



Westinghouse

Instructions Instrucciones

6.5 L Digital Air Fryer | 6.5 L Freidora de Aire

WKAF711



Rev. 09/23

HOUSEHOLD USE ONLY | SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

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 GENERAL (FIG.1)

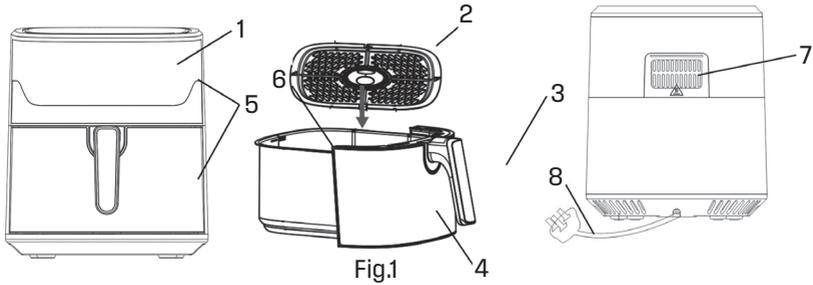


Fig.2

- 1. Panel de visualización
- 2. Estante
- 3. Mango
- 4. Tapa

- 5. Cuerpo principal
- 6. Olla para freír
- 7. Salida de aire
- 8. Cable principal (cable eléctrico)

IMPORTANTE

Peligro

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y la calefacción elementos, en agua ni enjuague bajo el grifo.
- 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 cestillo, 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 está en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

ADEVERTENCIA

- 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 10 cm 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. Mantener 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.2)
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve humo oscuro saliendo del aparato. 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 únicamente doméstico. Puede que no sea adecuado si se utiliza 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 residenciales.
- 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 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo sin peligro.

ANTES DEL PRIEMR 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 detergente y un producto no abrasivo.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Este prodcutu se trata de una freidora SIN aceite que funciona con aire caliente. NO llene 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 calentadores. Esto no afecta la seguridad de su electrodoméstico.

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 coloque aceite ni ningún otro líquido en la olla.
3. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se verá interrumpido y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

USANDO EL PRODUCTO

Con la freidora sin aceite se pueden preparar una gran variedad de ingredientes.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe de red 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.
4. Vuelva a colocar la olla en la freidora de aire caliente.

Observe alinear cuidadosamente las guías en el cuerpo de la freidora. Nunca use 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 por el asa y agítelo. 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 hay que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que usted tiene que 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, saque la olla del aparato.

Consejo: Puedes ajustar la temperatura o el tiempo según tu gusto durante el uso.

Los ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de sacar el recipiente de la freidora.

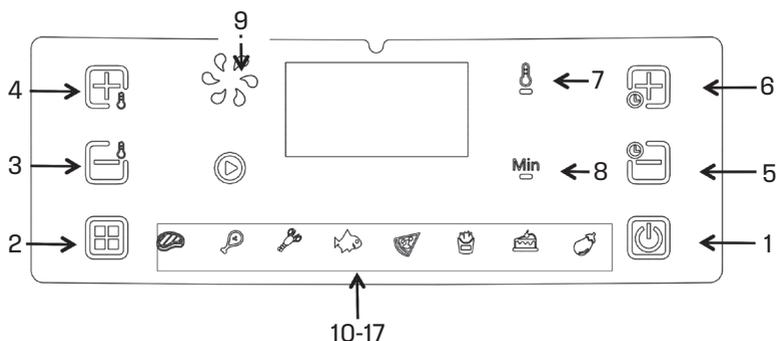
8. Comprueba si los ingredientes están listos o no. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador para unos minutos más.

9. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la olla de la freidora y colóquela en el marco. No ponga la olla boca abajo con la rejilla aún colocada, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará a los ingredientes. La olla y los ingredientes están calientes, puede salir vapor de la olla.

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 preparando otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL



Instrucciones de operación:

Tecla 1 - Encendido

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 con la temperatura predeterminada de 200, mientras que el tiempo de cocción se fijará en 15 minutos. Presione la tecla de encendido por segunda vez, iniciará el proceso de cocción. Al presionar la tecla de encendido por 3 segundos, apagará todo el dispositivo durante la cocción. "OFF" ("APAGADO") se mostrará en la pantalla.

La luz se apagará y el ventilador dejará de funcionar 20 segundos después, y todo el dispositivo se detendrá por completo.

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

Tecla 2 - Tecla de funciones preestablecidas

Seleccionando  le permitirá elegir entre 8 opciones de cocción predeterminada. Una vez seleccionada, la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados comenzarán.

Teclas  &  - Teclas de disminución y aumento de temperatura.

Teclas  &  - Teclas de disminución y aumento de control de tiempo.

Seleccionando **Tecla 4**  La Tecla 3 y la Tecla 4 le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción 5°C a la vez. Mantenga la tecla presionada rápidamente para cambiar la temperatura. Rango de control de temperatura: 80°C-200°C.

Seleccionando **Tecla 6**  La Tecla 5 y la Tecla 6 le permiten aumentar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantenga la tecla presionada rápidamente para cambiar el tiempo.

Tecla 7  &  8 Indicadores de temperatura y tiempo.

Luz indicadora "9" - Indicador de ventilador.

Luces indicadoras "10-17" - Indicador de recetas.

AJUSTES

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

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

Como la tecnología Rapid Air calienta 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 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.
- Pinte con muy poco aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Frie tus ingredientes unos minutos después de pintar con el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora.
- Los snacks que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. Esto requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- 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-max (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agite
Pizza	6"- 8"	25-30	180	
Papas fritas congeladas	400-800	17-25	200	Si
Pollo	600-800	22-25	180	
Pescado	500-800	16-18	180	
Camarones	400-800	12-15	180	
Vegetales	400-600	17-20	180	
Carnes	100-200	16-20	180	
Tortas	120-250	17-20	160	

Nota: Añade 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír si la freidora de aire caliente aún está fría.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La olla y la rejilla del revestimiento son antiadherentes. No utilice utensilios de cocina metálicos ni abrasivos, 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 rápido.

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

3. Limpia la olla y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente 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, llénela con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la rejilla en la olla y deje que la olla y la rejilla se remojen 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 los residuos de comida.

Guardado

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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

Medio ambiente

No deseche el aparato junto con la basura doméstica normal, entréguelo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, usted ayudará a preservar el medio ambiente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora no funciona.	No está enchufada.	Enchúfela.
	No configuró el tiempo de cocción.	Toque los íconos + y - para elegir el tiempo deseado.
	La olla/canasta no está bien colocada en la freidora.	Colóquela correctamente.

La canasta no entra en la freidora.	Está demasiado llena.	No la llene más de la marca de máximo.
Los ingredientes no se cocinaron.	Hay muchos ingredientes en la canasta.	Coloque menos cantidad. A menor cantidad, mejor la cocción.
	La temperatura es demasiado baja.	Toque los iconos + y - para ajustar la temperatura.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Toque los iconos + y - para ajustar el tiempo.
Se cocina de forma desigual.	Cierto tipo de comida necesita ser agitado a media cocción.	Ingredientes que se encuentran encima entre sí (por ejemplo, papas fritas) necesitan ser sacudidos a media cocción.
No está demasiado crocante.	Puso unos ingredientes que debía cocinar en una freidora tradicional.	Use ingredientes aptos para hornos, o pinte levemente los ingredientes con poco aceite.
Sale humo blanco de la freidora.	Está preparando comidas grasosas.	Cuando fríe ingredientes grasos, una cantidad de aceite pasará dentro de la canasta. Este aceite hace que se produzca humo. Esto no afecta a la freidora o al resultado final de su comida.
	La canasta contiene restos de comida de la preparación anterior.	El humo se provoca cuando la grasa se quema. Limpie bien la canasta antes de volver a usar.

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.



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