

Freidora sin aceite



PK-190 SA

Gracias por
preferirnos



PARA INTERIORES SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

Especificaciones y características:

- Voltaje:220-240V-50/60Hz
- Watts: 1500Watts
- Capacidad del cesto:3.2Litros
- Temperatura ajustable:80°C–200°C
- Timer (0-30 min)

Consideraciones importantes

Cuando usa aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deberán ser seguidas incluidas las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar superficies calientes.
3. Para protegerse contra shocks eléctricos no sumergir el cable, enchufe o la base en agua o cualquier otro líquido.
4. ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene funciones de calentamiento. Superficies, también diferentes que las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas, ya que las temperaturas son percibidas distintas por diferentes personas, este equipamiento deberá ser usado con PRECAUCIÓN. El equipamiento deberá ser tocado solo por los mangos y superficies de agarre, y usar protección para el calor como guantes o similar. Superficies diferentes a la superficie de agarre deberá suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocado.
5. Desconecte de toma cuando no esta en uso y antes de limpiar. Permitir que se enfríe antes de poner o quitar partes.
6. Si el cable de alimentación esta dañado, deberá de ser remplazado por el service autorizado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría causar daños
8. No usar en el exterior
9. No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o tocar superficies calientes.
10. No colocar sobre o cerca de gas caliente o quemador eléctrico, o en un horno calentado.
11. Deberá de tener extrema precaución cuando mueva el aparato mientras contiene aceite caliente o otro líquido caliente.

12. Siempre conecte el enchufe primero al aparato, entonces conecte el cable a la toma. Para desconectar, gire cualquier control a “off”, entonces remueva el enchufe desde la toma.

13. No usar el aparato para otro uso no previsto.

14. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas así también como falta de experiencia o conocimiento si ellos han tenido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una forma segura y conocimiento y sobre los peligros involucrados. Los niños no deberán jugar con este aparato.

La limpieza de este aparato no deberá de ser realizado por niños a menos que sean mayores a 8 años y siendo supervisados.

15. Mantenga el aparato y su cable alejado de los niños menores de 8 años.

16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Guarde estas instrucciones

Este aparato esta pensado para ser usado dentro de casa y aplicaciones similares como:

- Áreas de cocina en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas de campo;
- Por clientes en hoteles, moteles y otro tipo de entornos residenciales;
- Entornos de tipo alojamiento y desayuno.

Introducción

Todo esto ahora, freidora de aire proporciona una fácil y saludable forma de preparar tus ingredientes favoritos, usando una rápida circulación de aire caliente y un Grill superior, este es capaz de hacer numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire calienta la comida en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan ningún aceite.

Descripción General (Fig.1)

1. Carcasa
2. Mando de control de temperatura
3. mando de tiempo
4. Luz de encendido
5. Cesto
6. Botón liberación de cesto
7. Mango de cesto
8. Sartén
9. Salida del aire
10. Cable de corriente

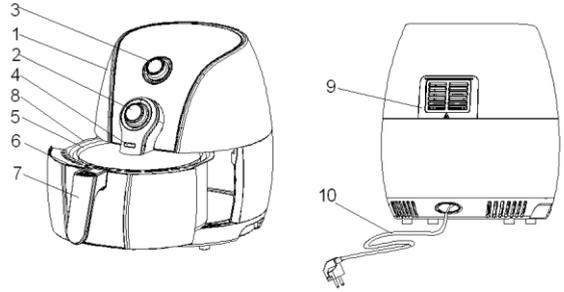


Fig.1

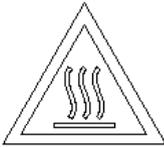


Fig.2

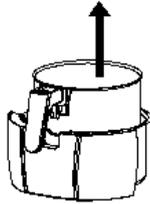


Fig.3

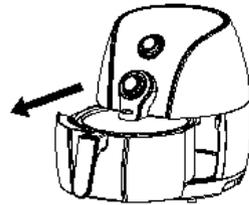


Fig.4

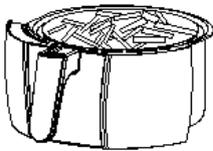


Fig.5

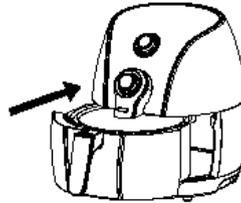


Fig.6

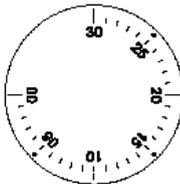


Fig.7

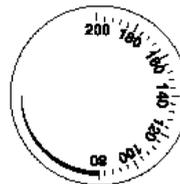
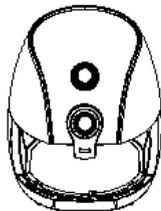
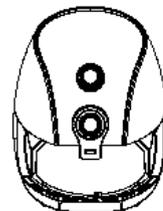


Fig.8



Importante

Por favor leer este manual cuidadosamente antes de usar el aparato y guárdelo para futuras referencias.

Peligro

- Nunca sumerja la carcasa, la cual contiene componentes eléctricos y los elementos de calentamientos, en el agua o enjuague debajo del grifo.
- Evitar que cualquier líquido entre en el aparato para prevenir shock eléctrico o corto circuito.
- Mantenga todos los ingredientes en el cesto para prevenir cualquier contacto de los elementos de calentamiento.
- No cubrir la entrada de aire ni salida de aire cuando esta en funcionamiento.
- Llenar el sartén con aceite puede causar un incendio.
- No tocar el interior del aparato mientras esta en funcionamiento.

Advertencia

- Revisar si el voltaje indicado en el aparato es el correspondiente a donde vive.
- No usar el aparato si hay algo dañado en el enchufe, cable de alimentación y otras partes.
- No ir con personal no autorizado para remplazar el cable de alimentación.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conectar el enchufe al aparato o el control de operación con manos húmedas.
- No colocar el aparato contra la pared o contra otros aparatos. Dejar al menos 10cm de espacio libre en la parte trasera y lados y 10cm también sobre el aparato.
- No usar el aparato para cualquier otro uso que no este escrito en este manual.
- No utilizar el aparato si esta sin atender.
- Durante el uso, vapor caliente saldrá a través de las las salidas de aire abiertas, mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire abiertas.
- Cualquier superficie cercana podría ponerse caliente durante el uso (Fig.2)
- Inmediatamente desconecte el aparato si tu ves humo negro saliendo desde el aparato. Espere a que el humo se detenga antes de remover el sartén del aparato.

Precaución

- Garantizar que el aparato este colocado en una superficie horizontal e estable.
- Este aparato esta diseñado para uso domestico solamente. Puede que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. No esta intencionado para ser usado por clientes en hoteles, moteles, y otros entornos residenciales.
- Siempre desconecte el aparato mientras no es usado.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder agarrar o limpiar sin peligro.

Apagado automático

Este aparato está equipado con un timer, cuando el timer cuenta hasta 0, el aparato produce un sonido a campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el mando en sentido anti horario hasta 0.

Antes del primer uso

1. Remover todos los materiales del packaging.
2. Remover cualquier sticker o etiqueta del aparato.
3. Minuciosamente limpie el cesto y el sartén con agua caliente, algo de detergente y con una esponja no abrasiva.

Nota: Tu puedes limpiar esas partes en el lavavajillas.

4. Limpiar el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora libre de aceite que funciona con aire caliente, no llenar el sartén con aceite o grasa.

Preparando para usar

- 1 Colocar el aparato en una superficie estable, horizontal y uniforme.

No colocar el aparato en una superficie no resistente al calor.

- 2 Colocar el cesto en el sartén (Fig.3).

- 3 Tire el cable del compartimiento del almacenamiento el cual se localiza abajo del aparato.

No llenar el sartén con aceite o con cualquier otro líquido.

No colocar cualquier cosa sobre el aparato, el flujo de aire estará interrumpido y afectara el resultado de freír.

Friendo con aire caliente

1. Conecte el cable de alimentación dentro de toma corriente de la pared.

- 2.Cuidadosamente retire el sartén de la freidora (Fig.4)

3. Coloque los ingredientes en el cesto. (Fig.5)

4. Vuelva deslizar el sartén adentro de la freidora (Fig 6)

Observe que se alinee cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

Nunca usar el sartén sin el cesto dentro de el.

Precaución: No toque el sartén durante o luego de un uso, estará muy caliente.

Solo agarre el sartén por el mango.

- 5.Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).

6. Para encender el aparato, gire la perilla del timer requerida para la preparación (Fig.7)

- 7.Gire la perilla de del control de temperatura requerida. Mire la sección "Configuración" en este capítulo para determinar la temperatura correcta (Fig.8).

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esta frio.
Nota: Si tu quieres, tu puedes empezar a pre calentar sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire la perilla del timer mas de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se vaya (después de aproximadamente 3 minutos). Entonces llene el cesto y gire la perilla del timer por el tiempo requerido para la preparación.

- A. El timer comienza la cuenta de preparación establecido.
- B. Durante el proceso , la luz de trabajo se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida.
- C. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

8. Algunos ingredientes requieren que se agiten durante el proceso de preparado (mirar la sección “Configuración” en este capítulo). Para agitar los ingredientes, remueva el sartén hacia afuera del aparato por el mango y agítalo. Vuélvalo a colocarlo dentro de la freidora.

Precaución: No presionar el botón de soltar el cesto durante el agitamamiento. (Fig.3)

Tip: Para reducir el peso, tu puedes remover el cesto del sartén y agitar el cesto solamente. Para hacerlo así, tire el sartén hacia afuera del aparato, colocar en una superficie resistente al calor y presione el botón del mango y elevar el cesto fuera del sartén.

Tip: Si tu seteas el timer a la mitad del tiempo de preparación, oírás la campana del timer cuando tengas que agitar los ingredientes, sin embargo, esto significa que tienes que setear el timer de nuevo para finalizar la preparación después de agitar.

9. Cuando escuches la campana del timer, el tiempo de preparación ha terminado. Tire hacia afuera el sartén del aparato.

Nota: También puedes apagar el aparato manualmente. Para hacer esto girar la perilla del timer a 0

10. Revisar si los ingredientes estan listos.

Si los ingredientes no estan listos aún, simplemente desliza el sartén hacia adentro del aparato y setear el timer por unos minutos extras.

11. Para remover ingredientes (ej. papas fritas), tire el sartén hacia fuera de la freidora, y presionar el botón de soltar del cesto y levantar el cesto fuera del sartén.

No girar el cesto hacia abajo con el sartén aun sujetado a él, como cualquier exceso de aceite que se ha recogido en el fondo del sartén puede gotear sobre los ingredientes.

El sartén y los ingredientes estarán calientes al igual que la freidora. Dependido del tipo de ingredientes dentro de la freidora, el vapor puede escaparse del sartén

12. Vacie el cesto en un bowl o en un plato.

Tip: Para remover ingredientes largos o fragiles , levantar los ingredientes fuera del cesto con un par de pinzas.

13. Cuando el lote de ingredientes esta pronto, la freidora de aire esta instantáneamente lista para preparar otro lote.

Ajustes

Esta tabla debajo te ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para los ingredientes.

Nota: Ten en mente que estas configuraciones son indicaciones. Como ingredientes de diferente origen, tamaño, forma como también marca, nosotros no podemos garantizar la mejor configuración para tus ingredientes.

Ya que la tecnología de Aire Rápido instantáneamente recalienta el aire dentro del aparato, instantáneamente tire del satén hacia afuera brevemente durante el proceso apenas interrumpiendo el proceso.

Tips

-Ingredientes pequeños usualmente requieren un tiempo de preparación mas corto que los ingredientes mas grandes.

-Una gran cantidad de ingredientes solo necesitan un tiempo mas largo de preparación, pequeños ingredientes solo requieren un tiempo mas leve de preparación

-Agitar pequeños ingredientes a mitad del proceso de preparación optimiza el resultado final y te ayuda a prevenir ingredientes fritos irregulares.

-Agregar algo de aceite a las papas frescas para un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora dentro de unos minutos después tu agregaste el aceite.

-No preparar ingredientes extremadamente grasos como salsas en la freidora.

-Snacks que pueden ser preparados en un horno también pueden ser preparados en la freidora.

-La cantidad optima para preparar papas crujientes es 500 gramos.

-Usar masa pre-hecha para preparar snacks rellenos rápido y fácil. Masas pre-hechas también requieren un tiempo corto de preparación que la masa hecha en casa.

-Colocar molde de horno o plato para horno en el cesto de la freidora si tu quieres cocinar una torta si tu quieres freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

-Tu puedes también usar la freidora para re hidratar ingredientes. Para re hidratarlos, coloca la temperatura en 150° por 10 minutos.

	Min-max cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Mover (agitar)	Información extra
Papas fritas					
Papas congeladas finas	400-500	18-20	200°	Mover	
Papas congeladas gruesas	400-500	20-25	200°	Mover	
Papas gratinadas	600	20-25	200°	Mover	
Carne y pollo					
Filete	100-600	10-15	180°		
Chuletas de cerdo	100-600	10-15	180°		
Hamburguesas	100-600	10-15	180°		
Rollos de salchicha	100-600	13-15	200°		
Muslo de pollo	100-600	25-30	180°		
Pechuga de pollo	100-600	15-20	180°		
Snacks					
Rollitos primavera	100-500	8-10	200°	Mover	Usar horno listo
Nuggets de pollo congelados	100-600	6-10	200°	Mover	Usar horno listo
Bastones de pescado congelados	100-500	6-10	200°		Usar horno listo
Pan congelado desmenuzado bocadillos de queso	100-500	8-10	180°		Usar horno listo
Vegetales rellenos	100-500	10-15	160°		
Horneado					
Torta	400	20-25	160°		Usar molde horno
Quiche	500	20-22	180°		Usar molde horno/ bandeja horno
Muffins	400	15-18	200°		Usar molde horno
Snacks dulces	500	20	160°		Usar molde horno/ bandeja horno

Nota: agregar 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiezas a freír mientras la freidora se mantiene fría.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

El sartén y el cesto no adherente . No usar utensilios metálicos de cocina o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlo, esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

1 Remover el enchufe del tomacorriente y dejar que el aparato se enfríe.

Nota: Remover el sartén de la freidora del aparato para que se enfríe más rápido.

2 Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo.

3 Limpiar el sartén, separador y cesto con agua caliente, algo de líquido detergente y una esponja no abrasiva.

Puedes usar desengrasante líquido para remover la suciedad restante.

Nota: El sartén y el cesto son aptos para lavavajillas.

Tip: Si queda suciedad en el cesto o en el fondo del sartén, llenar el sartén con agua caliente o con líquido de limpieza. Colocar el cesto en el sartén y dejar en remojo aproximadamente 10 minutos.

4 Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5 Limpiar los elementos de calentado con un cepillo de limpieza para remover cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1 Desconecte el aparato y dejar que se enfríe.

2 Estar seguro que todas las partes estén limpias y secas.

Medio ambiente

No arrojar el aparato con la basura normal, cuando no funcione más, depositarlo en el punto de reciclaje más cercano.

Service

Si tienes un problema, por favor ponte en contacto con el service oficial.

Solución de problemas

La freidora no enciende	El aparato no esta conectado	Conecte el cable corriente a el toma
	No colocaste el tiempo	Girar la perilla con el tiempo requerido para encender el aparato
Los ingredientes freídos no quedaron listos	La cantidad de ingredientes en el cesto es demasiado grande	Poner pequeños lotes de ingredientes en el cesto. Pequeños lotes son freídos mas rapidamente
	El seteo de la temperatura es demasiado bajo	Gire la perilla de la temperatura requerida para la configuración de temperatura (ver la sección “Configuración” usando el aparato).
	El tiempo de preparación es muy corto	Gire la perilla de tiempo requerida para la preparación (ver sección “Configuración” usando el aparato).
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a mitad del tiempo de preparación	Ingredientes que reposan arriba o cruzan a través de otros (ej. papas fritas) necesitan ser agitados a mitad de camino durante el tiempo de preparado. Mirar la sección “Configuración” en el capitulo usando el aparato
Snacks fritos no están crujientes cuando salen de la freidora	Se utilizó un tipo de snacks que son solo para una freidora tradicional	Usar snacks para horno o cepille suavemente algo de aceite en el snack para un resultado crujiente.
No se puede deslizar el sartén dentro del aparato correctamente	Hay muchos ingredientes en el cesto	No llenar el cesto por encima del indicador de MAXIMO

	El cesto no esta colocado en el sartén correctamente	Presione el cesto hacia abajo en el sartén hasta que sienta un click
Humo blanco sale desde el aparato	Estas preparando ingredientes grasosos	Cuando fries ingredientes en la freidora, una gran cantidad de aceite saldra del sartén. El aceite produce humo blanco y el sartén se calentara mas de lo usual. Esto no afectara al aparato o el resultado final
Las papas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora	No se usó el tipo de papas correctas	Usar papas frescas y estar seguro que estén firmes durante el fritado
	No lavo las papas apropiadamente antes de freílas	Lavar las papas apropiadamente para remover el almidón antes de freirlas
Papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora	Lo crujiente depende de la cantidad de aceite y agua en las papas	Estar seguro que se secaron las papas apropiadamente antes de agregar el aceite.
		Cortar la papa en palos pequeños para resultados crujientes
		Agregar un poco mas de aceite para un resultado mas crujiente.

Amigable con el medio ambiente



Tu puedes ayudar a proteger el ambiente!
 Por favor recuerda respetar las regulaciones locales:
 Entregar los equipos eléctricos que no funcionen a un
 centro de eliminación de residuos adecuado.

PK-190 SA



Importador en Uruguay
PUNKTAL S.A.

SERVICIO OFICIAL PUNKTAL
Calle Cuareim 1544
Montevideo Uruguay
Tel: 598 29003538
service@punktal.com.uy