

Kanji Home

Instrucciones de funcionamiento y seguridad

-SÓLO PARA USO DOMÉSTICO-

Lea este manual detenidamente antes de utilizar el aparato y guárdelo para consultarlo en el futuro.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas ni similares, como:

- zonas 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;
- ambientes tipo alojamiento y desayuno.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes de las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las diferentes personas perciben las temperaturas de manera diferente, este equipo debe usarse con **PRECAUCIÓN**. El equipo deberá tocarse únicamente en los mangos y superficies de agarre previstos, con protección térmica como guantes o similar. Las superficies que no sean superficies de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de ponérselo o quitando piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.

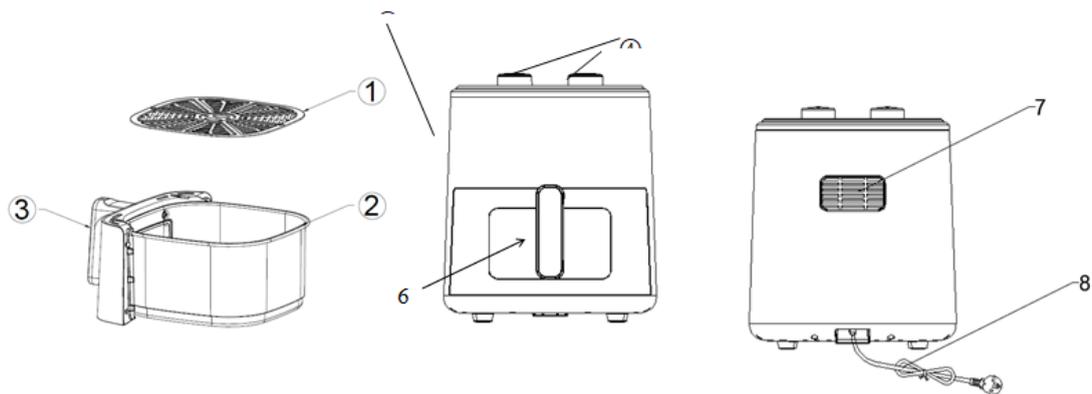
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ya que podría entrar en contacto con una superficie caliente.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable al tomacorriente de pared. Para desconectarlo, apague cualquier control y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de una circulación de aire caliente y rápida y una parrilla superior, puede preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Rejilla
2. Olla para freír
3. Manija
4. Control de temperatura y de tiempo
5. Carcasa principal
6. Ventana
7. Salida de aire
8. Cable principal



Importante

Peligro

-Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con

el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Colocar siempre los ingredientes a freír en la olla para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite ya que esto puede causar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro fin que el descrito en este manual.

- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

Precaución

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza según las instrucciones del manual de usuario, la garantía pierde su validez y podremos declinar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder manipularlo o limpiarlo de forma segura.

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla directamente con aceite o grasa para freír.

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

Preparándose para su uso

1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2 Coloca la rejilla en la olla.

No llenes la olla con aceite ni ningún otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, ya que se interrumpirá el flujo de aire y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USO DEL APARATO

Con el oil-free se pueden preparar una gran variedad de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.

2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.

3. Ponga los ingredientes en la sartén.

4. Vuelva a colocar la olla en la freidora de aire caliente.

Observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

Nunca utilice la olla sin la rejilla dentro.

Precaución: No toque la olla durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete siempre la olla por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección "Configuraciones" en este capítulo).

6. Algunos ingredientes requieren agitación a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuraciones" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato tirando el mango y agítelo. Luego, deslice la olla nuevamente en la freidora.

Consejo: Si configura el cronómetro a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del cronómetro cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que deberá volver a configurar el cronómetro en el tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, que indica que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido, saque la olla del aparato.

8. Comprueba si los ingredientes están listos o no.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla nuevamente dentro del aparato y programe el temporizador para unos minutos más.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una estructura de prueba.

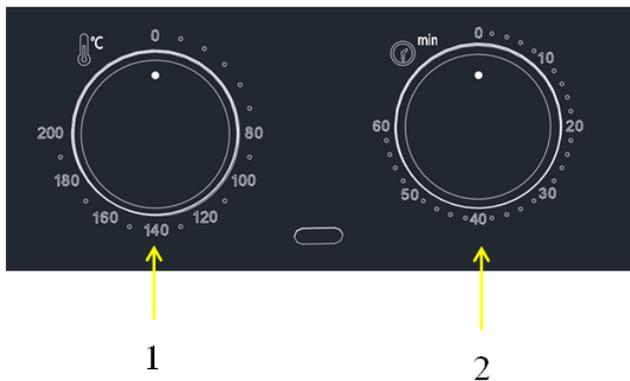
No voltees la olla con la rejilla todavía colocada, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes, puede escapar vapor de la olla dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora.

10. Vacíe la olla en un bowl o en un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

Instrucciones del panel de operación mecánica



Perilla 1: Control de temperatura

Ajustar a la temperatura de horneado correspondiente según el menú.

Perilla 2: Ajuste de tiempo

Según la receta elegir los ingredientes correspondientes en la freidora para elegir el tiempo correspondiente

Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

A medida que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato. Una breve salida del aparato durante la fritura con aire caliente apenas altera el proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.

- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 400 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la rejilla dentro de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puedes utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 ° C por 10 minutos.

Ingredientes	Cantidad mínima y máxima (gramo)	Tiempo (mín.)	Temperatura (°C)	Agitar	Observación
papas fritas	100-400	15-20	200		
costillas	100-400	20-25	200	Agitar	
Camarón	100-400	20-25	160		
Piernas de pollo	100-400	20-25	180		
Bife	100-400	15-20	180		
Pastel	100-400	20-25	160		
Pez	100-400	25-30	200		

Nota:

1. Añade 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír mientras la freidora de aire caliente aún está fría.
2. Voltee o agite una vez durante el horneado.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la rejilla tienen revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

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

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3 Limpia la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar los restos de suciedad.

Consejo: si hay suciedad pegada a la rejilla o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de lavavajillas. Coloque la rejilla en la olla y deje la olla y la rejilla 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 residuos de comida.

Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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

Ambiente

No deseche el aparato junto con la basura doméstica normal cuando se agote, sino entréguelo a un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

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