



KITCHEN-IT

HORNO FREIDORA FULL EDITION 15L

MANUAL DE USO



 www.kitchenit.cl

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



MANUAL DE USO

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestro Horno Freidora Full Edition 15L 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 o bolsa 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.

5041

Atención, superficie muy caliente



Para indicar que la parte marcada puede estar muy caliente y que no conviene tocarla sin precaución.

NOTA 1 – El símbolo interior está normalizado en el símbolo ISO 7000-0535 "Transferencia de calor en general".

NOTA 2 – Las señales de advertencia están normalizadas en la Norma ISO 3864.

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.
- **SIEMPRE** asegúrese de que la puerta se encuentre cerrada 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 sobre caliente.
- **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 refregar.
- 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.

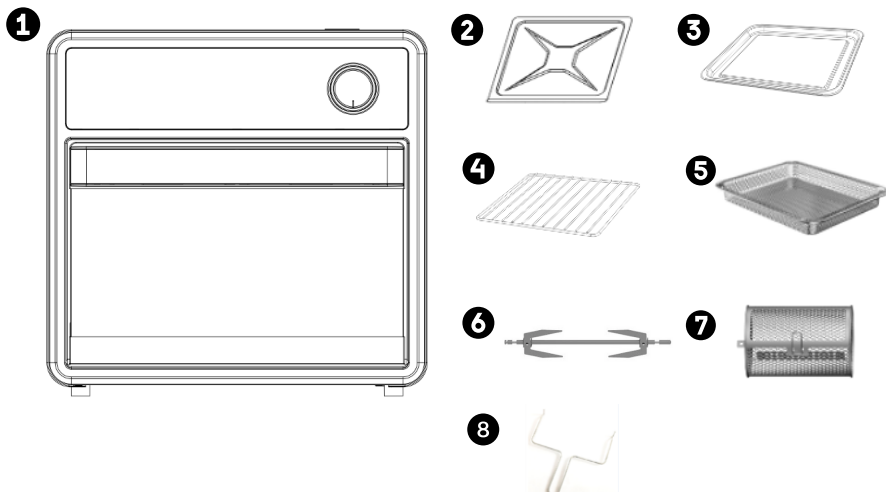
*CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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.
4. Le recomendamos que antes del primer uso, encienda el aparato en 200°C en modo Freír en Aire, esto eliminará todo rastro de olor que se producirá en el primer uso.

MANUAL DE USO

PARTES Y PIEZAS



1. Unidad principal.
2. Bandeja recoge migas.
3. Bandeja para hornear.
4. Rejilla para asar.
5. Canasto tradicional.
6. Spiedo y horquillas.
7. Canasto giratorio.
8. Manilla para manipular elementos calientes.

MANUAL DE USO

Importante:

Al utilizar el horno freidora por primera vez, el aparato puede producir un olor y emitir humo. El aparato está quemando el exceso de aceite en los elementos calefactores y esto es normal.

CONOCIENDO TU HORNO FREIDORA DE AIRE FULL EDITION 15L:

Spiedo:

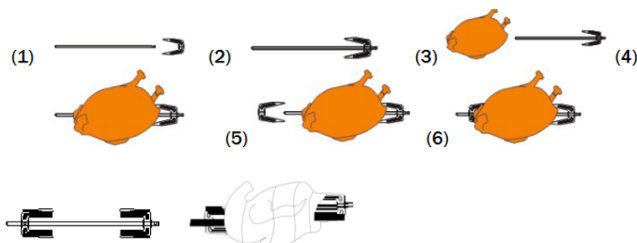
Para asados o pollos enteros.

Forzar el eje en sentido longitudinal a través de la carne y centrar.

Deslice las horquillas sobre el eje desde ambos extremos hacia la carne. A continuación, bloquear con los tornillos. Hay un punto de hendidura en el eje para un tornillo. Asegúrese de que el otro tornillo quede bien ajustado a la varilla.

Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia los extremos.

Asegúrese de que la carne asada o el pollo no sean demasiado grandes y puedan girar libremente dentro del Horno. Ate el pollo u otra carne asada con hilo de cocina para sujetarlo firmemente alrededor del palo del asador.



Canasto Giratorio:

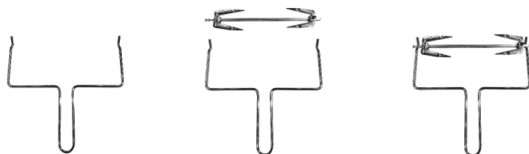
Ideal para papas fritas, frutos secos, palomitas y otros aperitivos.

Utilice uno de los tornillos incluidos para fijar el canasto giratorio al palo del asador en el punto de hendidura del palo del asador. Gire el tornillo para fijar el canasto al palo del asador.

Manilla para manipular elementos calientes:

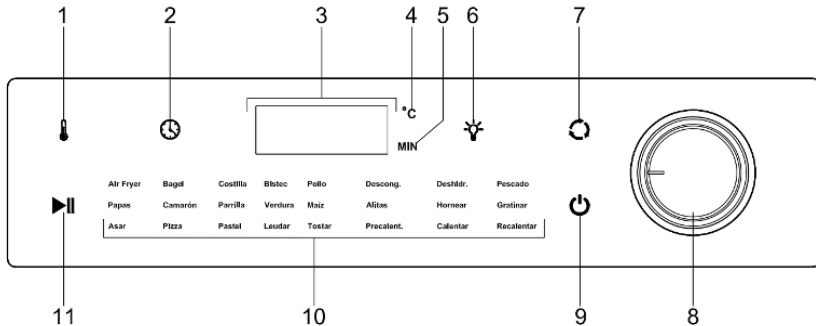
Utilícelo para retirar asados o pollos cocinados con el asador.

Colóquelo debajo del eje del asador y levántelo con cuidado.



MANUAL DE USO

Panel de Control:



1. Botón de ajuste de temperatura.

Pulse para ajustar la temperatura de cocción. Mientras la pantalla de temperatura parpadea, utilice el mando giratorio para cambiar el ajuste de temperatura. La función de ajuste de temperatura se cancelará en 5 segundos después de que cese el ajuste.

2. Botón de ajuste del tiempo.

Pulse para ajustar el tiempo de cocción. La función de ajuste del tiempo se cancelará en 5 segundos una vez finalizado el ajuste.

3. Indicador de temperatura/tiempo.

Muestra los ajustes de temperatura o tiempo.

4. Indicador del modo de visualización de la temperatura.

Se ilumina cuando la pantalla muestra un ajuste de temperatura (en grados centígrados).

5. Indicador del modo de visualización de la hora.

Se enciende cuando la pantalla muestra un ajuste de tiempo (en minutos).

6. Botón de luz interior.

Pulse para encender o apagar la luz interior. La luz interior se apagará automáticamente transcurridos unos 60 segundos.

7. Botón del asador.

Pulse para activar o desactivar la función de asado.

8. Mando giratorio.

Gire el mando giratorio para desplazarse por las opciones del menú de cocción o para ajustar la temperatura o el tiempo.

MANUAL DE USO

9.Botón de encendido / apagado.

Pulse o mantenga pulsado para encender o apagar la freidora.

10.Indicadores de menú.

Gire el mando giratorio para desplazarse por las opciones del menú de cocción. La opción seleccionada parpadeará.

11.Botón Inicio/Pausa.

Pulse para iniciar o pausar el proceso de cocción.

24 PROGRAMAS PREDEFINIDOS DE COCCIÓN:

Programas	Temperatura (Predefinido)	Tiempo (Predefinido)	Rango de Temperatura (Ajustable)	Rango de Tiempo (Ajustable)
Air Fryer	200	20	60-200	1-90
Bagel	200	4	60-200	1-90
Costilla	200	25	60-200	1-90
Bistec	200	9	60-200	1-90
Pollo	180	23	60-200	1-90
Descongelar	35	40	30-80	1-90
Deshidratar	30	2H	30-80	1-24H
Pescado	190	12	60-200	1-90
Papas	200	15	60-200	1-90
Camarones	190	10	60-200	1-90
Parrilla	200	15	60-200	1-90
Verdura	200	12	60-200	1-90
Maiz	200	12	60-200	1-90
Alitas	200	20	60-200	1-90
Hornear	200	30	60-200	1-90
Gratinar	200	25	60-200	1-90
Asar	200	30	60-200	1-90
Pizza	200	25	60-200	1-90
Pastel	195	20	60-200	1-90
Leudar	35	15	30-80	1-90
Tostar	200	4	60-200	1-90
Precalentar	200	5	60-200	1-90
Calentar	70	30	60-200	1-90
Recalentar	200	5	60-200	1-90

MANUAL DE USO

- Para los programas de cocción con un intervalo de tiempo ajustable de 1 a 90 minutos, el intervalo ajustable es de 1 minuto.
- Para programas de cocción con un intervalo de tiempo ajustable de 1-24 horas, el intervalo ajustable es de 1 hora.
- El intervalo ajustable para ajustar la temperatura siempre será de 5°C incrementos.

Uso de las opciones de cocción preestablecidas:

1. Elija qué accesorio utilizar dentro del aparato en función del que mejor se adapte al alimento que desea cocinar.
2. Coloque los ingredientes y el accesorio elegido en el aparato y cierre la puerta. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Una vez que el aparato esté conectado a una toma de corriente, se pondrá en modo de espera, pulse el botón Standby para encenderlo.
4. Cuando la opción elegida parpadee en la pantalla, pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar el proceso de cocción.

USO DEL APARATO

1. Coloque el horno sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.
2. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del horno.
3. Asegúrese de que el horno esté completamente seco antes de utilizarlo.
4. El horno no debe colocarse sobre una superficie de madera sin tratar.
5. Enchufe el horno.
6. Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 200°C.
7. Seleccione el accesorio del horno para su receta. Coloque el alimento a cocinar sobre el accesorio.
8. Coloque el accesorio con los alimentos en la posición adecuada y cierre la puerta.
9. Seleccione un programa predeterminado de cocción.
10. Ajuste la temperatura: Gire el mando para aumentar o disminuir la temperatura.
11. Ajuste el tiempo: Gire el mando para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
12. Iniciar cocción: Pulse el botón para iniciar el ciclo de cocción. Para pausar la cocción, pulse de nuevo. Para cancelar la cocción, mantenga pulsado durante unos instantes.

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	1600W
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz
Temperatura máx.	200°C
Capacidad	15L

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 no están completamente cocidos	1. El aparato se ha llenado en exceso. 2. La temperatura programada es demasiado baja	1. Ponga lotes más pequeños de ingredientes al interior, lo que permitirá una cocción 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, 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