



KITCHEN-IT

HORNO FREIDORA DE AIRE MAX EDITION 12L

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 Max Edition 12L 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 10 programas predefinidos.
3. Salida de aire caliente
4. Bandeja para cocinar alimentos crujientes.
5. Bandeja Multifuncional.
6. - Herramienta anti-quemadura.
7. Spiedo, horquillas y tornillos de fijación.
8. Canasta Giratoria.

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.

Bandeja para alimentos crujientes:

- Inserte la bandeja con rejilla en la parte inferior del aparato.
- Coloque las bandejas para alimentos crujientes en el aparato deslizándolas a través de las ranuras laterales y sobre el reborde trasero.
- Coloque las bandejas más cerca de la resistencia superior para una cocción más rápida y más crujiente.
- Gire las bandejas a mitad del ciclo para conseguir una cocción uniforme.



Uso del Spiedo:

- Atraviese el spiedo a través del centro del alimento en sentido longitudinal.
- **NOTA:** Para apoyar mejor los alimentos en el Eje del Spiedo, inserte los Tenedores del Spiedo en los alimentos en diferentes ángulos.
- Deslice los Tenedores en cada lado del Asador y asegúrelos en su lugar apretando los dos Tornillos de Fijación.
- Sujete el Spiedo montado en un ligero ángulo con el lado derecho más alto que el izquierdo e inserte el lado izquierdo del Spiedo en la conexión del Asador en el lado derecho del aparato.
- Con el lado izquierdo bien colocado, baje el lado derecho del Asador en la conexión del Asador en el lado derecho del aparato.
- Para retirar los alimentos cocinados, introduzca el tenedor grande en el alimento, gírelo hacia la izquierda y levántelo para sacar el Spiedo de la ranura izquierda y, a continuación, retire el alimento del aparato con un ligero movimiento de elevación. Transfiera los alimentos a una tabla de o a un plato para servir (Vea la sección "Retirar el spiedo").

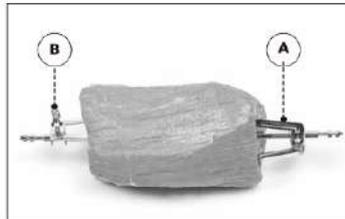


Fig. C



Fig. D



Fig. E

MANUAL DE USO

Retirar el Spiedo:

- Utilizando la Herramienta anti-quemadura, enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del eje unido al Spiedo.
- Tire del Spiedo ligeramente hacia la derecha para desconectar.
- Tire con cuidado del asador y retírelo del aparato.



Fig. F

Cocinando con el Horno Freidora de Aire Max Edition 12L:

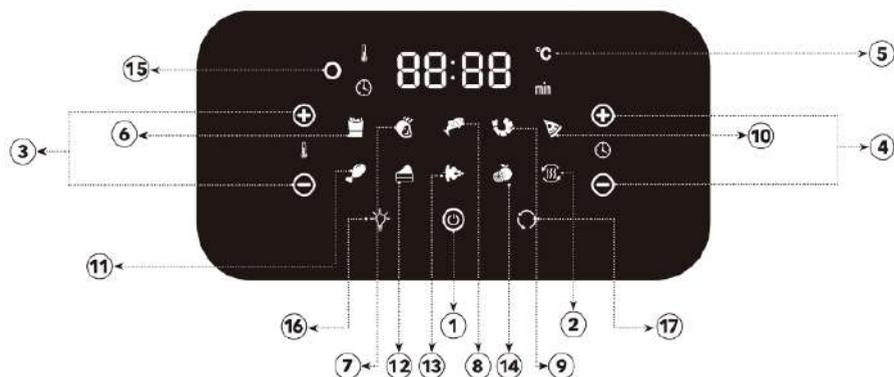
- Coloca los ingredientes en el accesorio que hayas elegido.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada. Coloque el accesorio elegido en el aparato y cierre la puerta.
- Cuando el accesorio elegido y los alimentos estén en su sitio, Pulse el botón de encendido una vez.
- Seleccione una función preestablecida (consulte la sección "Preajustes de cocción") o ajuste manualmente la temperatura y, a continuación, el tiempo.
- El aparato iniciará automáticamente el ciclo de cocción unos segundos después de seleccionar una función predefinida o de ajustar manualmente el tiempo y/o la temperatura.
- NOTA: Puede abrir la Puerta del aparato para ver su comida en cualquier momento durante el proceso para comprobar el progreso.
- NOTA: Consulte las tablas de este manual o los libros de recetas para determinar los ajustes correctos.

TIPS

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación algo menor que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor que las cantidades más pequeñas.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen de forma desigual.
- Aplique un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire a los pocos minutos de añadir el aceite.
- No prepare en la freidora de aire ingredientes extremadamente grasos, como los embutidos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para ello, ajuste el aparato a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

MANUAL DE USO

PANEL DE CONTROL



1. On / Off.
2. Recalentar.
3. Ajustar temperatura.
4. Ajustar tiempo.
5. Pantalla LED.
- 6-14. Programas preseleccionados.
15. Ícono de ventilador.
16. Luz interna.
17. Botón para función spiedo.

Programas Pre Seleccionados:

*El tiempo de cocción del pollo asado entero variará en función del peso. Utilice un termómetro de carne para comprobar la temperatura interna según la tabla siguiente.

Ícono	Temperatura	Tiempo
2.Recalentar	115°C	12mins
6.Papas Fritas	200°C	15mins
7.Costillitas	175°C	25mins
8.Pescados	165°C	15mins
9.Camarones	160°C	12mins
10.Pizza	180°C	15mins
11.Pollo	185°C	40mins
12.Homear	160°C	30mins
13.Spiedo	190°C	30mins*
14.Deshidratat*	30°C	2hrs. (1:30-24hrs.)

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
Frozen Onion Rings	500 grs	15mins.	200°C

MANUAL DE USO

OPERACIÓN GENERAL

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor.
2. Cómo el aparato se calienta durante su uso, asegúrese de que no está demasiado cerca de otros objetos.
3. Saque los accesorios.
4. Coloque los ingredientes en el accesorio deseado.
5. Introduzca el accesorio en el aparato. Asegúrese de que esté colocado correctamente y cerrado por completo. De lo contrario, el aparato no funcionará. Precaución: No toque el accesorio durante su uso o después de usarla en poco tiempo, ya que se calienta .
6. Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada. La máquina emite un pitido y entra en modo de espera. Pulse el botón de encendido/apagado y aparecerá el panel de control.
7. Pulse el botón de ajuste de la temperatura "+" para ajustar la temperatura deseada.
8. Pulse el botón de ajuste del temporizador para ajustar el tiempo deseado.
9. También puede pulsar los íconos de alimentos para elegir directamente las funciones de cocción en el menú. Si desea ajustar el tiempo y la temperatura un poco, por favor haga el ajuste como en el paso 7. El icono del alimento seleccionado en el menú parpadeará. Si necesita cambiar la selección del menú cuando el aparato está funcionando, debe pulsar primero el botón de encendido/apagado para hacer una pausa.
10. Pulse el botón de encendido/apagado una vez; el aparato empieza a funcionar y el botón de encendido/apagado parpadea. La pantalla digital muestra la temperatura y la hora ajustadas. Puede volver a pulsar el botón de encendido/apagado para hacer una pausa. Si no hay ninguna operación durante aproximadamente 1 minuto en el estado de pausa, la máquina entrará automáticamente en el modo de espera con 3 pitidos.
11. Cuando todo el proceso de cocción haya terminado, se mostrará "OFF" en la pantalla, y entonces el soplador dejará de funcionar en unos segundos. También puede apagar el aparato manualmente pulsando prolongadamente el botón de encendido/apagado durante 3 segundos. 1) Si el aparato está funcionando, mostrará "OFF" en la pantalla y entrará en modo de espera después de unos segundos; 2) si el aparato está en estado de ajuste, entrará directamente en el modo de espera.

NOTA: También puede sacar el recipiente para comprobar y agitar los ingredientes durante el proceso de cocción. Cuando vuelva a introducir el accesorio, la máquina seguirá funcionando con el ajuste seleccionado.

Una vez terminada la cocción, ponga los alimentos en un bol o en un plato. Para retirar los ingredientes grandes o frágiles, levántelos con unas pinzas.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne, pollo o cualquier ingrediente con grasa original y que tenga un exceso de aceite), utilice unas pinzas para recoger los ingredientes uno por uno.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite), por favor, saque el accesorio, y vierta los ingredientes en un recipiente.

Una vez terminada la cocción, el aparato está inmediatamente listo para preparar otra tanda de ingredientes si es necesario.

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	1450W
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz
Temperatura máx.	200C
Capacidad	12L

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.

Código Error	Posible Causa	Solución
E1	Circuito roto del sensor térmico	Contacte a servicio al cliente.
E2	Cortocircuito del aparato	Contacte a servicio al cliente.

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