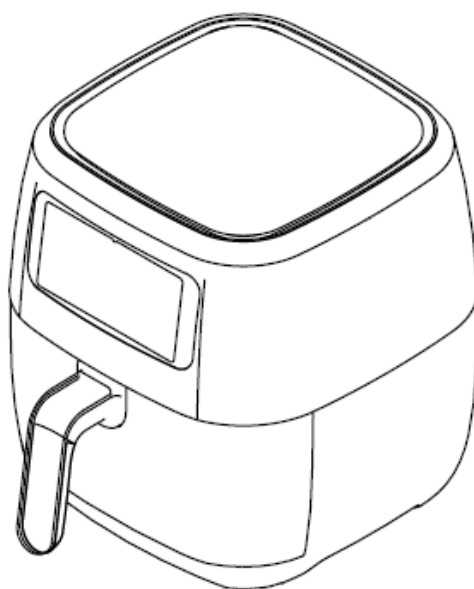


# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## AIR FRYER / FREIDORA DE AIRE



MODELO: WAF-70DCB

Lea este manual detenidamente antes de usar el producto, y guárdelo para futuras referencias

MAKE IT EASY \_\_\_\_\_  
**WINIA**

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Antes de usar el producto, siempre se deben seguir las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de usar, verifique que el voltaje de la toma de corriente corresponde al que se muestra en la placa de características.
3. No opere ningún producto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del producto, o si éste se ha caído o sido dañado de alguna manera. Lleve el producto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un servicio técnico autorizado; o bien, un técnico calificado para evitar riesgos.
5. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones a personas.
6. No tocar la superficie caliente. Use la manilla o el asa.
7. No utilice el producto para otro uso que no sea el previsto.
8. Los artefactos de cocina deben ser colocados sobre una superficie plana estable con los mangos (si es que los hay) para evitar el derrame de líquidos calientes.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque una superficie caliente.
10. No colocar producto sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni de un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover el producto ya que puede estar caliente.
12. No deje el producto desatendido cuando esté funcionando.
13. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
14. El producto no debe ser sumergido.
15. Desenchufe el producto de la corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el producto.
16. Use guantes especiales cuando mueva el producto
17. Asegúrese de que las manillas estén correctamente ensambladas a la canasta y aseguradas en su lugar. Ver instrucciones detalladas sobre el montaje.
18. Antes de usar, siempre asegúrese de que el depósito interior esté posicionado correctamente
19. Aunque el depósito interior es desmontable puede sumergirse completamente en agua y

limpiarse, debe secarse por completo antes del siguiente uso para evitar descargas eléctricas.

20. Para evitar incendios, no coloque el producto cerca de materiales inflamables, tales como cortinas, y no coloque nada encima del producto.

21. Asegúrese de haber retirado todos los papeles, cartones o plásticos antes de freír alimentos.

22. El producto no se puede utilizar para almacenar cosas, especialmente papeles, cartones o plásticos.

23. Siempre desenchufe el producto del suministro eléctrico antes de cerrar la máquina.

24. Los productos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

25. Al terminar de freír y antes de abrir la tapa, siempre levante la canasta y espere unos segundos para permitir que la presión del vapor disminuya.

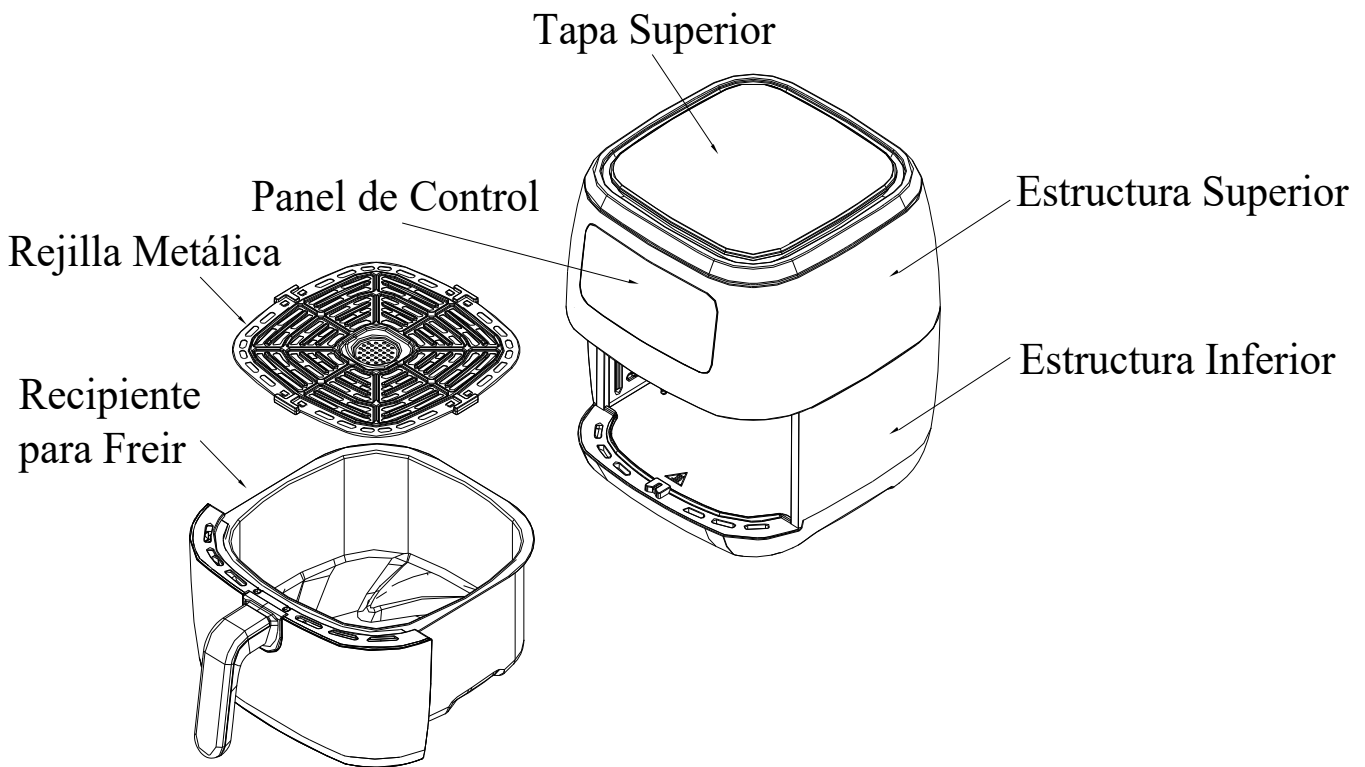
26. Este producto no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años bajo supervisión constante. Este producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de una manera segura y entienden los riesgos involucrados. Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.

27. Este producto está diseñado para usarse de modo doméstico o similares, tales como:

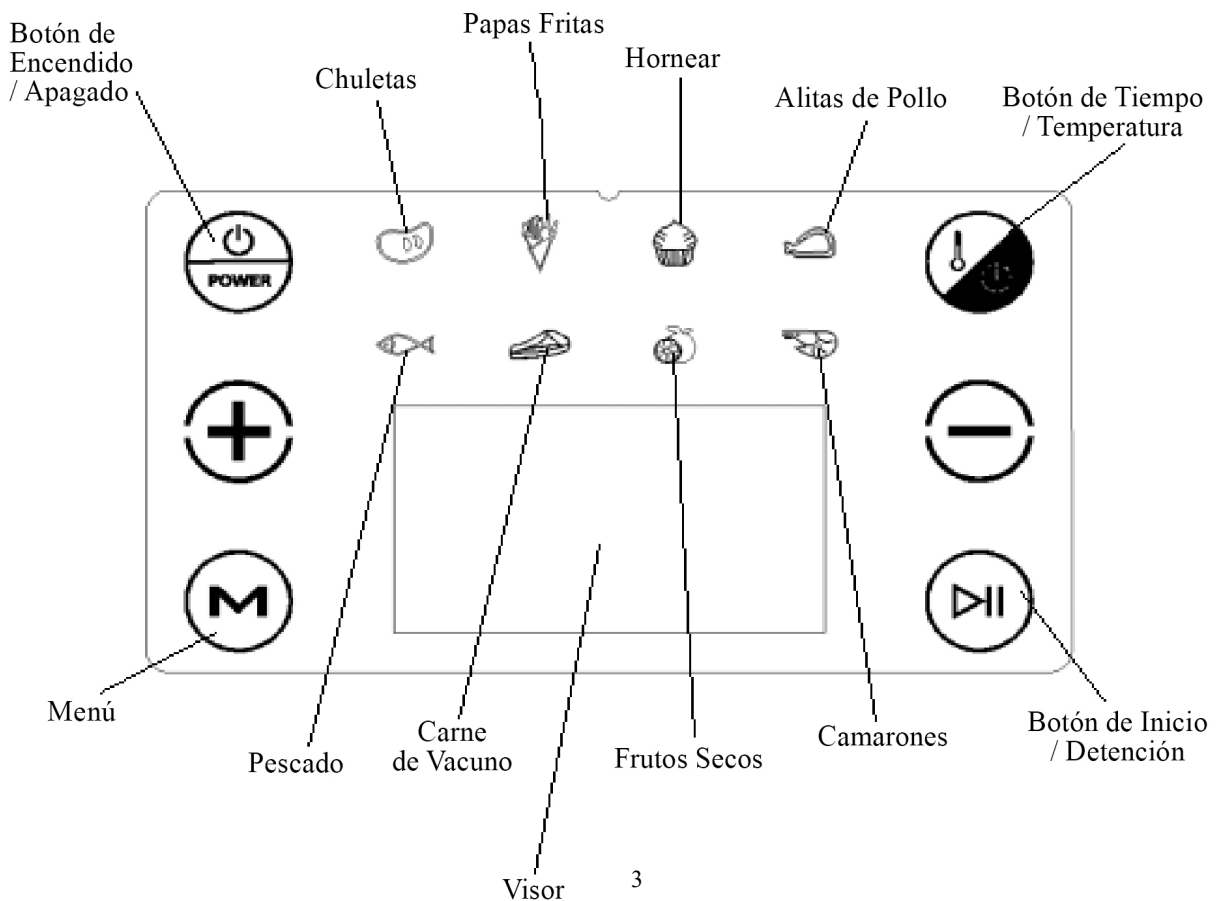
- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
- casas rurales
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- ambientes donde se sirva desayuno

28. Guarde estas instrucciones.

# CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



## PANEL DE CONTROL






# INTRODUCCIÓN MODOS DE USO

El producto tiene dos modos de funcionamiento que incluyen "**Modo Predeterminado o por Defecto**" y "**Modo Personalizado**".











## 1. Modo Predeterminado o por Defecto

Conecte el producto a una fuente de electricidad y presione el botón de Encendido

"". El producto entrará a "Modo predeterminado". Luego presione el botón de Menú "" para seleccionar el menú deseado; la luz del ícono del menú seleccionado se encenderá. Presione botón de inicio /detención "" y el producto comenzará a trabajar de acuerdo a lo seleccionado.

## 2. Modo Personalizado

Conecte el producto a una fuente de electricidad y presione el botón de Encendido

"" y presione el botón de Menú "" para seleccionar el menú deseado. Enseguida presione el botón de Tiempo "", y cuando el visor indique "", presione "" o "" para ajustar la temperatura. Luego de fijar la temperatura, presione nuevamente el botón de Tiempo "" para ingresar al modo ajuste de tiempo, y presione "" o "" para ajustar el tiempo. Una vez fijado el tiempo, presione el botón de Inicio / Detención "" y el producto comenzará a trabajar de acuerdo con el menú seleccionado, con la nueva temperatura y tiempo.

## 3. Voltar Alimentos

Para asegurar una cocción / dorado uniforme, abra la freidora a la mitad del tiempo de cocción. Revise, gire o agite vigorosamente los alimentos en la cesta de freír.

**IMPORTANTE:** cuando saque el "recipiente para freír" de la freidora de aire, ésta se apagará, vuelva a colocarlo en su posición y el producto continuará funcionando.

## INTRODUCCIÓN A LOS MENÚS

<b>Ingrediente</b>	<b>Temperatura por defecto</b>	<b>Tiempo de Cocción Sugerido</b>	<b>Agitar</b>	<b>Nota</b>
Papas Fritas Congeladas	200°C	15-20mins	<b>Agitar</b>	Tiempo ajustable: 1-60mins
Chuleta	200°C	15-20mins	<b>Agitar</b>	Tiempo ajustable: 1-60mins
Hornear	180°C	30mins		Tiempo ajustable: 1-60mins
Alitas de Pollo	200°C	25-40mins	<b>Agitar</b>	Tiempo ajustable: 1-60mins
Pescado	200°C	12mins	<b>Agitar</b>	Tiempo ajustable: 1-60mins
Carne de Vacuno	200°C	25mins	<b>Agitar</b>	Tiempo ajustable: 1-60mins
Frutos Secos	30°C (Temperatura ajustable :30-80°C)	4 horas		Tiempo ajustable: 2-24 horas
Camarones	180°C	12-15mins	<b>Agitar</b>	Tiempo ajustable: 1-60mins

## PRIMER USO

1. Antes de usar el producto por primera vez, retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y / o calcomanías del aparato.
2. Retire todas las partes desmontables y lávelas con agua jabonosa, luego enjuáguelas con agua limpia y séquelas con un paño limpio o una toalla de papel.
3. Ensamble bien todas las partes del producto y colóquelo en una posición adecuada. No





coloque el producto en un armario o en un lugar cercano de la pared.

4. Cuando se usa el producto por primera vez, se producirá olor o humo, que es causado por la película protectora en el elemento calefactor. Esto es normal. Por lo tanto, se recomienda que el producto funcione sin carga durante aproximadamente 15 minutos para eliminar el olor. Abra la puerta y la ventana y haga que la habitación se ventile cuando utilice el producto por primera vez.




## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO


**NOTA:** Asegúrese de retirar todos los materiales de empaque antes de agregar alimentos. La comida congelada necesita ser precalentada. Cocine inmediatamente la comida que se ha descongelado.

### Papas Fritas





1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Papas Fritas” “”. La temperatura y tiempo de cocción por defecto de “Papas Fritas” son 200°C y 20 minutos, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los tiempos de cocción y temperatura nuevos.
2. Poner la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego colocar 500g de papas congeladas sobre la rejilla.
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.

### Chuletas





1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Chuletas” “”. La temperatura y tiempo de cocción por defecto “Chuletas” son de 200°C y 15 minutos, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los tiempos de cocción y temperatura nuevos.

2. Colocar la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego poner una capa pareja de chuletas sobre la rejilla.
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.

## **Hornear**

1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Hornear” “”. La temperatura y tiempo de cocción de “Hornear” por defecto son de 180°C y 30 minutos, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los tiempos de cocción y temperatura nuevos.
2. Colocar la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego ponga una cantidad de alimento suficiente sobre la rejilla
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.

## **Alitas de Pollo**

1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Alitas de Pollo” “”. La temperatura y tiempo de cocción por defecto de “Alitas de Pollo” son de 200°C y 20 minutos, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los tiempos de cocción y temperatura nuevos.
2. Colocar la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego poner una capa pareja de Alitas de Pollo sobre la rejilla.
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.

## **NOTAS:**





- (1) Preste atención a la comida para evitar que se queme durante el proceso, es necesario







condimentar la comida al final.

(2) Tenga cuidado al retirar los alimentos después de que los alimentos estén bien cocidos. Use guantes especiales para evitar quemaduras.




## **Pescado**

1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Pescado” “”. La temperatura y tiempo de cocción por defecto de “Pescado” son de 200°C y 12 minutos, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los tiempos de cocción y temperatura nuevos.
2. Colocar la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego poner una capa pareja de Pescado sobre la rejilla.
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.


## **Vacuno**

1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Vacuno” “”, La temperatura y tiempo de cocción por defecto de “Vacuno” es de 200°C y 25 minutos, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los tiempos de cocción y temperatura nuevos.
2. Colocar la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego poner una capa pareja de carne sobre la rejilla.
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.





## **Frutos Secos**

1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Frutos Secos” “” La temperatura y tiempo de

cocción por defecto de “Frutos Secos” son de 30°C y 4 horas, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los tiempos de cocción y temperatura nuevos.

2. Colocar la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego poner una capa pareja de frutos sobre la rejilla.
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.

### **Camarones**

1. Conecte el producto a la corriente. Presione botón de encendido “” y luego presione el botón de Menú “” para seleccionar “Camarones” “”, La temperatura y tiempo de cocción por defecto de “Camarones” son de 180°C y 12 minutos, los cuales se indican en el visor. Se pueden ajustar las temperaturas y tiempos de cocción siguiendo las instrucciones indicadas en la sección “Modo Personalizado” y el visor le indicará los y tiempos de cocción y temperatura nuevos.
2. Colocar la rejilla metálica dentro del recipiente para freír y luego poner una capa pareja de camarones sobre la rejilla.
3. Instalar el recipiente para freír en su posición y luego presionar el botón de Inicio / Detención “”. La freidora comenzará a trabajar.
4. Cuando el producto termine de trabajar, se oirán 5 bips y la comida estará bien frita.

### **ASEO Y MANTENIMIENTO**

1. Desenchufe el producto y permita que se enfríe completamente antes de limpiar. Limpie todos los accesorios, tales como la rejilla metálica y el recipiente de freír, con agua caliente y detergente.
2. Sumerja la rejilla metálica y el recipiente de freír en el agua para limpieza profunda. No utilice elementos de limpieza abrasivos para limpiar, de lo contrario, el revestimiento antiadherente y enchapado de la superficie se dañarán.
3. Limpie la pared interna del producto con regularidad. Retire los residuos con un paño de algodón tibio, luego séquelo con un paño seco.
4. Nunca sumerja la freidora en agua para limpiarla.

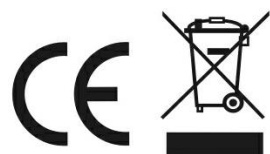
5. No limpie el recipiente de freír con ninguna herramienta de metal para evitar que se dañe el recubrimiento de la superficie.

## **INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LA DIRECTIVA CE 2002/96 / CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe desecharse como basura urbana.

Debe llevarse a un centro de recolección de residuos diferenciados de acuerdo a la autoridad local especial o a un distribuidor que brinde este servicio.

La eliminación de un electrodoméstico por separado evita posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivando de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales para obtener ahorros de energía y recursos significativos. Como recordatorio de la necesidad de deshacerse de los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con un tarro de basura con ruedas tachado.



Con el Respaldo y Garantía de  
**WINIA ELECTRONICS PERU S.A.C.**