



KITCHEN-IT

FREIDORA DE AIRE DUAL EDITION 9L

MANUAL DE USO



 www.kitchenit.cl

 [@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)



MANUAL DE USO

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestra Freidora de Dual Edition 9L de KITCHEN-IT. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- Retire y descarte la tapa protectora que se incluye en el enchufe de este aparato.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento si han recibido la supervisión o las instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica el uso de este aparato
- Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños usen el aparato. Se necesita una supervisión estricta cuando se utiliza el aparato cerca de los niños.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. **NO** utilice este aparato para nada que no sea el uso previsto. **NO** use el aparato en vehículos o barcos en movimiento. **NO** lo use al aire libre. El uso indebido del aparato puede causar lesiones.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera mientras esté en funcionamiento
- **SIEMPRE** asegúrese de que el aparato esté correctamente armado antes de usarlo.
- Al usar este aparato, proporcione un espacio de al menos 15.25 cm por encima y a todos los lados para permitir la circulación del aire.
- **NO** use un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden con él, así como para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen con un cable más largo.
- A fin de evitar descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni la carcasa de la unidad principal en agua u otros líquidos.
- **NO** use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato funciona incorrectamente o se ha dañado de algún modo, deje de usarlo y comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente.
- **NUNCA** use un toma corriente que esté debajo de la encimera.
- **NO** coloque el aparato de modo que el cable de alimentación quede colgando por encima del borde de mesas o encimeras ni que toque superficies calientes.

MANUAL DE USO

- Use solo los accesorios recomendados que se incluyen con este aparato o que estén autorizados por Kitchen-it. El uso de accesorios no recomendados por Kitchen-it pueden provocar riesgo de incendios o lesiones.
- Antes de colocar cualquier accesorio en el aparato de cocción, asegúrese de que esté limpio y seco.
- **NO** use el aparato sin el canasto extraíble.
- **SIEMPRE** asegúrese de que el canasto se encuentre cerrado por completo antes de poner el aparato en funcionamiento.
- **NO** mueva el aparato cuando esté en uso.
- **NO** cubra la ventilación de ingreso de aire o la salida de aire cuando la unidad esté en funcionamiento. Hacerlo evitará que los alimentos se cocinen uniformemente y podría dañar la unidad o causar que se sobrecaliente.
- **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y luego del funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales, SIEMPRE use almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes para el horno y use los mangos y las agarraderas disponibles.
- **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de la cocción. El recipiente para alimentos crujientes se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico mientras retira el accesorio del aparato. Para evitar quemaduras o lesiones personales **SIEMPRE** tenga cuidado al manipular el producto. Se recomienda usar utensilios de mango largo y almohadillas protectoras para manipular objetos calientes o guantes aislantes.
- **NO** use este aparato para freír por inmersión.
- Si ocurriera un incendio por acumulación de grasa o saliera humo negro de la unidad, desenchúfela de inmediato. Antes de retirar cualquier accesorio de cocción, espere hasta que ya no salga humo.
- Consulte la sección de limpieza y mantenimiento del aparato para obtener información sobre el mantenimiento regular.
- Cuando no se encuentre en uso y antes de limpiar el aparato, desenchúfelo del toma corriente. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, guardarlo o ponerle o quitarle piezas.
- **NO** use limpiadores abrasivos, lana de acero o almohadillas para resfregar.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento realizados por el usuario.
- Este producto **NO** está destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto por separado.

*CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

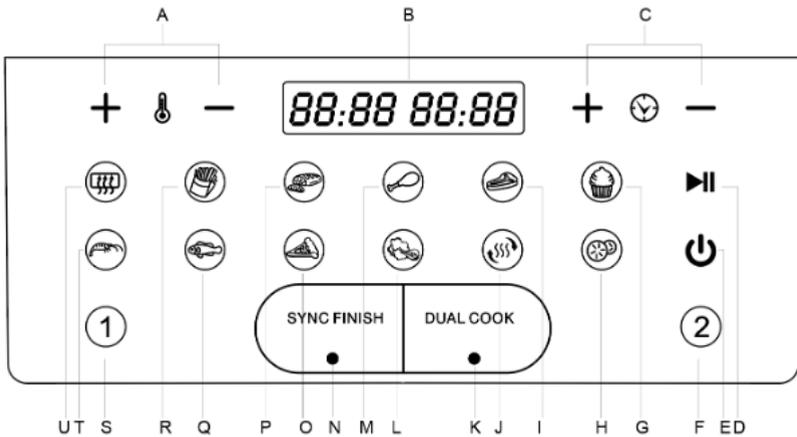
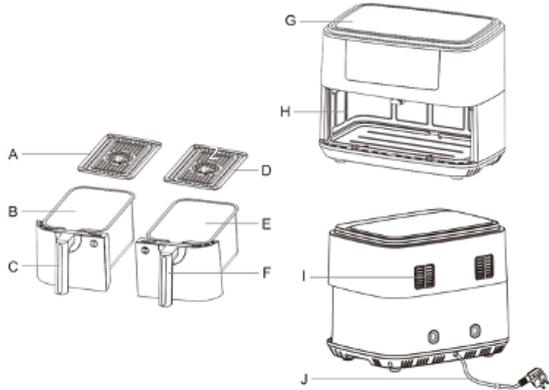
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todos los accesorios del embalaje y lea detenidamente este manual. Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad para evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón, y después enjuague y seque bien. Además, todos estos elementos mencionados son aptos para lavarse en lavavajillas. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajillas.

MANUAL DE USO

PARTES Y PIEZAS

A/D: Rejillas.
 B/E: Canastos.
 C/F: Manillas.
 G: Entrada de Aire.
 H: Panel de control.
 I: Ventanas de ventilación.
 J: Cable de alimentación.



A: Temperatura más/menos. B: Temporizador/visualización de temperatura. C: Temporizador más/menos. D: Inicio/Pausa. E: Encendido/apagado. F: Zona 2. G: Pastel. H: Deshidratar. I: Bistec. J: Recalentar. K: DUAL Cook. L: Verduras. M: Pollo. N: SYNC FINISH. O: Pizza. P: Carne. Q: Pescado. R: Papas fritas. S: Zona 1. T: Camarones. U: Precalentar.

MANUAL DE USO

USANDO TU AIR FRYER

La Zona 1 y la Zona 2 funcionan individualmente.

Enchufe el aparato y éste se encontrará en el modo de espera. pulse el botón de encendido, A continuación pulse 1 o 2, seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente mediante los botones Tiempo +/- y Temperatura +/- . También puede pulsar cualquier icono de función predeterminada para cocinar diferentes alimentos. a continuación pulse START/STOP y el aparato comenzará a funcionar.

La Zona 1 y la Zona 2 funcionan al mismo tiempo.

1) Pulse el botón de encendido, después pulse 1 y seleccione la función de cocción. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente utilizando los botones Time +/- y Temperature +/- . También puede pulsar cualquier icono de función predeterminada para cocinar diferentes alimentos.

2) Después de ajustar la Zona 1, pulse 2 y seleccione la función de cocción predeterminada que usted desee. Puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente utilizando los botones Time +/- y Temperature +/- . también puede pulsar cualquier icono de función para cocinar diferentes alimentos.

3) Una vez ajustados ambos programas, pulse START/STOP para que la unidad empiece a funcionar. Cada función tiene su propio tiempo y temperatura por defecto (como se muestra en la tabla). El usuario puede ajustar el tiempo y la temperatura libremente utilizando los botones Time +/- y Temperature +/- .

El rango de control de temperatura es de 50-200°C, cada clic en el + / - la temperatura aumentará o reducirá 10 ° C. A 200°C, pulse el "+", volverá a una temperatura de 50°C, pulse el "-" a 50°C de temperatura volverá a un ciclo de 200°C. En el proceso de control de temperatura, la pantalla digital de temperatura parpadeará en la pantalla (no parpadea durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, la temperatura se ha ajustado.

El rango de tiempo de ajuste es de 1 a 60 min. cada clic en el tiempo + / - aumentará o reducirá 1 min. A los 60 min si pulsa "+", el tiempo volverá a 01 min., A los 01 min, si pulsa "-", el ciclo volverá a 60 min. En el proceso de control de tiempo, la pantalla digital de tiempo parpadeará en la pantalla (no parpadea durante el trabajo), después de parpadear 3 veces, el tiempo se ha ajustado.

Inicio, pausa/parada

Después de seleccionar la función deseada, ajuste el tiempo correcto y la temperatura correcta, pulse START/STOP , este empezará a parpadear, después de que suene un pitido, la máquina empieza a funcionar. Durante el funcionamiento de la máquina, pulse , después de que suene BEEPS, la máquina dejará de funcionar, Durante el funcionamiento de la máquina, pulse el botón de encendido y después de que suene un pitido, la máquina dejará de funcionar y volverá al modo de espera.

Fin del programa

El elemento calefactor deja de funcionar cuando el tiempo se ha completado, muestra 00 min, el motor sigue funcionando 1 min.

MANUAL DE USO

SYNC FINISH



La función SYNC FINISH cocina 2 alimentos utilizando 2 funciones, temperaturas y tiempos de cocción diferentes y termina al mismo tiempo:

Paso1: Programar Zona1

Coloque los alimentos en la cesta y pulse 1. Luego seleccione una función de cocción.

Paso2: Programar Zona2

Coloque los alimentos en la cesta y pulse 2. Luego seleccione una función de cocción

Paso3: Comenzar a cocinar

Seleccione SYNC Finish y el ícono START/STOP para empezar a cocinar.

DUAL COOK



La función DUAL COOK cocina la misma comida en cada zona. Seleccione Zona 1 y use Dual Cook para automáticamente programar la Zona 2.

Paso1: Seleccione DUAL COOK.

Paso2: Seleccione una función predeterminada y pulse el botón de START/STOP para empezar a cocinar los alimentos.

MANUAL DE USO

Programas Predeterminados			
	Menu	Tiempo (min)	Temperatura (°C)
Función	 Pre-calentar	3	180
	 Papas Fritas	18	200
	 Carne	12	200
	 Alitas de Pollo	20	200
	 Bistec	12	180
	 Tortas/Queques	25	160
	 Camarones	8	180
	 Pescado	10	180
	 Pizza	20	180
		 Vegetales	10
	 Recalentar	15	150
	 Deshidratar	360(Se puede ajustar entre 0.5 hrs a 24 hrs)	60

MANUAL DE USO

FUNCIONAMIENTO GENERAL

1. Coloque el enchufe en una toma de pared con toma de tierra.
2. Coloque los ingredientes en los canastos.
3. Elija una función del menú y pulse START/PAUSE para iniciar la cocción.
4. Visualización en pantalla: Mostrará la temperatura y el tiempo. La temperatura es la temperatura ajustada y el tiempo es el tiempo de trabajo restante.
5. Algunos ingredientes requieren ser revolvidos a mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, puede sacar la canasta del aparato por el mango y moverlo. A continuación, puede volver a deslizar la canasta en la freidora de aire.
6. Cuando oiga el pitido del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Puede sacar la canasta del aparato y colocarla sobre una superficie resistente al calor.
7. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, sólo tiene que volver a introducir la canasta en el aparato y cocinarla unos minutos más.
8. Vacíe la bandeja en un bol o en un plato.
Consejo: Para sacar ingredientes grandes o frágiles, puede utilizar unas pinzas para levantar los ingredientes.
9. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire estará instantáneamente lista para preparar otro lote.

Nota: Cuando utilice la Air Fryer por primera vez, es posible que se desprenda un ligero humo u olor. Esto es normal y desaparecerá pronto. Es esencial asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor de la Air Fryer.

AJUSTES

Aparte del menú preestablecido, también puede utilizar esta freidora de aire para preparar otros alimentos ajustando el tiempo y la temperatura.

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

TIPS DE PREPARACIÓN

- Las freidoras de aire funcionan de forma similar a los hornos; siga las instrucciones para hornear que aparecen en el envase del artículo o en la receta. Los snacks que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Precalentar la freidora de aire antes de añadir los alimentos proporcionará generalmente los mejores resultados.
- Cuando cocine varios lotes seguidos, sólo precaliente antes del primer lote.
- Si da la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción, obtendrá resultados uniformes y crujientes.
- Mezcle las papas frescas con 1 cucharada de aceite para obtener un exterior crujiente. Fría los ingredientes unos minutos después de añadir el aceite.
- No cocine alimentos que vayan a producir una gran cantidad de grasa en la freidora de aire.
- Coloque una bandeja para hornear o una fuente o sartén apta para horno en la cesta para hornear un pastel o quiche o para freír al aire ingredientes frágiles o rellenos.

MANUAL DE USO

Tabla de cocción

Ítem	Min-Max	Tiempo	Temperatura
Papas Fritas Delgadas	300-700 grs	15-16mins	200°C
Papas Fritas Gruesas	300-700 grs	15-20 mins	200°C
Papas Gratinadas	450 grs	15-18mins	200°C
Bistec	150-500 grs	8-12mins	180°C
Chuletas de Cerdo	150-500 grs	10-14mins	180°C
Hamburguesa	150-500 grs	7-14mins	180°C
Tutos de Pollo	150-500 grs	18-22mins	180°C
Pechuga de Pollo	150-500 grs	10-15mins	180°C
Rollitos Primavera	100-350 grs	15-20 mins	200°C
Nuggets de Pollo Congelados	150-500 grs	10-15mins	200°C
Mozzarella Sticks	150-500 grs	8-10mins	180°C
Champiñones Rellenos	150-500 grs	10mins	160°C
Torta	300 grs	20-25mins	160°C
Quiche	400 grs	20-22mins	180°C
Muffins	400 grs	15-18mins	200°C
Aros de Cebolla Congelados	500 grs	15mins.	200°C

MANUAL DE USO

LIMPIEZA

- El aparato debe limpiarse profundamente después de cada uso.
 - Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
 - Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
1. Retire el enchufe principal de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos.
 2. Limpie el aparato después de cada uso.
 3. No limpie los accesorios y el interior del aparato con ningún utensilio de cocina metálico o material de limpieza abrasivo, ya que podría dañar el revestimiento.
 4. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
 5. Limpie los accesorios con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
 6. Puede eliminar los restos de comida con líquido desengrasante.
 7. Los accesorios son aptos para lavavajillas.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe bien.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Guarde el aparato en lugar limpio y seco.

MEDIO AMBIENTE

- No tire el aparato con la basura doméstica normal cuando este haya llegado al final de su vida útil. Le recomendamos que deseche este aparato en un punto limpio autorizado o en un punto de recogida oficial para su reciclaje.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	2400W (1200+1200)
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz
Temperatura máx.	200C
Capacidad	9L (4.5+4.5)

MANUAL DE USO

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado	Coloque el enchufe en una toma corriente.
Los ingredientes de la freidora de aire no están completamente cocidos	<ol style="list-style-type: none">1. El aparato se ha llenado en exceso.2. La temperatura programada es demasiado baja	<ol style="list-style-type: none">1. Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta, lo que permitirá una fritura más uniforme.2. Aumente la temperatura en el dispositivo.
Los ingredientes se cocinan de forma desigual	Ciertos tipos de alimentos deben revolverse a mitad de la cocción	Asegúrese de revolver los alimentos que se encuentren encima o cruzados para conseguir una cocción uniforme (por ejemplo, las papas fritas)
No puedo deslizar bien los accesorios en el aparato	El aparato se ha llenado en exceso.	No llene el canasto en exceso.
Sale humo blanco del aparato	Está cocinando alimentos grasos o la canasta contiene residuos de grasa	Cuando se cocinan alimentos grasos dentro de la freidora, una gran cantidad de aceite se filtrará en la cesta. El aceite al freírse produce humo blanco y la cesta puede calentarse más de lo normal.

PÓLIZA DE GARANTÍA

GARANTÍA

La unidad original o las piezas que no se gastan que se consideren defectuosas, a criterio exclusivo de Kitchen-it, serán reparadas o reemplazadas hasta un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea primero. Kitchen-it se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor. Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Comercial Kitchen-it S.P.A.

EXCEPCIÓN AL USO DE GARANTÍA

Nuestros especialistas de servicio al cliente están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (accesorios), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en Kitchenit.cl.
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario (p. ej. no mantener limpio el filtro de aire), o daños debido al mal trato durante el transporte o envío de la unidad.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones o instalaciones y no estén autorizadas por Kitchen-it. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por Kitchen-it.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Chile.

CÓMO HACER USO DE LA GARANTÍA

Si usted quiere hacer efectiva la póliza de garantía debe:

1. Contactarse con el servicio de post venta de Kitchen-it y solicitar la inspección de su caso.
2. Presentar el comprobante de adquisición. Boleta o factura original, ya sea física o digital, con el número de la misma legible.
3. Llevar el producto a la tienda donde lo compró o a las oficinas de Kitchen-it si así corresponde el caso.



KITCHEN-IT

www.kitchenit.cl

[@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)

Servicio Post Venta: ventas@kitchenit.cl