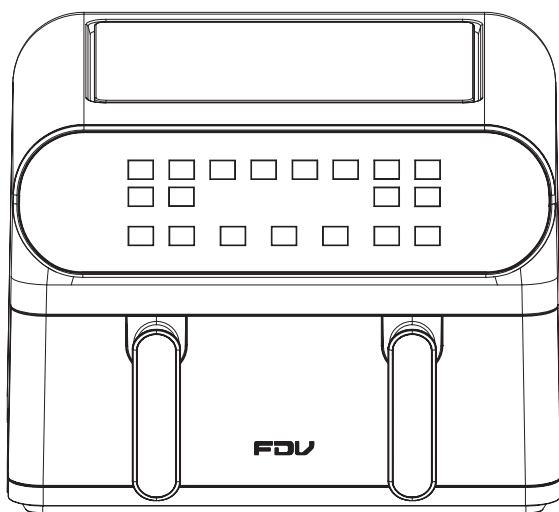


FREIDORA DE AIRE FDV **AIR MAX DUO**

SAP: 15427



CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar, lea y siga todas las protecciones, advertencias, precauciones e instrucciones de funcionamiento importantes.

Lea todas las instrucciones antes de operar

- Este manual es una guía completa de instrucciones paso a paso para la freidora de aire de canasto simple o doble y sus componentes.
- Asegúrese de leer, entender y seguir todas estas instrucciones.
- Para abordar cualquier pregunta relacionada con el pedido de piezas, operación, ensamblaje, resolución de problemas, mantenimiento, servicio o cualquier otra cosa;
- Guarde este manual en un lugar donde pueda usarse como referencia continua.

MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Desenchufe la freidora de aire de canasto simple o doble de la toma de corriente cuando NO esté en uso, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar o retirar el contenido de la freidora de aire. Asegúrese de que la freidora de aire se haya enfriado primero durante unos 30 minutos. Antes de desconectar el enchufe, presione el control ON/OFF para apagar la freidora de aire, luego retire el enchufe de la toma de corriente agarrando el enchufe, no el cable.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga siempre un extintor cerca cuando cocine.
- Nunca deje la freidora de aire desatendida cuando esté en uso.
- Nunca ponga las manos directamente sobre las superficies cercanas, ya que pueden estar calientes y pueden causar lesiones graves o quemaduras.
- Siempre use guantes de horno para agarrar las asas de la canasta, la bandeja para hornear crujiente, el separador y retire los alimentos de la freidora de aire, ya que las superficies calientes pueden causar lesiones graves o quemaduras. Nunca toque la comida caliente.
- Siempre agarre la canasta por sus asas.
- Deje enfriar siempre la freidora de aire o el horno antes de limpiarla o manipularla, ponerla o sacarla.

- Asegúrese siempre de que la canasta de la freidora de aire esté completamente insertada y bloqueada en su lugar antes de operar.
- La freidora de aire de canasta simple o doble es un electrodoméstico diseñado para uso en interiores SOLAMENTE y condiciones de temperatura normales.
- NO use la freidora de aire de canasta simple o doble al aire libre, podría causar lesiones graves si se moja.
- Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación sea el mismo que el especificado en la placa de clasificación de la freidora de aire de canasta simple o doble. El uso de una conexión de fuente de alimentación incorrecta anula la garantía y puede causar un incendio, la muerte o lesiones graves.
- NO deje que el cable de alimentación pase por encima del borde del mostrador ni toque superficies calientes.
- NO utilice la freidora de aire de canasta simple o doble con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas, la muerte o lesiones graves.
- Los niños no pueden utilizar la freidora de aire de canasta simple o doble. Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Al retirar la canasta de alimentos de la freidora de aire, asegúrese de que el aparato esté apagado para evitar lesiones graves o quemaduras.
- Asegúrese de tener siempre un botiquín de primeros auxilios cerca.
- Siempre opere la freidora de aire de canasta simple o doble con la canasta asegurada en su lugar.
- Cuando utilice la(s) bandeja(s) para hornear crujiente, asegúrese de que estén insertadas correctamente en cada canasta de la freidora de aire antes de cocinarlas. Coloque los alimentos encima de la(s) bandeja(s) para hornear crujiente.
- Para controlar los alimentos, use guantes de horno para agarrar las asas de la canasta y abrir parcialmente la canasta. Si los alimentos están cocidos, gire la freidora de aire, si no, empuje la canasta hacia atrás en su lugar y continúe cocinando.

- **ADVERTENCIA:** La freidora de aire de canasta simple o doble NO funcionará a menos que la canasta esté completamente insertada y bloqueada en su lugar.
- **ADVERTENCIA:** La canasta, la(s) bandeja(s) para hornear crujiente y el separador estarán extremadamente CALIENTES después de cada uso. Asegúrese de usar guantes de horno para proteger sus manos.
- NO utilice la freidora de aire de canasta simple o doble para otro uso que no sea el previsto.
- Desenchufe siempre la freidora de aire de canasta simple o doble de la toma de corriente si se deja desatendida o no se utiliza.
- Para protegerse contra peligros eléctricos y daños permanentes, NUNCA coloque la freidora de aire de canasta simple o doble en agua u otros líquidos.
- Evite entrar en contacto con partes calientes para evitar lesiones graves.
- Cuando esté en uso, manipule la freidora de aire de canasta simple o doble con cuidado para evitar quemaduras y lesiones graves.
- NO opere la freidora de aire de canasta simple o doble en un garaje de electrodomésticos. Cuando guarde esta freidora de aire en un garaje de electrodomésticos, siempre desenchufe la unidad de la toma de corriente. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el horno toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad cuando se cierra.
- La freidora de aire de canasta simple o doble estará caliente después de cada uso hasta que se enfríe; no toque con las manos desnudas, ya que esto podría causar lesiones graves y quemaduras.
- La freidora de aire de canasta simple o doble NO debe usarse en áreas de cocina del personal, tiendas, oficinas, otros entornos de trabajo, casas de campo, en hoteles o moteles, alojamiento de bed and breakfast, o cualquier otro tipo de entornos residenciales.
- NO coloque la freidora de aire de canasta simple o doble al lado o cerca de una freidora, horno de encimera o cualquier otro aparato que pueda calentarse.
- Proteja la freidora de aire de canasta simple o doble de la luz solar directa, las salpicaduras de agua prolongadas y la humedad.
- La freidora de aire de canasta simple o doble NO debe ser utilizada por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.

- La freidora de aire de canasta simple o doble NO debe ser utilizada, limpia-da o mantenida por niños.
- La freidora de aire de canasta simple o doble NO es un juguete y NO pue-de ser utilizada por los niños para jugar.
- Los propietarios de la marca, fabricantes, socios, afiliados o cualquier per-sona que trabaje con la producción de la freidora de aire de canasta simple o doble no aceptan ninguna responsabilidad y la garantía será anulada; si la freidora de aire de canasta simple o doble se usa comercialmente, se maneja o usa de manera inadecuada; cualquier daño por mal uso, ope-ración defectuosa, reparaciones no profesionales o incumplimiento de las instrucciones de este manual y el uso correcto de este aparato.
- **ADVERTENCIA:** Evite el riesgo de descargas eléctricas fatales e incendios. La electricidad y el agua juntas son peligrosas y pueden provocar descar-gas eléctricas fatales, la muerte o lesiones graves.
- En caso de emergencia, retire inmediatamente el enchufe de alimentación de la toma de corriente. SOLO enchufe la freidora de aire de canasta simple o doble en conexiones de salida adecuadas, de fácil acceso y con conec-ción a tierra.
- Mantenga el cable de alimentación alejado del calor, la humedad y la hume-dad de cualquier tipo.
- Si el cable de alimentación está dañado, NO USE la freidora de aire de canasta simple o doble hasta que el fabricante, su agente de servicio o un técnico calificado y certificado similar reemplace el cable de alimentación para evitar todos los riesgos incluidos, entre otros, incendios, muerte y lesiones personales graves.
- Para evitar daños peligrosos, nunca coloque la freidora de aire de canasta simple o doble sobre o al lado de superficies calientes como radiadores, estufas, hornos, quemadores de gas, habitaciones abiertas o cualquier superficie que no sea resistente.
- NO toque ninguna superficie caliente o vapor para evitar lesiones graves. Use asas y guantes de horno.
- Siempre coloque la freidora de aire de canasta simple o doble sobre una superficie horizontal, estable, resistente y uniforme que sea resistente al calor y alejada de paredes y otros objetos por lo menos 4 pulgadas.
- Nunca coloque la freidora de aire de canasta simple o doble debajo de un gabinete o estante o dentro de un gabinete. Siempre se debe permitir que el aire circule alrededor de la freidora de aire.

- Desconecte el cable de alimentación sacando el enchufe, NO tire del cable para evitar daños.
- Nunca toque el cordón con las manos mojadas.
- Nunca coloque la freidora de aire de canasta simple o doble o cualquier parte de ella en el lavavajillas, excepto la bandeja crujiente o el separador de canasta.
- NUNCA ponga papel de aluminio en la canasta de la freidora de aire.
- **PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Esta freidora de aire de canasta simple o doble genera calor y puede liberar vapor durante el uso. Deberán tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños materiales.
- **PRECAUCIÓN:** La freidora de aire de canasta simple o doble retiene el calor durante algún tiempo después de apagarla.
- NO abra los tornillos de ajuste de fábrica en la freidora de aire de canasta simple o doble para mirar dentro del motor porque hay voltaje peligroso en el interior, y esto puede causar incendios, la muerte o lesiones graves. NO desmonte ni abra la freidora de aire de ninguna manera, ya que esto anulará la garantía. NO coloque nada en ninguna abertura; hacerlo puede causar incendios, descargas eléctricas, la muerte o lesiones graves.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante anulará la garantía y puede provocar incendios, descargas eléctricas, muerte o lesiones graves.
- **ADVERTENCIA:** Evite posibles daños al operar la freidora de aire de canasta simple o doble.
- NO utilice la freidora de aire de canasta simple o doble si está dañada, se ha caído o NO funciona correctamente. Retire inmediatamente el enchufe de alimentación de la toma de corriente.
- NO utilice agentes de limpieza fuertes ni limpiadores solventes. Use un paño húmedo y agentes de limpieza suaves para limpiar la superficie y las piezas extraíbles para la freidora de aire de canasta simple o doble. Asegúrese de que las superficies estén secas.
- NO use vapor o un limpiador a presión para limpiar la freidora de aire de canasta simple o doble, esto puede dañar el aparato hasta el punto de crear un peligro potencialmente mortal, descarga eléctrica, muerte o lesiones graves.
- Para limpiar la freidora de aire de canasta simple o doble, use solo herramientas de limpieza limpias.

- Al desembalar la freidora de aire de canasta simple o doble, retire cualquier máquina de plástico y deséchela.
- NO permita que los niños jueguen con los materiales de embalaje, el plástico o la caja para la freidora de aire de canasta simple o doble; ya que estos pueden ser un peligro de asfixia y causar la muerte o lesiones graves.
- Si usted es sensible al calor o no puede sentir superficies calientes, DEBE usar guantes protectores contra el calor para evitar lesiones graves por superficies calientes.
- NO limpie la freidora de aire de canasta simple o doble con limpiadores, limpiadores de lana de acero u otros materiales abrasivos.
- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, NO RETIRE EL PANEL BASE. NO HAY PIEZAS REPARABLES POR EL USUARIO EN EL INTERIOR. LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS SOLO POR PERSONAL AUTORIZADO.
- NO coloque un paño debajo de la freidora de aire de canasta simple o doble ni restrinja de otro modo el aire libre.
- Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar la canasta de la freidora de aire o los accesorios que eliminan la grasa caliente.
- NO coloque ninguno de los siguientes materiales en la freidora de aire: papel, cartón, plástico, papel de aluminio y productos similares. SOLO coloque los alimentos dentro de la canasta o encima de la(s) bandeja(s) para hornear crujiente.
- **ADVERTENCIA:** La freidora de aire de canasta simple o doble no debe usarse para hervir agua.
- **ADVERTENCIA:** La freidora de aire de canasta simple o doble no debe usarse para freír alimentos.
- Los alimentos de gran tamaño, los paquetes de papel de aluminio metálico y los utensilios NO deben insertarse en la freidora de aire de canasta simple o doble, ya que pueden causar una descarga eléctrica o incendios.
- Puede producirse un incendio si la freidora de aire de canasta simple o doble está cubierta o toca materiales inflamables como cortinas o paredes, cuando está en funcionamiento. NO guarde ni coloque ningún elemento encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- NO limpie con paños metálicos. Las piezas pueden desprenderse del paño y tocar las partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

- Utilice los ajustes de temperatura recomendados para cocinar, hornear, asar y freír al aire.
- **ADVERTENCIA:** Muy poco o mucho llenado de la canasta de la freidora de aire puede dañar la freidora de aire y provocar lesiones personales graves.
- NO mueva la freidora de aire de canasta simple o doble CALIENTE mientras esté en uso o mientras contenga alimentos calientes.
- Nunca coloque un recipiente de cocción lleno de grasa o líquidos calientes dentro de la freidora de aire de canasta simple o doble.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad
- Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas
- No sumerja ninguna parte del aparato en agua y otro líquido
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o sistema de control remoto separado para evitar una situación peligrosa

ENERGÍA ELÉCTRICA

- Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que su freidora de aire de canasta simple o doble no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.
- **ADVERTENCIA:** riesgo de incendio o descarga eléctrica
- **ADVERTENCIA:** riesgo de incendio o descarga eléctrica. No abrir.
- **ADVERTENCIA:** para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no retire la cubierta (o la parte posterior)
- No hay piezas reparables por el usuario en el interior
- La reparación debe ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado
- **Guarde estas instrucciones solo para uso doméstico**

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

www.kitchencenter.cl

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

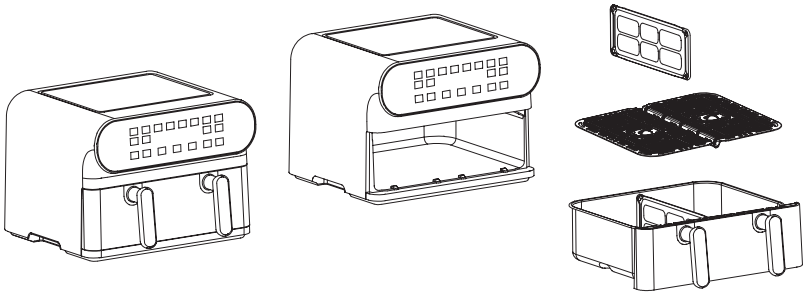
PARTES Y PIEZAS	12
INSTRUCCIONES DE USO	13
LIMPIEZA Y CUIDADOS	24
PÓLIZA DE GARANTÍA	25
CUIDADO Y MANTENIMIENTO	28

PARTES Y PIEZAS

ACCESORIOS

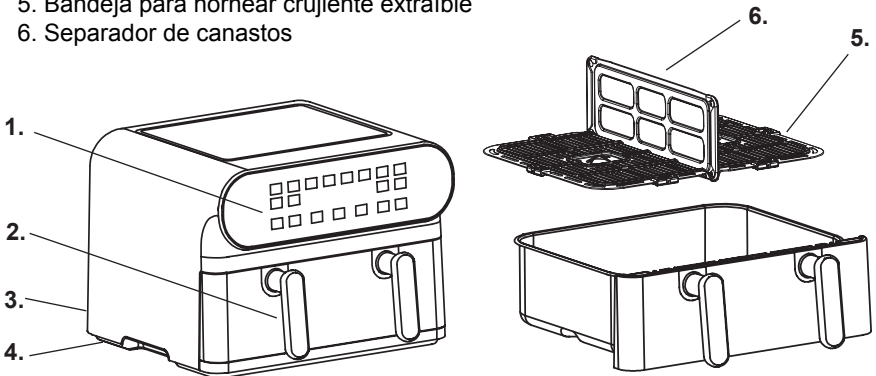
- a. Freidora de aire
- b. Canasta de la freidora de aire
- c. Bandeja para hornear crujiente
- d. Separador

* Solo la bandeja para hornear crujiente y el separador son aptos para el lavavajillas.



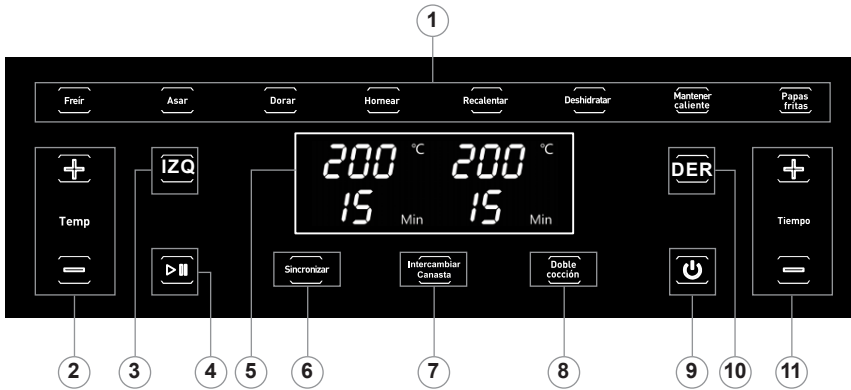
CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE MULTIFUNCIONAL

1. Controles duales de pantalla táctil digital
2. Canasta de freidora de aire extraíble con asas
3. Cable con enchufe
4. Pies antideslizantes
5. Bandeja para hornear crujiente extraíble
6. Separador de canastos



El producto puede variar ligeramente de la ilustración.

PANEL DE CONTROL



1. MODOS

- Freír:

Ideal para freír con aire todo tipo de alimentos.

- Asar:

Programa para asar pollo entero, carnes, pescados, papas y verduras.

- Dorar:

Ideal para finalizar preparaciones que requiera una terminación grillada en la parte superior.

- Hornear:

Ideal para hornear queques, biscochos, galletas, pan, etc.

- Recalentar

- Deshidratar

Ideal para deshidratar frutas y verduras y obtener chips crocantes.

- Mantener Caliente

Función para mantener preparaciones calientes después de cocinar. También puede utilizarse para descongelar alimentos.

- Papas fritas

Programa rápido y especial para cocinar papas fritas.

2. **CONTROL DE TEMPERATURA (+ O -)** Presione + o – en el lado izquierdo del panel de control para aumentar o disminuir la temperatura en tandas de 5 grados.

3. CONTROL DE LA CANASTA IZQUIERDA

- **NOTA:** Las canastas IZQUIERDA o DERECHA pueden programarse de forma independiente en cualquier momento antes o durante el funcionamiento.
- El control I o D se iluminará constantemente en la pantalla cuando esté

activo. Para ajustar o agregar programación en cualquier momento, presione el control de canasta IZQ o DER apropiado. Cuando el control comienza a tintinear, TEMP y TIEMPO se pueden ajustar.

- 4. INICIO O PAUSA:** una vez que la programación esté completa, presione Inicio y Pausa para iniciar o detener el proceso de cocción que se está llevando a cabo.

5. PANTALLA DUAL DIGITAL DE TEMPERATURA Y TIEMPO

6. SINCRONIZAR FUNCIONAMIENTO DE AMBAS CANASTAS

- Esta función permite sincronizar la programación de ambas canastas cuando tienes dos preparaciones distintas que requieren distintos tiempos y finalicen al mismo tiempo.
- Programe ambas canastas por separado según su temperatura y tiempo deseado.
- Pulse “Sincronizar” y luego el botón Inicio/Pausa para comenzar.
- La canasta con la programación de tiempo más larga comenzará con la cuenta regresiva y la otra canasta permanecerá en pausa hasta que el tiempo coincida y comenzará a trabajar esta última de manera sincronizada entre ambas.

7. INTERCAMBIAR CANASTA

- Presione el botón “intercambiar canasta” para cocinar en una canasta única sin en el separador en el interior. Los controles IZQ y DER, Sincronizar y Doble cocción no se iluminarán. Solo se mostrará un conjunto de hora y temperatura.
- Esto significa que el programa de cocción por defecto es con las 2 canastas. Si desea cambiar el programa de cocción y utilizar 1 sola canasta grande, debe primero sacar el separador de canastas en el interior de estas y luego tocar este botón; sucesivamente podrá ajustar la temperatura o el temporizador desde los controles izquierdos o derechos.

8. DOBLE COCCIÓN

- Presione el botón de encendido en el panel de control. La pantalla se encenderá y algunos iconos parpadearán.
- Presione L para configurar la cocción de la canasta del lado izquierdo.
- Seleccione el modo de cocción deseado presionando el botón correspondiente en el panel de control (ver párrafo “Modo de cocción”)
- Configure la temperatura con los botones TEMP (+ / -). Configure la hora con los botones TIEMPO (+ / -). Para ajustar temperatura y tiempo más rápido,

presione y mantenga presionados los botones TEMP (+ / -) y TIEMPO (+ / -). El tiempo del modo DESHIDRATAR se ajusta en incrementos de 1 hora.

- Presione DER para configurar la cocción de la canasta del lado derecho.
- Seleccione el modo de cocción deseado presionando el botón correspondiente en el panel de control (ver párrafo “Modo de cocción”)
- Configure la temperatura con los botones TEMP (+ / -). Configure la hora con los botones TIEMPO (+ / -). Para ajustar temperatura y tiempo más rápido, presione y mantenga presionados los botones TEMP (+ / -) y TIEMPO (+ / -)
- El botón “Sincronizar” debe estar parpadeando si desea activar la función “sincronización”
- Presione el ícono del botón para comenzar a cocinar. La pantalla muestra la temperatura y el tiempo restante.
- Además, las funciones seleccionadas permanecerán luminosas.
- Si usa la canasta izquierda, presione L para ajustar el tiempo y/o la temperatura durante la cocción.
- Si usa la canasta derecha, presione R para ajustar el tiempo y/o la temperatura durante la cocción.
- Presione el ícono del botón de encendido para poner la cocción en espera (después de 5 minutos, el aparato se apaga)
- Cuando llegue la hora a las 00:00, la freidora emitirá un pitido 5 veces cuando sea seguro retirar los alimentos. Recuerda pulsar el botón para liberar la cesta.

9. CONTROL DE ENCENDIDO/APAGADO

- Cuando la freidora de aire está enchufada, sonará un timbre, el control ON/OFF se iluminará, indicando que la unidad está encendida.
- Cuando se presiona ON/OFF, sonará un timbre y todos los controles se encenderán.
- Cuando esté en funcionamiento, pulse el control ON/OFF para desactivar los controles de la canasta IZQUIERDA y DERECHA.

10. CONTROL DE LA CANASTA DERECHA

11. CONTROL DE TIEMPO (+ O -)

- Presione + o – en el lado derecho del panel de control para aumentar o disminuir el TIEMPO en incrementos de 1 minuto.

NOTA: Al usar el DESHIDRATADO, el TIEMPO aumentará o disminuirá en incrementos de 1 hora.

ANTES DEL PRIMER USO

- Compruebe que todos los accesorios están incluidos, y que la freidora de aire está en perfectas condiciones. Remover todos los materiales de embalaje.
- Limpie todas las partes desmontables a fondo con agua y jabón suave. Canasta de freidora de aire extraíble, bandeja para hornear crujiente y separador.
- Use un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior de la freidora de aire y un paño seco para secarla. NO sumerja el cuerpo de la freidora de aire en agua.
- Después de la limpieza, seque y coloque todas las piezas desmontables en la freidora de aire.
- **NOTA:** Durante el primer uso, la freidora de aire dual puede emitir un ligero olor. Esto es normal y no afectará el sabor de la comida.

MENÚ	Temperatura PREDETER- MINADO (°C)	HORA PREDETER- MINADA	COCINA DOBLE TIEMPO	TEMP RANGO (°C)	HORA RANGO
Freidora de aire	200	20 minutos	23 minutos	80 - 200	1 – 60 minutos
Asar	200	35 minutos	37 minutos	80 - 200	1 – 60 minutos
Grill	200	10 minutos	13 minutos	200	1 – 30 minutos
Hornear	180	16 minutos	19 minutos	80 - 200	1 – 60 minutos

Recalentar	120	6 minutos	9 minutos	80 - 200	1 – 60 minutos
Deshidratar	55	8 horas	8 horas	35 - 80	1 hora - 24 horas
Mantener caliente	80	60 minutos	60 minutos	70 - 100	1 – 60 minutos
Papas fritas	200	20 minutos	30 minutos	80 - 200	1 – 60 minutos

ARMA TU FREIDORA DE AIRE

1. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, resistente al calor cerca de una toma de corriente.
2. **ADVERTENCIA:** NO coloque la freidora de aire debajo de gabinetes.
3. Inserte la bandeja para hornear crujiente con o sin el separador.
4. Inserte la canasta en la freidora de aire y fijela en su lugar.

EMPEZAR A COCINAR

- **IMPORTANTE:** la capacidad máxima de alimentos para la canasta de la freidora de aire es de 11 litros de comida en total.
- **Cocine con la canasta llena:**
 1. Enchufe el cable de la freidora de aire en una toma de corriente. El control ON/OFF se iluminará en blanco.
 2. Poner los alimentos en la bandeja para hornear crujiente en la canasta de la freidora sin el separador.
 - a. **ADVERTENCIA:** NO rebalse. Para garantizar una cocción adecuada y la circulación del aire, NUNCA llene ninguna canasta de freidora de aire de más de 2/3 de su capacidad.

b. **NOTA:** Al freír al aire verduras frescas, no se recomienda agregar más de 2 a 3 tazas de alimentos a la canasta de freidora de aire.

3. Inserte la canasta en la freidora de aire y fíjela en su lugar.
 4. Pulse el control ENCENDIDO/APAGADO. El panel de control se iluminará.
 5. Pulse el botón Intercambiar canasta.
 - a. **NOTA:** Los botones IZQ, DER, Intercambiar Canasta y Doble Cocción y se apagarán.
 6. Presione la función de cocción deseada. El tiempo de cocción y la temperatura predeterminados parpadearán.
 7. Sí es necesario, ajuste el tiempo de cocción y la temperatura con los botones + o -.
 - a. **NOTA:** En la configuración de deshidratación, el tiempo es ajustable en incrementos de 1 hora.
 8. Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.
 - a. **NOTA:** Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa. Para reanudar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa.
 - b. **NOTA:** Dos tercios a través del proceso de cocción, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará SHK, recordándole que es hora de agitar o sacudir su comida para cocinar uniformemente.
 9. Cuando el tiempo restante llegue a las 00 :00, la pantalla mostrará una cuenta regresiva de 20 segundos, la freidora de aire emitirá un pitido 5 veces y se apagará.
- **Cocine Usando ambas canastas:**
 1. Enchufe el cable de la freidora de aire en una toma de corriente. El control ON/OFF se iluminará en blanco.
 2. Poner los alimentos en la bandeja para hornear crujiente en la canasta de la freidora de aire con el separador.
 - a. **ADVERTENCIA:** NO rebalse. Para garantizar una cocción adecuada y la circulación del aire, NUNCA llene ninguna canasta de freidora de aire de más de 2/3 de su capacidad.
 - b. **NOTA:** Al freír al aire verduras frescas, no se recomienda agregar más de 2 a 3 tazas de alimentos a la canasta de freidora de aire.

3. Inserte la canasta en la freidora de aire y fíjela en su lugar.
4. Pulse el control ENCENDIDO/APAGADO. El panel de control se iluminará.
5. Presione el botón IZQ para configurar el proceso de cocción para la comida que está en la canasta izquierda.
6. Pulse la función de cocción deseada. El tiempo y la temperatura de cocción predeterminados parpadearán.
7. Si es necesario, ajuste el tiempo de cocción y la temperatura con los botones + o -.
8. Pulse el botón DER para configurar el proceso de cocción de los alimentos en la canasta derecha.
9. Pulse la función de cocción deseada. El tiempo y la temperatura de cocción predeterminados parpadearán.
10. Si es necesario, ajuste el tiempo de cocción y la temperatura con los botones + o -.
 - a. **NOTA:** Presione el botón Sincronizar para sincronizar el tiempo de cocción en cada canasta para que ambos platos terminen de cocinarse al mismo tiempo.
11. Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.
 - a. **NOTA:** Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa. Para reanudar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio / pausa.
 - b. **NOTA:** Dos tercios a través del proceso de cocción, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará SHK, recordándole que es hora de agitar o sacudir su comida para cocinar uniformemente.
12. Cuando el tiempo restante llegue a las 00:00, la pantalla mostrará una cuenta regresiva de 20 segundos, la freidora de aire emitirá un pitido 5 veces y se apagará.
13. **Cocine usando solo una canasta:**
 1. Enchufe el cable de la freidora de aire a una toma de corriente. El control ON/OFF se iluminará en blanco.
 2. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear crujiente en la canasta de la freidora con el separador.

a. **ADVERTENCIA:** NO rebalsar. Para garantizar una cocción adecuada y la circulación del aire, NUNCA llene ninguna canasta de freidora de aire de más de 2/3 de su capacidad.

b. **NOTA:** Al freír al aire verduras frescas, no se recomienda agregar más de 2 a 3 tazas de alimentos a la canasta de la freidora de aire.

3. Inserte la canasta en la freidora de aire y fíjela en su lugar.
4. Pulse el control ON/OFF. El panel de control se iluminará.
5. Presione el botón L o R para configurar el proceso de cocción de los alimentos en la canasta deseada.
6. Presione la función de cocción deseada. El tiempo de cocción y la temperatura predeterminados parpadearán.
7. Si es necesario, ajuste el tiempo de cocción y la temperatura con los botones + o -.
8. Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.

a. **NOTA:** Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa. Para reanudar el proceso de cocción, pulse el botón de pausa de inicio.

b. **NOTA:** Dos tercios a través del proceso de cocción, la freidora de aire emitirá un pitido y la pantalla mostrará SHK, recordándole que es hora de agitar o sacudir su comida para cocinar uniformemente.

9. Cuando el tiempo restante llegue a las 00:00, la pantalla mostrará una cuenta regresiva de 20 segundos, la freidora de aire emitirá un pitido 5 veces y se apagará.

FUNCIONES ESPECIALES

Sincronizar cocción de alimentos:

- La función "Sincronizar" ajusta de forma independiente la temperatura y el tiempo de cocción en cada canasta para permitir que dos platos diferentes se terminen de cocinar al mismo tiempo. Para configurar, simplemente programe ambos lados, presione sincronizar e inicie / pause.
- El tiempo de cocción aparecerá en ambos lados y la cuenta atrás comenzará en el lado con más tiempo. Cuando el tiempo restante en ambos lados sea igual, la cuenta regresiva continuará en ambos lados.
- **NOTA:** Una vez que se ha iniciado la cocción, la función de sincronización no funcionará.

Doble cocción:

- La función “Doble cocción” le permite transferir configuraciones de una canasta a otra con solo tocar un botón. Para configurar, simplemente programe una de las canastas con la función de cocción, el tiempo y la temperatura deseados. Luego, presione doble cocción para copiar esa receta en la otra canasta. Finalmente, presione el botón de inicio / pausa para iniciar el proceso de cocción.

Recordatorio para girar:

- El recordatorio de sacudir le permite saber cuándo es el momento de agitar su comida. No tiene que hacer nada para configurar esta función. Dos tercios a través de la función de cocción, la pantalla mostrará SHK recordándole que agite o sacuda su comida para cocinarla uniformemente.

TÉCNICAS PARA FREIR CON AIRE

- **NOTA:** Consulte las selecciones de cocción preprogramadas o siga las instrucciones del paquete de alimentos para conocer la HORA y la TEMPERATURA sugeridas.
- Siempre seque los alimentos antes de cocinarlos para promover el dorado y evitar el exceso de humo.
- Algunas recetas pueden requerir pintar o rociar con aceite a mitad del proceso de cocción y ajustar el TIEMPO y la TEMPERATURA.
- **ADVERTENCIA:** Se debe tener extrema precaución al manipular cualquier alimento caliente, canasta o bandeja(s) para hornear crujiente. Evite el vapor que sale de la canasta de la freidora de aire y la comida.
- **PRECAUCIÓN:** Utilice siempre guantes de horno cuando manipule la canasta de freidora de aire caliente.
- **PRECAUCIÓN:** El aceite caliente puede acumularse en la base de la canasta. Tenga cuidado al retirar los alimentos cocinados.
- Para garantizar una textura crujiente, asegúrese de que la piel o la superficie exterior de los alimentos estén secas. Freír al aire pequeños lotes de alimentos recién empanizados.
- Cree más superficie cortando los alimentos en trozos más pequeños.
- Presione el empanado sobre los alimentos para ayudar a que se adhieran.

- Refrigere los alimentos empanizados durante al menos 30 minutos antes de freír al aire.
- Coloque los alimentos empanizados en la canasta de la freidora de aire de modo que no se toquen para permitir que el aire fluya a través de todas las superficies. El aceite en aerosol funciona mejor si se distribuye uniformemente; canola, oliva, aguacate, coco, semilla de uva, maní o aceite vegetal funcionan mejor.

CONSEJOS DE COCINA

Freir

- Como regla general, dependiendo de la comida y la cantidad a cocinar, los tiempos de cocción sugeridos pueden tener que reducirse ligeramente.

Asar

- Use un termómetro para carne insertado en el centro de la carne para determinar la cocción deseada.
- Cocine las carnes a 5 a 10 grados por debajo de la cocción deseada (temperatura interna). Deje reposar la carne de 15 a 20 minutos antes de servir. La temperatura de los alimentos continuará aumentando mientras la comida está reposando.
- Asar cortes grandes y tiernos de carne y aves de corral. Condimentar antes de cocinar suma al sabor y aroma durante la cocción.
- Una capa de grasa en la parte superior promueve un mejor dorado y proporciona un acabado natural.
- Para acelerar el proceso de dorado, pinte los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite, margarina o mantequilla derretida.

Dorar

- Use “Dorar” para derretir el queso o para dorar los ingredientes de miga o empanizados.
- Por lo general, “Dorar” se utiliza para cortes más delgados de carnes, o carnes marinadas, chuletas, aves de corral, pescado o frutas y verduras.
- Seque las carnes marinadas y pescados antes de asar a la parrilla. Siempre seque la carne con palmaditas para reducir el humo y promover el dorado durante el proceso de asar.

- Para acelerar el dorado y agregar sabor, pinte los cortes magros de carne, pollo y pescado con aceite o mantequilla derretida.
- Recorte el exceso de grasa de la carne y raye los bordes para evitar que se enrosquen.
- Descongelar las carnes congeladas y descongelar antes de asar a la parrilla.
- El tiempo de asado está determinado por la cocción deseada. Siempre use un termómetro para carne.

Hornear

- Verifique las instrucciones del paquete para determinar si el contenedor es adecuado para su uso en una freidora de aire.

Deshidratar

- **NOTA:** Al programar manualmente la selección del menú “Deshidratar”, el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de 1 hora.
- Deshidratar los alimentos frescos y maduros para preservar los nutrientes y mejorar el sabor.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Esta freidora de aire requiere muy poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. Cualquier servicio que requiera desmontaje que no sea la limpieza debe ser realizado por un técnico de reparación de electrodomésticos calificado.
- **ADVERTENCIA:** Deje que la freidora de aire de canasta simple o doble se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Desenchufe la freidora de aire de canasta simple o doble.
- Retire la canasta de la freidora de aire.
- Asegúrese de que la canasta de la freidora de aire, el separador y la bandeja para hornear crujiente se hayan enfriado completamente antes de limpiarlos.
- Lave la canasta de freidora de aire, el separador y la bandeja para hornear crujiente en agua tibia y jabón y enjuague bien. Secar a mano con un paño suave.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores abrasivos o productos de limpieza, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Solo la bandeja para hornear crujiente y el separador de canastas son aptos para lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, colóquelo en la repisa superior.
- Limpie la freidora de aire con un paño suave y húmedo no abrasivo para limpiarla. Luego use un paño suave y seco para secar todas las superficies.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
- Nunca guarde la freidora de aire mientras esté caliente o húmeda.
- Inserte la bandeja para hornear crujiente limpia y el separador dentro de la freidora de aire.
- Guarde la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

PÓLIZA DE GARANTÍA

En Kitchen Center nuestra prioridad que estés a gusto con tus producto y con la atención que damos a nuestros clientes.

En esta sección te explicamos la garantía de este producto y como hacerla efectiva.

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN

Satisfacción garantizada. Tuviste problemas de medidas, diseño o no te gusto el producto, No te preocupes, en Kitchen Center te ayudamos con esto.

En Kitchen Center todos nuestros productos cuentan con garantía de satisfacción. Si el producto que compraste, no satisface tus necesidades, no es compatible con tu cocina, ya sea, por la medida del producto, el diseño, o cualquier otro motivo, podrás cambiarlo o devolverlo, sin expresar causa.

Nuestra garantía de Satisfacción Garantizada, te da la posibilidad de cambiar o hacer la devolución de tu producto sin expresión de causa, hasta por un plazo de 10 días desde de la fecha de compra o recepción del producto.

Para poder ejercer esta garantía debes cumplir con las siguientes condiciones:

1. El producto debe estar sin uso.
2. Con todos sus accesorios.
3. Con sus embalajes originales.
4. En el caso de que sea procedente con los regalos promocionales asociados a la respectiva compra.
5. Debe estar en las mismas condiciones que fue entregado.

Para hacer uso de esta garantía de satisfacción, solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Esta garantía no aplica para productos respecto de los cuales ha sido debidamente informado por ser producto usado o de segunda selección.

GARANTÍA LEGAL

Kitchen Center se preocupa por el respeto a los derechos de los consumidores, en virtud de las disposiciones en la ley 19.496 de protección de los derechos de los consumidores, siempre será garantizada por Kitchen Center la garantía legal, esta consiste en que durante un plazo de 3 meses desde que fue recibido el producto, si este, es defectuoso, le faltan piezas o partes, no es apto para el uso que fue destinado, el producto fue anteriormente arreglado pero sus

deficiencias persisten o presenta nuevas fallas, siempre y cuando el producto no haya sido afectado por causa imputable al consumidor, usted podrá dentro de este plazo, elegir entre 3 opciones:

- Devolución del dinero.
- Cambio del producto.
- Reparación gratuita del producto.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

Este plazo se suspende por el tiempo en que el producto este siendo reparado con ocasión de uso de la garantía.

GARANTÍA DEL FABRICANTE

Si el producto que adquiriste cuenta con garantía convencional otorgada por el fabricante, cuyo plazo es mayor a la garantía legal de 3 meses, Kitchen Center siempre respetara este plazo. El plazo de esta garantía le será debidamente informado dependiendo el producto en cuestión al momento de realizar su compra.

Procede por las mismas causas que la garantía legal.

Para hacer efectiva esta garantía solo debes comunicarte a con nosotros a través del teléfono 600 7121 100 o dirigirte a cualquiera de nuestra tiendas, presentando tu boleta, factura o guía de despacho, o cualquier otro comprobante que acredite tu compra.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Quedaran excluidas de la garantía las fallas o defectos producidas por los siguientes motivos:

- Averías producidas por negligencia o mal uso del aparato por parte del cliente y/o terceros.
- Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a las condiciones meteorológicas adversas.
- Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y mantenimiento inadecuados.
- Defectos derivados de procedimientos de manipulación corte e instalación de forma no adecuada. Esta responsabilidad recaerá sobre el consumidor.
- Desgaste o deterioros estéticos del producto producidos por el uso.

- Daños ocasionados por la acumulación de cal.
- Daños provocados por uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, etc. Así mismo el producto limpia hornos que dañan el esmalte.
- Manipulación, reparación, instalación por personas no autorizadas o servicios técnicos no oficiales de Kitchen Center.

Te recomendamos siempre revisar el manual de uso del producto, allí encontrarás todas las características técnicas de tu producto como así mismo las condiciones específicas de la garantía.

Kitchen Center se reserva el derecho de realizar inspección técnica previa para verificar las condiciones del producto en caso de estimarlo necesario para evaluar la procedencia de la garantía.

GARANTÍA DE DESPACHO

En caso de que el producto hubiera sido despachado a su domicilio, usted contará con un plazo de 48 horas desde la recepción del producto para dar conformidad a su despacho, dentro de este plazo usted tendrá el deber de revisar que el producto adquirido no tenga daños estéticos producidos con ocasión del despacho, en caso de que este daño existe, deberá dar pronta noticia dentro de este plazo para que podamos reemplazar su producto por uno en óptimas condiciones.

OTROS

Para más información respecto de las garantías otorgadas por Kitchen Center, visite nuestro sitio web www.kitchencenter.cl.

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Kitchen Center S.p.A

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS

- *No intente desmontar no reparar el producto usted mismo ya que esto puede ser peligroso.*

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual contacte a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.
-

WWW.KITCHENCENTER.CL



WWW.KITCHENCENTER.CL