

Freidora con aceite



PK-105 FR

*Gracias por
preferirnos*

Advertencias de seguridad

NO USAR CON UN CABLE DE EXTENSIÓN

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad en el uso de productos eléctricos, incluyendo los siguientes:

1. Este aparato no fue diseñado para el uso por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si son supervisados en forma permanente. Personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento podrán utilizarlo únicamente si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio técnico PUNKTAL, para evitar riesgo de daño a las personas.
3. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
4. Sólo para uso en interiores.
5. Sólo para uso doméstico.
6. Nunca sumerja el aparato en agua
7. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
8. Los aparatos de cocción deben colocarse en una situación estable con las manijas (si las hay) posicionadas para evitar derrames de los líquidos calientes.

9.Las superficies pueden calentarse durante el uso.



10.La temperatura de las superficies externas puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.

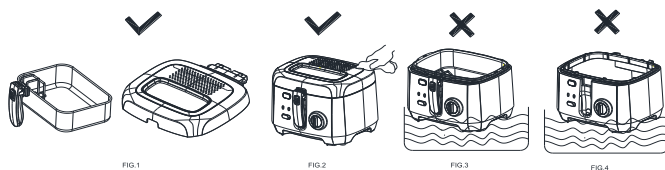
11.Para obtener más información sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".

Este dispositivo cumple con las Directivas de seguridad CE y diseñado con las mas modernas técnicas de seguridad.

Este producto puede estar sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Guarde las instrucciones para futuras referencias

Este es un producto solo de uso doméstico



Conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente con tierra de CA de 220-240 Voltios.

Antes de usar la freidora por primera vez lave bien el recipiente de aceite y la cesta con agua tibia y jabonosa, Seque cuidadosamente el recipiente de aluminio antes de completar con aceite.

No opere la freidora sin aceite. La freidora se dañará gravemente si se calienta con el recipiente en seco.

Esta freidora tiene un dispositivo de corte seguridad térmico. En caso de fallo del termostato, el circuito eléctrico tiene un corte automático, evitando así el sobrecalentamiento.

En caso de fugas o daños de la freidora, póngase en contacto con el servicio técnico PUKTAL.

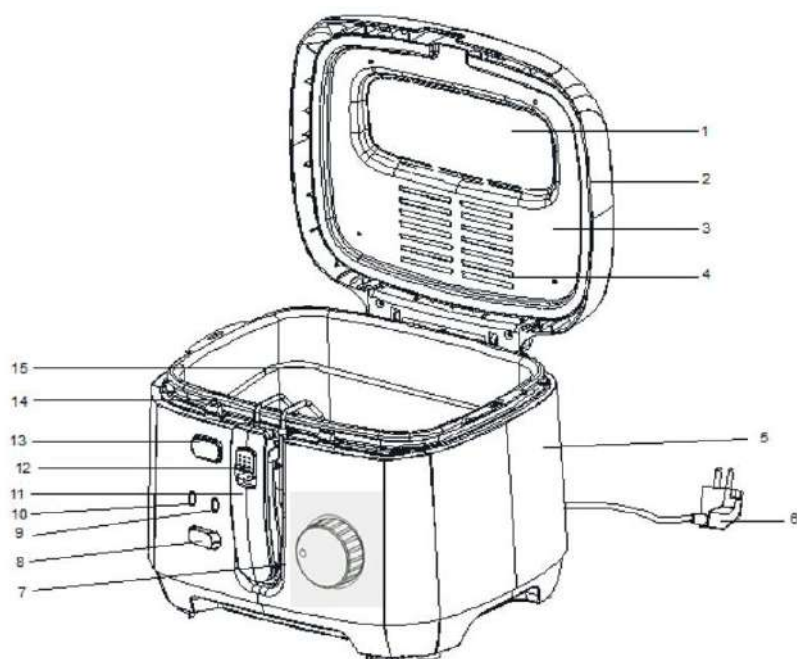
Para garantizar un funcionamiento seguro, no se debe freír una cantidad excesiva de alimentos, ni utilizar una cantidad excesiva de utensilios.

Nunca utilice el aparato en una habitación húmeda.

Nunca sumerja el aparato, el enchufe o el cable de alimentación en agua u otro líquido.

No recoja el aparato si cae al agua. Retire el enchufe de la toma de corriente inmediatamente y no utilice más el aparato.

Partes de la freidora



Características

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Ventana de visualización | 9. Luz de operación |
| 2. Tapa superior | 10. Luz de energía |
| 3. Cubierta interior | 11. Mango de la cesta |
| 4. Filtro extraíble | 12. Botón del mango |
| 5. Gabinete | 13. Botón de apertura |
| 6. Cable de alimentación | 14. Recipiente de aceite |
| 7. Perilla del termostato | 15. Cesta |
| 8. Llave de encendido | |

BOTÓN DE APERTURA DE LA TAPA SUPERIOR

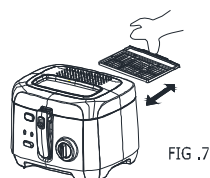
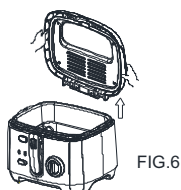
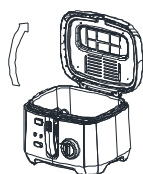
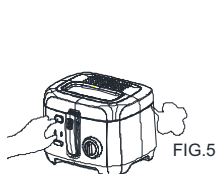
El botón de apertura de diseño especial le ayuda a abrir la tapa de forma mucho más fácil y segura. Presione el botón y la tapa superior se liberará automáticamente. Así, el vapor acumulado escapará de la freidora para proteger los dedos de la alta temperatura interior (FIG.5)

PARA QUITAR LA TAPA SUPERIOR

Para quitar la tapa, levante la tapa a una posición vertical y tire de ella hacia arriba. (FIG.6)

SISTEMA DE FILTRO

La tapa está equipada con un sistema de filtro extraíble, para su limpieza debe ser extraído como indica el diagrama (FIG.7)



VENTANA DE VISUALIZACIÓN

Frote la cara interna de la ventana de visualización con aceite para evitar la formación de condensación, para ver el proceso de cocción.

TERMOSTATO Y LUZ PILOTO

El termostato está calibrado en pasos marcados 150o, 170o y 190°C, lo que le ofrece la mejor temperatura para adaptarse a los alimentos a freír.

LUZ DE OPERACIÓN Se encenderá automáticamente cuando la temperatura está subiendo y se apaga cuando se alcanza la temperatura establecida.

LUZ DE ENERGÍA se encenderá automáticamente cuando el aparato esté enchufado.

Menú de referencia

El tiempo de fritura indicado en este gráfico es sólo para referencia.

Tipo de alimentos	Temperatura (C°)	Tiempo (minutos)
Hongos	170°C	3-5 min
Pollo rebozado	190°C	10-14 min
Camarones enteros	170°C	3-5 min
Pescado rebozado	170°C	3-5 min
Aros de cebolla	190°C	5 min
Papas bastón	190°C	8-12 min
Chips de papas	190°C	12-18 min

Uso de la freidora

1. Remueva la cesta por el mango.
2. Vierta entre 2-2.5 litros de aceite en la freidora. El nivel de aceite debe estar entre el nivel MAX y MIN marcado en la superficie del recipiente. (FIG.9)

Utilice sólo aceite vegetal de buena calidad o shortening para freír profundamente. Manteca, margarina, aceite de oliva o grasa animal no se recomienda debido a sus bajas temperaturas de fumar.

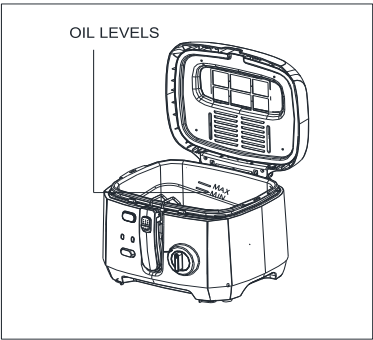


FIG.9

3. Frote la ventana de visualización con un poco de aceite.

4. Conecte la red eléctrica y ajuste el termostato a la temperatura requerida (consulte el menú de referencia) La luz de temperatura se encenderá y se apagará cuando se alcance la temperatura establecida.

5. Incorpore los alimentos (lo más secos posible) en la cesta.

. No sobrecargue la cesta.

. Incluya alimento de tamaño uniforme en la cesta para que se cocine uniformemente.

. Asegúrese de secar muy bien todos los alimentos antes de freír.

6. Coloque la cesta en la freidora, bajandola hasta su posición con cuidado. Baje el mango y cierre la tapa. Verifique que todos los alimentos están sumergidos en el aceite.

. No añadir agua o ingredientes húmedos al aceite de cocina, incluso pequeñas cantidades de agua harán que el aceite salpique.

7. Una vez terminada la cocción, oprima el botón de apertura para abrir la tapa superior (se abre automáticamente) y levante la cesta fuera del aceite para drenarla.

iiiCuidado con la salida de vapor en el momento que se alza la tapa superior!!!

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Sólo utilice utensilios de cocina metálicos con asas aisladas para el aceite caliente.

2. Al momento de colocar la cesta o extraerla y durante toda la operación, tome especial cuidado del entorno de la freidora, especialmente mantenga fuera del alcance a los niños.

3. Tome en cuenta el tipo de alimento al elegir la temperatura. Como una guía general, los alimentos que han sido precocinados de alguna manera necesitan una temperatura más alta y menos tiempo de cocción que los alimentos crudos.

Mantenimiento y limpieza

1. SIEMPRE DESCONECTE la freidora de la toma de corriente de la red eléctrica antes de limpiarla y mantenerla.

2. Deje que el aceite o la grasa se enfríen.

Precaución: No mueva la freidora y el contenido hasta que se enfríe por completo.

3. Si la freidora no se utiliza regularmente. Se recomienda almacenar el aceite, después de enfriarlo, en un recipiente preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Abra la tapa y retire la cesta. Filtre el aceite a través de un tamiz fino en el recipiente para eliminar las partículas de alimentos.

4. Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora.

5. Vacíe la freidora y limpie la parte interna del tanque de aceite con una toalla de papel, luego limpie con un paño húmedo sumergido en agua jabonosa. Limpie con un paño húmedo y espere a que seque por completo para cerrar la tapa

Advertencia: Nunca sumerja el elemento calefactor en agua y no limpie estas piezas con agua corriente.

6. Limpie regularmente la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con una toalla suave y limpia.

Nota: No utilice detergentes abrasivos.

7. Limpie la cesta y el mango con agua jabonosa tibia. Secar bien antes de volver a usar.

8. Secar completamente antes de almacenar.

9. Guarde el aparato en una posición seca y bien ventilada que esté fuera del alcance de los niños, cuando la freidora no esté en uso.

10. Almacenar en su embalaje original cuando no se utiliza durante mucho tiempo para evitar la suciedad

Correcta disposición



Eliminación correcta de este producto:

Esta marca indica que este producto no se debe eliminar con otros desechos domésticos en toda la Unión Europea. Para evitar el posible daño al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos, reciclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para la devolución del aparato utilizado, por favor, utilice los sistemas de devolución y recolección, o póngase en contacto con el vendedor donde se compró el producto. Ellos pueden manejar este producto para un reciclaje ambiental seguro.

Deep Fryer



PK-105 FR

*Thanks for
prefer us*

Warning

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
3. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
4. For indoor use only.
5. For household use only.
6. Never immerse the appliance in water
7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
8. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
9. The surfaces are liable to get hot during use.

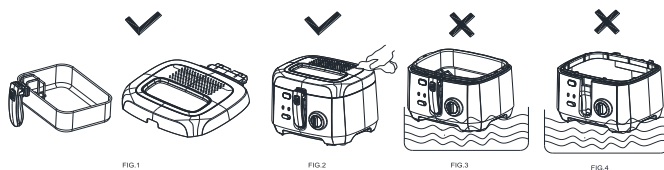
10.The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is operating.

11.For details on how to clean the surfaces in contact with food or oil, please refer to part “Cleaning and maintenance”.

This appliance complies with CE –Directives for EMC is engineered to the latest safety technical requirements.

Subject to technical changes without notice.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!
THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



NOTE

Plug cord into a 220-240 Volt AC outlet.

Before using fryer for the first time, wash the pot and basket thoroughly with warm, soapy water, carefully dry aluminum pot to maintain the good aesthetic appearance.

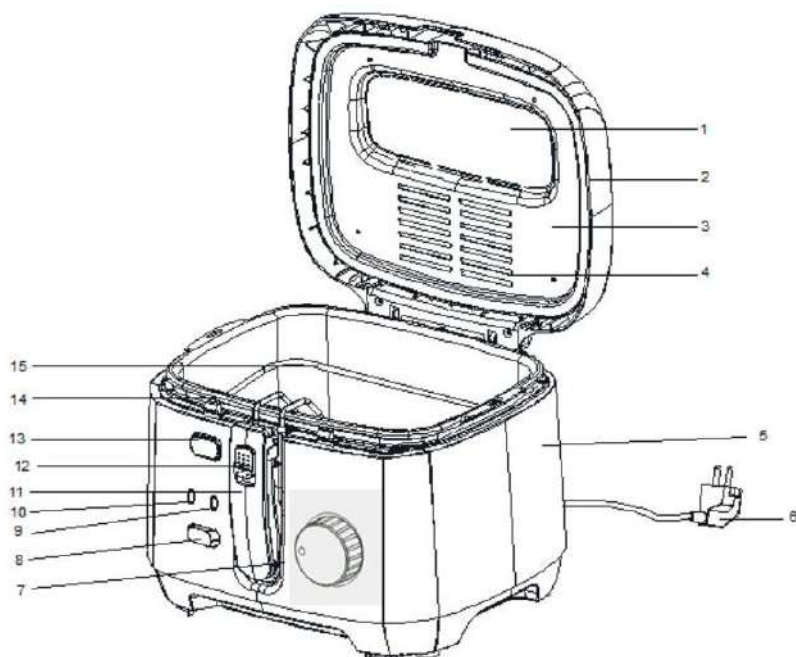
Do not use fryer without oil or fat. Fryer will be severely damaged if heated dry.

This fryer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout, thus preventing overheating.

Should the fryer leak, please contact PUNKTAL.

To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

Parts



Características

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. Viewing window | 9. Working light |
| 2. Lid | 10. Power light |
| 3. Inner cover | 11. Basket handle |
| 4. Filter system | 12. Handle button |
| 5. Housing | 13. Open button |
| 6. Power cord | 14. Pot |
| 7. Thermostat knob | 15. Basket |
| 8. Swtich | |

BASKET HANDLE

The basket does not move when fold basket handle. (FIG.4)

LID-OPEN BUTTON

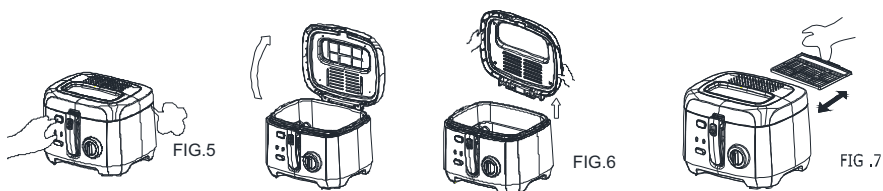
The special designed LID-OPEN BUTTON helps you open the lid much more easily and safely. Push the button, and fry lid will release automatically. Thus steam will escape from the deep fryer when fried to avoid scalding the fingers (FIG.5)

TO REMOVE THE LID

To remove the lid, lift the lid to a vertical position and pull it upwards. (FIG.6)

FILTER SYSTEM

The lid is fitted with a draw-out filter system, when cleaning the filter draw it out. (FIG.7)



VIEWING WINDOW

Smear the inner face of the viewing window with the oil to prevent condensation forming and to enable cooking process to be checked.

THERMOSTAT AND PILOT LIGHT

The thermostat is calibrated in steps marked, 150°, 170°, and 190°C, which offers you the best temperature to suit the food to be fried.

TEMPERATURE LIGHT will light automatically while the temperature keeps rising and go out when the set temperature is reached.

POWER LIGHT it will light automatically when the appliance is plugged.

Reference menu

The frying time given in this chart is only for reference.

Food type	Temperature (C°)	Time (minutes)
Mushrooms	170°C	3-5 min
Crumbed chicken	190°C	10-14 min
Whole shrimp	170°C	3-5 min
Fish cakes	170°C	3-5 min
Onions	190°C	5 min
French fries	190°C	8-12 min
Potato chips	190°C	12-18 min

Deep fryer usage

- 1. Remove the basket with the handle from the bracket.
- 2. Pour between 2-2.5 litres of oil into the fryer. The level of oil must be between the MAX and MIN level marked on the surface of the pot. (FIG.9)

. Use only good quality vegetable oil or all purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.

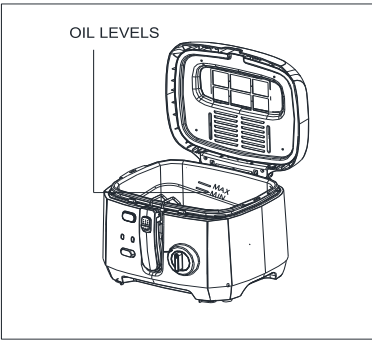


FIG.9

3. Smear the viewing window with a little oil.
4. Plug in the mains and set thermostat to the required temperature (see the reference menu) The temperature light will go out when the set temperature is reached.
5. Add food (as dry as possible) into the basket first.
 - . Do not overload basket.
 - . Place food of uniform size into the basket so that cook evenly.
 - . Be sure to dry all food before frying.
6. Place the basket back into the fryer. Remove the handle and close the lid. Turn the BASKET knob down to have basket and food immersed in the oil.
 - . Do not add water or wet stuff to the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.
7. After cooking, lift the basket out of the oil to drain. Push the LID-RELEASE BUTTON to open the lid.

HINTS

1. Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.
2. As is carefulness should be taken when frying, especially when children are near by.
3. Taking into account the food type select the temperature for frying. As a general guide, food that has been pre-cooked in some way need a higher temperature and less cooking time than those raw food.

Maintenance and cleaning

1. Make sure the deep fryer is switched off both the thermostat and timer knobs before cleaning and maintenance.

2. Allow the oil or fat to cool down.

Caution: Do not move the deep fryer and the contents until it is completely cool down.

3. If the deep fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Open the lid and remove the basket. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.

4. If the deep fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fryer and store the fat in the deep fat fryer. Please refer to chapter of frying with solid fat for details.

5. Empty the fryer and clean the inner part of oil tank with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.

Warning: Never immerse the heating element in water and do not clean these parts under running water.

6. Clean regularly the outer part of the fryer with damp cloth and dry it with a soft and clean towel.

Note: Do not use abrasive detergents.

7. Clean the basket and the handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.

8. Dry completely before storage.

9. Store the appliance in a dry, well-ventilated position which is out of reach of children, when the deep fryer is not in use.

10. Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling

Correct disposal



Correct Disposal of this product

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.

PK-105 FR

Datos técnicos

Potencia: 1800W

Voltaje: 220-240V 50-60Hz



Importador en Uruguay
PUNKTAL S.A.

SERVICIO OFICIAL PUNKTAL

Calle Cuareim 1544

Montevideo Uruguay

Tel: 598 29003538

service@punktal.com.uy