

- peligros involucrados. Los niños no debe jugar con el aparato. La limpieza y su uso no deben ser hechos por los niños a menos que tengan más de 8 años y están supervisados.
- 15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 16. Los aparatos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o control remoto separado del sistema.
- 17. Este aparato está diseñado solo para uso doméstico y no para lugares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencias;
 - ambientes tipo bed and breakfast.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años. años y más, y personas con discapacidad física, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato en un lugar seguro de manera que entiendan los peligros involucrados. Los niños no debe jugar con el aparato. La limpieza y su uso no serán hechos por los niños a menos que sean mayores de 8 años y están supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene electricidad ni componentes y elementos calefactores, en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos del calentador.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la sartén con aceite ya que podría provocar un incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está funcionando. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

Advertencia

- Verificar si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al de lared local.
- No utilice el aparato si presenta algún daño en enchufe, cable de alimentación u otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o arreglar 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 o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los lados y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no esté descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través las aberturas de salida de aire, mantenga las manos y la cara una distancia segura del vapor y de las aperturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la canasta del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro salir del aparato. Espere a que el humo se detenga antes de retirar la canasta del aparato.

Precaución

- Asegúrese de que el aparato esté colocado en una posición horizontal y uniforme y sobre una superficie estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. El producto puede no ser adecuado para ser utilizado de forma segura en entornos como cocinas, granjas, moteles y lugares no residenciales. Tampoco está destinado a ser usado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza incorrectamente o para fines profesionales o fines semiprofesionales o si no se utiliza lebidamente o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones en este manual del usuario, la garantía pierde su validez y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no se utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de manejar o limpiar con seguridad.

**PARA EL PRIMER USO
Desembalaje y control**

1. Saque con cuidado el dispositivo y sus accesorios del embalaje. Conserve el embalaje en caso de que desee guardar el dispositivo o transportarlo más tarde. Si decide desechar el embalaje, entonces por favor hágalo de acuerdo con las leyes y reglamentos aplicables.
2. Compruebe que el contenido del embalaje esté completo y sin daños. Si el contenido del embalaje no está completo o está dañado, no utilice el dispositivo. Devuélvalo a su punto de venta inmediatamente.
3. Limpie el dispositivo y todos los accesorios antes de primer uso. Consulte el capítulo CUIDADO Y MANTENIMIENTO.
4. Quite las pegatinas o etiquetas del aparato.
5. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

¡ADVERTENCIA! Esta unidad no debe usarse para hervir agua. NOTA: Durante el primer uso, la freidora de aire puede emitir un ligero olor. Esto es normal.

Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
 2. Coloque la canasta en la sartén. No llene la canasta con aceite o cualquier otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente. Este producto prepara una gran variedad de alimentos. La tabla incluida en este manual le ayudará a conocer el aparato.

Usando el aparato:

1. Conecte el enchufe de red a una toma de corriente con conexión a tierra.
 2. Retire con cuidado la sartén de la freidora.
 3. Ponga los ingredientes en la canasta
 4. Deslice la sartén nuevamente dentro de la freidora, alineando cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.
- Precaución: no toque la sartén durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por el mango.
5. Determine el tiempo de preparación requerido

- (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
- 6. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.
- 7. Gire la perilla de control de temperatura al nivel requerido. Consulte la sección "Configuración" en este capítulo para determinar la temperatura adecuada. Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato está frío.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere hasta que la luz de calentamiento se apaga (después de aprox. 3 minutos). Entonces llene la canasta y gire la perilla del temporizador al nivel requerido tiempo de preparación.

- a. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de la preparación establecida.
 - b. Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de trabajo se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor está encendido y se apaga para mantener la temperatura establecida.
 - c. El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.
8. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad el tiempo de preparación (ver apartado "Ajustes" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y sacúdalo. Luego deslice la sartén de nuevo en la freidora.

Precaución: No presione el botón del mango durante sacudida.

Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la sartén y agite la cesta solamente. Para ello, saque la cacerola del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón del mango y levante la canasta fuera de la sartén **Consejo:** si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escucharás la campana del temporizador cuando tengas que limpiar la comida. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador de nuevo al tiempo de preparación restante después de insertar la sartén nuevamente.

9. Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la sartén del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacer esto, gire la perilla de control de tiempo a 0.

10. Verifica si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la sartén de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos más. La freidora, al sartén y los ingredientes estarán calientes. Según el tipo de ingredientes de la freidora, puede salir vapor de la sartén.

11. Vacíe la canasta en un bol o en un plato. **Consejo:** Para retirar ingredientes grandes o frágiles, levante la ingredientes fuera de la cesta con un par de pinzas
12. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora se instantáneamente estará lista para preparar otro lote.

Ajustes:

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes.

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

Porque la tecnología Rapid Air recalienta el aire al instante dentro del aparato al instante, sacar brevemente la sartén del aparato durante el proceso de freír perturba el mismo.

- Consejos:**
- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo un poco más corto de preparación que los ingredientes más grandes.

- Una mayor cantidad de ingredientes requiere un mayor tiempo de preparación, una cantidad menor de ingredientes requiere un menor tiempo.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos desigualmente.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Freír sus ingredientes en la freidora de aire caliente en unos pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora de aire caliente.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar refrigerios rellenos rápida y fácilmente. La masa prefabricada también requiere un tiempo más corto de preparación que la masa casera.
- Colocar un molde para horno o una fuente de horno en la freidora de aire calentecanasta si desea hornear un pastel o quiche o si deseaquiere freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Pararecaliente los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C hastaa 10 minutos.

Comida	Cant min - max (en gr.)	Tiempo (min)	Temp (°C)	Sacudir
Papas fritas congeladas	500-600	23-27	180-200	Sacudir
Alitas de pollo	600-800	23-27	180-200	
Muslitos de pollo	600-800	23-27	180-200	
Pescado	500-600	18-22	180-200	
Camarones	400-500	18-22	150-170	
Galletas	140-160	13-17	160-180	
Carne	160-200	18-22	160-180	
Torta	120-160	14-16	160-180	

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

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso. La sartén y la cesta de revestimiento son antiadherentes. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de red de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe.
- Nota:** Retire la sartén para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpiar la sartén y la canasta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad. **Consejo:** si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la sartén, lífnela con agua caliente y con un poco de líquido para lavavajillas. Ponga la cesta en la sartén y deje que la sartén y la cesta en remojo durante aproximadamente 10 minutos.
4. Limpiar el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de comida.

Almacenamiento:


1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Problema	Causa probable	Solución
La freidora no funciona.	El aparato no está enchufado. No inició el temporizador.	Enchufe el aparato. Gire la perilla del temporizador al tiempo deseado.
La comida está cruda.	Mucha comida en la canasta.	Ponga menos cantidad. A menos cantidad, mejor cocción.
	La temperatura está muy baja.	Suba la temperatura usando la perilla. Puede ver la temperatura aconsejada en la tabla anterior
	El tiempo de preparación fue muy corto.	Ponga más tiempo en el temporizador. Puede ver el tiempo aconsejado en la tabla anterior.
La comida está freida de forma despareja o irregular.	Cierto tipo de comidas necesita ser agitado o sacudido a mitad de tiempo de cocción.	Comidas que están muy encimadas unas con otras deben ser sacudidas para que se frian correctamente.
La comida no está crujiente.	La comida necesita un poco de aceite.	Pinte con muy poco aceite la comida antes de ponerla en la freidora
No puedo meter la sartén en la freidora.	Mucha comida en la canasta.	No llene la canasta.
	La canasta no está bien colocada en la sartén.	Empuje la canasta hacia abajo hasta escuchar un click.

Sale humo blanco de la freidora.	Está preparando comida con mucha grasa.	Cuando los alimentos tienen mucha grasa o aceite, estos pueden caer en la sartén y generar humo blanco. Esto no afecta al producto ni al resultado de sus comidas. .
	Hay restos de comida en la canasta o sartén.	Limpie bien antes de usar firmes.
Las papas fritas se frieron de forma irregular.	No usó las papas correctas.	Use papas frescas y firmes.
	No enjuagó bien las papas.	Enjuague bien las papas para quitar la mayor cantidad de almidón posible.
Las papas no salieron crujientes.	Esto puede depender de la cantidad de agua y aceite en las papas.	Seque bien las papas antes de colocarlas en la freidora..
		Corte las papas en trozos más pequeños.
		Pinte las papas con un poco de aceite.

DESECHO

Eliminación adecuada de este producto.

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

Utilice los sistemas de devolución o recogida de su municipio o comuníquese con el vendedor donde compró este producto.

INFORMACIÓN Y SERVICIO

Si tiene alguna pregunta o duda acerca de su producto, visite nuestro sitio web: <https://www.westinghousehomeware.com/contact-us>, o póngase en contacto con nuestras oficinas/agentes. En línea con nuestra política de continuo desarrollo del producto, nos reservamos el derecho a cambiar el producto, el embalaje y las especificaciones de la documentación sin previo aviso.



**AIR FRYER
FREIDORA SIN ACEITE**

Instructions

For household use only

Instrucciones

Sólo para uso doméstico

PARTS



- A. Temperature control knob
B. Main housing
C. Pan
D. Indicator light
E. Timer control knob
F. Pan handle

INTENDED USE

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

General

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
- WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than 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 touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Type Y: 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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 old than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is 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;
 - bed and breakfast type environments.

SPECIFIC SAFETY INSTRUCTIONS

- 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 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 pan 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 pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use
- 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 pay 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

3

- may not 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, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used properly 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.

FOR THE FIRST TIME USE

Unpacking and checking

- Carefully take the device and its accessories out of the packaging. Retain the packaging in case you would like to store the device away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the packaging, then please do so according to the applicable legal regulations.
- Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or be damaged, do not use the device. Return it to your retail outlet immediately.
- Clean the device and all accessories before the first use. Refer to the chapter CARE AND MAINTENANCE.
- Remove any stickers or labels from the appliance .
- 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 pan with oil or frying fat.

USING THE AIR FRYER

WARNING! This unit should not be used to boil water. **NOTE:** During first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.
 - Place the basket in the pan. Do not fill the basket 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. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Air frying

- Connect the mains plug into an earthed wall socket.
 - Carefully pull the pan out of the air fryer
 - Put the ingredients in the basket.
 - Slide the pan back into the air fryer
- Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.
- Caution:** Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
 - To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time
 - Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
- Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- Note:** If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required

4

- preparation time.
- The timer starts counting down the set preparation time.
 - During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
 - Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer

caution: Do not press the button the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle, and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell 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.

- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

- Check if the ingredients are ready.
- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes. The pan and the ingredients are hot and hot fryer. Depending on the type of the ingredients in the fryer, steam may escape from the pan.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate.
- Tip:** To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs
- When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This 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 cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the pan 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

5

- 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 air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Food	Min-max Amount(g)	Time (min)	Temp (°C)	Shake
Frozen french fries	500-600	23-27	180-200	Shake
Chicken wings	600-800	23-27	180-200	
Drumsticks	600-800	23-27	180-200	
Fish	500-600	18-22	180-200	
Shrimp	400-500	18-22	150-170	
Biscuits	140-160	13-17	160-180	
steak	160-200	18-22	160-180	
Cake	120-160	14-16	160-180	

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

CARE AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use. The pan and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- Remove the pan to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degrease liquid to remove any remaining dirt. **Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

Storage

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

6

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in. You have not set the timer.	Put the mains plug in an earthed wall socket. Turn the timer knob 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. The set temperature is too low. The preparation time is too short.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'). Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	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 basket. The basket is not placed in the pan correctly.	Do not fill the basket beyond the MAX indication. Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients. The pan still contains grease residues from previous use.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.

7

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.
		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://www.westinghousehomeware.com/contact-us>, or contact our oversea offices/agents.
In line with our policy of continuous product development, we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without notice.

8

PARTES



- A. Perilla de control de temperatura
B. Cuerpo principal
C. Canasta
D. Luz indicadora
E. Perilla de control de tiempo
F. Mango de canasta

USO PREVISTO

Use el dispositivo solo para el propósito previsto. Cualquier otro uso puede provocar daños en el dispositivo o lesiones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

General

- Lee todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otro líquido.
- ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene un calentador. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. Ya que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con **PRECAUCIÓN**. El equipo se debe tocar solo en los mangos previstos y en las superficies de agarre, y use protección contra el calor como guantes o similar. Superficies que no sean de agarre previsto deben tener suficiente tiempo para enfriarse antes de ser tocadas.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de armar o quitar partes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- No usar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de pared. Para desconectar, gire la perilla a "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y más y personas con discapacidad física, capacidades sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento solo si se les ha dado supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato en un lugar seguro, de manera que entiendan los