

# Kanji Home



MANUAL DE INSTRUCCIONES

## Atención

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar este aparato, guárdelo y asegúrese de que se encuentre en buenas condiciones para futuras consultas.

### Advertencia:

1. Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y directivas de seguridad vigentes en el momento de su fabricación (Directiva de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Reglamento de Materiales en Contacto con Alimentos, Medio Ambiente).
2. Compruebe que la tensión de alimentación se corresponde con la indicada en el aparato.
3. Dadas las diversas normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país diferente al de compra, hágalo revisar por un centro de servicio autorizado.
4. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. En caso de uso profesional, uso inapropiado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no acepta ninguna responsabilidad y la garantía quedará anulada.
5. Lea y siga las instrucciones de uso. Consérvelas para futuras consultas.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al punto de compra. No desmonte el aparato usted mismo.
7. No utilice un cable alargador. Si acepta la responsabilidad de hacerlo, utilice únicamente un cable alargador que esté en buenas condiciones y sea adecuado para la potencia del aparato.
8. No deje el cable colgando.
9. No desenchufe el aparato tirando del cable.
10. Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de usarlo, al moverlo, antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
11. Los niños no deben jugar con el aparato.
12. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
13. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
14. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar para evitar riesgos.
15. El aparato es solo para uso en interiores.

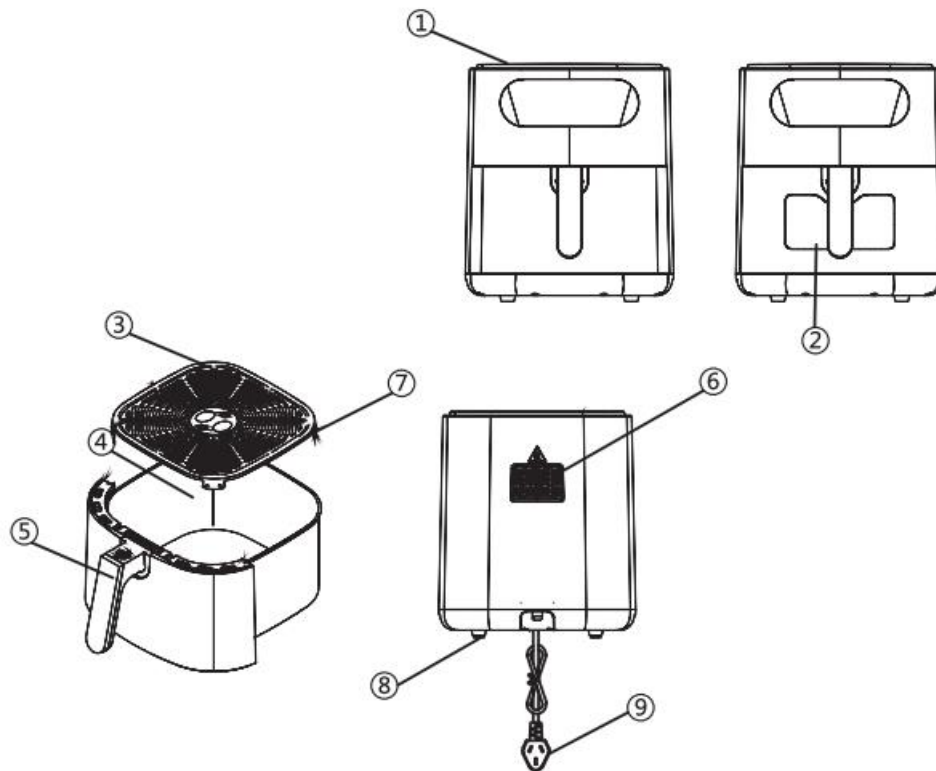
### Peligro:

- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos, y los elementos calefactores, en agua ni enjuague la unidad bajo el grifo.
- Evite que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en el tanque o evite cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada y la salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No llene el tanque con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

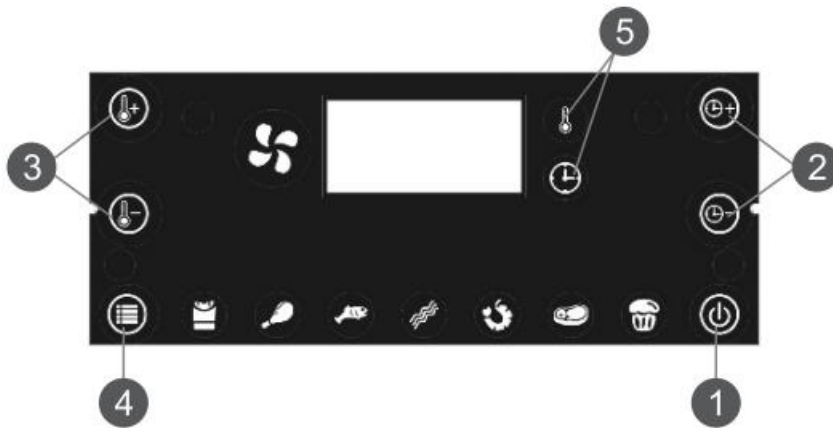
## Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite un sonido de timbre y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 0.

## Descripción general



- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Tapa superior       | 7. Patas de silicona     |
| 2. Ventana visual      | 8. Patas                 |
| 3. Separador de aceite | 9. Cable de alimentación |
| 4. Olla                |                          |
| 5. Mango               |                          |
| 6. Salida de aire      |                          |



1. Encendido (pulsación corta para encender/pausar/iniciar; pulsación larga para apagar)
2. Aumento/disminución de tiempo
3. Aumento/disminución de temperatura
4. Botón de selección de 7 programas preestablecidos
5. Visualización de temperatura y tiempo

## Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas o etiquetas del aparato (¡excepto la etiqueta de clasificación!)
3. Limpie a fondo el tanque y el separador de aceite con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Esta es una freidora eléctrica saludable sin aceite que funciona con aire caliente. No llene el tanque con aceite ni grasa para freír.

## Durante el uso

1. Utilizar sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua o de cualquier fuente de calor.
  2. Cuando esté en funcionamiento, no dejar nunca el aparato sin vigilancia.
  3. Este aparato eléctrico funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras. No tocar las superficies calientes del aparato (depósito, salida de aire...).
  4. No encender el aparato cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas...) o cerca de una fuente de calor externa (cocina de gas, placa calefactora...etc.).
1. En caso de incendio, no intentar nunca apagar las llamas con agua. Desenchufar el aparato. Cerrar la tapa, si no es peligroso hacerlo. Apagar las llamas con un paño húmedo.
  2. No mover el aparato cuando esté lleno de alimentos calientes.
  3. ¡No sumergir nunca el aparato en agua!

**PRECAUCIÓN:** No llene el tanque con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada sobre el aparato.

Esto altera el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

## Cómo utilizar la freidora

La freidora eléctrica saludable sin aceite se puede utilizar para preparar una amplia variedad de ingredientes.

### Paso 1

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Extraiga con cuidado el tanque de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes en el tanque.

Nota: nunca llene el tanque por encima de la cantidad indicada en la tabla, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

4. Vuelva a colocar el tanque en la freidora de aire.

Nunca use el tanque sin el separador de aceite.

Advertencia: no toque el tanque durante el uso ni después de un tiempo, ya que se calienta mucho. Sujete el tanque únicamente por el asa.

5. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura requerida. Consulte la sección 'Temperatura' en este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
7. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido, la luz indicadora de encendido se encenderá, también se encenderá la luz indicadora de calentamiento, cuando la temperatura alcance la temperatura establecida, la luz indicadora de calentamiento se apagará, después de que la temperatura baje, la luz indicadora de calentamiento se encenderá, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y se apagará varias veces durante la fritura.
8. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío, o también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro aproximadamente 4 minutos.
9. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación. Para agitar o dar vuelta los ingredientes, saque el tanque del aparato por el mango y agítelo o dé vuelta los ingredientes con un tenedor (o pinzas). Luego vuelva a colocar el tanque en la freidora de aire.
10. Cuando escuche la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido.  
Saque el tanque del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Y verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice el tanque nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador para unos minutos adicionales.
11. Para retirar los ingredientes, saque el tanque de la freidora de aire.  
El tanque y los ingredientes están calientes. Puede usar un tenedor (o pinzas) para sacar los ingredientes. Para retirar ingredientes grandes o frágiles, use un par de pinzas para levantar los ingredientes del tanque. Vacíe el tanque en un tazón o en un plato.

## Paso 2

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

| Tipo  | Min a Máx(g) | Tiempo (Mins) | Temp. (°C) | Nota                                  |
|---|--------------|---------------|------------|---------------------------------------|
| Papas congeladas                              | 200-600      | 12-20         | 200        | Agita                                 |
| Papas caseras                                 | 200-600      | 18-30         | 180        | Añade 1/2 cucharada de aceite, agita. |
| Bocadillos de queso rebozados con pan rallado | 200-600      | 8-15          | 190        |                                       |
| Nuggets de pollo                              | 100-600      | 10-15         | 200        |                                       |
| Filete de pollo                               | 100-600      | 18-25         | 200        | Dar la vuelta si es necesario         |
| Bife  | 100-600      | 8-15          | 180        | Dar la vuelta si es necesario         |
| Chuletas de cerdo                             | 100-600      | 10-20         | 180        | Dar la vuelta si es necesario         |
| Hamburguesa                                   | 100-600      | 7-14          | 180        | Añade 1/2 cucharada de aceite         |
| Palitos de pescado congelados                 | 100-500      | 6-12          | 200        | Añade 1/2 cucharada de aceite         |
| Cupcakes                                      | 8 u.         | 15-18         | 200        |                                       |

## Consejos para cocinar

Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.

1. Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
2. Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
3. Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de agregar el aceite.
4. No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire.
5. Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.

6. La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
7. Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
8. También puede usar la freidora de aire para recalentar los ingredientes.

## Cuidado y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

El tanque, el separador de aceite y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire el tanque para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie el tanque y el separador de aceite con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar un líquido descalcificador para eliminar la suciedad restante.

Nota: El tanque y el separador de aceite son aptos para lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad adherida al separador de aceite o al fondo del tanque, llene el tanque con agua caliente con un poco de detergente líquido y deje el separador de aceite en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

6. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

7. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

# 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](http://WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI)

Puede consultar términos y condiciones en  
[WWW.KANJITECH.COM/MIKANJI/TERMINOS-Y-CONDICIONES](http://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: [attcliente@fagsystems.com.ar](mailto:attcliente@fagsystems.com.ar)