

# MANUAL DE USUARIO

## HORNO AIR FRYER

K-HA20



Lea este Manual de instrucciones antes de comenzar a operar este Horno Air Fryer.

Gracias por comprar este producto KALLEY.

Para más información visite [www.kalley.com.co](http://www.kalley.com.co)

o contáctenos de manera gratuita en la línea 01 8000 524 065

# Kalley®





## Índice

- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 2. Instrucciones de seguridad | 9. Recetario                  |
| 4. Conozca su Horno Air Fryer | 9. Papas fritas               |
| 5. Accesorios                 | 10. Tajadas de papa           |
| 5. Selección de funciones     | 10. Papas en cascós           |
| 6. Perilla de temperatura     | 11. Alitas de pollo picantes  |
| 6. Perilla de temporizador    | 11. Berenjena frita           |
| 7. Antes de usar              | 12. Langostinos picantes      |
| 7. Instrucciones de operación | 12. Limpieza y mantenimiento  |
| 7. Tostar                     | 13. Especificaciones técnicas |
| 8. Asar a la parrilla         | 13. Preguntas frecuentes      |
| 8. Hornear                    | 15. Medio ambiente            |
| 9. Freír con aire (Air Fryer) | 16. Para mayor comprensión    |

## Información Importante



### ADVERTENCIA:

Para reducir el peligro de descarga eléctrica, la cubierta no debe ser retirada, en el interior de este producto no hay piezas que puedan ser reparadas por personal no autorizado, cualquier reparación debe ser realizada por personal especializado de servicio técnico.

### IMPORTANTE:

Lea este Manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nuevo producto antes de que lo utilice por primera vez.

### ESTIMADO CLIENTE:

Gracias por haber adquirido este producto KALLEY. Para garantizar su seguridad y el buen funcionamiento de este producto por más tiempo, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones de seguridad.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de poner en funcionamiento este producto, asegúrese de leer todas las instrucciones de seguridad y operación.
2. Guarde estas instrucciones, puede llegar a necesitarlas en el futuro.

3. Preste atención y acate todas las advertencias de seguridad.
4. El incumplimiento de estas advertencias e instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves.
5. Este producto no debe ser utilizado, sin la supervisión de un adulto responsable, por niños menores de ocho años o aquellos con discapacidad física, sensorial o cognitiva.
6. Antes de conectar el horno, asegúrese de que el voltaje de salida y la frecuencia del circuito correspondan con el voltaje indicado en la etiqueta del producto.
7. No sumerja el cable o el enchufe en agua u otro líquido, esto puede ocasionar descargas eléctricas.
8. No utilice un cable de extensión con el horno a menos que sea completamente necesario.
9. Si se utiliza un cable de extensión, asegúrese de que tenga una clasificación eléctrica igual o superior a la de este producto.
10. No hale el cable de alimentación ni lo arrastre, no estire el cable sobre superficies afiladas o con esquinas.
11. No doble ni dañe el cable de alimentación.
12. No fuerce el enchufe a entrar en el tomacorriente.
13. Desenchufe siempre el horno mientras no lo utilice. Para desconectarlo, sujete el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable.
14. Desenchufe el equipo, antes de limpiar, revisar, hacer mantenimiento o mover el horno.



15. No mueva ni levante el horno mientras el cable de alimentación esté todavía conectado al tomacorriente o mientras esté encendido. Asegúrese siempre de que esté apagado y se haya enfriado antes de moverlo.
16. No utilice el horno si el enchufe, el cable o la unidad, están dañados.
17. Para obtener más información, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente Kalley 01 8000 524 065.
18. El horno está diseñado solo para uso doméstico. No lo utilice con fines comerciales.
19. No utilice el horno para otros usos que no sean los previstos.
20. Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con este producto.
21. No opere ni coloque ninguna parte del horno sobre o cerca de superficies calientes (como un fogón de gas o eléctrico).
22. No cubra el horno mientras esté en funcionamiento para evitar riesgos de incendio.
23. Esta unidad no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada por el usuario. No la intente reparar, desarmar o modificar.
24. Una instalación incorrecta puede resultar en riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
25. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Kalley puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
26. El horno no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o cualquier tipo de unidad de control remoto separada.
27. No toque las superficies calientes. La cubierta externa puede calentarse mientras el horno está en funcionamiento. Deje que la unidad se enfríe antes de insertar o quitar piezas.
28. Utilice siempre guantes de cocina para retirar la bandeja del horno. Deje que las piezas metálicas se enfríen completamente antes de limpiarlas.
29. Al usar el horno, mantenga por lo menos diez (10) centímetros de espacio libre alrededor de la unidad para permitir una circulación de aire adecuada.
30. No manipule el horno con las manos húmedas.
31. No coloque el horno sobre o cerca de materiales inflamables tales como cortinas o manteles.
32. Use siempre el horno en una superficie seca y estable.
33. Para evitar un riesgo de descarga eléctrica, no limpie el horno con esponjas metálicas, estas podrían romperse y tocar las partes eléctricas generando un riesgo y/o un corto circuito.
34. Deje que el horno se enfríe durante aproximadamente treinta (30) minutos antes de limpiarlo.
35. Tenga mucho cuidado al retirar los accesorios o al desechar la grasa u otros líquidos calientes del horno.
36. No introduzca alimentos de gran tamaño o utensilios metálicos en el horno, ya que puede crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
37. Cuando utilice, limpie o mueva el horno, evite tirar o golpear la puerta de vidrio, ya que el vidrio puede romperse.
38. Si la superficie de la puerta de vidrio está agrietada, apague el horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

## Información Importante



Siga las recomendaciones de conexión



Instale correctamente



No use en un espacio húmedo



Limpie con un paño seco



No bloquee los orificios de ventilación



En caso de incendio desenchufe la unidad



Desenchufe la unidad si no está en funcionamiento



No utilice cerca del agua



En caso de daño solicite mantenimiento



No intente realizar reparaciones



Tenga precaución con los niños



Use solo piezas autorizadas por el fabricante



No instale en lugares calientes



No modifique el enchufe polarizado



Proteja los cables



Use en superficies estables

## Conozca su Horno Air Fryer

1. Perilla de Función.
2. Perilla de Temperatura.
3. Luz indicadora de encendido.
4. Perilla de Temporizador.
5. Puerta de vidrio.
6. Niveles de altura del horno.





## Accesorios



**Bandeja para hornear:** se usa cuando se fríe con aire, se hornea o se asa y también se puede usar como bandeja de goteo para residuos.



**Rejilla:** se usa al hornear, asar y tostar.

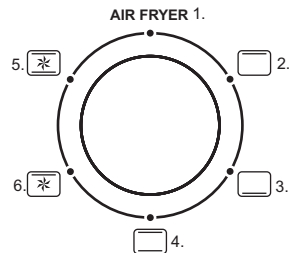


**Cesta de malla:** se usa cuando se fríe con aire.

**NOTA:** los accesorios se pueden colocar en cualquiera de los niveles de altura del horno.

## Selección de funciones

- Función Air Fryer:** ideal para freír alimentos utilizando aire caliente y sin aceites.
- Resistencia superior:** ideal para asar a la parrilla y gratinar.
- Resistencia inferior:** ideal para hornear.
- Resistencia superior e inferior:** ideal para tostar el pan y cocinar los alimentos con los métodos de horneado tradicionales.
- Resistencia superior e inferior + convección:** ideal para tostar el pan y cocinar los alimentos con los métodos de horneado tradicionales. El flujo de aire por convección ayuda a cocinar la preparación más rápido.
- Resistencia superior + convección:** ideal para asar a la parrilla y gratinar. El flujo de aire por convección ayuda a cocinar la preparación más rápido.

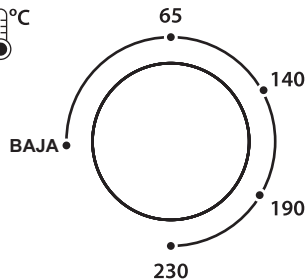




### Perilla de Temperatura

Ajuste la temperatura del horno girando la perilla hacia la derecha. Puede elegir una temperatura de hasta 230°C.

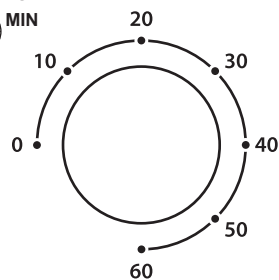
#### TEMPERATURA



### Perilla de Temporizador

Ajuste el temporizador girando la perilla hacia la derecha para seleccionar la duración deseada, que va de cero (0) a sesenta (60) minutos. La luz indicadora de encendido se iluminará cuando se haya seleccionado un valor para el temporizador.

#### TIEMPO




**NOTA:** para que comience el funcionamiento del horno, deberá seleccionar una opción en el temporizador.





## Antes de usar

1. Desempaque el producto y guarde todos los materiales de empaque hasta que se asegure de que su nuevo horno no esté dañado y funcione bien. El revestimiento plástico puede ser peligroso para los bebés y los niños, asegúrese de que todos los materiales de empaquetado estén fuera de su alcance.
2. Desenrolle el cable de alimentación y elimine cualquier tipo de pliegue. No lo utilice en caso de que esté dañado y comuníquese a la línea 01 8000 524 065.
3. Lave la bandeja para hornear, la cesta de malla y la rejilla en agua tibia con jabón. Séquelos bien antes de usarlos.
4. Enchufe el horno en un tomacorriente y enciéndalo.
5. Seleccione la función  "Resistencia superior e inferior + convección" desde la perilla de funciones. Ajuste la temperatura del horno al valor máximo (230 °C) y ajuste el temporizador a diez (10) minutos. Esto eliminará cualquier olor dentro del horno y quemará cualquier exceso de lubricantes utilizado en el proceso de fabricación.
6. Una vez que el temporizador finalice el ciclo y suene la campana, disminuya la temperatura a BAJA.
7. Desconecte el horno del tomacorriente y déjelo enfriar. Una vez que esté frío, use un paño suave para limpiar el producto por dentro. No use productos de limpieza abrasivos ni esponjas metálicas.

### NOTAS:

- Puede percibir que se emite un ligero olor durante el uso inicial. Esto es normal y cesará con el uso continuo.
- El horno no funcionará a no ser que haya seleccionado un tiempo en el temporizador. La luz indicadora de encendido se iluminará cuando se seleccione un ajuste de tiempo.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**ADVERTENCIA:** después de usarlo, el horno estará muy caliente. Para evitar riesgos de quemadura, asegúrese de usar guantes para horno o pinzas de cocina.


### Tostar

Tueste panes, panecillos, ponqués y otras preparaciones para el desayuno.

1. Ponga la comida que va a tostar en la rejilla. Si sólo quiere tostar uno (1) o dos (2) productos, ponga los productos en el centro de la rejilla.
2. Inserte la rejilla en el horno, situándola en el nivel intermedio.
3. Conecte el horno al tomacorriente y enciéndalo.
4. Ponga la temperatura del horno que desee. Para tostar, se recomienda ponerla a 180 °C.

## Información Importante




5. Ponga la perilla de funciones en la posición  "Resistencia superior e inferior".
6. Encienda el horno girando la perilla del temporizador hacia la derecha hasta el ajuste de tiempo deseado. La luz indicadora de encendido se iluminará para hacerle saber que el horno está en funcionamiento.
7. Una vez que el temporizador termine y suene la campana, ponga la perilla de temperatura en la posición BAJA.
8. Para retirar la rejilla use guantes para hornear. Se recomienda usar pinzas de cocina para retirar la comida la rejilla mientras esté caliente.

**NOTA:** para tostar no necesita precalentar el horno.

## Asar a la parrilla

Puede usar el horno para asar cortes de carne, tortillas o vegetales. El flujo de aire por convección ayuda a cocinar sus preparaciones más rápido.


1. Inserte la rejilla en el horno, situándola en el nivel intermedio.
2. Se recomienda usar la bandeja para hornear como bandeja para goteos o residuos y así evitar derrames que ensucien el horno. Puede cubrir la bandeja para hornear con papel aluminio para hacer la limpieza aún más sencilla.
3. Ponga la comida que va a asar directamente en la rejilla.
4. Conecte el horno en un tomacorriente y enciéndalo.
5. Ponga la temperatura que desee desde la perilla de temperatura.

6. Ponga la perilla de funciones en la posición  "Resistencia superior + convección".
7. Encienda el horno al ajustar el temporizador en el tiempo deseado. El indicador de encendido se iluminará para hacerle saber que el horno ya está en funcionamiento.
8. Una vez que el temporizador termine y suene la campana, ponga la temperatura en la posición BAJA.
9. Para retirar la rejilla use guantes para hornear. Se recomienda usar pinzas de cocina para retirar la comida la rejilla mientras esté caliente.

**NOTA:** para asar no necesita precalentar el horno.

## Hornear

El horno es ideal para hornear pasteles, panecillos, galletas y demás.

1. Inserte la bandeja para hornear, situándola en el nivel intermedio o inferior, dependiendo de lo que esté horneando.
2. Conecte el horno en un tomacorriente y enciéndalo.
3. Ponga la perilla de funciones en la posición  "Resistencia inferior".
4. Encienda el horno al ajustar el temporizador en el tiempo deseado. El indicador de encendido se iluminará para hacerle saber que el horno ya está en funcionamiento.
5. Una vez que el temporizador termine y suene la campana, ponga la temperatura en la posición BAJA.



- Para retirar la bandeja use guantes para hornear. Se recomienda usar pinzas de cocina para retirar la comida la bandeja mientras esté caliente.

### Freír con aire (air fryer)

El horno es ideal para freír con aire papas fritas, pollo, pescado y demás.

- Ponga la comida que va a freír en la cesta de malla. Luego ponga la cesta de malla encima de la bandeja para hornear. La bandeja servirá para recoger los goteos o residuos durante el proceso de cocción.
- Inserte la bandeja para hornear junto con la cesta de malla en el horno, situándolas en el nivel intermedio o inferior dependiendo de lo que esté preparando con aire.
- Conecte el horno en un tomacorriente y enciéndalo.
- Ponga la perilla de funciones en la posición AIR FRYER.
- Encienda el horno al ajustar el temporizador en el tiempo deseado. El indicador de encendido se iluminará para hacerle saber que el horno ya está en funcionamiento.
- Una vez que el temporizador termine y suene la campana, ponga la temperatura en la posición BAJA.
- Para retirar la bandeja y la cesta de malla use guantes para hornear. Se recomienda usar pinzas de cocina para retirar la comida la bandeja y la cesta de malla mientras esté caliente.

## RECETARIO

Antes de iniciar la cocción ajuste la perilla de funciones en la posición AIR FRYER.

### Papas fritas

- 450 g de papa.
- Una (1) cucharada de aceite de oliva.
- Sal al gusto.

#### Preparación:

- Pele las papas y córtelas a lo largo, asegúrese de hacer cortes finos y delgados.
- Remoje las papas en agua por aproximadamente veinte (20) minutos, luego séquelas con una toalla de papel.
- Mezcle el aceite de oliva y la sal en un recipiente hasta que estén bien combinados, luego eche la mezcla sobre las papas.
- Ponga las papas en la cesta de malla.
- Ubique la cesta de malla sobre la bandeja para hornear, luego ponga la bandeja en el nivel intermedio del horno.
- Seleccione AIR FRYER desde la perilla de funciones.
- Establezca la temperatura del horno a 200 °C.
- Ponga el temporizador a veinte (20) minutos.
- Para una cocción más uniforme, recuerde dar la vuelta a las papas a la mitad del proceso de cocción.



## Tajadas de papa

Ingredientes:

- 450 g de papas.
- Un (1) diente de ajo picado.
- Una (1) cucharada de tomillo fresco.
- Una (1) cucharada de aceite de oliva.

**Preparación:**

1. Pele las papas y córtelas en rodajas delgadas.
2. Remoje las rodajas de papa en agua por aproximadamente veinte (20) minutos, luego séquelas con una toalla de papel.
3. Mezcle el aceite de oliva, el ajo y el tomillo en un recipiente hasta que estén bien combinados, luego eche la mezcla sobre las rodajas de papa.
4. Ponga las rodajas de papa en la cesta de malla.
5. Ubique la cesta de malla sobre la bandeja para hornear, luego ponga la bandeja en el nivel intermedio del horno.
6. Seleccione AIR FRYER desde la perilla de funciones.
7. Establezca la temperatura del horno a 180 °C.
8. Ponga el temporizador a veinte (20) minutos.
9. Para una cocción más uniforme, recuerde dar la vuelta a las papas a la mitad del proceso de cocción.

## Papas en cascós

Ingredientes:

- 450 g de papas
- Una (1) cucharada de aceite de oliva
- Sal al gusto.
- Una (1) cucharada de comino molido.
- Una (1) cucharada de cilantro molido.
- Una (1) cucharada de pimentón molido.

**Preparación:**

1. Corte las papas en cascós y remojelas en agua por aproximadamente veinte (20) minutos, luego séquelas con una toalla de papel.
2. Mezcle el aceite de oliva, el comino, la sal, el cilantro y el pimentón en un recipiente hasta que estén bien combinados, luego eche la mezcla sobre las papas en cascós.
3. Ponga las papas en cascós en la cesta de malla. Ubique la cesta de malla sobre la bandeja para hornear, luego ponga la bandeja en el nivel intermedio del horno.
4. Seleccione AIR FRYER desde la perilla de funciones.
5. Establezca la temperatura del horno a 180 °C.
6. Ponga el temporizador a veinte (20) minutos.
7. Para una cocción más uniforme, recuerde dar la vuelta a las papas a la mitad del proceso de cocción.
8. Sirva con crema agria y aji dulce (opcional).



## Alitas de pollo picantes

### Ingredientes:

- Un (1) diente de ajo picado.
- Media (½) cucharada de mostaza.
- Una (1) cucharada de pimentón.
- Una (1) cucharada de aceite de oliva.
- Doce (12) alitas de pollo medianas.

### Preparación:

1. Mezcle el ajo picado, la mostaza y el pimentón en un recipiente hasta que esté bien combinado, luego agregue el aceite de oliva y revuelva.
2. Revuelva las alitas de pollo con la mezcla y déjelas marinar por al menos una (1) hora antes de cocinar.
3. Ponga las alitas en la cesta de malla.
4. Ubique la cesta de malla sobre la bandeja para hornear, luego ponga la bandeja en el nivel intermedio del horno.
5. Seleccione AIR FRYER desde la perilla de funciones.
6. Establezca la temperatura del horno a 180 °C.
7. Ponga el temporizador a treinta (30) minutos.
8. Voltee las alitas durante el proceso de cocción. Cocine hasta que la piel del pollo esté crujiente y con un tono dorado.

## Berenjena frita

### Ingredientes:

- 400 g de berenjena.
- Un (1) pedazo pequeño de jengibre, cortado en cubos.
- Un (1) diente de ajo.
- Una (1) cucharada de aceite de oliva.
- Una (1) cucharada de comino molido.
- Una (1) cucharada de salsa de soya.

### Preparación:

1. Corte los extremos de la berenjena y enjuáguela, luego corte la berenjena en tiras delgadas.
2. Pique el jengibre y el ajo, luego combine y añada la salsa de soya y el comino. Eche la mezcla sobre las rodajas de berenjena.
3. Ponga la berenjena en la cesta de malla.
4. Ubique la cesta de malla sobre la bandeja para hornear, luego ponga la bandeja en nivel intermedio del horno.
5. Seleccione AIR FRYER desde la perilla de funciones.
6. Establezca la temperatura del horno a 180 °C.
7. Ponga el temporizador a cinco (5) minutos.
8. Cocine la berenjena hasta que esté suave y luego espolvoree la berenjena con condimentos y cocine de ocho (8) a diez (10) minutos.



## Langostinos picantes

Ingredientes:

- Una (1) cucharada de aceite de oliva.
- Un (1) diente de ajo picado.
- Ajíes rojos, finamente picados.
- Pimienta negra picante.
- Pimentón (opcional).
- Diez (10) langostinos medianos.

**Preparación:**

1. Cubra ligeramente los langostinos con aceite de oliva y colóquelos en la cesta de malla.
2. Ubique la cesta de malla sobre la bandeja para hornear, luego ponga la bandeja en el nivel intermedio del horno.
3. Seleccione AIR FRYER desde la perilla de funciones.
4. Establezca la temperatura del horno a 200 °C.
5. Ponga el temporizador de cinco (5) a ocho (8) minutos.
6. Combine los ajíes picados, el ajo picado, la pimienta negra y el pimentón (opcional), luego mezcle todo con el aceite de oliva.
7. Use la mezcla como salsa para remojar los langostinos.

## Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar, asegúrese siempre de que la unidad esté desconectada del tomacorriente y que el equipo se haya enfriado completamente.
2. Limpie el interior y el exterior del horno con un paño húmedo y luego séquelo. El horno tardará aproximadamente sesenta (60) minutos en enfriarse lo suficiente como para poder manejarlo y limpiarlo de manera segura. Lave la cesta de malla, la bandeja de hornear y la rejilla en agua tibia con jabón, luego enjuague y seque completamente.
3. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de volver a colocarlas en el horno.

### ADVERTENCIAS:

- No use esponjas de metal para limpiar el horno, algunas piezas pueden tocar las partes eléctricas del horno, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Nunca sumerja el cable ni el enchufe del horno en agua o ningún líquido cuando lo esté limpiando.

### NOTAS:

- Asegúrese siempre de que el horno esté apagado y desconectado cuando no lo esté usando. La unidad debe estar completamente fría antes de limpiarla.
- No use limpiadores abrasivos para limpiar el horno, ya que esto puede dañar el acabado del producto.



## Especificaciones técnicas

**Modelo:** K-HA20

**Alimentación:** 220-240 V ~ 50-60 Hz

**Consumo de energía:** 1500 W

**Capacidad:** 20 L

**Dimensiones:** 400 x 392 x 346 mm



## Preguntas frecuentes

Primero intente encontrar una solución al problema. De lo contrario, comuníquese con el centro de servicio autorizado.

### POSIBLE PROBLEMA

### POSIBLE CAUSA O SOLUCIÓN

¿Por qué el horno no enciende?

- Revise si el horno está conectado de manera correcta en el tomacorriente y que esté encendido.
- El horno no empezará a cocinar hasta que se haya seleccionado el tiempo de cocción. Para seleccionar el tiempo de cocción, gire la perilla del temporizador.

¿Por qué no se cocina bien la comida?

- Posiblemente ha excedido la capacidad el horno, divida las porciones y cocínelas en ciclos diferentes. Esto cocinará la comida de manera más uniforme y completa.
- Se estableció una temperatura muy baja, increméntela.
- La comida no ha tenido suficiente tiempo para cocinarse, incremente el tiempo de cocción.

## Información Importante



### POSIBLE PROBLEMA    POSIBLE CAUSA O SOLUCIÓN

¿Por qué la comida no se cocinó de forma uniforme?

- Ciertos alimentos pueden necesitar ser agitados a mitad del proceso de cocción.

¿Por qué la bandeja para hornear o la rejilla no se deslizan dentro del horno correctamente?

- Hay demasiada comida en la cesta de malla, bandeja para hornear o en la rejilla. Quite algo de comida y vuelva a intentarlo.
- La bandeja para hornear o la rejilla no se alinearon correctamente, alinee la bandeja para hornear o la rejilla con las ranuras ubicadas en el interior del horno.

¿Por qué se emite humo blanco durante la cocción?

- El alimento que contiene puede ser demasiado grasoso. Los alimentos grasosos emitirán grasa/aceite en el horno y cuando se calienta, puede

### POSIBLE PROBLEMA    POSIBLE CAUSA O SOLUCIÓN

¿Por qué no están crujientes las papas fritas?

- Puede haber una falta de aceite y demasiada humedad. Asegúrese de haber secado las papas fritas después de enjuagarlas. Eventualmente agregue más aceite a las papas antes de cocinarlas.
- Las papas fritas pueden ser demasiado grandes, intente cortar las papas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.





Si después de hacer todas estas verificaciones no obtiene resultados, o no es solucionado su problema, contacte al personal autorizado por Kalley a la línea 01 8000 524 065.

Para más información visite [www.kalley.com.co/centros-de-servicio](http://www.kalley.com.co/centros-de-servicio).

No permita que personal no autorizado por Kalley intervenga su producto, de lo contrario perderá la garantía.

## MEDIO AMBIENTE

Cuando desee desechar este producto, debe depositarlo de manera adecuada en un centro de recolección de residuos electrónicos o contenedores destinados para este fin. Así contribuye a cuidar el medioambiente. Para más información contáctenos a la línea 01-8000-524-065.



### ADVERTENCIA ESPECIAL

El símbolo de reciclaje indica que no se puede eliminar este producto con los residuos domésticos.



## Información Importante



### Para mayor comprensión

**Descarga eléctrica:** paso de corriente eléctrica por un objeto o una persona.

**Centro de servicio autorizado:** empresa contratada por Kalley destinada para la prestación del servicio técnico dentro y fuera de la garantía del producto.

**Fuente de calor:** elemento emisor de altas temperaturas como estufas, calefactores, radiadores, hornos, entre otros.

**Enchufe polarizado:** tipo de conector que garantiza la conexión apropiada del producto con el tomacorriente y a su vez a la red eléctrica de la casa, se caracteriza por tener una clavija (pin) más ancha que la otra.

**Tomacorriente:** dispositivo de corriente eléctrica, generalmente fijado a la pared, donde se conectan los distintos enchufes de los artículos eléctricos.

**Campo electromagnético (CEM):** es un campo físico producido por elementos cargados eléctricamente, que afecta a partículas con carga eléctrica.

**Nota:** este manual es para uso común. Las figuras e ilustraciones en este manual de usuario se proporcionan solo como referencia y pueden diferir de la apariencia real del producto.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



The logo features the word "Kalley" in a bold, white, sans-serif font. A white, curved line arches over the letters "a" and "l", starting above the "a" and ending above the "l". A small registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the final "y".

**Kalley**®