



KITCHEN-IT

FREIDORA DE AIRE FAMILY EDITION 7L

MANUAL DE USO



 www.kitchenit.cl

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



MANUAL DE USO

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestra Freidora de Family Edition 7L 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

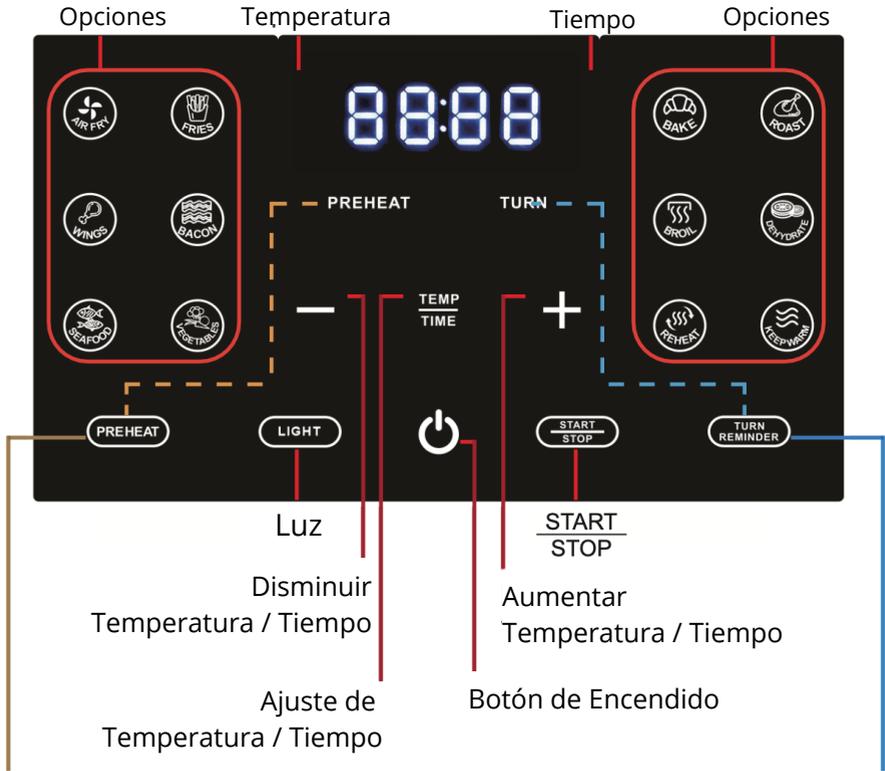


1. Equipo.
2. Pantalla Touch con 12 programas predefinidos.
3. Rejilla Grill.
4. Canasto multifuncional.

MANUAL DE USO

CONOCIENDO TU AIR FRYER

Panel LED



PRECALENTAMIENTO:

- Cuando esté activada, la freidora precalentará y le indicará cuándo añadir los alimentos.
- Pulse PREHEAT para activar o desactivar el precalentamiento antes de pulsar START.
- Cuando el precalentamiento está activado, PREHEAT aparece en rojo en la pantalla.

RECORDATORIO PARA GIRAR LA COMIDA:

- Cuando está activada, la freidora le pedirá que dé la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción.
- Pulse TURN REMINDER para activar o desactivar el recordatorio de giro antes de pulsar INICIO.
- Cuando el recordatorio de giro está activado, TURN aparece en rojo en la pantalla.

MANUAL DE USO

PANTALLA, TEMPERATURA & SONIDO

A continuación se muestran los indicadores de pantalla y las notificaciones para las indicaciones de cocción guiada.

PREHEAT

El precalentamiento está activado.

PRE HEAT

La Air Fryer se está precalentando.

TURN

El recordatorio de giro de alimentos está activado.

Add Food

La Air Fryer está precalentada.

Turn Food

Recordatorio para dar vuelta la comida.

End

El tiempo de cocción ha finalizado.

CAMBIAR °C

Para alternar entre la visualización de la temperatura en grados Fahrenheit y Celsius, mantenga pulsado TEMP / TIME.

NOTA: La freidora seguirá emitiendo pitidos para avisos de cocción guiada.

MANUAL DE USO

	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAR		RECORDATORIO PARA GIRAR	
	POR DEFECTO	RANGO	POR DEFECTO	RANGO	POR DEFECTO	GIRAR	POR DEFECTO	GIRAR
	200C	80-200C	20 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	200C	80-200C	15min	1-60 min	on	✓	on	✓
	200C	80-200C	25 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	190C	80-200C	6min	1-60 min	off	✓	off	✓
	150C	80-200C	15min	1-60 min	off	✓	off	✓
	160C	80-200C	15min	1 min-2 h	on	✓	off	✓
	200C	80-200C	25min	1 min-2 h	on	✓	on	✓
	200C	200C	12 min	1-60 min	on	✓	on	✓
	56C	34-76C	8h	30 m-24 h	off	n/a	off	✓
	94C	66-94C	30min	1 min-8 h	off	n/a	off	n/a
	150C	80-200C	15min	1-60 min	off	✓	off	✓
	160C	80-200C	15min	1 min-2 h	on	✓	off	✓

NOTA: Un "✓" indica que el precalentamiento y el recordatorio de giro pueden activarse o desactivarse pulsando PREHEAT / TURN REMINDER antes de pulsar START.

MANUAL DE USO

USO DEL APARATO

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado los accesorios de la freidora de aire.
3. Pulse el botón de encendido para prender la freidora de aire.



5. Pulse el preajuste deseado.



La pantalla mostrará la temperatura y la hora programadas.

6. Pulse TEMP / TIME para ajustar la temperatura / el tiempo. Pulse los iconos + y - para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo.



7. Pulse PREHEAT / TURN REMINDER para activar o desactivar estos ajustes.

PREHEAT / TURN aparecen en rojo en la pantalla cuando están activados.

El precalentamiento y el recordatorio de giro están activados por defecto para los preajustes recomendados.



MANUAL DE USO

USO DEL APARATO

8.1 Si el precalentamiento está activado:

a. Pulse START: La pantalla mostrará "PREHEAT" y la freidora comenzará a precalentarse. Una vez precalentada, la freidora emitirá un pitido y la pantalla mostrará " ADD FOOD" para añadir los alimentos.

Precaución: *El canasto estará caliente, no toque las superficies.*

b. Retire el canasto con cuidado, coloque los alimentos dentro y vuelva a colocarlo en la freidora de aire para que comience a cocinar automáticamente.

Nota: *Si no se retira el canasto, comenzará el tiempo de cocción.*

8.2 Si el precalentamiento está desactivado:

a. Remueva el canasto, coloque los alimentos dentro y vuelva a colocarlo en la freidora de aire.

b. Pulse START.



9. Si "TURN REMINDER" está activado:

a. A la mitad del tiempo de cocción la Air Fryer emitirá un sonido y la pantalla mostrará "TURN FOOD" para indicarle que debe voltear la comida para tener una cocción más uniforme.

b. Retire el canasto con cuidado y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

c. Voltee los alimentos usando pinzas no metálicas.

d. Vuelva a colocar el canasto para que retome automáticamente la cocción.

Nota: *Si no se retira el canasto, continuará el tiempo de cocción.*

10. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, la air fryer emitirá un sonido y la pantalla mostrará "END".

MANUAL DE USO

USO DEL APARATO

11. STOP / START, para iniciar o detener la cocción.

Pulse STOP/START para detener la cocción. Pulse START para reanudar la cocción. Pulse LIGHT, la luz se encenderá en el interior, pulse de nuevo la luz se apagará.

12. Apagado de la Air Fryer.

Pulse y mantenga el ícono de encendido para apagar el aparato. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

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	1800W
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz
Temperatura máx.	200C
Capacidad	7L

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