

Horno Eléctrico 35 Lts



PK-36 INOX

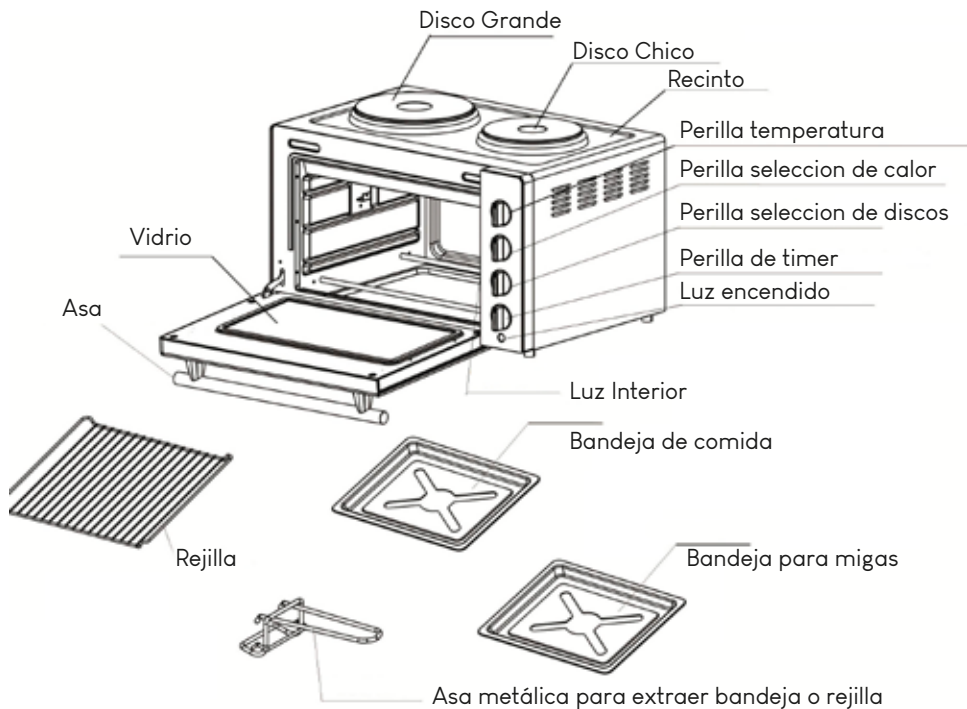
Gracias por
Preferirnos

1. Lea todas las instrucciones.
2. No tocar superficies calientes. Siempre use manijas o perillas.
3. Es necesario supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del horno en agua ni en ningún otro líquido.
5. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
6. No opere el aparato con el cable o el enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Pongase en contacto con el SERVICE PUNKTAL.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar peligro o lesiones.
8. No colóquelo sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
9. 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.
10. Desenchúfelo del toma cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
11. Para desconectar, gire el control de tiempo a la posición de APAGADO y luego retire el enchufe. Sujete siempre el enchufe y nunca tire del cable.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover una bandeja de goteo que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No cubra la bandeja para migas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto puede hacer que el horno se sobrecaliente.
14. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, las rejillas o al desechar grasa caliente u otros líquidos calientes.
15. No limpie el interior del horno con esponjas metálicas, los pedazos pueden desprenderse de la esponja y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no deben insertarse en un horno, ya que pueden crear un incendio o riesgo de riesgo eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas las cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
18. Se deben extremar las precauciones al usar recipientes para cocinar u hornear que no sean de metal o de vidrio resistente al horno.
19. Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
20. No coloque cualquiera de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier otro similar.
21. No guarde cualquier material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
22. Siempre use guantes protectores y aislantes para horno cuando inserte o retire elementos del horno caliente.
23. Este aparato tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado aún puede romperse alrededor de los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o dañar los bordes.

24. Este aparato está APAGADO cuando el botón de control del temporizador está en la posición "APAGADO".
25. No utilizar al aire libre.
26. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Solo para uso doméstico



Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V/ 50Hz

Potencia: 1500 W

Potencia Discos 1000+800W

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno antes del primer uso:

*La primera perilla es Control de temperatura: elija la temperatura deseada menor a 230 °C para hornear, asar o tostar.

*La segunda perilla es Control de calor:

* Apagado

* Calentamiento superior: para asar pescado, bistec, aves, chuletas de cerdo, etc.

* Calentamiento inferior: para pasteles, tartas, galletas, pollo, res, cerdo, etc.

* Calentamiento superior e inferior: para asado o pollo, etc.

Guía de cocina

Los resultados de cocción pueden variar. Ajuste estos tiempos a sus requisitos individuales

TIPO DE CARNE	TEMPERTURA	TIEMPO
VACUNA	200°C	30-35 Min
CERDO	200°C	45-50 Min
JAMON	200°C	45-50 Min
POLLO	250°C	30-40 Min
PAVO	250°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 el uso de un termómetro para carne.

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 para horno cuando retire artículos calientes del horno.

La tercera perilla es el control de los tubos de los elementos calefactores y la placa calefactora:

* Placa calefactora pequeña: se utiliza para cocinar varios platos a la cacerola y otros usos deseados.

* Placa calefactora grande: se usa para cocinar varios platos a la cacerola y otros usos deseados.

* Placa calefactora pequeña y placa calefactora grande trabajando juntas.

*La cuarta perilla es el control de tiempo: cuando gira activa el segmento de temporizador del control, gire a la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) para usar el temporizador. Esta función también tiene una campana que suena al final del tiempo programado.

Luz "ENCENDIDO": se ilumina cada vez que se enciende el horno.

Luz interior: Se ilumina cada vez que se enciende el horno.

*Bandeja para hornear: para usar para asar y asar carne, aves, pescado y otros alimentos. También para usar cuando se usa el asa del asador para atrapar los jugos.

Usando su horno:

*Coloque los alimentos en la parrilla o en la bandeja para alimentos y cierre la puerta del horno.

1. No utilice ningún recipiente de papel o plástico.
2. Utilice la bandeja de alimentos para cualquier alimento que sea de tamaño pequeño o que pueda gotear mientras se cocina.
3. Coloque los alimentos de manera uniforme en la rejilla de la parrilla.

*Inserte el enchufe de alimentación en el enchufe. La perilla del temporizador debe estar en "APAGADO".

*Establezca el modo de calentamiento del horno deseado.

*Programar la temperatura de cocción deseada.

*Configura el temporizador en el momento que necesites.

*Cuando termine el tiempo de cocción, el temporizador se apagará automáticamente con un pitido. Entonces deberías:

- a. Use el mango accesorio o guantes para horno para retirar los alimentos calientes y evitar quemaduras.
 - b. En caso de detener el proceso de cocción durante la mitad de la cocción, asegúrese de girar la perilla del temporizador a la posición "APAGADO".
- Retire el enchufe de la toma de corriente después de cocinar.

El tiempo de cocción puede variar según los ingredientes de los alimentos, la temperatura, la masa y la porción. Ajuste el tiempo con la referencia de tiempo de la receta y de acuerdo con las condiciones reales de cocción.

Si se prolonga la cocción, el tiempo de cocción puede reducirse con los elementos calefactores calientes. Ajuste el tiempo según la condición real de los alimentos.

El horno eléctrico ajustará la temperatura de los elementos calefactores automáticamente para evitar el sobrecalentamiento. Con el tiempo se desprenderá, pero no retire los alimentos del horno eléctrico para garantizar un efecto de cocción adecuado.

NOTA: La escala del termostato se prueba y se fija debajo del horno con una potencia de salida total de 1400 vatios (calentamiento superior e inferior). Cuando configura solo el calor superior o solo el calor inferior, necesitará más tiempo para alcanzar la temperatura deseada.

Usando los discos superiores

Los discos se puede utilizar para cocinar una variedad de comida de olla.

1. Una caldera/olla que se pueda colocar en la parte superior del calentador, como un elemento de acero inoxidable esmaltado, fundido o de ferrita, con un fondo plano y un utensilio con tapa.
2. Los aparatos que no deben utilizarse para calentar alimentos incluyen los de aluminio o cobre, o recipientes con un diámetro de base inferior a la dimensión de las placas de cocción.

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 el uso de un termómetro para carne.

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 para horno cuando retire artículos calientes del horno.

Cuidado y limpieza

.

Advertencia: asegúrese de desenchufar el horno y dejar que se enfríe antes de limpiarlo.

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 la capa continua se oxida mientras el horno está en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja húmeda, un paño o una esponja de nailon y un detergente suave. **NO USE ESPONJAS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS DE METAL, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL REVESTIMIENTO DE LIMPIEZA CONTINUA.**

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

NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO O UN ESTROPAJO DE LANA DE ACERO EN LA BANDEJA DE GOTEO YA QUE PUEDE DAÑAR EL ACABADO DE ESMALTE DE PORCELANA.

DEJE QUE TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y UTILIZARLO.

Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por SERVICE OFICIAL PUNKTAL.

Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

La superficie posterior de los aparatos debe colocarse contra una pared.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- por clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo bed and breakfast.

Precaución: superficie caliente

PUNKTAL

PK-36 INOX



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

Gracias por
Preferirnos