

kanjihome



Manual de uso

Atención:

Antes de usar este producto, lea el manual de instrucciones y guárdelo para consultarlo más adelante.

I. Peligro

- No sumerja la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que hay componentes eléctricos y componentes de calefacción en la misma.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el producto, para evitar que se produzcan descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes de los alimentos en la canasta de freír para evitar que entren en contacto con los componentes de calentamiento.
- Mientras el producto está funcionando, no cubra las aberturas de entrada y salida de aire.
- **Nunca** vierta aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del producto mientras está funcionando.

II. Advertencia

- Antes de conectar el producto a la energía eléctrica, verifique si la energía proporcionada está de acuerdo con la potencia nominal del producto.
- Si hay daños en los enchufes, el cable de alimentación o el producto, no debe volver a utilizar el producto.
- Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros, debe ser reemplazado por técnicos de servicio del fabricante, departamento de reparación del fabricante o departamentos similares.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con extremidades imperfectas, falta de experiencia y conocimiento relevantes, pero una persona especialmente asignada debe supervisar y guiar el uso del producto, para garantizar su seguridad.
- Cuide a los niños, no permita que jueguen con el producto.
- Cuando el producto está encendido o se está enfriando, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que el cable de alimentación toque superficies con alta temperatura.
- Nunca toque con las manos mojadas los enchufes y el panel de control del producto.
- El producto debe estar conectado con un enchufe con toma de tierra, y uno debe asegurarse de que esté insertado correctamente.
- Nunca conecte el producto con un temporizador externo, en caso de que pueda ocurrir un peligro.
- Nunca coloque el producto sobre o cerca de materiales combustibles como manteles, cortinas, etc.
- Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte trasera, los lados izquierdo/derecho y la parte superior del producto. No coloque objetos encima del producto.
- Nunca utilice el producto para propósitos no ilustrados en el manual.
- El producto debe ser vigilado por alguien mientras está en funcionamiento.
- Durante el período de fritura sin grasa, se emitirá vapor a alta temperatura desde la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Y uno debe tener cuidado con el vapor y el aire calientes mientras aleja la freidora del producto.
- Al usar el producto, la superficie externa que puede llegar a tocar puede calentarse mucho.
- Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente. Retire la freidora del producto una vez que haya dejado de humear.

III. Aviso

-Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable.

- El producto está limitado al uso doméstico normal. No debe utilizarse en comedores de comercios, oficinas, fincas u otros ambientes de trabajo. Y no debe ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o salas de desayuno u otros entornos de alojamiento.

- Si el cliente no ha utilizado el producto correctamente, o ha utilizado el producto con fines profesionales o semiprofesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante el uso, dicho mal uso invalidará la garantía, no nos hacemos responsables de los daños causados por estos.

- El producto debe ser enviado al centro de reparación autorizado por nuestra empresa para su reparación. No repare el producto usted mismo, ya que tal acción invalidará la garantía.

- Desenchufe siempre la alimentación después de su uso.

- Antes de tratar o limpiar el producto, se le debe dar 30 minutos para que se enfríe.

- Asegúrese de que los ingredientes fritos en el producto adquieran un color dorado y no negro o marrón. Las partes quemadas deben ser descartadas.

IV. Apagado automático

El producto está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador cuenta regresivamente hasta 0, el producto sonará y se apagará automáticamente.

Para apagar el producto manualmente, gire la perilla del temporizador en sentido anti horario a 0.

Antes del primer uso:

1. Retire todo el material de embalaje.

2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.

3. Limpie bien la canasta de freír y la bandeja de freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.

4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y tibio.

5. La freidora sin aceite utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. **Nunca** vierta aceite o grasa en la freidora.

Preparación:

1. Coloque el producto sobre una superficie que esté nivelada, nivelada y estable, no coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la bandeja para freír en el tanque de la freidora correctamente.

3. Nunca vierta aceite u otro líquido en el tanque de la freidora. Nunca cubra la abertura de entrada de aire del producto, ya que esto evitará el flujo de aire y reducirá el efecto del calentamiento del aire.

Usando el producto:

La freidora sin aceite se puede utilizar para cocinar muchos tipos de ingredientes alimentarios. La tabla adicional de preparación de alimentos lo ayudará a comprender este producto.

Freír sin aceite:

1. Inserte el enchufe en el enchufe con conexión a tierra.

2. Extraiga con cuidado el depósito de freír de la freidora sin grasa.

3. Coloque los ingredientes alimentarios en el tanque para freír.

Aviso: 1. Coloque la bandeja para freír en el tanque para freír antes de colocar los ingredientes de alimentos en el tanque para freír.

2. La cantidad de ingredientes de los alimentos nunca en exceso ni en defecto, ya que puede afectar a la calidad final de la fritura.
4. Vuelva a colocar el tanque de freír en la freidora sin grasa. (Aviso: no toque la freidora poco después de su funcionamiento, evite quemaduras. Solo se puede mover la freidora sujetando el asa).
5. Ajuste a la temperatura correcta girando la perilla de control de temperatura. (Consulte la parte "Configuración" de este capítulo).
6. Determine el tiempo de cocción de los ingredientes alimentarios. (Consulte la parte "Configuración" de este capítulo).
7. Para encender el producto, ajuste la perilla del temporizador para decidir el tiempo de cocción. (Si el producto comienza con arranque en frío, el tiempo de cocción debe ser de 3 minutos más).
 - El temporizador comenzará la cuenta regresiva del tiempo de acuerdo con el ajuste de tiempo.
 - Durante el funcionamiento de la freidora sin grasa, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y apagará continuamente. Esto muestra que los componentes de calefacción se encienden y apagan continuamente, por lo tanto, para mantener la temperatura de ajuste. El aceite sobrante de los ingredientes alimentarios se recogerá en el fondo del tanque de freír.
8. Es necesario voltear algunos ingredientes alimentarios durante el término medio de la cocción (consulte la parte "Configuración" de este capítulo). Después de eso, vuelva a colocar el tanque de freír en la freidora sin grasa.
9. El timbre del temporizador significa que el tiempo de configuración ha expirado. Luego saque el tanque para freír del producto y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Aviso: también puede cerrar el producto manualmente cuando esté funcionando. Para hacer esto, gire la perilla del temporizador a 0.
10. Verifique que los ingredientes de los alimentos estén maduros. Si los ingredientes de los alimentos requieren más cocción, deslice el tanque de freír en el producto y configure el temporizador con algunos minutos más.
11. No vuelque el tanque para freír, ya que esto hará que el exceso de aceite acumulado en el fondo del tanque para freír se derrame sobre los ingredientes de los alimentos. Después de cocinar con la freidora sin grasa, el tanque de freír y los ingredientes de los alimentos aún están muy calientes, evite las quemaduras, no use la mano para tocar los ingredientes de los alimentos directamente. Con respecto a los diferentes tipos de ingredientes alimentarios en la freidora sin grasa, es posible que salga vapor de la freidora.
12. Utilice abrazaderas para llevar los ingredientes alimentarios del tanque de freír a los tazones o platos.
13. Después de completar la cocción de un lote de ingredientes alimentarios, la freidora sin grasa puede comenzar a cocinar otro lote de ingredientes alimentarios en cualquier momento.

I. Configuración:

La siguiente tabla le ayudará a elegir la configuración básica para los ingredientes que desea cocinar.

Nota: Recuerde que esto se ofrece solo de referencia. Dado que los ingredientes alimentarios difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que proporcionemos la mejor configuración para sus ingredientes alimentarios. Como la tecnología de cambio rápido de aire puede proporcionar un calentamiento renovado al aire dentro del producto inmediatamente, sacar el tanque de freír de la freidora sin aceite durante la operación apenas afectará el proceso de cocción.

II. Notas:

1. Corte los ingredientes de alimentos de tamaño grande, los ingredientes de alimentos de tamaño pequeño requerirán menos tiempo para cocinar.
2. Con una mayor cantidad de ingredientes alimentarios, el tiempo de cocción solo será necesario para aumentar un poco, con una menor cantidad de ingredientes alimentarios, el tiempo solo será necesario para disminuir un poco.
3. Durante el proceso de cocción, volcar los alimentos de tamaño pequeño puede promover

el efecto de cocción final y puede ayudar a que los ingredientes de los alimentos se fríen bien distribuidos.

4. Al agregar una pequeña cantidad de aceite a las papas frescas, la comida se puede hacer más crujiente. Después de pintar las papas con muy poco aceite, deben dejarse reposar durante varios minutos antes de freírlos en la freidora sin aceite.

5. Nunca cocine ingredientes alimentarios con alto contenido de aceite en la freidora sin grasa, como salchichas, etc.

6. Los snacks que se pueden cocinar al horno también se puede cocinar en la freidora.

7. El mejor peso de los ingredientes alimentarios para cocinar chips crujientes es de 250 g.

8. Los bocadillos se pueden hacer de forma rápida y cómoda con el uso de masa prefermentada. En comparación con la masa casera, la masa fermentada requiere un tiempo de cocción más corto.

9. Puede utilizar la freidora sin aceite para recalentar los ingredientes de la comida. Para recalentar los ingredientes de los alimentos, ajuste la temperatura a 200C, el tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

Papas fritas

Tipo	Min y máx de cantidad de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar / sacudir	Información adicional
Papas congeladas	200-400	12-16	200	Si	
Papas congeladas	200-400	12-20	200	Si	
Papas caseras (8x8 mm)	200-350	18-25	360	Si	Pintar con aceite
Papas a la manteca	300	18-22	360		

Carnes

Tipo	Min y máx de cantidad de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar / sacudir	Información adicional
Filetes de ternera	100-300	8-12	180	Si	
Chuletas de cerdo	100-300	10-14	180	Si	
Hamburguesas	100-300	7-14	180	Si	Pintar con aceite
Rollos de salchicha	100-300	13-15	200	Si	Pintar con aceite
Palitos de pollo	100-300	18-22	180	Si	Pintar con aceite
Pechuga	100-300	10-15	180		

Congelados

Tipo	Min y máx de cantidad de ingredientes	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar / sacudir	Información adicional
Rollos primavera	100-300	8-10	200	Si	Pintar con aceite
Nuggets de pollo	100-300	6-10	200	Si	Pintar con aceite
Pescado	100-300	6-10	200		Pintar con aceite
Snacks de queso	100-300	8-10	200		Pintar con aceite
Vegetales preparados	100-300	10	180		

Aviso: Si la freidora sin aceite arranca en frío, el tiempo de cocción deberá ser de 3 minutos más.

Haz papas fritas tú mismo

Para obtener el mejor efecto, le recomendamos que utilice papas prehechas (p.ej., papas congeladas). Para hacer papas fritas usted mismo, siga los pasos a continuación.

1. Pelar las papas y cortarlas en chips pequeños.
2. Remoje las papas fritas en un bol durante al menos 20 minutos, sáquelas y escúrralas en el papel de cocina.
3. Vierta poco aceite (puede usar de oliva) en el recipiente con una cuchara, coloque las papas fritas en el recipiente y mezcle hasta que todas las papas estén untadas de aceite de manera uniforme.
4. Saque las papas fritas del bol con las manos o utensilios de cocina, deje el aceite sobrante en el bol. Luego vierta las papas fritas en el tanque de freír.

Avisos:

A. Coloque la bandeja para freír en el tanque para freír antes de colocar las papas fritas en el tanque para freír.

B. No vierta todas las papas fritas en el tanque de freír en una sola vez, para evitar que al final se acumule demasiado aceite en el fondo del tanque de freír.

5. Freír las papas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

Limpieza:

Limpie el producto cada vez que lo use.

El interior del tanque para freír, la bandeja para freír y el producto están cubiertos con una capa pintada antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal o material de limpieza abrasivo para realizar la limpieza, ya que esto dañará la capa pintada antiadherente.

1. Saque el enchufe de la toma de corriente, deje que el producto se enfríe.
2. Utilice un paño húmedo para fregar la parte exterior del producto.

3. Limpie el tanque para freír o la bandeja para freír con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva, agregue agua caliente al tanque para freír junto con un poco de detergente. Coloque la bandeja para freír en el tanque para freír y luego sumerja el tanque para freír y la bandeja para freír durante 10 minutos.
4. Limpiar el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Use un cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calentamiento y elimine los restos de alimentos restantes.
6. Una manera oportuna con un cepillo limpio para limpiar la abertura de entrada de aire y la abertura de salida de aire, para no afectar la entrada de aire y el flujo de aire de salida.

GARANTÍA

Este producto está garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un período de 12 (doce) meses a partir de la compra. La obligación del vendedor bajo esta garantía se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantía quedará sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producción tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuníquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

Garantía oficial de 12 meses en todo el país.

Recuerde que puede extender la garantía oficial por 12 meses adicionales sin cargo (total 24 meses) registrando el producto participante en WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI

Puede consultar términos y condiciones en
WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI/TERMINOS-Y-CONDICIONES

Tipo de aparato: _____

N° de modelo: _____ Fecha de compra: _____

Producto comprado en: _____

Su nombre: _____

Dirección: _____

_____ Teléfono: _____

N° de serie: _____

¡IMPORTANTE!

Por favor guarde esta garantía junto con el recibo de compra, ambos deben ser presentados junto con el producto. En caso contrario, la garantía no tendrá validez.

SERVICIO TÉCNICO: Santo Domingo 3220 - Barracas, CABA

HORARIO: Lunes a viernes de 10 a 15 hs.

TELÉFONO: (011) 5353-0374 / Whatsapp (solo mensajes): 1131235984

E-MAIL: atcliente@fagsistemas.com.ar