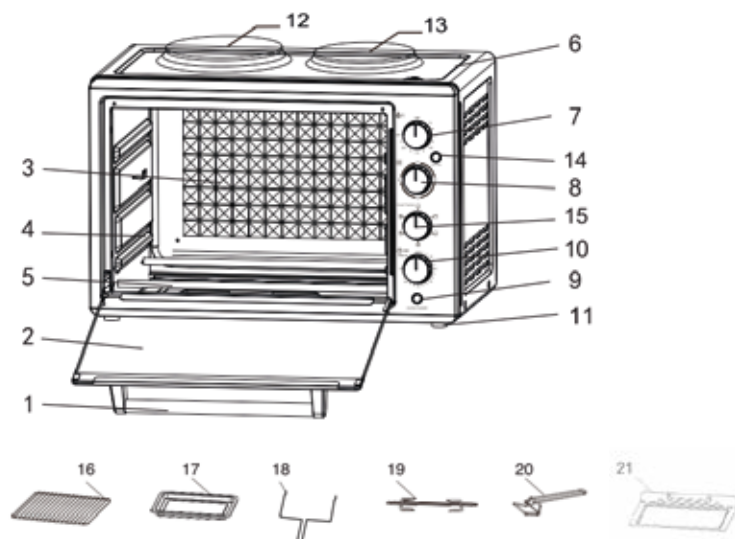


Horno Eléctrico 48 Lts



PK-51 HE

Gracias por
Preferirnos



1. Asa de puerta	8. Perilla de discos	15. Perilla función horno
2. Vidrio de puerta	9. Luz indicadora Horno	16. Rejilla cromada
3. Interior	10. Perilla de tiempo	17. Bandeja de horneado
4. Soporte Rejilla	11. Pies	18. Asa extracción spiedo
5. Elemento calefactor	12. Disco izquierdo	19. Tenedor de asado
6. Exterior	13. Disco derecho	20. Asa extracción rejilla
7. Perilla temperatura de horno	14. Luz indicadora Discos	21. Bandeja recogemigas

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	PK-51 HE
Corriente	220-240V. 50-60 Hz
Potencia	<p>Horno: 1800W Disco izquierdo 1000W Disco derecho 750W Pot. Máxima 3550W</p> <p>El horno, disco izquierdo y derecho pueden trabajar juntos al mismo tiempo.</p>

ADVERTENCIAS



Siempre utilice el asa de extracción de bandeja al retirar o colocar las bandejas y rejillas. Si utiliza sus manos sufrirá quemaduras severas.



Cuando el horno esté caliente, no aplique agua a la Puerta de vidrio, podría causar que esta se quiebre.



Cuando desenchufe el horno, siempre tome el enchufe, nunca tire del cable. Si tira del cable podría romper los alambres del interior del cable.




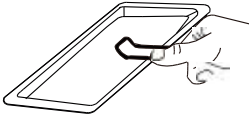
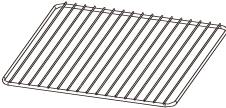
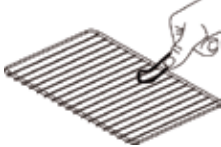
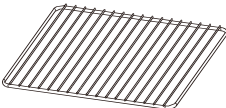
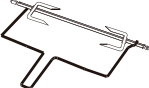
No coloque el producto cerca de un quemador a gas ni otra fuente de calor, ni dirija aire caliente hacia el producto cuando está en funcionamiento. Si lo hace impedirá la correcta operación del control de temperatura.

Cuando cocine recetas aceitosas, como pollo al horno, es recomendable colocar 2 hojas de papel aluminio en la bandeja de manera de disminuir las salpicaduras de aceite. Luego el aceite quedará atrapado entre las hojas.



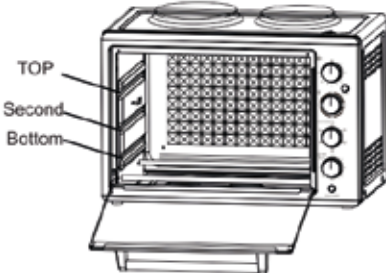
Nunca moje el cable ni manipule el producto con las manos húmedas. Siempre desenchufe el producto después de cada uso o si es dejado sin atención. Un mal funcionamiento con el horno enchufado podría causar incendio.

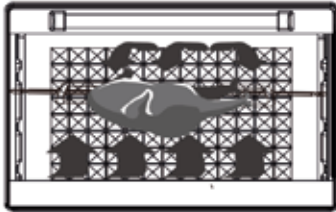
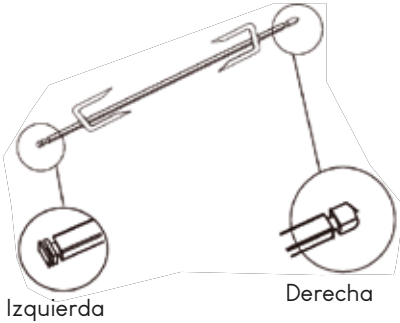
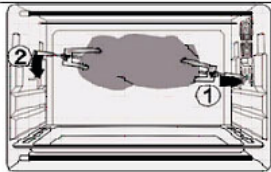

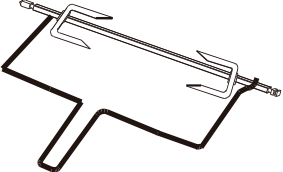
INDICACIONES DE USO

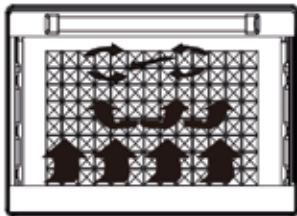
<p>Bandeja Horno</p> 	<p>Pollo rostizado, alas, hamburguesas, carnes, gratinar, vegetales, papas fritas y similares.</p>	
<p>Rejilla</p> 	<p>Papas asadas, Vegetales enteros.</p>	
<p>Bandeja con rejilla</p> 	<p>Para comida jugosa, pescados, pollos, etc.</p>	<p>Spiedo para que la comida quede cocinada en forma uniforme</p> 

Las bandejas no son cuadradas.
Nota: Tenga mucho cuidado cuando remueva las bandejas con líquidos.

Puede ajustar la altura en 3 distintas posiciones de acuerdo a los platos que desee preparar. Por ejemplo, si cocina Macarronis gratinados, utilice la altura TOP para dorar. Para hacer pollo rostizado use la posición BOTTOM



<p>Usar con varilla spiedo</p>  <p>Con esta función obtendrá un horneado perfecto y jugoso. La varilla de spiedo sostiene hasta 3 kilos.</p>	<p>Instalar varilla</p>  <p>Izquierda Derecha</p>	
<p>Instalar varilla spiedo</p>  <p>Instale la varilla en el hueco y luego bájela para posarla sobre el soporte para spiedo</p>	<p>Remueva varilla spiedo</p>  <p>Utilice el asa para sacar la varilla del soporte y luego del lado opuesto. CUIDADO: Esté atento a la caída de aceite caliente.</p>	<p>Asa para spiedo</p>  <p>Por favor siempre utilice el asa para colocar y sacar la varilla.</p>

<p>Función convección</p>  <p>Este horno está equipado con un sistema de convección de aire que permite un horneado uniforme. Especial para cocinar estofado, pizzas y masas en general.</p>	
---	--

USO DE FUNCIONES

1. La perilla “Control de Temperatura” se debe girar hacia la derecha “sentido horario” para seleccionar la temperatura de acuerdo a lo que desea cocinar.

El rango de Control de Temperatura es de “LOW” a 230°C



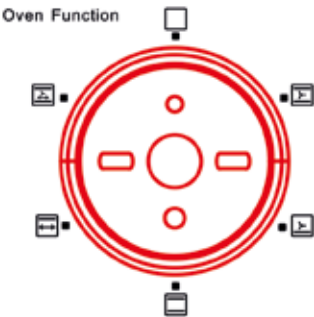
2. Fije la “perilla de tiempo” a los minutos que desea cocinar. Ahora el horno está trabajando. Tenga cuidado con las superficies calientes y **NO ABRA la Puerta de Vidrio mientras cocina!**

Cuando fije menos de 5 minutos, debe girar más de 6 minutos y luego fijar el tiempo requerido.

En la posición “Stay On” usted debe controlar el tiempo de uso, ya que en esta posición el tiempo no se ajusta automáticamente.



3. Configure el “Selector de funciones” girándolo en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar la función de calefacción adecuada. “OFF” indica que no hay función.



Off



Calefacción superior e inferior con función de convección



Convección y calefacción inferior juntas



Calefacción superior e inferior juntas

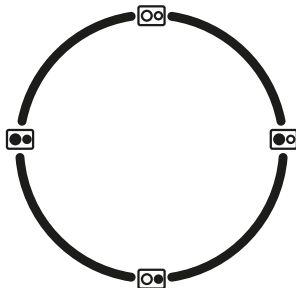


Calefacción superior con función asador



Calefacción superior y calefacción inferior con asador y convección.

Control de los discos superiores



Off



Disco izquierdo



Disco derecho



Ambos discos

MÉTODOS DE LIMPIEZA



Desenchufe el producto y espere a que se enfríe antes de comenzar la limpieza.



Limpie el interior y el exterior, la bandejas, rejilla y asas con un paño de algodón (o esponja) con jabón neutro. Luego vuelva a limpiar sólo con el paño húmedo con agua limpia. No utilice esponja de alambre ni abrasivos para limpiar, así no dañará el interior del producto y protegerá las bandejas y rejillas.




No utilice abrasivos como gasolina, parafina, limpiadores pulidores ni solventes.

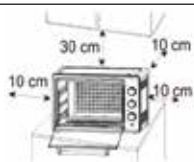
TABLA DE REFERENCIA DE COMIDAS

Comida	Cantidad	Temperatura C°	Tiempo (Min)
Sandwich	2-3 Pcs	200	2-3
Tostadas	2-4 Pcs	230	2-5
Hamburguesa	2-3 Pcs	200	3-5
Pescado	/	200	7-10
Jamón	2 cm	200	7-12
Salchicha	3-4 Pcs	200-230	8-10
Carne	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Medio Pollo	175-200	30-40

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

Caliente el horno vacío:	
1) Coloque las bandejas y la rejilla.	
2) Fije el control de funciones en modos "Arriba y Abajo", luego fije el control de temperatura en "230°C" y hágalo funcionar por 10 minutos.	
Nota: Puede haber algo de humo y olor a quemado, esto es normal.	
Perilla de control de temperatura: Fije el Control de Temperatura conforme a los platos que desea cocinar.	
Perilla de control de funciones: Seleccione la función conforme a los platos que desea cocinar.	
1. Fije la flecha de la perilla de control en tiempo de cocción que desea seleccionar. El número indica los minutos de cocción.	
2.Fije el Control de tiempo girando hacia las perillas del reloj. El horno se apagará automáticamente al cumplir el tiempo seleccionado y sonará una campana. · Cuando fije el Control de Tiempo menos de 5 min, gírelo a más de 6 min. y luego vuelva al tiempo seleccionado.	
El horno puede ser apagado manualmente girando el control de tiempo contra las perillas del reloj, hasta llegar a la posición "OFF".	
Nota: En la posición "Stay On", usted tiene que controlar el tiempo, ya que se desactiva el ajuste automático de la perilla.	
Nota: Si el interior del horno está sucio, el tiempo de cocción puede tomar más de lo esperado.	

CUIDADOS



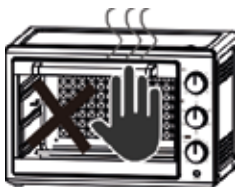
Si el horno es colocado muy cerca de una pared, esta se manchará por efecto del calor. Asegúrese que no existen cortinas ni elementos similares en contacto con el horno. No coloque nada entre la superficie y la parte inferior del horno, ya que estos objetos podrían quemarse.



No coloque ningún objeto sobre la superficie superior del horno ya que el calor podría causar deformación o quebradura del mismo.



Ninguna botella o recipiente de comida pintado o tinto puede ser calentado directamente, ya que estos se podrían quebrar y dañar a las personas.



CUIDADO! Tenga precaución de no quemarse durante el uso del horno cuando cocina. Las partes metálicas y la superficie de la puerta de vidrio se calientan a altas temperaturas durante el uso. Sea muy cuidadoso de no tocarlas durante la apertura y cierre de la puerta.



El enchufe del cordón eléctrico siempre debe ser conectado a un terminal de la casa certificado. Fíjese de insertar completamente el enchufe macho en el terminal hembra, de lo contrario podría tornarse anormalmente caliente. No ocupe triple, ni conecte múltiples enchufes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Siga las siguientes instrucciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use Asas o guantes especiales.
3. Protéjase contra descargas eléctricas y no inmersa el cable ni el horno eléctrico en agua u otros líquidos.
4. Se requiere supervisión directa cuando hay niños cerca u operando el horno.

5. Este producto no debe ser operado por niños o personas con dificultades.
6. Niños deben ser supervisados en la cocina para que no jueguen ni utilicen el producto.
7. Desechufe el producto cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o sacar objetos.
8. No opera el producto si el cable está dañado o si el producto presenta mal funcionamiento.
9. Sólo utilice accesorios y repuestos autorizados, uso de alternativos pueden causar daño al producto.
10. No usar en la interperie.
11. No permita que el cordón eléctrico cuelgue de una mesa o que toque superficies calientes.
12. No coloque cerca ni al interior del horno, calentadores a gas o eléctricos.
13. Deberá tener precaución extrema cuando movilice el producto con aceite caliente u otras preparaciones hirviendo.
14. Para total desconexión desenchufe el producto de la pared.
15. No dar uso distinto al cual fue fabricado este producto.
16. Si el cable se daña, póngase en contacto con el SERVICE OFICIAL PUNKTAL.
17. Este producto no debe ser operado por un control de tiempo externo u otros dispositivos externos de control de funciones.
18. Este producto es para uso doméstico solamente.
19. Este producto no posee piezas para uso o ajustes por el usuario. Para cualquier servicio debe dirigirse al Servicio Técnico autorizado.
20. Este producto tiene un cordón eléctrico corto para reducir riesgos. Sin embargo, se puede utilizar un alargador que cumpla todas las normas eléctricas del país y debidamente certificado.

CUIDADO: No sumerja este producto en agua ni cualquier otro líquido.

ADVERTENCIA

Si el cable está dañado solo debe ser reparado por el SERVICE OFICIAL PUNKTAL



Cuidado: La temperatura exterior del producto puede ser muy alta durante el uso.

PUNKTAL

PK-51 HE



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

Gracias por
Preferirnos