partes, comience con la mezcla de harina, luego la leche con huevo, luego la mezcla de harina y harina de maíz. Remoje las cebollas en cada una, sacudiendo el exceso antes de pasar a la siguiente mezcla. Cuando haya cubierto todos los trozos de cebolla, agréguelos a la freidora y configure el temporizador durante 5 minutos. Cuando suene el temporizador, use un tenedor para removerlos, rompiendo los grumos, programe por 5 minutos más y revuelva nuevamente. Fijar por 5 minutos más. Servir inmediatamente.

# PUNKTAL

## PK-354 FM



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

Gracias por  
Preferirnos