



Westinghouse

Instructions Instrucciones

9 L Digital Air Fryer | Freidora de Aire Digital

WKAF809



Rev. 03/24

HOUSEHOLD USE ONLY | SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

CONTENT

INTENDED USE	4
IMPORTANT SAFEGUARDS	4
DESCRIPTION OF PARTS	6
IMPORTANT	6
Danger	6
WARNING.....	7
Caution	7
BEFORE FIRST USE	7
PREPARING FOR USE	8
USING THE APPLIANCE	8
Hot air frying	8
CONTROL PANEL INSTRUCTIONS	9
Operation Instructions	9
Auto menus settings	10
CLEANING	12
STORAGE	12
TROUBLESHOOTING	12
DISPOSAL	14
INFORMATION AND SERVICE	14

USO PREVISTO	15
CONSIDERACIONES IMPORTANTES	15
DESCRIPCIÓN DE PARTES.....	17
IMPORTANTE	17
Peligro.....	17
ADVERTENCIA	18
Precaución	18
ANTES DEL PRIMER USO	19
PREPARACIÓN PARA EL USO	19
USO DEL APARATO.....	19
Freír con aire caliente.....	19
CONTROL PANEL INSTRUCTIONS	20
Instrucciones de operación.....	20
Configuración de menús automáticos.....	22
LIMPIEZA	23
ALMACENAMIENTO.....	23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
DESECHO	25
INFORMACIÓN Y SERVICIO	26
GARANTÍA	27

INTENDED USE

Use the device only for the purpose intended. Any other use may result in damage to the device or injuries.

IMPORTANT SAFEGUARDS

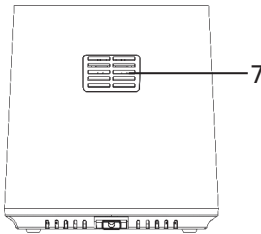
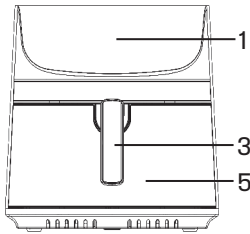
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or

separate remote-control system.

17. This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;

DESCRIPTION OF PARTS



1. Display panel
2. Rack
3. Handle
4. Pot cover
5. Main housing
6. Frying Pot
7. Air outlet

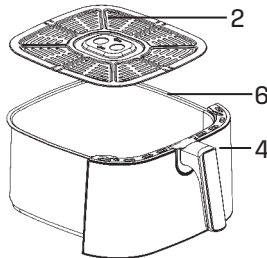
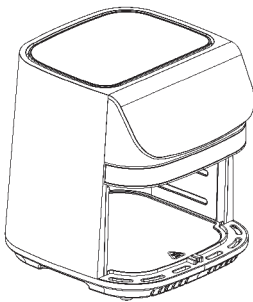


Fig.1

IMPORTANT

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.1)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the rack in the pot. Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Caution: Do not press the button on the handle during shaking.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready or not. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that

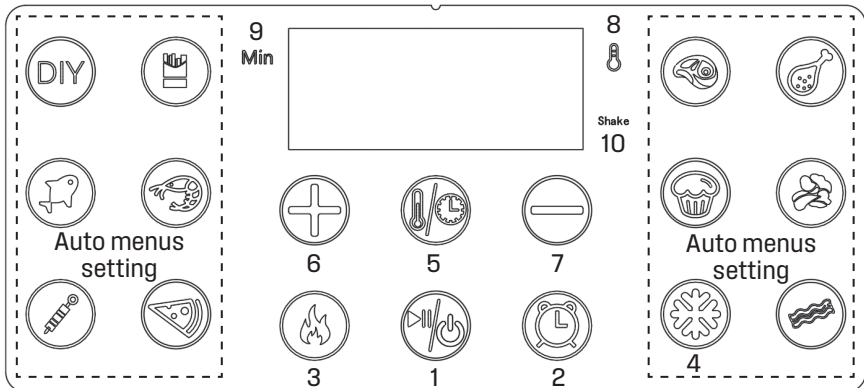
has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Operation Instructions

1. - Power On / Off

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds, it will make the unit default temperature 200, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time, it will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. "OFF" will show on screen. "OFF" light goes out and the fan stops working 20 seconds later and entire device totally stop working.


Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

2. - Timer

The reservation default is 2 hours, one hour increments, total 24 hours.

3. - Preheat

Press button, then press start working. Choose one menu and press

Menu key and preheat key light up at the same time press  start working. At the beginning of preheating the power button and the corresponding menu of the device are on, the preheat key is on, and the rest are off. The buzzer rings once, and the digital tube of the device displays "PRE" (that is, when preheating, the device is not allowed to modify the target temperature, you can only click the power button to cancel the preheating, and the device will return to the function selection state. After preheating is completed, the digital tube "ADD" shines, the buzzer rings five times, the product stops heating, and the fan stops working when the deep-fried blue is pulled out and then reset, the device enters the "cooking state" if the device does not perform any operation in 20 minutes after the device is preheated, the device returns to the standby state; Or fry blue after extraction for 20 minutes without putting in, the product returns to standby state.

4. Defrost

Defrost food by pressing the defrost key default 80°C 5 minutes. The time or temperature key can be used to add or subtract, the thawing function is started, and the alarm icon is on.

5. Temperature / Time

Control temperature and time setting.

6. & 7. Increase and Decrease

Temperature Control Decrease and Increase.

Time Control Decrease and Increase.

Symbols enable you to increase or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.

Symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Indicator light 8. & 9. Min

Temperature/Timer indicators.

Indicator light 10. *Shake*

Shake reminder

Auto menus settings

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in

origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
DIY		15	200	
Frozen french fries	1000	21	200	Shake
fish	1000	21	200	Shake
Shrimp	1000	15	180	Shake
Barbecue	1000	18	200	Shake
Pizza	10 inch	11	170	
Steak	500	10	200	Shake
Chicken wing	1000	25	180	Shake
Cake	300	12	160	
Vegetable	500	17	160	Shake

Defrost		5	80	
Bacon	700	11	200	Shake

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold. CARE AND MAINTENANCE

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.

The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

DISPOSAL

Proper disposal of this product.



This label indicates that, in the EU, electronic devices cannot be disposed of with regular household waste.

Please use the return or collections systems of your municipality or contact the seller where you purchased this product.

INFORMATION AND SERVICE

If you have question or concerns about your product, please visit our website:



 <https://info.westinghousehomeware.com/>

In line with our policy of continuous product development, we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

USO PREVISTO

Utilice el dispositivo únicamente para el fin previsto. Cualquier otro uso puede provocar daños al dispositivo o lesiones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

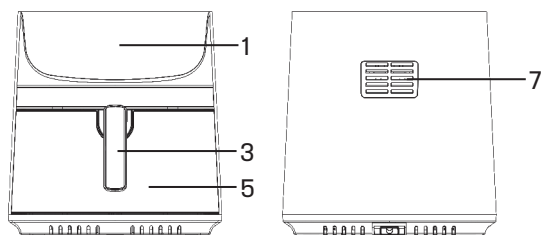
Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato eléctrico. lo siguiente básico Siempre se deben seguir precauciones:

1. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con discapacidad física, capacidades sensoriales o mentales diferentes, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan leído todas las instrucciones y estén con una persona responsable.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calentar. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. Las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo deberá tocarse únicamente por los mangos previstos y las superficies de agarre, con protección térmica como guantes o similar. Otras superficies distintas a las previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de ser tocadas.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que entré en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni en un lugar caliente, por ejemplo un horno.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable al tomacorriente de pared. Al ser desconectado, apague y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento solo si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso de el aparato de forma segura y comprenda los peligros que implica. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario

no deberán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.

15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los aparatos no están destinados a funcionar mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
17. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en lugares como:
 - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - ambientes tipo alojamiento y desayuno, ni similares.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Panel de visualización
2. Rejilla
3. Mango
4. Cubierta
5. Carcasa principal
6. Olla para freír
7. Salida de aire

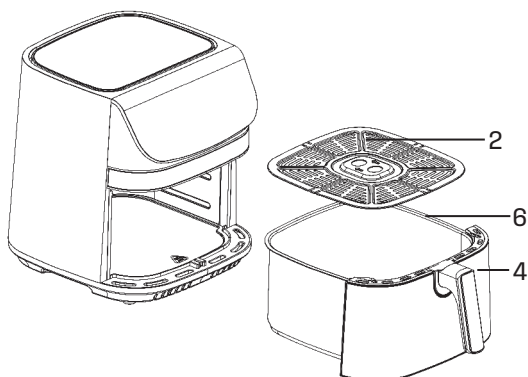


Fig.1

IMPORTANTE

Peligro

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y comprenda los peligros que implica. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni enjuagarlo bajo la canilla.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar que se produzcan descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en el cesto, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

- No llene la olla con aceite ya que esto puede causar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas. ▪ No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Dejar al menos 10cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm de espacio libre encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantene sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de la salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig.1)
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

Precaución

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. Puede que no sea seguro utilizarlo en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros lugares no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, Bed and Breakfast y otros entornos de ese estilo.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde su validez y podremos declinar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 min para enfriarse y para manipularlo o limpiarlo sin peligro.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de lavavajillas y un producto no abrasivo.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Se trata de una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llenes la olla con aceite o grasa para freír.

Aviso: Cuando su freidora se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la rejilla en la olla. No llenes la olla con aceite ni ningún otro líquido. No ponga nada encima del aparato, el flujo de aire se verá interrumpido y afectará el aire caliente y el resultado de la fritura..

USO DEL APARATO

Con el oil-free se pueden preparar una gran variedad de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente.
3. Ponga los ingredientes en la olla.
4. Vuelva a colocar la olla en la freidora de aire caliente, observando alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca utilices la olla sin la rejilla dentro.

Precaución: no toque la olla durante y después de su uso, ya que se calienta mucho. Por favor sujete siempre la olla por el asa.

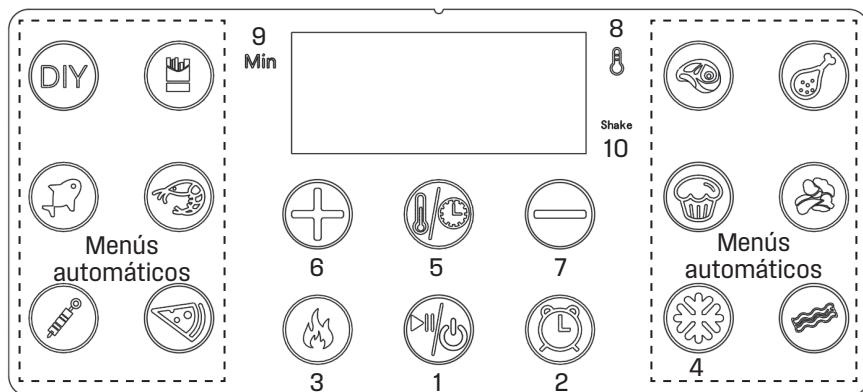
5. Determine el tiempo de preparación requerido para los ingredientes (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren agitarse a la mitad del tiempo de preparación (ver sección "Configuración" de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla para freír el aparato por el asa y agítela. Luego deslice la olla nuevamente en la freidora.

Precaución: No presione el botón del mango mientras agita.

Consejo: si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando haya que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el cronómetro nuevamente al tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, que indica que se ha cumplido el tiempo de preparación establecido, transcurrido el tiempo, saque la olla del aparato. **Consejo:** Puedes ajustar la temperatura o el tiempo según tu gusto durante el uso. Su ajuste se mantendrá durante aproximadamente un minuto después de sacar el recipiente de la freidora.
8. Comprueba si los ingredientes están listos o no. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador para unos minutos más.
9. Para retirar la comida, saque la olla de la freidora de aire caliente. No pongas la olla boca abajo con la rejilla aún colocada, ya que el exceso de aceite que que se ha acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la olla dependiendo de la tipo de ingredientes en la freidora.
10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



Instrucciones de operación

1. - Encendido/Apagado





Una vez que la canasta y la olla estén colocadas correctamente en la carcasa principal, la luz de encendido se encenderá. Al presionar la tecla de encendido durante 3 segundos, la unidad se configurará como predeterminada, con una temperatura de 200°C, y el tiempo de cocción se fijará en 15 minutos. Presionando la tecla de encendido por segunda vez, iniciará el proceso de cocción. Al presionar la tecla de encendido durante 3 segundos, apagará el dispositivo durante la cocción. "OFF" se mostrará en la pantalla. La luz se apagará y el ventilador dejará de funcionar 20 segundos después y todo el dispositivo apagará.

Nota: Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

2. - Temporizador

El predeterminado es de 2 horas, en incrementos de una hora, en total 24 horas.

3. - Precalentar

Presiona el botón  luego presiona  para comenzar. Elija una opción y luego  la tecla de menú y la tecla de precalentamiento se iluminan al mismo tiempo que presiona  para comenzar a funcionar.

Al iniciar el precalentamiento el botón de encendido y el menú correspondiente del dispositivo está encendido, la tecla de precalentamiento está encendida y el resto está apagado. El timbre suena una vez y la pantalla digital del dispositivo muestra "PRE" (es decir, al precalentar), el dispositivo no permite modificar la temperatura, solo puede hacer click en el botón de encendido para cancelar el precalentamiento y el dispositivo volverá al estado de selección de función. Una vez completado el precalentamiento, la pantalla dirá "ADD", el timbre suena cinco veces, el producto deja de calentarse y el ventilador deja de funcionar y luego se reinicia, el dispositivo entra en el "estado de cocción". Si el dispositivo no realiza cualquier operación en 20 minutos después de precalentar el dispositivo, el dispositivo regresa al estado de espera..

4. Descongelar

Descongele los alimentos presionando la tecla de descongelado, por defecto 80°C 5 minutos. El tiempo o la tecla de temperatura se pueden utilizar para sumar o restar, se inicia la función de descongelamiento y el icono de alarma estará encendido.

5. Temperatura /Tiempo

Controla la temperatura y la configuración del tiempo.

6. & 7. Aumentar y Disminuir

Disminución y aumento del control de temperatura.

Disminución y Aumento del control de tiempo.

Los símbolos le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5°C a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 80°C-200°C.

Los símbolos le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener la tecla presionada cambiará rápidamente el tiempo.

Luz indicadora 8. & 9. Min

Indicadores de temperatura/temporizador.

Luz indicadora 10. Shake

Recordatorio de agitado.

Configuración de menús automáticos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Nota: Tenga en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, sacar brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas altera la temperatura del proceso.

Consejos:

- Los ingredientes más pequeños normalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir ingredientes fritos de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas.
- Los snacks que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. También requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche, o si quieres freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar los ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante hasta 10 minutos.

Ingredientes	Cantidad min y máx (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar
Manual		15	200	
Papas fritas congeladas	1000	21	200	Agitar
Pescados	1000	21	200	Agitar
Camarones	1000	15	180	Agitar
Barbacoa	1000	18	200	Agitar
Pizza	10 inch	11	170	
Carne	500	10	200	Agitar
Alitas de pollo	1000	25	180	Agitar
Torta	300	12	160	
Vegetales	500	17	160	Agitar
Descongelar		5	80	
Panceta	700	11	200	Agitar

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora todavía está fría.

LIMPIEZA

Limpie el aparato, la olla y la rejilla después de cada uso.

No utilice utensilios de cocina metálicos ni abrasivos. No utilice materiales de limpieza para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

3. Limpie la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente suave y una esponja no abrasiva. Puedes utilizar líquido desengrasante para eliminar los restos de suciedad.

Consejo: Si hay suciedad pegada a la rejilla o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de detergente suave. Coloque la rejilla en la olla y deje que la olla y la rejilla se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato en una toma con cable a tierra.
	No ajustó el temporizador	Ajuste el temporizador para que la freidora comience a funcionar.
La comida no se cocina.	La cantidad de comida en la freidora es demasiada.	Coloque lotes más pequeños en la canasta.
	La temperatura es muy baja.	Configure la tecla de temperatura requerida (consulte "configuración" en "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Configure el temporizador según sea necesario (ver Configuración en el capítulo Uso del aparato).
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Los snacks fritos no quedan crujientes.	Usaste un tipo de snack destinados a estar preparado en un freidora tradicional.	Utilice snacks horneados o unte muy poco aceite sobre los bocadillos para un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la sartén en el aparato adecuadamente.	Hay demasiado ingredientes en la olla.	No llene la olla por sobre la marca de máximo.
	La rejilla no está colocada correctamente.	Empuje la rejilla hacia abajo en la olla hasta que no pueda más.

Sale humo blanco del aparato.	Hay demasiado ingredientes en la olla.	No llene la olla por sobre la marca de máximo.
	La olla todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrate de limpiarla bien después de cada uso.
Las papas fritas se fríen de manera desigual.	No usaste el tipo de papa correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura..
	No enjuagaste las papas correctamente antes de freírlas.	Enjuague bien las papas para eliminar el almidón.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes.	Lo crujiente de las papas fritas dependa de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

DESECHO

Eliminación adecuada de este producto.



Esta etiqueta indica que los dispositivos electrónicos no se pueden desechar con la basura doméstica habitual.

Por favor utiliza los sistemas de devolución o recogida de tu municipio o contacta con el vendedor donde adquirió este producto.

INFORMACIÓN Y SERVICIO

Si tiene preguntas o inquietudes sobre su producto, visite nuestro sitio web:



 <https://info.westinghousehomeware.com/>

De acuerdo con nuestra política de desarrollo continuo de productos, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto, embalaje y documentación sin previo aviso.

GARANTÍA

Este producto está garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un período de doce meses a partir de la fecha de compra. La obligación del vendedor bajo esta garantía se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantía quedará sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por un uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producción tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuníquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

Garantía limitada a 12 meses

Tipo de aparato: _____

N° de modelo: _____

Fecha de compra: _____

Producto comprado en: _____

Su nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

N° de serie: _____

¡IMPORTANTE!

Por favor guarde esta garantía junto con el recibo de compra, ambos deben ser presentados junto con el producto. En caso contrario la garantía no tendrá validez.

SERVICIO TECNICO: Santo Domingo 3220 - Barracas, CABA

Lunes a Viernes de 10 a 15hs

TEL: (011) 5353-0374 / Whatsapp (solo mensajes): 1131235984

EMAIL: attcliente@fagsystems.com.ar



® and Westinghouse are trademarks of Westinghouse Electric Corporation.
Used under license by Westinghouse Homeware (HK) Co. All Rights Reserved.