

## Freidora Digital Doble



**PK-909 FD**

Gracias por  
Preferirnos

## INTRODUCCIÓN

- La freidora está diseñada para cocinar y sus alimentos de forma rápida y eficiente mediante el uso de aire caliente y una alta velocidad de circulación de aire.
- Con la adición de una parrilla superior, los ingredientes son calentados uniformemente desde todos los lados al mismo tiempo, reduciendo la necesidad de exceso de aceite en la mayoría de los casos.
- Con este aparato , puedes prepararte tu favorito platos sin esfuerzo y disfrutar de comidas más saludables.

## INSTRUCCIONES

Lea detenidamente este manual del usuario antes de utilizar el aparato y asegúrese de que custodia para referencia futura

## ADVERTENCIA

1. Para evitar descargas eléctricas, no permita que entre agua u otros líquidos en el aparato.
2. Coloque siempre los ingredientes a freír en el cesto extraíble para evitar el contacto con los elementos de calefacción.
3. No obstruya las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
4. Evite llenar el cesto con aceite, ya que esto puede representar un riesgo de incendio.
5. Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
6. Antes de conectar el aparato, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con la tensión de red local en el país.
7. No utilice el aparato si el enchufe , el cable de alimentación o el aparato mismo están dañados.
8. Si el cable de alimentación está dañado, este debe de ser reemplazado por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.
9. Este aparato es adecuado para que lo utilicen personas de 8 años o más, así como personas con discapacidad con capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia, siempre que reciban la adecuada supervisión, instrucción y comprensión de los riesgos asociados. Los niños no deben de jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento sólo deben ser realizados por niños mayores de 8 años bajo supervisión.
10. Cuando el aparato esté encendido o enfriándose, manténgalo junto con su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
11. Asegúrese de que el cable de alimentación se mantenga alejado de superficies calientes.
12. No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
13. Conecte siempre el aparato a una toma de pared con conexión a tierra y asegúrese de que el enchufe esté correctamente conectado.
14. El aparato no está diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un temporizador independiente o un sistema de control remoto.
15. Evite colocar el aparato sobre o cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.
16. Abstenerse de colocar el aparato contra una pared u otros aparatos. Mantener un

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Comience retirando todos los materiales de embalaje del aparato.
2. Tenga cuidado de retirar cualquier adhesivo o etiqueta del aparato, a excepción de la etiqueta de clasificación.
3. Limpie a fondo los cestos extraíbles y las parrillas con agua caliente y jabón para lavar platos asegurándose de utilizar una esponja no abrasiva. Nota: Alternativamente puede optar por limpiar estas piezas en el lavavajillas.
4. Con un paño húmedo, limpie tanto el interior como el exterior del aparato.

## PREPARANDO PARA USAR

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
2. Inserte correctamente la parrilla en el cesto.
3. Evite llenar la parrilla con líquidos como aceite. Asegúrese de que no haya objetos que se coloquen encima del aparato, ya que esto puede alterar el flujo de aire impactando así el proceso de fritura al aire.

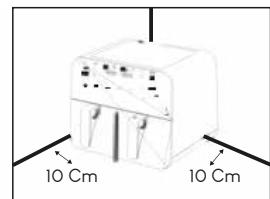
## INSTRUCCIONES

espacio mínimo de 10 cm en la parte trasera y laterales y 10 cm en la parte superior del aparato. No coloque ningún objeto encima del aparato.

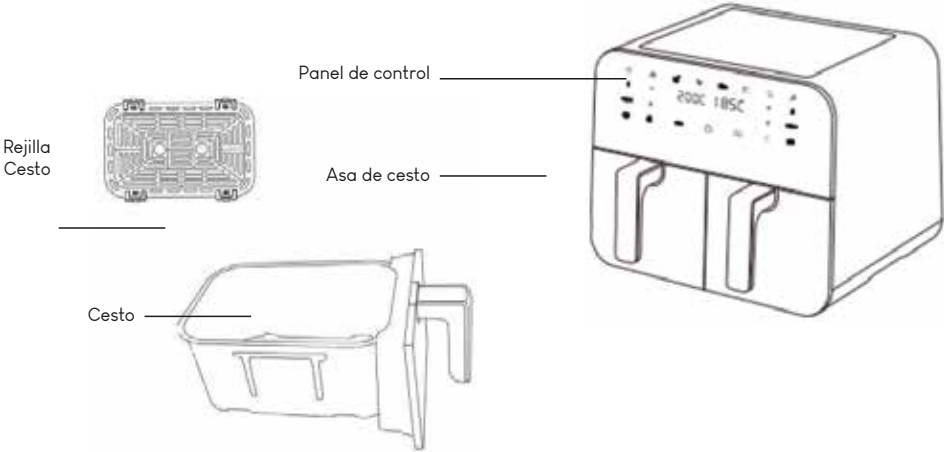
17. El aparato debe utilizarse únicamente para los fines descritos en este manual.
18. No deje el aparato funcionando sin supervisión.
19. Durante la fritura se emite vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantener una distancia segura de las aberturas de vapor para evitar quemaduras. Tenga cuidado al retirar la parrilla de el aparato ya que puede haber vapor y aire calientes.
20. La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
21. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación si observa salir humo oscuro. Espere hasta que cese el humo antes de retirar la rejilla del aparato.
22. Consulte la sección "limpieza" en las instrucciones para obtener orientación específica sobre la limpieza de superficies que entran en contacto con alimentos o aceite.
23. Tenga cuidado de que la superficie del aparato pueda calentarse durante el uso.

## PRECAUCIONES

- Asegúrese de que el aparato esté colocado en una superficie plana, nivelada y resistente.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico habitual. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas profesionales, oficinas, u otros entornos de trabajo. Además, no debería ser utilizado por huéspedes de hoteles o establecimientos similares.
- Cualquier uso no apropiado o el incumplimiento de las instrucciones descritas en el manual del usuario anulará la garantía.
- Recuerde siempre desenchufar el aparato después de cada uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Retire los restos quemados del aparato.



DESCRIPCIÓN GENERAL



Nota:  
Para evitar que los ingredientes entren en contacto con el elemento calefactor, se recomienda colocarlos siempre en el cesto antes de freír.


PANEL DE CONTROL




Funciones

Papas Fritas		Fruta Seca	
Filete		Pan	
Pollo		Camarones	
Pizza		Pescado	


## Botones de operación


**Encendido:** Presione  para encender el Display LED



**Programas Preestablecidos:** Presione el icono de comida

**Inicio/Detener:** Presione  para comenzar. El ícono de la función seleccionada se encenderá (esto significa que está funcionando). Remover el cesto de la freidora durante la cocción detendrá la cocción.

## Temperatura / Control de tiempo

Presione  para el control de temperatura, presione **+** o **-**, la temperatura incrementará o disminuirá.

Presione  para el control de tiempo, presione **+** o **-**, el tiempo incrementará o disminuirá.

Cesto "1" está seleccionado por defecto cuando se inicia. Si necesitas usar el Cesto "2" presione  para cambiar al cesto 2 primero, seleccione el menú deseado y luego presione  para comenzar a funcionar.

## SYNC (Sincronización)

Después de encenderla, utilice la tecla de sincronización "SNYC". Asegúrese de que el estado de "" y -- " está seleccionado



Además, elija el estado del cesto 1 y cesto 2. configure los parámetros para el cesto "1" primero y luego para el cesto "2".

Los parámetros de tiempo pueden ser diferentes en ambos lados. Una vez configurados los parámetros, presione el botón "INICIAR/PARAR". Cuando se enciendan las luces indicadoras de los cestos "1" y "2", la hora de inicio prioritaria será el más largo. La pantalla del cesto con un tiempo más corto mostrará "HOLD". La cuenta regresiva comenzará simultáneamente cuando se alinean los tiempos de cuenta regresiva larga y corta. La cuenta atrás de la sincronización horaria terminarán juntos. Alternativamente puede configurar parámetros para el cesto "1" y cesto "2", teniendo en cuenta la diferencia y luego presione la tecla SNYC para un tiempo de ejecución prolongado y un tiempo de espera más corto. La cuenta regresiva se ejecutará hasta que ambos lleguen al mismo tiempo y luego comenzará el proceso de sincronización hasta el fin.

## COCCIÓN DOBLE

Cuando use los dos cestos para cocinar una gran cantidad del mismo alimento o cocinar a la misma temperatura y tiempo, se puede eliminar la necesidad de configurar repetidamente la temperatura y el tiempo para el segundo cesto activando la cocción dual.

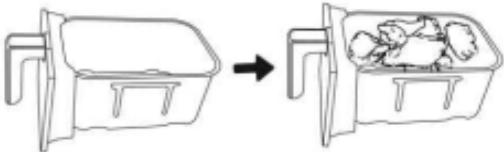
Tenga en cuenta que esta función no debe estar constantemente activa y debe desactivarse después del inicio. Al presionar la tecla designada, se puede habilitar la función. El indicador de cocción dual parpadeará y permanecerá estable una vez que se activen el calentador y el ventilador.

	Menú	Tiempo por defecto (min)	Temperatura por defecto (°C)
Función	 Papas Fritas	18	200
	 Filete	25	200
	 Pollo	30	190
	 Pizza	40	185
	 Frutas Secas	8 h	60
	 Pan	12	180
	 Camarones	12	160
	 Pescados	10	180

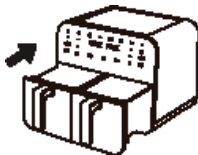
1. Inserte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada y coloque la rejilla en el cesto.



2. Introduzca los ingredientes en el cesto y encienda el aparato.



3. Coloque la olla en la posición correcta, elija la función en el panel de control y presione botón para comenzar a freír



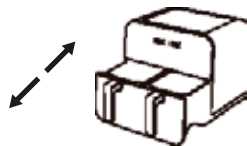
4. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo de trabajo restante. La temperatura que se muestra representa la temperatura establecida, mientras que el tiempo que se muestra indica el tiempo de cocción restante.



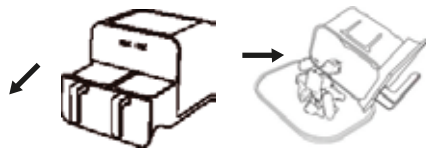
5. Cuando suena el timbre del cronómetro, indica que la cocción ha terminado. Saque el cesto del aparato y colóquelo con cuidado sobre una superficie resistente al calor.



6. Verifique si los ingredientes están preparados. Si los ingredientes aún no están preparados, retraiga suavemente el cesto en el aparato y déjelo cocinar durante minutos adicionales.



7. Limpie el Cesto. Para extraer ingredientes grandes o delicados, utilice un par de pinzas para elevar el ingrediente del recipiente desmontable.



Además de sus funciones preestablecidas, esta freidora también se puede utilizar para cocinar otros alimentos ajustando el tiempo y temperatura

Tenga en cuenta que estas configuraciones se proporcionan solo como referencia. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la configuración óptima para y tus ingredientes específicos.

#### CONSEJOS:

- Los ingredientes más pequeños suelen tener un tiempo de preparación ligeramente más corto en comparación con los más grandes.
- Más ingredientes solo dan como resultado un tiempo de preparación ligeramente más largo, mientras que menos ingredientes solo requieren un tiempo de preparación ligeramente menor
- Para garantizar una fritura uniforme y resultados óptimos, se recomienda agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación
- Para un resultado crujiente, puedes cubrir papas con una pequeña cantidad de aceite antes de freírlas en la freidora. Lo mejor es añadir el aceite poco antes de freír.
- Evite preparar ingredientes excesivamente grasosos, como salchichas, en la freidora.
- Cualquier snack que se pueda preparar en el horno también se puede preparar en la freidora.
- La masa prefabricada se puede utilizar para Preparación rápida y sencilla de snacks presentados. Además la masa prefabricada requiere menos tiempo de preparación en comparación con la masa casera.

Nota: aumente el tiempo de precalentamiento en 3 minutos si el aparato está frío antes de comenzar la fritura.

## MANTENIMIENTO

Se recomienda limpiar a fondo el aparato después de cada uso. Tanto la parrilla, el cesto y el interior del aparato está equipado con un revestimiento antiadherente, por lo que es importante evitar el uso de metales, utensilios o materiales de limpieza abrasivos que podrían dañar el revestimiento.

1. Estos son los pasos para limpiar correctamente el electrodoméstico:
2. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación y déjelo enfriar. Para un enfriamiento más rápido, puede quitar la parrilla.
3. Limpie suavemente el exterior del aparato con un paño húmedo.
4. Limpie la parrilla y el cesto con agua caliente y jabón suave para platos. y una esponja no abrasiva.  
Alternativamente, también puedes utilizar un líquido limpiador apto para lavavajillas para eliminar los restos de suciedad.

Nota: La parrilla y el cesto se pueden limpiar de manera segura en el lavavajillas. Recuerda seguir siempre las instrucciones para la limpieza específica y mantenimiento del electrodoméstico para garantizar su longevidad y rendimiento.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y completamente secos.

	Tiempo por defecto (min)	Temperatura por defecto (°C)
Papas Fritas	18	200
Filete	25	200
Pollo	30	190
Pizza	40	185
Frutas Secas	8 h	60
Pan	12	180
Camarones	12	160
Pescados	10	180



Problema	Posible Causa	Solución
El aparato deja de funcionar	El aparato no está correctamente conectado a la corriente	Inserte el enchufe de red en una toma de pared con conexión a tierra.
	Parece que el temporizador no se ha configurado	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación deseado para activar el aparato.
Los ingredientes cocinados con la freidora aún no están completamente cocidos	La cantidad de ingredientes en el cesto re-movible <b>excede</b> la capacidad recomendada	Coloque lotes mas pequeños de ingredientes en el cesto, como pequeñas cantidades para asegurar una fritura mas uniforme.
	La temperatura configurada es insuficiente. Ajuste una configuración de temperatura recomendada.	El tiempo de preparación designado es insuficiente. Configure el timer con la duración requerida para la preparación.
	La configuración de temperatura es muy baja.	Ajuste la temperatura a la configuración especificada.
El ingrediente que se fríe de manera desigual	Cierto tipo de ingredientes requieren agitación a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que estén apilados o superpuestos, como las papas fritas, deben agitarse a la mitad del proceso de preparación.
Humo blanco emana del aparato	Hay ingredientes grasosos colocados en el aparato	Asegurar un control meticuloso de la temperatura manteniéndola por debajo de 80°C, cuando se frien ingredientes con alto contenido de grasa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo PK-909 FD  
Potencia: 2400W  
Voltaje: 220-240V-50/60Hz  
Capacidad: (4,5 Lts + 4,5 Lts)

# PUNKTAL

## PK-909 FD



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