

kanji home



MANUAL DE INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN: PARA EVITAR DAÑOS EN LA MESADA Y SALPICADURAS, NO COLOQUE LA FREIDORA DIRECTAMENTE SOBRE LA MESADA

- Utilice la freidora sobre un material resistente al calor y sobre una superficie seca, nivelada y uniforme.
- Deje una distancia mínima de 20 cm con las paredes y otros materiales sensibles al calor
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. El aire caliente de hasta 160 grados y sale por la ventilación trasera del aparato. Deje al menos 20 cm de espacio libre alrededor de todo el aparato, incluso directamente encima de él.
- Se debe tener especial cuidado al colocar aparatos sobre superficies de mesadas o cerca de salpicaderos donde dichos materiales (acrílicos, madera, piedra, etc.) no tienen propiedades de alta resistencia al calor.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS

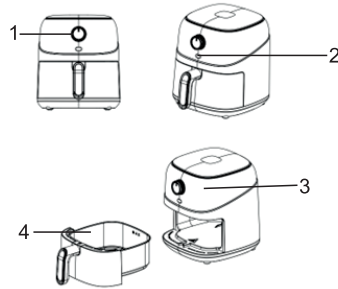
Al utilizar el aparato, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. Retire y deseche de forma segura todo el material de embalaje y las etiquetas antes de utilizar este producto por primera vez. Asegúrese de que los niños y los bebés no jueguen con bolsas de plástico ni con ningún material de embalaje.
2. Antes de utilizarlo, compruebe que el voltaje local se corresponde con las especificaciones que se muestran en la placa de identificación del aparato situada debajo del mismo.
3. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, estable y no combustible. No utilice el aparato sobre materiales combustibles, como manteles o cortinas, ni cerca de ellos.
4. No coloque el aparato sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, ni cerca de él, ni en un horno caliente.
5. Nunca conecte este aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto independiente.
6. Nunca utilice este aparato con un cable de extensión o un enchufe. Asegúrese de que esté enchufado a una toma de corriente dedicada y sin ningún otro aparato en la misma toma de corriente.
7. No encienda el aparato hasta que el aparato y las piezas estén en su lugar según lo requerido.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni ningún otro líquido. No exponga el aparato a goteos ni salpicaduras, y asegúrese de que no se coloquen objetos llenos de líquido sobre el aparato.
No vierta agua ni ningún otro líquido en la carcasa principal del aparato a través de los respiraderos. No lo enjuague bajo la canilla.
9. No toque el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe con las manos mojadas.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo.
11. El aparato no contiene piezas que se puedan reparar. No intente abrir ni reparar el aparato usted mismo. Todos los componentes deben ser reparados únicamente por un técnico calificado.
12. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o la unidad en sí están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe hacerlo reemplazar en un centro de servicio por personal calificado para evitar riesgos.
13. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto. Es solo para uso doméstico. No debe utilizarse en exteriores ni con fines comerciales.

14. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de niños. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o durante el proceso de enfriamiento.
15. Este aparato está diseñado para su uso en el hogar y aplicaciones similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo B&B.
16. Se debe tener mucho cuidado al mover una freidora de aire que contenga alimentos calientes.
17. Deje suficiente espacio abierto respecto de otros objetos mientras esté en uso. No bloquee las entradas o salidas de aire.
18. No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 20 centímetros de espacio libre en la parte posterior, los lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
19. Cuando el aparato está en funcionamiento, el aire caliente se libera a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire.
20. No toque las superficies calientes. Las superficies externas del aparato pueden calentarse durante el uso. La cesta para asar estará caliente. Use guantes de cocina o la herramienta para quitar el asador para quitarlo. Use guantes de cocina al manipular las bandejas para verduras y la bandeja de goteo.
21. No cubra el aparato mientras esté en uso.
22. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada.
23. No desenchufe el aparato tirando del cable.
24. Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
25. No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
26. El aparato puede emitir un poco de humo durante su primer uso. No es un defecto y el humo desaparecerá en unos minutos.
27. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente. Espere a que el humo deje de salir antes de retirar el contenido del interior.
28. Para evitar que los alimentos entren en contacto con la pared superior interna y el elemento calefactor, no lo llene demasiado.
29. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Partes:

1. Panel de funciones.
2. Luz indicadora
3. Cuerpo
4. Cesta



Antes del primer uso:

1. Retire todo el embalaje y los materiales promocionales.
2. Limpie a fondo la cesta y la parrilla con agua caliente y jabón.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la cesta con aceite ni grasa para freír.

Nota: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos nuevos. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

Preparación para su uso:

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque la parrilla en la cesta. No llene la cesta con aceite ni ningún otro líquido. No coloque nada sobre el aparato, ya que se interrumpirá el flujo de aire y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

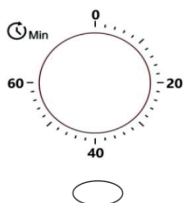
Uso del aparato:

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
 2. Saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.
 3. Coloque los ingredientes en la cesta.
 4. Vuelva a colocar la cesta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cesta sin la parrilla.

Precaución: No toque la cesta durante ni después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solamente por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este manual).
6. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este manual). Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. Luego, deslícela nuevamente dentro de la freidora de aire.
7. Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la cesta del aparato.
8. Verifique si la comida está lista. Si aún no está lista, simplemente deslice la cesta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador para unos minutos adicionales.
9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las papas fritas), saque la cesta de la freidora de aire y colóquela sobre un soporte. No dé vuelta la cesta, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo se derramará sobre los ingredientes. La cesta y la comida están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la canasta de cocción.
10. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará lista instantáneamente para cocinar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Coloque los ingredientes a cocinar en la freidora de aire.

- Tiempo:

Consulte la guía de tiempo de cocción de los ingredientes, gire la perilla de tiempo de 0 a 60 min y el indicador de encendido estará en rojo.

- Temperatura:

Este producto utiliza el control de temperatura por salto, la temperatura no es ajustable, el rango de temperatura de trabajo es de 155°-200°.

- Luz:

Cuando el producto esté encendido, gire la perilla del temporizador para configurar el tiempo, la luz indicadora se encenderá y el producto comenzará a funcionar.

Cuando el temporizador regrese automáticamente a la posición 0, el producto terminará de funcionar y la luz indicadora se apagará.

AJUSTES

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son solo una indicación. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. No saque la canasta para agitar/controlar los alimentos durante un período prolongado. Intente ser lo más breve posible para no perturbar el proceso de cocción.

Consejos:

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción un poco más largo, y una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de cocción un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Aregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire en unos minutos después de agregar el aceite.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y sencilla. La masa preparada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Coloca un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora de aire si quieres hornear un pastel o una comida rápida o si quieres freír ingredientes frágiles o rellenos.

	Tiempo (min)
Papas fritas congeladas	23
Alitas de pollo	23
Pescado	18
Camarones	14
Carne	15
Pizza	17
Salchichas	23
Pollo	25
Vegetales	8
Torta	15

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón después de cada uso. Nota: la cesta y el inserto de la parrilla son aptos para lavavajillas.

El interior de la freidora de aire se puede limpiar con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. Limpie la carcasa exterior con un paño suave y húmedo. No use detergentes ni limpiadores en el exterior del aparato. Consejo: si hay alimentos pegados al inserto de la parrilla o al fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque el inserto de la parrilla en la cesta y déjelo en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

ALMACENAMIENTO

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Guarde el aparato en posición vertical en un lugar seco. No coloque ningún objeto pesado sobre el aparato durante el almacenamiento, ya que esto podría provocar posibles daños en el aparato.

ELIMINACIÓN CORRECTA

Una vez que el aparato llegue al final de su vida útil, no lo tire a la basura. Entréguelo en un punto de recogida de reciclaje oficial.

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: attcliente@fagsystems.com.ar