

Horno - Freidora de Aire



PK-064 IX

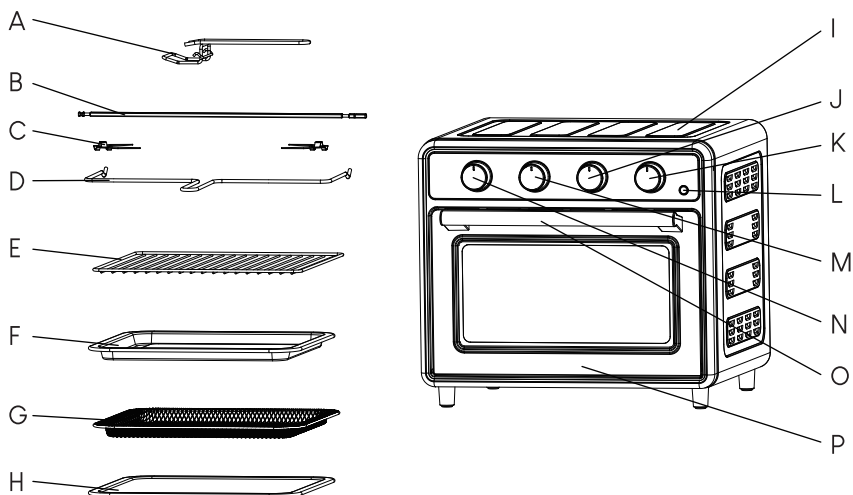
Gracias por
Preferirnos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar su Horno de aire, siempre se deben de tomar en cuenta las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. No toque superficies calientes. Utilice siempre manijas o perillas.
2. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza del horno en agua ni en ningún otro líquido.
4. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, ni toque superficies calientes.
5. No opere el electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Pongase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar riesgos o lesiones.
7. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente.
8. Cuando opere el horno, mantenga al menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los lados del horno para permitir una circulación de aire adecuada.
9. 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.
10. Para desconectar, apague el control de tiempo y luego retire el enchufe. Sujete siempre el enchufe y nunca tire del cable.
11. Se debe tener extrema precaución al mover una bandeja de goteo que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede provocar que se sobrecaliente.
13. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, las rejillas o al desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.
14. No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, los trozos pueden desprenderse del estropajo y tocar las piezas eléctricas, generando riesgo de descarga eléctrica.
15. No se deben insertar alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en un horno tostador, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo eléctrico.
16. Puede ocurrir un incendio si el horno se cubre o toca material inflamable, incluidas cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
17. Se deben extremar las precauciones al utilizar recipientes para cocinar o hornear fabricados con cualquier otro material que no sea metal o vidrio resistente al horno.
18. Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similar.
20. No almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
21. Siempre use guantes protectores y aislados al insertar o retirar artículos del horno

- aire caliente.
22. Este electrodoméstico tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio normal y más resistente a la rotura. El vidrio templado aún puede romperse por los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o mellar los bordes.
 23. Este electrodoméstico está APAGADO cuando el botón de control del temporizador está en la posición "Off".
 24. No utilizar al aire libre.
 25. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.



- | | |
|--------------------------------|---|
| A. Asa de extracción | I. Cubierta superior |
| B. Varilla Espiedo | J. Velocidad convección y luz |
| C. Pincho ajustable de Espiedo | K. Perilla de temporizador |
| D. Asa extracción Espiedo | L. Luz indicadora de encendido |
| E. Rejilla cromada | M. Perilla Espiedo y elementos calefactores |
| F. Bandeja para hornear | N. Perilla de temperatura |
| G. Cesta para freír con aire | O. Asa de puerta |
| H. Bandeja Recogemigas | P. Puerta del horno |

INFORMACIÓN TÉCNICA

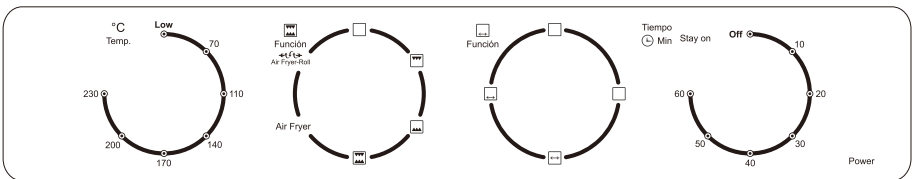
| | |
|-----------|--------------|
| Modelo | PK-064 IX |
| Corriente | 230V, 50 Hz |
| Potencia | Horno: 1600W |

Antes de usar su horno freidora de aire por primera vez, asegúrese de:

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno de aire esté desenchufado y que el control de tiempo esté en la posición "APAGADO".
3. Lave todos los accesorios en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
4. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a ensamblarlos en el horno de aire, enchufe el horno de aire al tomacorriente y estará listo.
5. Después de volver a ensamblar, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura más alta (230°C) en la función de tostar durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes.

Tenga en cuenta: La operación de puesta en marcha inicial puede provocar un mínimo de olor y humo (aproximadamente 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Se debe a la quema de la sustancia protectora aplicada a los elementos calefactores en fábrica.

PANEL



La primera perilla es el control de temperatura.

Puedes seleccionar diferentes temperaturas para hornear diferentes alimentos de 0 a 230 grados;

La segunda perilla es la velocidad de la convección y el control de la lámpara interior.

Acerca de la cocción con el horno de aire

Combina el movimiento del aire caliente mediante la convección con las funciones habituales (asar, hornear y tostar). Proporciona una cocción más rápida en muchos casos que la del horno normal. El ventilador envía aire suavemente a cada área de la comida, dorando, crujiente y sellando rápidamente la humedad y el sabor. Produce una temperatura más uniforme alrededor de los alimentos mediante el movimiento del aire, de modo que los alimentos se cocinan/hornean/asan de manera uniforme en comparación con los puntos fríos y calientes de los hornos normales. La función Airfryer permite cocinar/hornear a temperaturas más bajas, lo que ahorra energía y ayuda a mantener la cocina más fresca. El aire del horno se sobrecalienta y circula alrededor de los alimentos, por lo que los cocina significativamente más rápido que los hornos convencionales.

La tercera perilla es el control del Espiedo y de los tubos de calentamiento.

6 Posiciones de la perilla de control del Espiedo:

- Apagado.
- 2 Tubos de calentamiento superiores: Para menos tostadas, Alitas de pollo, Chips al fuego, etc.
- 4 Tubos de calentamiento superiores: Para muchas tostadas, alitas de pollo, chips de fuego, etc.
- 2 tubos de calentamiento superiores y Espiedo: Para menos filetes, aves, chuletas de cerdo, etc.
- 4 tubos de calentamiento superiores y Espiedo: para muchos filetes, aves, chuletas de cerdo, pollo, etc.
- 2 tubos de calentamiento superiores y 2 tubos de calentamiento inferiores: para carne de vaca, pescado a la parrilla, filetes, aves, chuletas de cerdo, etc

La cuarta perilla es el control del temporizador.

cuando gire active el segmento del temporizador del control, gírelo hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para tostar o utilizar como temporizador. Esta función también dispone de un timbre que suena al finalizar el tiempo programado..

Luz de encendido “POWER”:

Se ilumina cada vez que se enciende el horno.

Bandeja para hornear: Para usar para asar y asar carnes, aves, pescado y otros alimentos varios. También se debe utilizar cuando se utiliza el mango del Espiedo para recoger la grasa.

Colocación de las rejillas

Galletitas: Utilice las guías de soporte inferiores y medias.

Tortas: utilice únicamente la guía de soporte inferior (hornee uno a la vez).

Pasteles: utilice guías de soporte inferiores y medias.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ EN USO. UTILICE SIEMPRE GUANTES PARA COCINA.



PRECAUCIÓN: Tenga siempre mucho cuidado al retirar la bandeja para hornear, la rejilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa de la rejilla o un guante de cocina al retirar artículos calientes del horno.

COCCIÓN CON ESPIEDO

Le recomendamos que no cocine más de 2,5kg de peso en el Espiedo. El pollo debe estar atado con una cuerda para evitar que las patas o alas se deshagan durante el asado y para que el espiedo gire suavemente.

Para obtener mejores resultados te recomendamos precalentar el horno durante 15 minutos a 230°C

Operación

- Ajuste el control de temperatura a 230°C
- Inserte la carne o el ave que va a cocinar en la brocheta del Espiedo asegurándose de que quede bien sujeta a la brocheta con las abrazaderas y los tornillos de mariposa. Asegúrese de que la carne o el ave quede centrada en la brocheta.
- Inserte el extremo puntiagudo de la brocheta del asador en calce ubicado en el lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado de la brocheta del espiedo descance sobre el soporte de la brocheta del asador ubicado en el lado izquierdo de la pared del horno.
- Deslice la bandeja para hornear a la posición más baja para recoger la grasa de los alimentos.
- Gire el control de función a Espiedo.
- Gire el control de tiempo a la posición deseada.
- Cuando se complete la cocción, gire la perilla de control de tiempo a la posición "OFF".
- Retire la varilla del espiedo con la comida del horno colocando los ganchos del mango del espiedo debajo de las ranuras a cada lado, levante primero el lado izquierdo de la brocheta del espiedo levantándolo hacia arriba y hacia afuera. Luego, saque la brocheta del asador del zócalo de la unidad y retire con cuidado del horno.
- Retire la carne o el ave de la brocheta del asador y colóquela en una tabla de cortar o en un plato.

GUÍA PARA ESPIEDO

Los resultados de la cocción pueden variar.

| Tipo de Carne | Temperatura Horno | Tiempo |
|---------------|-------------------|-----------|
| Carne asada | 200°C | 30-35 min |
| Cerdo asado | 200°C | 40-45 min |
| Jamón | 200°C | 30-35 min |
| Pollo | 230°C | 30-40 min |

Nota: Todos los tiempos de asado se basan en carnes a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Por lo tanto, se recomienda encarecidamente el uso de un termómetro para carnes.



PRECAUCIÓN: Tenga siempre mucho cuidado al retirar la bandeja para hornear, la rejilla o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa de la rejilla o un guante de cocina al retirar artículos calientes del horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Su horno cuenta con una capa de limpieza continua que se limpia automáticamente durante el funcionamiento normal. Cualquier salpicadura que se produzca durante la cocción y entre en contacto con el revestimiento continuo se oxida mientras el horno está en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja húmeda, un paño o un estropajo de nailon y un detergente suave. NO UTILICE ESPONJAS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UN UTENSILIO DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL RECUBRIMIENTO LIMPIO CONTINUO.

Todos los accesorios deben lavarse con agua caliente y jabón o pueden limpiarse en el lavavajillas. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secar con una toalla de papel o tela. Limpiar el exterior con una esponja húmeda. NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PUEDE DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.

NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO NI UNA ESPONJA DE ACERO EN LA BANDEJA DE GOTE, YA QUE PUEDE DAÑAR EL ACABADO DEL ESMALTE DE PORCELANA. DEJE QUE TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y UTILIZARLO.

· Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. .

- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL para evitar riesgos.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
- La superficie trasera de los electrodomésticos deberá colocarse contra una pared.

· Precaución: superficie caliente 

PUNKTAL

PK-064 IX



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

Gracias por
Preferirnos