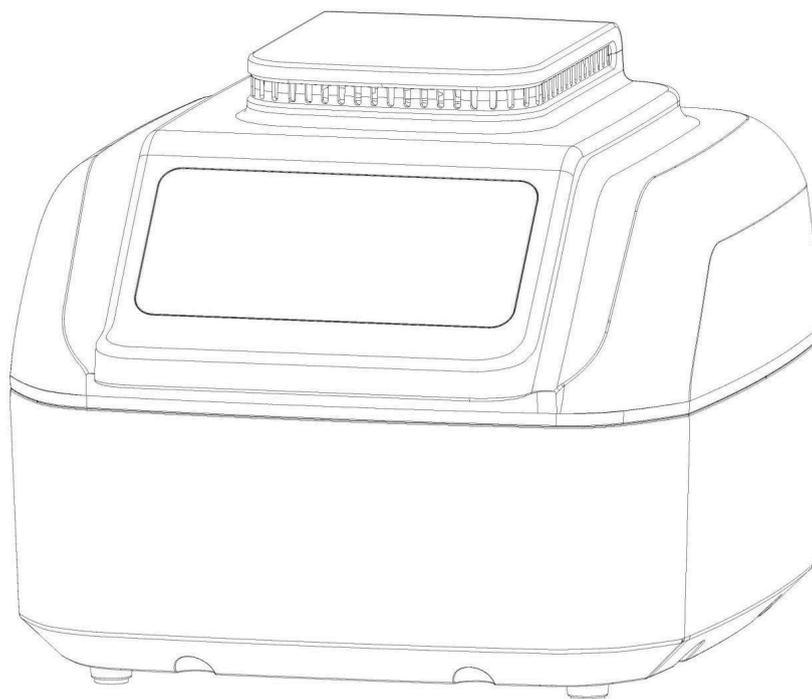


Kanji Home



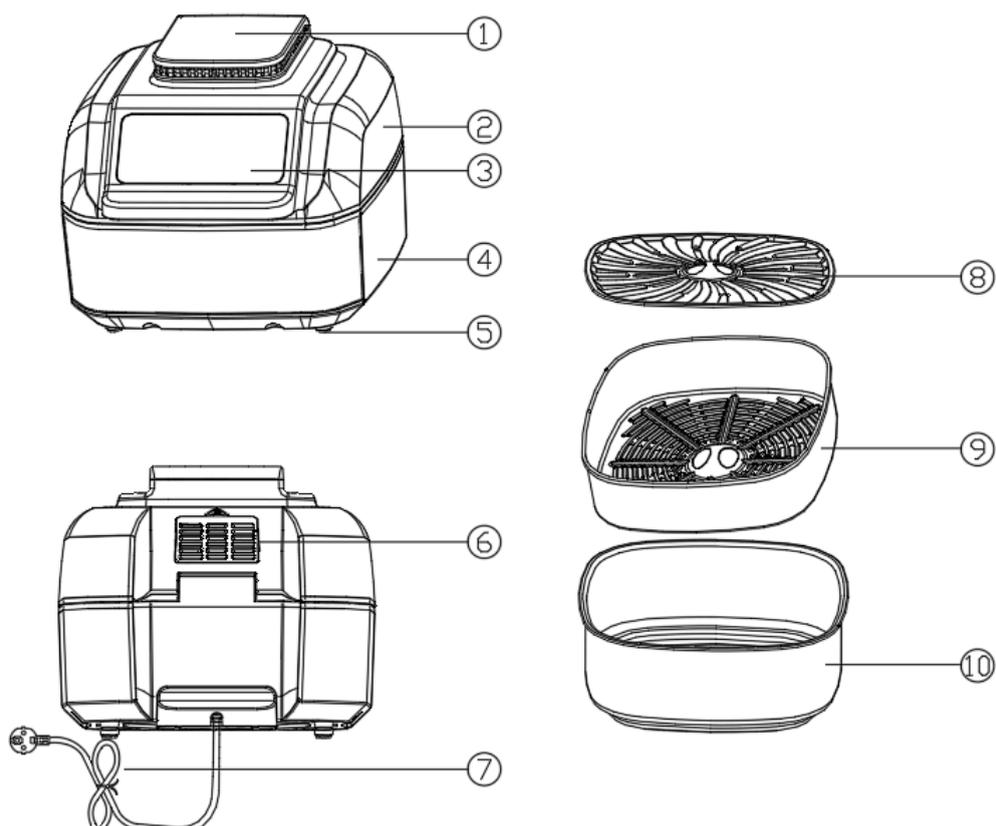
MANUAL DE USUARIO

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Guarde el manual para consultarlo en el futuro.

Diagrama de estructura del producto:

1. Cubierta superior
2. Parte superior del cuerpo de la freidora

3. Pantalla de visualización
4. Fondo de la freidora
5. Patas antideslizantes
6. Disipador de calor
7. Cable de alimentación
8. Bandeja para hornear
9. Bandeja para hornear
10. Soporte de bandeja



Precauciones:

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Guarde el manual para consultarlo en el futuro;
- Nunca llene la olla con aceite, o puede causar riesgo de incendio.
- El aparato contiene elementos electrónicos y elementos calefactores. No lo ponga en agua ni lo lave con agua;
- No cubra la entrada y salida de aire durante el proceso operativo. No toque el interior del aparato para evitar quemaduras y escaldaduras.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso. No toque las superficies calientes. Utilice manija o perilla.
- El aire a alta temperatura saldrá por la salida cuando el aparato esté en uso. Por favor mantenga una distancia segura. No toque las superficies calientes, no se acerque a la salida de aire. Al sacar la olla, tenga cuidado con el aire a alta temperatura.

Advertencia de seguridad:

- Mantenga el enchufe limpio para evitar desastres.
- No dañe, tire con fuerza ni retuerza el cable de alimentación, no lo utilice para transportar cargas pesadas, ni lo transforme, deje que el cable cuelgue del borde de la mesa del mostrador ni toque superficies calientes, para evitar descargas eléctricas, incendios y otros accidentes. El cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- No enchufe ni desenchufe con las manos mojadas, de lo contrario podría provocar una descarga eléctrica;
- Enchufe bien, de lo contrario, puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos, humo, chispas y otros peligros; - No sumerja el aparato, el cuerpo, el cable o el enchufe en agua u otro líquido, para protegerlo contra descargas eléctricas y afectar el funcionamiento.
- No coloque el aparato en presencia de vapores explosivos y/o inflamables.
- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales inflamables, como manteles, cortinas y otros, para evitar riesgos de incendio;
- Asegúrese de utilizarlo sobre una superficie resistente al calor y uniforme, mantenga el aparato al menos a 30 cm de distancia de la pared, muebles u otros materiales inflamables;
- Los aparatos no están destinados a funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice el aparato para otro uso que el previsto;
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. .
- Se debe supervisar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato alejado de los niños para evitar quemaduras, descargas eléctricas y/u otras lesiones; es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos;
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
 - Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
 - Limpie a fondo la bandeja y la cacerola con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.
 - Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
 - Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
- El aparato con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y materiales combustibles.
- Coloque la bandeja en la sartén correctamente. Deslice la sartén hacia el aparato.
 - Este es un aparato que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.
 - No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente.

Uso

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Gire la perilla del controlador de temperatura a la temperatura adecuada.
3. Gire el temporizador para precalentar. Después de esto, el dispositivo estará listo para su uso.
4. Cuando llegue el tiempo a 0, saque con cuidado la olla para freír del aparato, coloque los ingredientes dentro de la bandeja para freír (Atención: no exceda la línea máxima); deslice la sartén hacia el aparato.

No toque la sartén durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la sartén únicamente por el asa.

5. Configure el cronómetro en el tiempo de cocción adecuado; Entonces el aparato comienza a funcionar.

6. Cuando escuche la campana del cronómetro, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

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

8. Si el ingrediente está listo, saque con cuidado la sartén para retirar los ingredientes. No dé vuelta la sartén, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes.

9. Vacíe la sartén en un bol o en un plato. Cuando un lote de ingredientes está listo, el aparato está instantáneamente listo para preparar otro lote.

10. Consejos:

- Agregue un poco de aceite a los ingredientes para obtener un resultado crujiente.
- Agitar los ingredientes a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual. Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y agítela. Luego deslice la sartén nuevamente dentro del aparato.

Cuidado y mantenimiento

1. Antes de limpiar, ponga el temporizador en 0, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe. No toque la superficie antes de enfriar.

2. Nunca sumerja el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido. El aparato no es apto para lavavajillas.

3. Limpie la superficie de la olla y la bandeja de la freidora con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Si hay suciedad pegada a la bandeja o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de lavavajillas. Coloque la bandeja en la sartén y deje que la sartén y la bandeja se remojen durante unos 10 minutos.

4. Usó un paño húmedo para limpiar la superficie de la freidora. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, almohadillas amargas o lana de acero, ya que dañarán el dispositivo.

5. Si no utiliza el aparato durante un período prolongado, límpielo y guárdelo en un lugar fresco y seco.

Solución de problemas:

Problema	Causa probable	Solución
No funciona	• No está enchufada	• Inserte con cuidado el cable de alimentación en la toma de corriente con conexión a tierra.
	• No configuró el temporizador	• Configure el temporizador en el tiempo de cocción deseado y luego el aparato podrá conectarse a la corriente.
La comida está cruda cuando termina el tiempo	• Mucha comida en la freidora	• Fría la comida por turnos
	• La temperatura es muy baja	• Ajustar a una temperatura adecuada, volver a freír los alimentos.
	• Poco tiempo de cocción	• Ajustar a un tiempo adecuado, volver a freír los alimentos.
No fríe la manera uniforme	• Ciertos alimentos deben agitarse en medio de la cocción.	• En medio del proceso de cocción, saque la olla y agítela para separar el material de comida superpuesto, luego empuje la olla hacia atrás para continuar.

La comida frita no queda crujiente.	<ul style="list-style-type: none"> Algunos alimentos deben freírse con aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> Primero agrega una fina capa de aceite sobre la superficie de los alimentos y luego comienza a freírlos.
No se puede cerrar suavemente la canasta	<ul style="list-style-type: none"> La olla con demasiados alimentos es demasiado pesada. Manija atascada 	<ul style="list-style-type: none"> El material alimenticio en la olla no puede exceder el máximo. línea. Coloque la manija en forma horizontal.
Humo	<ul style="list-style-type: none"> Fríe alimentos grasos La freidora contiene aceite del último uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal Limpie la canasta y la bandeja después de su uso.



Eliminación correcta de este aparato:

Esta marca indica que este aparato no debe desecharse con otros desechos domésticos. 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.

Recetas

1. Papas fritas asiáticas picantes



- Papa-----4 / 600g
- Aceite-----2 cucharadas de té
- Sal-----1 cucharada de té

- Pimienta en polvo-----1 cucharada de té
- Ciboulette en polvo -----1 cucharada de té
- Chile rojo en polvo -----1/2 cucharada de té

- Pelar las papas y cortarlas en tiras;
- Sumerja las tiras de papa en agua salada durante al menos 20 minutos y luego seque las con toallas de papel;
- Mezcle bien el ciboulette, la sal, la pimienta, el ajo en polvo, y el chile en polvo; agregue las tiras de papa;
- Fije la temperatura a 180°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la freidora de aire;
- Coloque las tiras de papa en la bandeja para freír, vuelva a colocar la bandeja para freír y programe el cronómetro en 15-20 minutos (dependiendo de la cantidad de papas fritas), o hasta que las papas fritas se doren.
- *Opcional: voltee las papas fritas agitando la canasta en medio del proceso de cocción, para obtener un mejor resultado de cocción.

2. Alitas de pollo



- Alitas de pollo-----500g
- Ajo-----2
- Jengibre en polvo -----2 cucharadas de té
- Comino en polvo -----1 cucharada de té
- Pimienta negra en polvo -----1 cucharada de té
- Salsa de chile dulce -----100 mg

- Fije la temperatura a 200°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la freidora de aire;
- Revuelva el ajo, el jengibre en polvo, el comino en polvo, la pimienta negra picante y un poco de sal, y luego cubra con las alitas de pollo;
- Coloque las alitas de pollo en la bandeja para freír de manera uniforme, programe el tiempo durante 15 a 20 minutos o hasta que se doren.

3. Nuggets de pollo frito



- Nuggets de pollo frescos-----500g
- Huevo -----3 piezas
- Harina----- 1 taza
- Aceite de oliva-----1 cucharada
- Pimienta blanca en polvo-----1 cucharada de té

- Fije la temperatura a 200°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la freidora de aire;
- Revuelva los huevos, la harina, el aceite de oliva, la pimienta blanca, y un poco de sal; luego cubra los nuggets de pollo;
- Coloque los nuggets de pollo en la canasta para freír de manera uniforme y programe el tiempo entre 15 y 20 minutos o hasta que se doren.

4. Costillas De Cordero Fritas



- Costillas de cordero-----500g (a temperatura ambiente)
- Aceite-----2 cucharadas soperas
- Pimienta molida en polvo-----1 cucharada de té
- Pimienta negra triturada-----1 cucharada de té
- Salsa de soja-----1 cucharada de té

- Fije la temperatura a 200°C y el temporizador a 2 minutos para precalentar la freidora de aire;
- Mezclar bien los condimentos.
- Limpia completamente las costillas de cordero con los condimentos bien mezclados y déjalas marinar durante 20 minutos.
- Coloque las costillas en la bandeja para freír y configure el temporizador durante 10-12 minutos.
- Luego abra y dé la vuelta. Reduzca la temperatura a 150°C y hornee por 10 minutos más o hasta que se doren.

5. Brochetas De Cordero Frito



- Brochetas de cordero (temperatura ambiente)-----500g
- Cebolla-----a gusto
- Huevo-----1
- Comino en polvo-----1 cucharada de té
- Chile en polvo-----1 cucharada de té
- Aceite-----2 cucharadas de té

- Establezca la temperatura en 200°C y el temporizador en 5 minutos para precalentar la freidora de aire.
- Revuelva la cebolla, el huevo, el chile en polvo, el aceite para ensalada, la sal y el comino en polvo; luego cubra la brocheta de cordero;
- Deje el kebab de cordero sazonado durante 20 minutos;
- Coloque el kebab de cordero en la bandeja para freír de manera uniforme y fría durante 15 a 20 minutos o hasta que se doren.

6. Costillas De Cerdo Fritas



- Chuletas de cerdo-----500g (a temperatura ambiente)
- Huevos (batidos) -----2
- Almidón-----1 taza
- Jengibre en polvo-----1/2 cucharada de té
- Ajo-----1/2 cucharada de té
- Polvo en polvo-----1/2 cucharada de té
- Salsa de soja-----1/2 cucharada de té
- Sal-----1/2 cucharada de té
- Aceite-----1/2 cucharada de té

- Fije la temperatura a 200°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la freidora de aire;
- Mezcle bien los condimentos y luego las costillas de cerdo rebozadas, deje marinar durante 20 minutos;
- Coloque las costillas de cerdo en la bandeja para freír y configure el cronómetro en 10-12 minutos;
- Luego abra y e vuelta. Reduzca la temperatura a 150°C y hornee por 10 minutos más o hasta que se doren.

7. Calamares fritos



- Calamares (Congelados)-----500g
- Aceite-----2 cucharadas
- Sal-----1 cucharada de té
- Comino en polvo-----1 cucharada de té
- Pollo en polvo-----1 cucharada de té
- Pimienta en polvo-----1 cucharada de té

- Ajuste la temperatura a 200°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la freidora de aire durante 20 minutos;
- Coloque los calamares en la bandeja para freír, programe el temporizador de 12 a 15 minutos o hasta que se doren.



8. Camarones Picantes

- Camarones descongelados-----10 unidades
- Aceite -----2 cucharadas
- Ajo Picado-----1 u.
- Pimienta negra-----1 cucharada de té
- Chile en polvo-----1 cucharada de té
- Salsa de chile dulce-----100mg

- Ajuste la temperatura a 200°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la freidora de aire;
- Enjuague los langostinos después de descongelarlos;
- Aplique una fina capa de aceite de ensalada a los langostinos. Coloque los langostinos en la bandeja para freír, programe el temporizador de 5 a 8 minutos o hasta que estén

crujientes y dorados; mezcle la salsa de chile dulce con sal y pimienta en una sartén.

9. Choclo frito



- Choclo-----2 piezas
- Aceite de oliva-----2 cucharada de té

- Fije la temperatura a 200°C y el temporizador a 5 minutos para precalentar la freidora de aire;
- Aplique una fina capa de aceite de oliva al choclo, coloque en la bandeja para freír y programe en 10 minutos o hasta que estén dorados.

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@fagsistemas.com.ar