



KITCHEN-IT

FREIDORA DE AIRE CHEF EDITION 4L

MANUAL DE USO



 www.kitchenit.cl

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



MANUAL DE USO

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestra Freidora de Aire Chef Edition 4L 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, desenchúfelo 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.

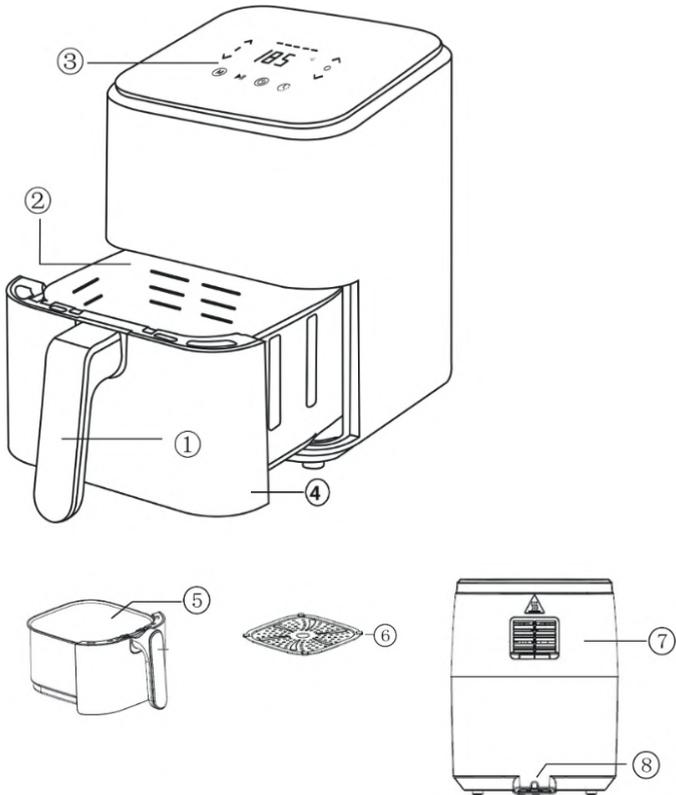
*CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 la rejilla y el canasto para alimentos crujientes 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

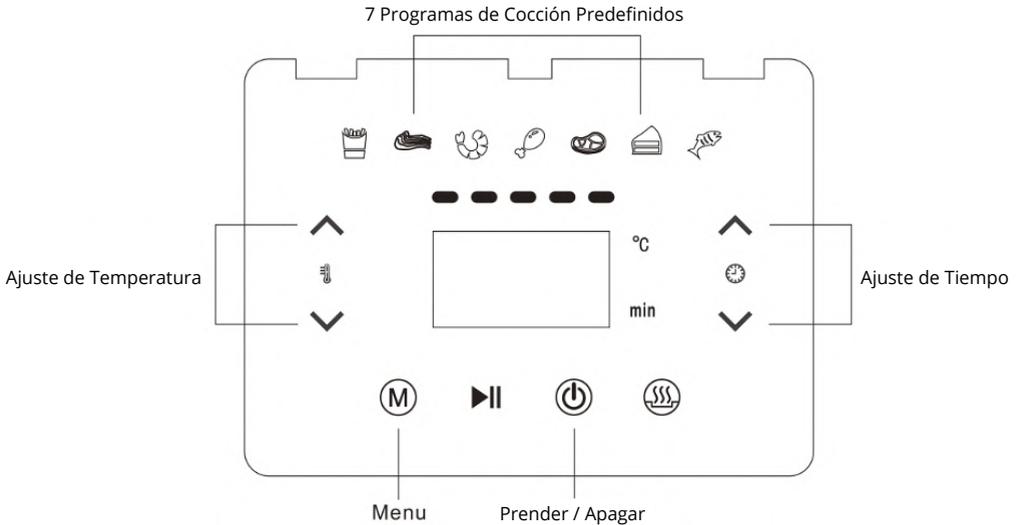
PARTES Y PIEZAS



1. Manilla del Canasto.
2. Interior antiadherente.
3. Pantalla Touch con 7 programas predefinidos.
4. Canasto (exterior).
5. Canasto (interior).
6. Superficie Grill.
7. Zona de Ventilación.
8. Salida de Corriente.

MANUAL DE USO

PANEL DE CONTROL



OPERACIÓN GENERAL

1. Pulse Menú para seleccionar o cambiar la función de cocción. El ajuste del tiempo y temperatura también se puede ajustar tocando los iconos correspondientes. Cuando quiera ajustar el tiempo, simplemente pulse la flecha arriba / abajo junto al icono del tiempo en la pantalla. Esto aumentará / disminuirá 1 minuto por pulsación o puede aumentar / disminuir rápidamente manteniendo pulsado el botón respectivo. Cuando quiera ajustar la temperatura, simplemente pulse la flecha arriba / abajo junto al icono de la temperatura en la pantalla. Esto aumentará / disminuirá 5 grados por pulsación o puede aumentar / disminuir rápidamente manteniendo pulsado el botón respectivo.
2. Después de elegir los ajustes deseados, pulse el icono de inicio /pausa para empezar a cocinar.
3. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, puede hacerlo fácilmente pulsando los respectivos botones arriba/abajo.
4. El aparato tiene un temporizador incorporado. El aparato se apagará automáticamente cuando la cuenta atrás llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente pulsando el botón de apagado.

USO DEL APARATO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado el canasto de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes en el canasto.
4. Introduzca el canasto en la Freidora de Aire.

MANUAL DE USO

AJUSTES

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

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

Programa de Cocción	Ícono	Peso (g)	Temperatura °C	Tiempo (Min)
Papas Fritas		300-700	200	20
Bistec		100-500	180	15
Camarones		100-500	160	20
Pollo		100-500	160	40
Carne		100-500	180	25
Queques		300	160	20
Pescado		100-400	180	20

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.

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	1350W
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz
Temperatura máx.	200C
Capacidad	4L

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 la canasta en el aparato	El aparato se ha llenado en exceso.	No llene el canasto más allá de la indicación "MAX".
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.

RECETAS

Cheeseburger Clásica

Ingredientes: 700g de carne molida sin cocinar (80% de carne magra), Sal gruesa al gusto, pimienta negra molida al gusto, 4 rebanadas de queso americano, 4 panes de hamburguesa, condimentos al gusto.

Introduzca la rejilla de la parrilla en el aparato y cierre la campana. Seleccione el modo bistec. Pulse INICIO/PARAR para iniciar el precalentamiento. Mientras la unidad se precalienta, divida la carne molida en 4 porciones y forme cada una de ellas en una hamburguesa de 10cm sin apretar. Utilice el pulgar para hacer una hendidura de 3 cm en el centro de cada hamburguesa (esto ayudará a que las hamburguesas mantengan su forma uniforme durante la cocción). Sazone las hamburguesas con sal y pimienta, al gusto. Coloque las hamburguesas en la rejilla. Cocine las hamburguesas, sin darles la vuelta, hasta que el aparato emita un pitido para indicar que han alcanzado el punto de cocción deseado, luego cubra cada hamburguesa con una rebanada de queso. Retire las hamburguesas del aparato.

Si lo desea, tueste los panecillos directamente en la rejilla, ajustando la temperatura a alto y el tiempo a 1 minuto. Disfrute de las hamburguesas con los condimentos y aderezos de su elección.

Filetes envueltos en tocino

Ingredientes: 8 tiras de tocino crudo, 4 rebanadas de filetes cortados en el centro (230g cada uno), palillos de dientes según sea necesario, 2 cucharadas de aceite de canola, sal gruesa al gusto, pimienta, negra molida al gusto.

Envuelva 2 tiras de tocino alrededor de todo el exterior de cada filete. Utilice palillos de dientes para asegurar el tocino en su lugar. Unte todos los lados de los filetes envueltos con aceite de canola (usando 1/2 cucharada de aceite por filete), luego sazone con sal y pimienta, según lo desee.

Seleccione la opción de pollo, ajuste la temperatura a alto y el tiempo a 15 minutos. Seleccione INICIO/PARAR para comenzar el precalentamiento. Cuando el aparato emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloque los filetes en la rejilla. Presiónelos suavemente para maximizar las marcas de la parrilla, luego cierre la tapa y cocine durante 6 minutos. Después de 6 minutos, dé la vuelta a los filetes. Cierre la tapa para continuar la cocción durante 6 minutos. Retire los filetes de la unidad. Deje reposar los filetes durante 10 minutos antes de servirlos, para que los jugos se redistribuyan uniformemente por los filetes.

Papas fritas dulces

Ingredientes: 500g de camotes, 1 cucharada de aceite de canola, 1 cucharada de miel, 1 cucharadita de pimentón ahumado, 1 cucharadita de sal gruesa, 1/2 cucharadita de pimienta negra molida, salsa para mojar de su elección. En un bowl grande, mezcle el resto de los ingredientes, luego mezcle los trozos de camotes para cubrirlos. Inserte la canasta para freír en la unidad. Seleccione FREÍR EN AIRE, ajusta la temperatura a 200°C y el tiempo a 25 minutos. Seleccione INICIO/PARAR para comenzar el precalentamiento. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, distribuya las papas de manera uniforme en la canasta, luego cierre la tapa y cocine durante 10 minutos. Después de 10 minutos, remueva las cuñas con unas pinzas con punta de goma. Cierre la campana para reanudar la cocción durante 10 minutos más. Después de 10 minutos, compruebe si las cuñas están en su punto. Si lo desea, cocine hasta 5 minutos más hasta que las cuñas alcancen el nivel deseado de crujiente.

Una vez terminada la cocción, añada miel y pimentón a los trozos, si lo desea, y sívalos con la salsa que prefiera.

RECETAS

Mexican Street Corn

Ingredientes: 3 choclos sin las hojas, 2 cucharadas de aceite de canola, sal gruesa al gusto, pimienta negra molida al gusto, 1 taza de queso parmesano rallado, 1/4 de taza de mayonesa, 1/4 de taza de crema agria, 2 limones exprimidos, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de cebolla en polvo, 1/4 de taza de cilantro picado. Introduzca la rejilla en el aparato y cierre la campana. Seleccione la opción de papas fritas, ajuste la temperatura a MAX y el tiempo a 15 minutos. Seleccione INICIO/PARAR para comenzar el precalentamiento. Mientras se precalienta el aparato, unte cada choclo con 1/2 cucharada de aceite de canola. Sazona el maíz, a tu gusto, con sal y pimienta. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloque el choclo en la rejilla. Cierre la tapa y ase durante 8 minutos. Después de 8 minutos, déle la vuelta al choclo, cierre la tapa y continúe la cocción durante 8 minutos más. Mientras tanto, mezcle todos los ingredientes restantes en un bowl grande. Cuando termine la cocción, retire el maíz y cubra cada choclo generosamente con la mezcla de mayonesa. Adorne con cilantro, si lo desea, y sirva.

Alitas de pollo búfalo crujientes al aire

Ingredientes: 900 g de alitas de pollo, enjuagadas y secadas, 2 cucharadas de aceite de canola, 1/2 taza de salsa búfalo preparada.

En un tazón grande, mezcle las alitas de pollo con el aceite de canola hasta que estén uniformemente cubiertas. Inserte el canasto para freír en la unidad. Seleccione la opción de pollo, ajuste la temperatura a 200°C y el tiempo a 25 minutos. Seleccione INICIO/PARAR para comenzar el precalentamiento. Cuando el aparato emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloque las alitas en la cesta, distribuyéndolas uniformemente. Cierre la tapa y cocine durante 12 minutos. Después de 12 minutos, remueva las alitas con unas pinzas con punta de goma. Cierre la tapa y cocine durante 12 minutos más. Después de 12 minutos, saque las alitas del canasto. Para que queden más crujientes, cocine las alitas hasta 2 minutos más. Cuando termine la cocción, transfiera las alitas a un bol grande para mezclar, vierta la salsa Buffalo sobre ellas y use pinzas con punta de goma para mezclar las alitas con la salsa. Sirva inmediatamente.

Pizza personal

Ingredientes: 2 cucharadas de harina de uso general, 1 masa cruda de pizza comprada en la tienda, 1 cucharada de aceite de canola, 1/2 taza de salsa para pizza o salsa alfredo, 1 taza de queso mozzarella rallado, 1/2 taza de queso ricotta, 12-15 rodajas de pepperoni, orégano seco para servir.

Introduzca la rejilla en el aparato y cierre la campana. Seleccione freír en aire, ajuste la temperatura a MAX y el tiempo a 8 minutos. Seleccione INICIO/PARAR para comenzar el precalentamiento. Mientras se precalienta el aparato, extienda harina de manera uniforme sobre una superficie de trabajo limpia. Utiliza un rodillo para extender la masa sobre la superficie enharinada hasta conseguir un grosor uniforme, añadiendo más harina si es necesario para que la masa no se pegue al rodillo. La masa no debe extenderse más de 15 cm de ancho, para que quepa en la rejilla. Unte la superficie de la masa extendida uniformemente con 1/2 cucharada de aceite de canola. Déle la vuelta a la masa y úntela con la 1/2 cucharada de aceite restante. Pinche la masa con un tenedor 5 ó 6 veces en su superficie para evitar que se formen bolsas de aire durante la cocción. Cuando el aparato emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloque la masa en la rejilla. Cierre la tapa y cocine durante 4 minutos. Después de 4 minutos, déle la vuelta a la masa y extienda la salsa uniformemente sobre la masa. Espolvoree con queso y rodajas de pepperoni, si lo desea. Cierre la campana y siga cocinando durante los 2 minutos restantes, hasta que el queso se derrita y las lonchas de salchichón empiecen a estar crujientes.

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 posterior. 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 (lo que incluye la olla de calentamiento, la rejilla, la canasta para freír, etc.), 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