

WestBend®

DIGITAL AIR FRYER OVEN

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

<http://registerproducts.online>

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	5
Air Fryer Accessories	6
Using Your Air Fryer Oven	7
Helpful Hints.....	9
Cleaning Your Air Fryer Oven	9
Troubleshooting	9
Warranty.....	12

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

Important Safeguards

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Extreme caution must be used when removing the drip tray or disposing of hot grease.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of appliance when in operation.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, cardboard, and the like.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not cover rack, drip tray or any parts of the oven with aluminum foil, as overheating will occur.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off of the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- Avoid contact with moving parts.

Safety Instructions

- **WARNING:** Read all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire or injuries.
- This device may not be used by children aged between 0 and 8. This device may be used by children aged 8 and above if they are constantly supervised.
- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the appliance safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- The appliance and the cord are to be kept away from children younger than 8 years of age.
- The cleaning and maintenance by the user may not be carried out by children.
- Animals must be kept away from the appliance and the cord!

CAUTION: Hot Surfaces!

- The appliance and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the appliance! Only touch the handles and control panel while the appliance is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the appliance has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves and the removal tool if necessary when handling the hot accessories.
- Never use the open door as a deposit surface, e.g. for the baking trays! Hot accessories could damage the door. In addition, the appliance could tip over and present a risk of injury.
- The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the "Cleaning" chapter!

DANGER – Risk of Electric Shock

- Use and store the appliance only in closed rooms. Do not operate the appliance in rooms with high humidity.
- Should the main unit fall into water, cut off the power supply immediately. Do not attempt to pull the appliance out of the water while it is still connected to the mains power! Have the appliance checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the appliance or the cord with wet hands when the appliance is connected to the mains power.

WARNING – Danger of Fire

- Do not use the appliance in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- Do not operate the appliance in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper or plastic) on or in the appliance.
- Do not connect the appliance along with other consumers (with a high wattage) to a multiple outlet in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not insert anything into the ventilation openings of the appliance and make sure that these do not become clogged.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the appliance.
- Do not cover the appliance during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the cord is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connected cord does not present a trip hazard. The cord must not hang down from the surface on which the appliance is placed in order to prevent the appliance from being pulled down.
- Take care when opening the door! There is a danger of scalding from hot steam.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

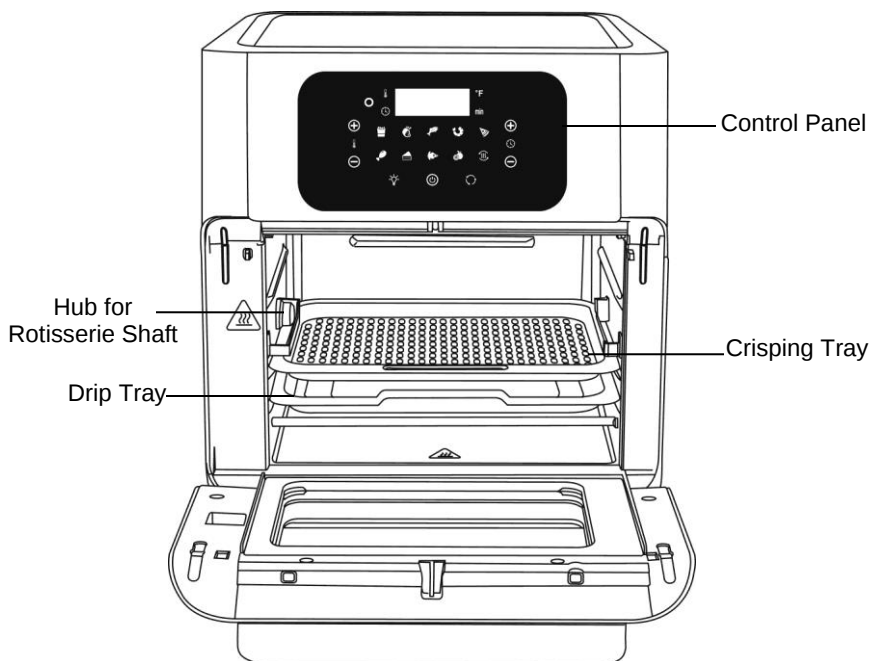
- The appliance should only be connected to a properly installed outlet. The outlet must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the appliance.
- Unwind the cord fully before connecting to the appliance.
- Remove the mains plug if a fault occurs during operation. Otherwise always switch off the appliance first before the mains plug is pulled out of the outlet.
- Always pull the mains plug and never the cord when disconnecting the appliance from the mains power. Do not pull or carry the appliance by the cord.
- Always check the appliance for damage before putting it into operation. The appliance should only be used when it is undamaged, and in working order! Do not use the appliance if it has malfunctioned, fallen or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Always place the appliance on a dry, even, firm and heat-resistant surface. Never place the appliance on a soft surface. The ventilation slots on the bottom of the appliance must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.
- Do not place the appliance on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep open flames, e.g. burning candles, away from the appliance and the cord.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Make sure that the cord is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the appliance).
- Never place objects on the appliance or the cord.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the appliance from working and to avoid possible damage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only.**

Intended Use

- This device works with hot air and is not a conventional fryer that is filled with oil or deep-frying fat. It is suitable for frying, baking, grilling, drying, keeping warm or defrosting food. It generally works like a conventional fan oven.
- The appliance is not suitable for preparing or heating liquids such as soups or sauces.
- The appliance is only suitable for private use, not for commercial use or use similar to home, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens, or similar.
- The appliance should only be used as described in these operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the appliance and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage, or unauthorized attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.



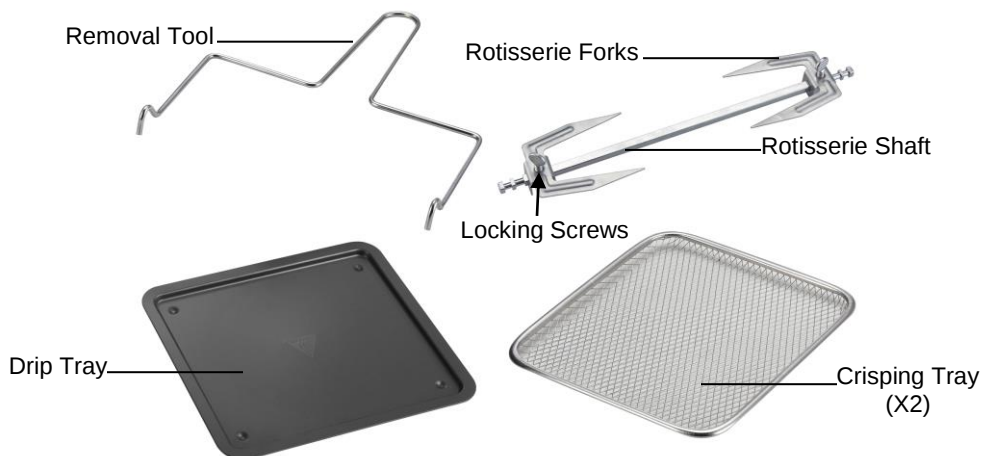
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.

Clean drip tray, rotisserie accessories, and crisping trays in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Wipe the inside of the cooking chamber and the outside surfaces of the air fryer with a damp cloth if necessary. Never dip the appliance in water or fill the baking compartment with water! The door cannot be removed for cleaning. Run the air fryer for the first time without any food in it, as it may produce some smoke or odors due to coating residues. Allow the appliance to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Using Your Air Fryer" section of the manual).

We recommend thoroughly reading the "Using Your Electric Air Fryer" and before using for the first time.

AIR FRYER OVEN ACCESSORIES



Drip Tray

The drip tray should always be inserted so that any dripping fat, crumbs, or other food residue can be collected in it. It slides into the bottom of the cooking chamber.

Crisping Trays

The crisping trays are used for crisping, baking, warming, and drying. They can also be used as a rack for small baking dishes.

The crisping trays slide onto the side rails in the cooking chamber. The heating element is located at the top of the cooking chamber, so the higher a crisping tray is placed, the more intense the heat is from above. On the top rack, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for less intense cooking.

Rotisserie

The rotisserie consists of the shaft and two rotisserie forks. The rotisserie feature is suitable for cooking large pieces of meat, e.g. chicken or grilled or roast pork.

To use the rotisserie function, assemble the rotisserie shaft and forks and insert the rotisserie assembly into the air fryer:

1. Slide one of the rotisserie forks onto the shaft and lock it with the locking screw. The shaft contains a small round notch for the tip of the locking screw. In the case of smaller pieces of food, the rotisserie forks can be secured more centered on the shaft. **Note:** The shaft contains two small round notches marking the outermost position of the locking screws. These locking screws must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible. Do not place any foods that are too large onto the rotisserie shaft, so that it can rotate without any interference.
2. Slide the food to be grilled onto the rotisserie fork. Try to center the food on the shaft. Slide the other rotisserie fork onto the shaft and food and lock it with the locking screw.
3. Plug one end of the shaft into the round hub on the left-hand side of the cooking chamber, then hang the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking chamber. Ensure that the shaft fits securely. The rotisserie must not be able to rotate about its own axis when the air fryer is switched off. If this is not the case, push the left-hand end of the shaft deeper into the holder.

4. After use, remove the hot rotisserie assembly from the cooking space using the removal tool. Always use heat-safe oven gloves to remove the rotisserie forks and take off the grilled foods.

Removal Tool

The hot rotisserie assembly must be taken out of the cooking chamber using the removal tool.

1. Place the ends of the removal tool under the shaft. Lift the right-hand side of the shaft and move it forwards slightly until the left end of the shaft is released from the holder.
2. Carefully lift the rotisserie assembly out of the cooking chamber and place down on a heat-resistant surface.

USING YOUR AIR FRYER OVEN

1. Plug cord into the appliance, then plug the air fryer into a 120 volt, AC outlet **ONLY**. Place the air fryer on dry, level, **heat-resistant** surface away from any edge. Ensure that there is at least 4 inches clearance on the sides and top of the air fryer.
2. Open the door, then slide the drip tray into the bottom of the cooking chamber
3. Choose the cooking accessory needed for what is being cooked. You can also use a small casserole or baking dish and place it on a crisping tray.
Do not place food packed in plastic wrap or plastic bags in the air fryer. Do not use roasting bags in the air fryer.
Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating element of the appliance.
4. Prepare food to be cooked and attach accessory being used as indicated in the "Air Fryer Accessories" section of your manual.
5. Close the door. The door must be closed before any cooking selections can be made.



6. Press the  On / Off button. The displays on the control panel will illuminate. 370°F and 15 minutes are preset. Choose either a preset setting or adjust the temperature and cooking time.
The time and temperature can be manually adjusted with the + / - buttons, then start the cooking process by pressing the  On / Off button.
Choose a program by touching the applicable symbol on the panel. The symbol will flash to indicate it is active, then the cooking cycle will begin when the flashing stops. The program can be adjusted with the +/- time and temperature buttons as long as the setting symbol is flashing. The  On / Off button can also be pressed to begin the cooking process immediately when using a preset function.

The symbols represent the following presets:

Symbol	Program	Temperature	Cooking Time
	French Fries	400°F	15 min
	Steaks/Cutlets	350°F	25 min
	Fish	325°F	15 min
	Shrimp	320°F	12 min
	Pizza	360°F	15 min
	Chicken	370°F	40 min
	Baking	320°F	30 min
	Rotisserie	375°F	30 min
	Reheat	—	120 min
	Dehydrate	90°F	120 min

The temperatures and cooking times which are pre-set for the programs are merely averages and should be adjusted as necessary. As ingredients can differ due to their origin, size, shape and quality, the actual cooking temperatures and times may vary.

Make sure before serving that meat and poultry are thoroughly cooked.

If needed, change the cooking time or temperature of a selected program with the + / - buttons. **Note:** The Reheat setting cannot be adjusted. Reheat can be pressed after selecting the desired cooking setting to add a keep warm cycle after cooking is complete.

- If the rotisserie assembly is used, press the  button to start the rotating function. (Pressing the  button again will stop the rotating function.) Until you are familiar with the air fryer, the cooking progress of the food should be checked periodically to ensure that it does not burn. To do this, switch on the light using the  button or open the door. When the door is opened, the cooking cycle is interrupted automatically and the light switches on. Operation is resumed once the door is closed.
- Once the cooking time has elapsed, the air fryer switches off automatically and a beep is heard. If the air fryer needs to be stopped early, press the  On / Off button. **Note:** There is a 30-second cool down cycle after the appliance is turned off. You will hear a fan run for approximately 30 seconds after the  On / Off button is pressed or the appliance finishes the cooking cycle.
- Carefully open the door and take the cooked foods out of the air fryer. Only ever take out the rotisserie assembly using the removal tool.
- Unplug the cord from the electrical outlet. Allow the air fryer and accessories to cool completely before cleaning.

We recommend reviewing the “Helpful Hints” section of this manual before using.

HELPFUL HINTS

- There is a 30 second cool down cycle after the air fryer oven is turned off. A fan will run after cooking cycle is complete and appliance shuts off.
- Reheat is a 2 hour cycle that cannot be adjusted. Reheat can be selected after choosing the main cooking cycle to add a keep warm cycle after cooking is completed.
- The temperatures and cooking times specified in this manual and included recipes are guideline figures. As ingredients will differ due to their origin, size, shape and quality, the settings actually required may vary. It is important to check how the food is cooking from time to time and adjust the temperature or cooking time. ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.
- Rotate the food around halfway through the cooking time to make sure it is cooked more evenly.
- As a general rule, when air frying, reduce the package's suggested conventional cook time by 20% to 30% depending on the food and amount to be cooked.
- The quantity, density, and weight of foods will alter the total air frying time necessary. Cooking smaller batches will result in shorter cook times and more even cooking.
- It is important to place your food as close to the center of the Air Fryer Oven as possible to ensure even cooking. For best cooking results, it is recommended to use the middle level for cooking foods when 1 layer is being used.
- For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes. Spray with oil before air frying.
- Arrange breaded food on the crisping rack(s) so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
- Do not overfill crisping trays with food.
- Typically no oil is required for preparing food, but you can add oil to your food to enhance the taste. Using spray olive oils or vegetable oils works best as the oil is distributed evenly and less oil is needed overall.
- Generally it is not necessary to preheat the air fryer.
- When preparing rotisserie chicken or game birds, truss the bird into a tight package. Tie both legs together, tie the breast area together with the wings, then wrap more string around the middle.

CLEANING YOUR AIR FRYER OVEN

1. Unplug the air fryer and cool completely. Do not clean the air fryer or accessories until they have cooled.
2. Wash the accessories using hot, soapy water or on the top rack of the dishwasher. Rinse thoroughly and dry.
3. Wipe interior and exterior surfaces of the air fryer with a damp cloth and dry thoroughly. **DO NOT** immerse the air fryer in water or any other liquid. Do not use any abrasive scrubbers.

This appliance has no user serviceable parts.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer doesn't work. The displays on the control panel will not turn on.	The door is not closed completely.	Close the door.
	The cord is not fully inserted into the air fryer socket.	Plug cord completely into the air fryer.
	The outlet does not have power.	Try another outlet, preferably with no other appliances plugged in.
	The overheating protection has been triggered.	Unplug the appliance, allow to cool completely, then try again.
The air fryer keeps tripping a circuit.	Too many appliances connected to the same circuit.	Unplug other appliances or find another outlet on a different circuit.
The food has not been cooked evenly.	Different foods with different cooking times are being cooked at once.	Place foods with longer cook times in the air fryer first and add foods with shorter cook times later.
	Different foods with different cooking temperatures are being cooked at once.	Prepare items of foods with different cooking temperatures one after the other.
	The set cooking time was too short or temperature too low.	Increase the cooking time or temperature as needed.
	The crisping tray is overfilled.	Reduce the amount of food.
	Food being cooked is piled on the crisping tray.	Spread the food in a single layer and periodically stir it while cooking.
The food is burning.	The selected temperature or baking time is too high.	Reduce the temperature or cooking time.
French fries made from fresh potatoes are not crispy.	Fresh potatoes contain too much water.	When cooking fresh potatoes cut them into narrower pieces and pat them dry. Remove excess moisture before attempting to cook. If desired, spray with a little bit of oil before cooking.

Problem	Possible Cause	Solution
During use an unpleasant smell or smoke is detected.	The air fryer is dirty.	Follow the cleaning instructions. Ensure that food does not drip onto the heating elements and is not allowed to build up there. Clean spills as soon as it is safe to.
	The air fryer is being used for the first time.	A small amount of smoke or odor may be noticeable when first used. Run at least one cycle at max temperature with no food to burn off manufacturing oils. The smell should disappear once the air fryer has been used several times.
	Too much oil or grease in the drip tray.	Clean the drip tray or remove excess oil or grease.
Error Message E1 or E2	The sensor is defective.	Reach the Customer Care department at the information provided on the warranty page.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (888) 610-0498, or e-mail us at customercare@westbend.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@westbend.com, or over the phone by calling (888) 610-0498.

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

WestBend®

FOUR DE FRITEUSE À CONVECTION NUMÉRIQUE

Mode d'Emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend sur notre site Web :
<http://registerproducts.online>

L'enregistrement du produit n'est pas requis pour activer la garantie.

Mesures de Protection Importantes.....	2
Avant d'Utiliser pour la Première Fois	6
Accessoires de la Friteuse à Convection Numérique	6
Utilisation de Votre Friteuse à Convection Numérique	7
Conseils Utiles	9
Nettoyage de Votre Friteuse à Convection Numérique	10
Dépannage.....	10
Garantie	12

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire et respecter toutes les instructions et toutes les mises en garde.

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, prenez toujours les précautions de sécurité élémentaires, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Afin de vous protéger contre tout incendie, électrocution et toute blessure, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou tout autre composant électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas mettre l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas tenter de réparer cet appareil vous-même.
- Commencez par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le égouttoir ou lorsque vous jetez la graisse à haute température.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou s'il est en contact avec un matériau inflammable, notamment des rideaux, des draperies, des parois et équivalents, pendant son fonctionnement. Ne rangez aucun élément au-dessus de l'appareil pendant son utilisation.
- Ne rangez aucun matériel, à part les accessoires recommandés par le fabricant, à l'intérieur de ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: plastique, papier, carton et autres.
- Vous devriez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients fabriqués à partir de matériaux autres que du métal ou du verre.
- Ne couvrez pas la grille, le égoutter ni aucune des pièces du four à l'aide de feuilles de papier aluminium; car cela entraînerait une surchauffe.

- Ne nettoyez pas à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- Les aliments de grande taille, les emballages alimentaires en aluminium, et les ustensiles de cuisine en métal, ne doivent pas être mis dans l'appareil car ils risquent de provoquer un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

Consignes de Sécurité

- **AVERTISSEMENT:** Veuillez lire tous les avis, consignes, illustrations et données techniques de sécurité fournis avec cet appareil. Ne pas respecter les avis et consignes de sécurité peut donner lieu à un choc électrique, un incendie ou des blessures.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser cet appareil. Les enfants âgés d'au moins 8 ans peuvent utiliser cet appareil, à condition d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et d'avoir compris les dangers pouvant résulter d'un manque à se conformer aux consignes de sécurité pertinentes.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation éloignés des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas l'être par des enfants.
- Il faut toujours garder les animaux éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation!

ATTENTION : Surfaces Chaudes!

- L'appareil et ses accessoires deviendront brûlants pendant l'utilisation. N'entrez pas en contact avec les pièces chaudes pendant ou suivant l'utilisation de l'appareil! Touchez les poignées et le panneau de commande uniquement pendant que l'appareil est en marche ou immédiatement après qu'il est éteint. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter, nettoyer ou ranger. Utilisez des gants isolants et l'outil de retrait, au besoin, quand vous manipulez les accessoires chauds.
- Ne vous servez jamais de la porte ouverte comme surface de dépôt, par ex. pour les plateaux de cuisson au four! Les accessoires chauds pourraient endommager la porte. En outre, l'appareil pourrait basculer et poser un risque de blessure.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Veuillez noter les instructions de nettoyage au chapitre intitulé « Nettoyage »!

DANGER – Risque de Choc Électrique

- Utilisez et rangez l'appareil uniquement dans des pièces fermées. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à teneur en humidité élevée.
- Au cas où l'unité principale tomberait dans l'eau, coupez immédiatement la source d'alimentation électrique. Ne tentez pas de tirer sur l'appareil pour le sortir de l'eau tant qu'il est branché sur le secteur! Faites examiner l'appareil dans un atelier spécialisé avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec des mains mouillées quand il est branché sur le secteur.

AVERTISSEMENT – Risque d'Incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans les pièces qui contiennent des substances facilement inflammables ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles. Ne placez pas de matériaux combustibles (par ex. carton, papier ou plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil ainsi que d'autres consommateurs (à puissance élevée) sur une prise multiple, afin d'éviter une surcharge et un court-circuit (incendie) potentiel.

- N'insérez aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces orifices ne sont pas bloqués.
- Veuillez vous assurer que les produits alimentaires à teneur en huile et gras ne sont pas surchauffés. Ne placez aucun récipient rempli d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation, afin d'éviter qu'il ne prenne feu.
- En cas d'incendie : N'éteignez pas avec de l'eau! Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur adéquat.

AVERTISSEMENT – Risque de Blessure

- Veuillez garder les enfants et animaux éloignés des sacs et pellicules en plastique. Ils posent un risque de suffocation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est toujours hors de la portée des jeunes enfants et animaux. Il pose un risque d'étranglement.
- Veuillez vous assurer que le cordon d'alimentation branché ne pose aucun risque de trébuchement. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface sur laquelle l'appareil est placé, afin d'empêcher qu'on tire dessus et que l'appareil tombe.
- Soyez prudent quand vous ouvrez la porte! La vapeur chaude risquerait de vous brûler.

AVIS – Risque de Dommages Matériel

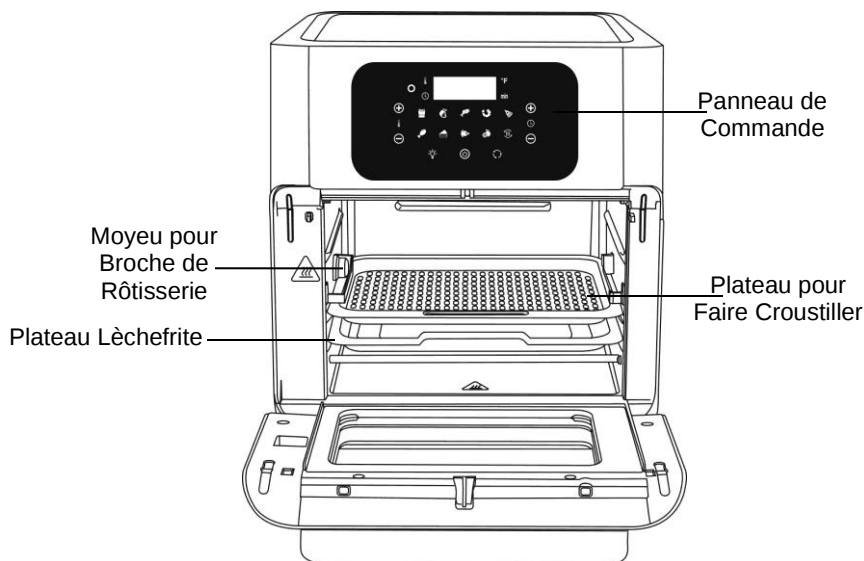
- L'appareil doit uniquement être branché sur une prise correctement installée. La prise doit être facilement accessible, de façon à assurer que la connexion au secteur peut être rapidement isolée. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher sur l'appareil.
- Retirez la fiche du secteur en cas de défaillance pendant l'utilisation. Autrement, éteignez toujours d'abord l'appareil avant de retirer la fiche de secteur de la prise.
- Tirez toujours sur la fiche de secteur et jamais sur le cordon d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil du secteur. Ne tirez ou déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé avant de le faire fonctionner. L'appareil ne doit être utilisé que s'il n'est pas endommagé et fonctionne correctement! N'utilisez pas l'appareil s'il a mal fonctionné, s'il est tombé ou a échappé dans l'eau. Faites examiner l'appareil dans un atelier spécialisé avant de l'utiliser à nouveau.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, ferme et résistante à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une surface molle. Les fentes d'aération sur le dessous de l'appareil ne doivent pas être couvertes. Sinon, l'appareil pourrait surchauffer et être endommagé.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur telles que les réchauds ou fours. Il faut garder les flammes nues, par ex. les chandelles brûlantes, éloignées de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil aux températures extrêmes, à une humidité constante, à la lumière solaire directe ou aux chocs.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas écrasé, plié ou posé sur des rebords tranchants et qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux du fabricant, afin de garantir qu'il n'existe aucun brouillage pouvant nuire au fonctionnement de l'appareil et éviter les dommages potentiels.
- Pour une utilisation domestique uniquement.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Un fil d'alimentation électrique court est fourni, afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un fil d'alimentation plus long.
- Des rallonges sont disponibles, mais celles-ci doivent être utilisées avec prudence. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionner la rallonge afin qu'elle ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Ne pas utiliser une prise secteur ou une rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou la rallonge vous semble chaude.

Usage Prévu

- Cet appareil fonctionne à l'air chaud et n'est pas une friteuse traditionnelle qui serait remplie d'huile ou de gras de friture. Il est idéal pour faire frire, cuire au four, cuire sur le gril, déshydrater, maintenir chauds ou décongeler les aliments. Il fonctionne en général comme un four à ventilateur traditionnel.
- Cet appareil ne convient pas à la préparation ou réchauffement des liquides tels que les soupes ou sauces.
- Cet appareil convient uniquement à un usage privé et non pas un usage commercial ou usage similaire à un usage domestique, par ex., dans les hôtels, les chambres d'hôtes, les bureaux, les cuisines réservées au personnel ou autres du même type.
- Il faut utiliser cet appareil conformément à ce mode d'emploi uniquement. Tout autre usage est considéré inapproprié. Une utilisation et manipulation incorrectes peuvent entraîner une défaillance de l'appareil et des blessures pour l'utilisateur.
- Les points suivants sont exclus de la garantie : tous les défauts causés par une manipulation incorrecte, des dommages ou tentatives de réparation non autorisées. Il en est de même pour l'usure normale.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez examiner tous les matériaux d'emballage avec soin avant d'en disposer.

Le matériau d'emballage contient de nombreuses pièces d'accessoires.

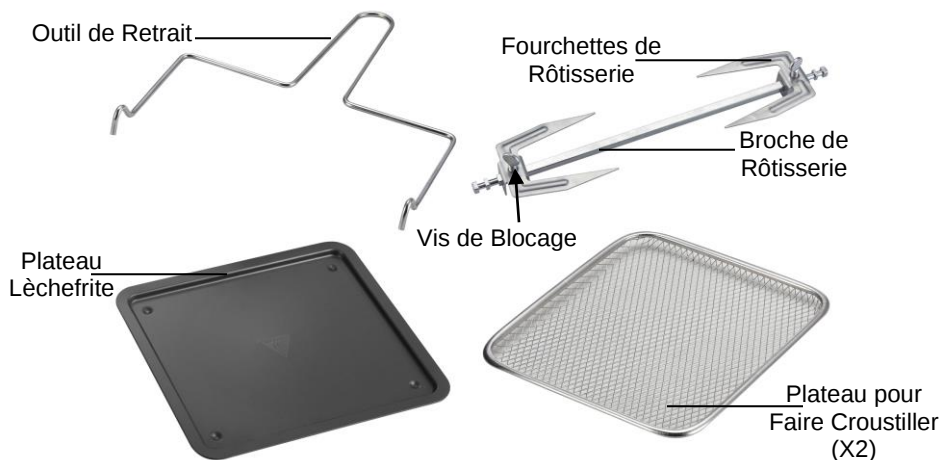
Nettoyez le plateau lèchefrite, les accessoires de rôtisserie et les plateaux pour faire croustiller dans l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez.

Essuyez l'intérieur de la chambre de cuisson et les surfaces extérieures de la friteuse à convection avec un linge humide, si nécessaire. Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau et ne remplissez jamais le compartiment de cuisson au four d'eau! La porte ne peut pas être retirée pour le nettoyage.

Faites marcher la friteuse à convection la première fois sans aliments, puisqu'elle pourrait émettre de la fumée ou des odeurs en raison des résidus du revêtement. Laissez l'appareil chauffer au réglage de température le plus élevé pendant environ 15 minutes, sans aucun aliment (voir la section « Utilisation de la Friteuse à Convection Numérique » du mode d'emploi).

Nous vous encourageons à lire la section « Utilisation de votre friteuse électrique à convection » avec soin et avant d'utiliser la friteuse pour la première fois.

ACCESSOIRES DE LA FRITEUSE À CONVECTION NUMÉRIQUE



Plateau Lèchefrite

Le plateau lèchefrite doit toujours être inséré, de façon à pouvoir récupérer tout le gras, les miettes ou autres résidus alimentaires qui tombent. Il glisse directement dans le bas de la chambre de cuisson.

Plateaux pour Faire Croustiller

Les plateaux pour faire croustiller servent à faire croustiller, faire cuire au four, réchauffer et déshydrater. Ils peuvent également être utilisés comme supports pour petits plats de cuisson au four.

Les plateaux pour faire croustiller glissent sur les rails de la chambre de cuisson. L'élément chauffant est situé en haut de la chambre de cuisson; plus le plateau est placé haut, plus la chaleur provenant du haut est donc intense. Les aliments placés sur les rails supérieurs cuisent plus rapidement et sont plus croustillants. Il faut choisir la position du milieu pour obtenir une chaleur uniforme de tous les côtés. Les rails inférieurs conviennent à une cuisson moins intense.

Rôtisserie

La rôtisserie comprend la broche et deux fourchettes de rôtisserie. La fonction de rôtisserie convient à la cuisson de gros morceaux de viande, par ex. poulet ou porc grillé ou rôti.

Pour utiliser la fonction de rôtisserie, assemblez la broche et les fourchettes de rôtisserie et insérez l'assemblage de rôtisserie dans la friteuse à convection :

1. Faites glisser une des fourchettes de rôtisserie sur la broche et verrouillez-la à l'aide de la vis de blocage. La broche présente une petite encoche ronde pour la pointe de la vis de blocage. En cas de morceaux de nourriture plus petits, les fourchettes de rôtisserie peuvent être fixées plus au centre de la broche. **Remarque:** La broche présente deux petites encoches rondes qui marquent la position la plus extérieure des vis de blocage. Ces vis de blocage ne doivent pas être fixées plus loin que les extrémités extérieures de la broche, pour assurer qu'un fonctionnement en douceur est possible. Ne placez aucun aliment trop volumineux sur la broche de rôtisserie, pour assurer qu'il puisse tourner sans gêne.
2. Faites glisser les aliments à griller sur la fourchette de rôtisserie. Essayez de centrer les aliments sur la broche. Faites glisser l'autre fourchette de rôtisserie sur la broche et les aliments et verrouillez-la à l'aide de la vis de blocage.
3. Branchez une extrémité de la broche dans le moyeu rond du côté gauche de la chambre de cuisson, puis suspendez l'autre extrémité de la broche dans le support du côté droit de la chambre de cuisson. Assurez-vous que la broche est solidement fixée. La rôtisserie ne doit pas pouvoir tourner sur son propre axe quand la friteuse à convection est éteinte. Si ce n'est pas le cas, poussez l'extrémité gauche de la broche plus profondément dans le support.
4. Après l'utilisation, retirez l'assemblage de rôtisserie brûlant de l'espace de cuisson à l'aide de l'outil de retrait. Utilisez toujours des gants isolants résistants à la chaleur pour retirer les fourchettes de rôtisserie et enlever les aliments grillés.

Outil de Retrait

L'assemblage de rôtisserie brûlant doit être retiré de la chambre de cuisson à l'aide de l'outil de retrait.

1. Placez les extrémités de l'outil de retrait sous la broche. Soulevez le côté droit de la broche et avancez-la légèrement jusqu'à ce que l'extrémité gauche de la broche soit libérée du support.
2. Soulevez l'assemblage de rôtisserie avec précautions pour le sortir de la chambre de cuisson et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À CONVECTION NUMÉRIQUE

1. Branchez le cordon d'alimentation dans l'appareil, puis branchez la friteuse à convection dans une prise électrique de 120 volts c.a. **UNIQUEMENT.** Placez la friteuse à convection sur une surface sèche, de niveau et **résistante à la chaleur**, éloignée de tout rebord. Assurez-vous que vous disposez d'un dégagement d'au moins 4 pouces (10.16 cm) de chaque côté et au-dessus de la friteuse à convection.
2. Ouvrez la porte, puis faites glisser le plateau lèchefrite dans le bas de la chambre de cuisson
3. Choisissez l'accessoire de cuisson requis pour les aliments à faire cuire. Vous pouvez également utiliser une petite casserole ou plat de cuisson au four et la/le placer sur un plateau pour faire croustiller.
Ne placez pas les aliments enveloppés d'une pellicule en plastique ou de sacs en plastique dans la friteuse à convection. N'utilisez pas de sacs à rôtir dans la friteuse à convection.
Assurez-vous que les aliments que vous souhaitez préparer n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
4. Préparez les aliments à faire cuire et fixez les accessoires utilisés comme indiqué dans la section « Accessoires de la friteuse à convection » de votre mode d'emploi.
5. Fermez la porte. La porte doit être fermée avant de choisir les modes de cuisson.



6. Appuyez sur le bouton  On/Off (Marche/Arrêt). Les affichages du panneau de commande s'illuminent. 370°F (187°C) et 15 minutes sont préconfigurés. Choisissez un réglage préconfiguré ou réglez la température et durée de cuisson. La durée et la température peuvent être réglées manuellement avec les boutons +/-, puis entamez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton  On/Off (Marche/Arrêt).

Choisissez un programme en touchant le symbole applicable sur le panneau. Le symbole clignotera pour indiquer qu'il est actif, puis le cycle de cuisson commencera quand le clignotement s'arrête. Le programme peut être réglé avec les boutons +/- pour la durée et la température tant que le symbole de configuration clignote. Vous pouvez également appuyer sur le bouton  On/Off (Marche/arrêt) pour entamer immédiatement le processus de cuisson quand vous utilisez une fonction préconfigurée.

Les symboles représentent les préréglages suivants:

Symbol / Symbole	Program / Programme	Temperature / Température	Cooking Time / Durée de Cuisson
	French Fries (Frites)	400°F (204°C)	15 min
	Steaks/Cutlets (Biftecks/Côtelettes)	350°F (176°C)	25 min
	Fish (Poisson)	325°F (162°C)	15 min
	Shrimp (Crevettes)	320°F (160°C)	12 min
	Pizza (Pizza)	360°F (182°C)	15 min
	Chicken (Poulet)	370°F (187°C)	40 min
	Baking (Cuisson au Four)	320°F (160°C)	30 min
	Rotisserie (Rôtisserie)	375°F (190°C)	30 min
	Reheat (Réchauffer)	—	120 min
	Dehydrate (Déshydrater)	90°F (32°C)	120 min

Les températures et durées de cuisson préconfigurées pour les programmes ne sont que des moyennes et doivent être ajustées au besoin. Comme les ingrédients peuvent varier en fonction de leur origine, taille, forme et qualité, les températures et durées de cuisson réelles peuvent varier. **Assurez-vous avant de servir, que la viande et volaille sont bien cuites.**

Modifiez la durée ou la température de cuisson d'un programme choisi avec les boutons +/- au besoin. **Remarque:** Le paramétrage pour réchauffer ne peut pas être modifié. Vous pouvez appuyer sur le bouton Reheat (réchauffer) après avoir choisi les paramètres de cuisson souhaités, afin d'ajouter un cycle « garder chaud » une fois que la cuisson est terminée.

7. Si vous utilisez l'assemblage de rôtisserie, appuyez sur le bouton  pour lancer la fonction de rotation. (Appuyer à nouveau sur le bouton  interrompra la fonction de rotation.) Il faut surveiller régulièrement le progrès de cuisson des aliments pour vous assurer qu'ils ne brûlent pas, jusqu'à ce que vous vous familiarisiez avec la friteuse à convection. Pour le faire, allumez la lumière à l'aide du bouton  ou ouvrez la porte. Quand la porte est ouverte, le cycle de cuisson est automatiquement interrompu et la lumière s'allume. L'appareil redémarre une fois que la porte est fermée.
8. Une fois que la durée de cuisson s'est écoulée, la friteuse à convection s'éteint automatiquement et vous entendez un signal sonore. Si la friteuse à convection a besoin d'être éteinte, appuyez sur le bouton  On/Off (Marche/arrêt).
Remarque: Un cycle de refroidissement de 30 secondes démarre, une fois que l'appareil est éteint. Vous entendrez un ventilateur fonctionner pendant environ 30 secondes après avoir appuyé sur le bouton On/Off (Marche/arrêt) ou une fois que l'appareil termine le cycle de cuisson.
9. Ouvrez la porte avec précaution et retirez les aliments cuits de la friteuse à convection. Ne sortez jamais l'assemblage de rôtisserie autrement qu'à l'aide de l'outil de retrait.
10. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Laissez la friteuse à convection et les accessoires refroidir complètement avant le nettoyage.

Nous recommandons que vous passiez en revue la section « Conseils utiles » de ce mode d'emploi avant l'utilisation.

CONSEILS UTILES

- Un cycle de refroidissement de 30 secondes démarre, une fois que le four de friteuse à convection est éteint. Un ventilateur se mettra en marche, une fois que le cycle de cuisson est terminé et l'appareil s'éteint.
- Réchauffer s'effectue selon un cycle de 2 heures qui ne peut pas être modifié. Vous pouvez sélectionner Reheat (réchauffer) après avoir choisi le cycle de cuisson principal, afin d'ajouter un cycle « garder chaud » une fois que la cuisson est terminée.
- Les températures et durées de cuisson précisées dans ce mode d'emploi et les recettes comprises le sont à titre de directives. Comme les ingrédients peuvent varier en fonction de leur origine, taille, forme et qualité, les réglages réels requis peuvent varier. Il est important de vérifier comment les aliments cuisent de temps en temps et de régler la température ou durée de cuisson. **UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT BIEN CUITS AVANT DE LES CONSOMMER.**
- Faites tourner les aliments à mi-temps de cuisson pour vous assurer qu'ils cuisent de manière plus uniforme.
- En règle générale, quand vous utilisez la friteuse à convection, réduisez la durée de cuisson traditionnelle suggérée sur l'emballage de 20 à 30% selon les aliments et la quantité à faire cuire.

- La quantité, la densité et le poids des aliments changeront la durée de friture à convection nécessaire. Faire cuire de plus petites quantités entraînera des durées de cuisson plus courtes et une cuisson plus uniforme.
- Il est important de placer vos aliments le plus près possible du centre du four de friteuse à convection pour assurer une cuisson uniforme. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation du niveau du milieu pour la cuisson d'aliments quand une seule couche est utilisée.
- Pour obtenir des résultats plus croustillants, faites frire à l'air chaud de petites quantités d'aliments fraîchement panés. Créez une plus grande surface en coupant les aliments en plus petits morceaux. Pressez la chapelure dans les aliments pour l'aider à adhérer. Réfrigérez les aliments panés pendant au moins 30 minutes. Pulvériser d'huile avant de faire frire à l'air chaud.
- Placez les aliments panés sur le(s) plateau(x) pour faire croustiller, de façon à ce qu'ils ne se touchent pas pour permettre la circulation d'air sur toutes les surfaces.
- Ne remplissez pas trop les plateaux pour faire croustiller.
- Aucune huile n'est nécessaire, en général, pour la préparation des aliments mais vous pouvez ajouter de l'huile à vos aliments pour en rehausser le goût. Pulvériser des huiles d'olive ou des huiles végétales est préférable puisque l'huile est répartie uniformément et vous avez besoin de moins d'huile en général.
- En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer la friteuse à convection.
- Quand vous préparez un poulet ou du gibier à plumes sur la rôisserie, bridez l'oiseau en un paquet bien serré. Ficelez les deux pattes ensemble, ficelez la poitrine avec les ailes, puis enroulez davantage de ficelle autour du milieu.

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À CONVECTION NUMÉRIQUE

1. Débranchez la friteuse à convection et laissez-la refroidir complètement. Ne nettoyez pas la friteuse à convection ni les accessoires avant qu'ils n'aient refroidi.
2. Lavez les accessoires dans l'eau savonneuse chaude ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle. Rincez soigneusement et séchez.
3. Essuyez les surfaces intérieure et extérieure de la friteuse à convection avec un linge humide et séchez complètement. **N'immergez PAS** la friteuse à convection dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être maintenue/réparée par l'utilisateur.

DÉPANNAGE

Problème	Cause Possible	Solution
La friteuse à convection ne fonctionne pas. Les affichages du panneau de commande ne s'allument pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermez la porte.
	Le cordon d'alimentation n'est pas entièrement inséré dans la prise de la friteuse à convection.	Branchez complètement le cordon d'alimentation dans la friteuse à convection.
	La prise de courant n'est pas alimentée en électricité.	Essayez une autre prise de courant, de préférence sans autre appareil branché sur le même circuit.
	La protection contre le surchauffement a été déclenchée.	Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir complètement, puis essayez à nouveau.
La friteuse à convection continue à déclencher un circuit.	Un trop grand nombre d'appareil est branché sur le même circuit.	Débranchez les autres appareils ou trouvez une autre prise sur un circuit différent.

Problème	Cause Possible	Solution
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Des aliments différents avec des durées de cuisson différentes sont cuits en même temps.	Placez d'abord les aliments dont les durées de cuisson sont plus longues dans la friteuse à convection et ajoutez plus tard les aliments nécessitant des durées de cuisson plus courtes.
	Des aliments différents avec températures de cuisson différentes sont cuits en même temps.	Préparez les aliments dont les températures de cuisson varient l'un après l'autre.
	La durée de cuisson réglée était trop courte ou la température trop basse.	Augmentez la durée ou température de cuisson selon les besoins.
	Le plateau pour faire croustiller est trop plein.	Réduisez la quantité d'aliments.
	Les aliments à faire cuire sont empilés sur le plateau pour faire croustiller.	Étalez les aliments sur une seule couche et mélangez-les régulièrement au cours de la cuisson.
Les aliments brûlent.	La température ou durée de cuisson au four est trop élevée.	Réduisez la température ou durée de cuisson.
Les frites provenant de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre fraîches contiennent trop d'eau.	Quand vous faites cuire des pommes de terre fraîches, coupez-les en morceaux plus minces et tapotez-les avec une serviette pour les sécher. Éliminez l'excès d'humidité avant de tenter la cuisson. Si vous le souhaitez, pulvérissez d'un peu d'huile avant la cuisson.
Une odeur désagréable ou de la fumée est détectée pendant l'utilisation.	La friteuse à convection est sale.	Suivez les instructions de nettoyage. Assurez-vous que les aliments ne s'égouttent pas sur les éléments chauffants et ne puissent pas s'y accumuler. Nettoyez les déversements dès que vous pouvez le faire sans danger.
	La friteuse à convection est utilisée pour la première fois.	Il se peut qu'une petite quantité de fumée ou odeur soit détectée lors de la première utilisation. Faites marcher pendant au moins un cycle à la température maximum et sans aliments, pour éliminer les huiles de fabrication. L'odeur devrait disparaître une fois que la friteuse à convection a été utilisée plusieurs fois.
	Trop d'huile ou graisse dans le plateau lèchefrite.	Nettoyez le plateau lèchefrite ou éliminez l'excès d'huile ou de graisse.
Message d'erreur E1 ou E2	Le détecteur est défectueux.	Veuillez communiquer avec le service à la clientèle, selon les coordonnées fournies sur la page de garantie.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDISE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DÉGÂTS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (888) 610-0498, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@westbend.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@westbend.com, ou par téléphone en appelant au (888) 610-0498.

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et conservez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

WestBend®

HORNO DIGITAL CON FREIDORA DE AIRE

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:

<http://registerproducts.online>

No es necesario registrar el producto para activar la garantía.

Disposiciones de Seguridad Importantes	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	5
Accesorios del Horno Digital con Freidora de Aire	6
Cómo Usar el Horno Digital con Freidora de Aire	7
Consejos Útiles	9
Cómo Limpiar el Horno Digital con Freidora de Aire	9
Solución de Problemas	10
Garantía	12

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Se debe tener extrema precaución al retirar la bandeja de goteo o al desechar grasa caliente.
- Un incendio podría iniciarse si al artefacto en funcionamiento lo cubriesen o tocasen materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras, paredes, y similares. No guarde ningún artículo encima del artefacto electrodoméstico mientras esté en operación.
- Mientras este horno no esté en uso, no guarde en él ningún material que no sea alguno de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ninguno de los materiales siguientes en el horno: plástico, papel carton y similares.
- Debe tenerse extremo cuidado al usar recipientes contruidos de materiales que no sean de metal o vidrio.
- No cubra la rejilla, la bandeja de goteo o parte alguna del horno con hojas de aluminio, ya que ocasionará un sobrecalentamiento.
- No lo limpie con esponjas metálicas. Pedazos pueden desprenderse de la esponja y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- La comida demasiado grande o los utensilios metálicos no deben insertarse en este artefacto electrodoméstico ya que pueden causar un fuego o una descarga eléctrica.
- Evite el contacto con partes en movimiento.

Instrucciones de Seguridad

- **ADVERTENCIA:** Lee todos los avisos de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos provistos con este dispositivo. El incumplimiento de los avisos e instrucciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones.
- Este dispositivo no puede ser utilizado por niños de entre 0 y 8 años. Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si son supervisados constantemente.
- Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo usar el electrodoméstico de manera segura y han entendido los peligros derivados del incumplimiento de las precauciones de seguridad pertinentes.
- Mantén el electrodoméstico y el cable alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser realizados por niños.
- ¡Los animales deben mantenerse alejados del electrodoméstico y del cable!

PRECAUCIÓN: ¡Superficies Calientes!

- El electrodoméstico y los accesorios se calientan mucho durante el uso. ¡No entres en contacto con las partes calientes mientras o después de usar el electrodoméstico! Solo toca las asas y el panel de control mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento o inmediatamente después de que se haya apagado. Espera hasta que el electrodoméstico se haya enfriado completamente antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo. Usa guantes de horno y la herramienta de extracción si es necesario al manipular los accesorios calientes.
- ¡Nunca uses la puerta abierta como una superficie de depósito, p. ej., para las bandejas de horneado! Los accesorios calientes pueden dañar la puerta. Además, el electrodoméstico podría volcarse y generar riesgo de lesiones.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ¡Ten en cuenta las instrucciones de limpieza en el capítulo Limpieza!

PELIGRO - Riesgo de Descarga Eléctrica

- Usa y guarda el electrodoméstico solo en habitaciones cerradas. No operes el electrodoméstico en habitaciones con alta humedad.
- Si la unidad principal se cae al agua, corta el suministro de la fuente de alimentación inmediatamente. ¡No intentes sacar el electrodoméstico del agua mientras todavía está conectado a la red eléctrica! Haz revisar el electrodoméstico en un taller especializado antes de usarlo nuevamente.
- Nunca toques el aparato o el cable con las manos mojadas cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica.

ADVERTENCIA: Peligro de Incendio

- No utilices el electrodoméstico en habitaciones que contengan sustancias fácilmente inflamables o explosivas.
- No operes el electrodoméstico cerca de material combustible. No coloques ningún material combustible (por ejemplo, cartón, papel o plástico) sobre o dentro del electrodoméstico.
- No conectes el electrodoméstico junto con otros consumidores (con un alto voltaje) a un tomacorriente múltiple para evitar sobrecargas y un posible cortocircuito (incendio).
- No insertes nada en las aberturas de ventilación del electrodoméstico y asegúrate de que no se obstruyan.
- Verifica que los alimentos que contengan aceite y grasas no estén sobrecalentados. No coloques recipientes llenos de aceite u otros líquidos en el electrodoméstico.
- No cubras el electrodoméstico durante el funcionamiento para evitar que se incendie.
- En caso de incendio: ¡No extinguir con agua! Apaga las llamas con una manta o un extintor de incendios adecuado.

ADVERTENCIA - Peligro de Lesiones

- Mantén a los niños y animales lejos de bolsas y capas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- Asegúrate de que el cable esté siempre fuera del alcance de niños pequeños y animales. Existe peligro de estrangulamiento.
- Comprueba que el cable conectado no presente un peligro de tropiezo. El cable no debe colgarse de la superficie sobre la cual se coloca el electrodoméstico para evitar que el aparato se caiga si se hala el cable.
- ¡Ten cuidado al abrir la puerta! Existe el peligro de quemarse por el vapor caliente.

AVISO - Riesgo de Daños al Material y la Propiedad

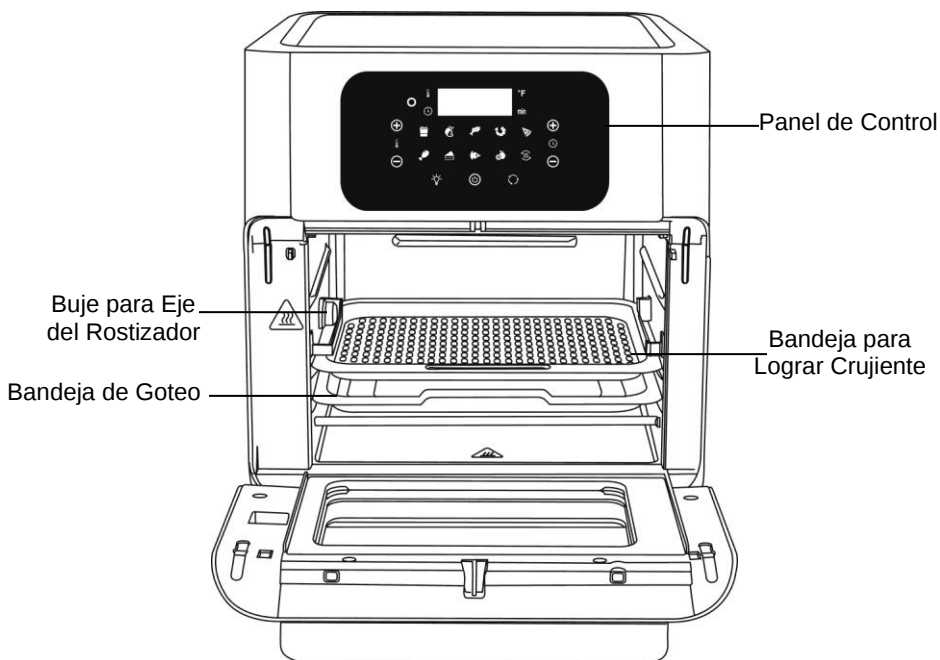
- El aparato solo debe conectarse a un tomacorriente instalado de manera apropiada. El tomacorriente debe ser fácilmente accesible para que la conexión a la red eléctrica pueda aislarse rápidamente. La tensión debe coincidir con los datos técnicos del electrodoméstico.
- Desenrolla el cable completamente antes de conectarlo al electrodoméstico.
- Retira el enchufe de la red si ocurre una falla durante la operación. De lo contrario, apaga siempre el electrodoméstico antes de desenchufarlo del tomacorriente.
- Siempre hala el enchufe y nunca el cable cuando desconectes el electrodoméstico de la red eléctrica. No hales el cable ni transportes el electrodoméstico tirando del mismo.
- Siempre revisa el electrodoméstico en busca de daños antes de ponerlo en funcionamiento. ¡El electrodoméstico solo debe usarse cuando no está dañado y funciona correctamente! No utilices el electrodoméstico si ha funcionado mal, si se ha caído o si ha caído al agua. Haz revisarlo en un taller especializado antes de usarlo nuevamente.
- Coloca siempre el electrodoméstico sobre una superficie seca, uniforme, firme y resistente al calor. Nunca coloques el electrodoméstico sobre una superficie blanda. Las ranuras de ventilación en la parte inferior del aparato no deben cubrirse. De lo contrario, podría sobrecalentarse y dañarse.
- No coloques el electrodoméstico sobre o cerca de fuentes de calor, como placas u hornos. Los animales deben mantenerse alejados del electrodoméstico y del cable.
- No expongas el electrodoméstico a temperaturas extremas, humedad persistente, luz solar directa o impactos.
- Asegúrate de que el cable no esté aplastado, doblado o colocado sobre bordes afilados y que no entre en contacto con superficies calientes (por ejemplo, del mismo electrodoméstico).
- Nunca coloques objetos sobre el electrodoméstico o el cable.
- Utiliza solo accesorios originales del fabricante para garantizar que no haya interferencias que puedan impedir que el electrodoméstico funcione y evitar posibles daños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Se suministra un cordón de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del aparato electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico.**

Uso Previsto

- Este dispositivo funciona con aire caliente y no es una freidora convencional que esté llena de aceite o grasa para freír. Es adecuado para freír, hornear, asar a la parrilla, secar, mantener calientes o descongelar alimentos. Generalmente funciona como un horno convencional.
- El electrodoméstico no es adecuado para preparar o calentar líquidos como sopas o salsas.
- El electrodoméstico solo es apto para uso privado, no para uso comercial o similar al hogar, p. ej. en hoteles, bed and breakfast, oficinas, cocinas del personal o similares.
- El electrodoméstico solo debe usarse como se describe en estas instrucciones de funcionamiento. Cualquier otro uso se considera incorrecto. La operación incorrecta y el manejo incorrecto pueden causar fallas en el aparato y causar lesiones al usuario.
- Lo siguiente está excluido de la garantía: todos los defectos causados por un manejo inadecuado, daños o intentos de reparación no autorizados. Lo mismo se aplica al desgaste normal.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Por favor, revisar cuidadosamente todo el material de empaque antes de desecharlo. Algunas partes accesorias pudieran estar dentro del material de empaque.

Limpia la bandeja de goteo, los accesorios del rostizador y las bandejas para el crujiente en agua jabonosa caliente. Enjuaga meticulosamente y seca. Limpia el interior de la cámara de cocción y las superficies externas de la freidora de aire con un paño húmedo si es necesario. ¡Nunca sumerjas el aparato en agua ni llenes el compartimento para hornear con agua! La puerta no se puede quitar para limpiarla.

Haz funcionar la freidora por primera vez sin añadirle alimento alguno, ya que puede producir humo u olores debido a los residuos del recubrimiento. Permite que el electrodoméstico se caliente a la temperatura más alta durante aprox. 15 minutos sin añadirle alimentos (consulta la sección "Uso del Horno Digital con Freidora de Aire" del manual).

Recomendamos leer detenidamente la sección "Uso del Horno Digital con Freidora de Aire" antes de usarla por primera vez.

ACCESORIOS DEL HORNO DIGITAL CON FREIDORA DE AIRE



Bandeja de Goteo

La bandeja de goteo siempre debe insertarse para que se pueda recolectar la grasa, migajas u otros residuos de comida. Se desliza directamente hacia el fondo de la cámara de cocción.

Bandejas para Lograr Crujientes

Las bandejas para lograr crujientes se usan para alcanzar la calidad crujiente, hornear, calentar y secar. También se pueden usar como un soporte para platos pequeños que se van a hornear.

Las bandejas para lograr crujientes se deslizan sobre los rieles laterales en la cámara de cocción. La resistencia se encuentra en la parte superior de la cámara de cocción, por lo que cuanto más alta se coloca una bandeja crujiente, más intenso es el calor desde arriba. En la rejilla superior, la comida se cocina más rápido y adquiere mayor crujiente. La posición media debe elegirse para lograr un calentamiento uniforme desde todos los lados. Los rieles inferiores son adecuados para una cocción menos intensa.

Rostizador

El rostizador consta del eje y dos horquillas. La función del rostizador es apropiada para cocinar grandes trozos de carne, p. ej. pollo o cerdo a la parrilla o asado.

Para usar la función del rostizador, ensambla el eje y las horquillas e inserta el ensamblaje del asador en la freidora de aire:

1. Desliza una de las horquillas del rostizador en el eje y bloquéala con el tornillo de cierre. El eje contiene una pequeña muesca redonda para la punta del tornillo de cierre. En el caso de piezas de comida más pequeñas, las horquillas del rostizador se pueden asegurar más centradas en el eje. **Nota:** El eje contiene dos pequeñas muescas redondas que marcan la posición más externa de los tornillos de cierre. Estos tornillos de cierre no deben fijarse más allá de los extremos exteriores del eje para garantizar un funcionamiento suave. No coloques alimentos que sean demasiado grandes en el eje del rostizador, para que pueda girar sin ninguna interferencia.
2. Desliza la comida a asar en la horquilla del rostizador. Intenta centrar el alimento en el eje. Desliza la otra horquilla del asador sobre el eje y la comida y bloquéala con el tornillo de cierre.
3. Conecta un extremo del eje en el buje redondo en el lado izquierdo de la cámara de cocción, luego cuelga el otro extremo del eje en el soporte en el lado derecho de la cámara de cocción. Asegúrate de que el eje se ajuste de forma segura. El rostizador no debe poder girar sobre su propio eje cuando la freidora esté apagada. Si este no es el caso, empuja el extremo izquierdo del eje más profundamente en el soporte.
4. Después del uso, retira el ensamblaje caliente del rostizador del espacio de cocción con la herramienta de extracción. Siempre usa guantes para horno a prueba de calor para retirar las horquillas del rostizador y extraer los alimentos de la parrilla.

Herramienta de Extracción

El ensamblaje caliente del rostizador se debe retirar del espacio de cocción con la herramienta de extracción.

1. Coloca los extremos de la herramienta de extracción debajo del eje. Levanta el lado derecho del eje y muévelo ligeramente hacia adelante hasta que el extremo izquierdo del eje se libere del soporte.
2. Levanta con cuidado el ensamblaje del rostizador fuera de la cámara de cocción y colócala sobre una superficie resistente al calor.

CÓMO USAR EL HORNO DIGITAL CON FREIDORA DE AIRE

1. Conecta el cable al electrodoméstico, luego conecta la freidora de aire a una toma de CA de 120 voltios **SOLAMENTE**. Coloca la freidora de aire sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de cualquier borde. Asegúrate de que haya al menos 4 pulgadas de espacio libre en los lados y la parte superior de la freidora.
2. Abre la puerta, luego desliza la bandeja de goteo en el fondo de la cámara de cocción.
3. Elige el accesorio de cocina necesario para lo que se está cocinando. También puedes usar una cacerola pequeña o una fuente para hornear y colocarla en una bandeja para lograr crujientes.

No coloques alimentos envasados en envoltorios de plástico o bolsas de plástico en la freidora de aire. No uses bolsas para asar en la freidora de aire.

Asegúrate de que los alimentos que deseas preparar no entren en contacto con la resistencia del electrodoméstico.

4. Prepara los alimentos para cocinar y conecta los accesorios que se usan como se indica en la sección "Accesorios para freidoras de aire" de tu manual.
5. Cierra la puerta. La puerta debe estar cerrada antes de poder hacer cualquier selección de cocción.



6. Presiona el botón  On/Off (Encendido/Apagado). La pantalla del panel de control se iluminará. 370°F (187°C) y 15 minutos están preestablecidos. Elige una configuración predeterminada o ajusta la temperatura y el tiempo de cocción. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar manualmente con los botones + / -, luego inicia el proceso de cocción presionando el botón  On/Off (Encendido/Apagado). Elige un programa tocando el símbolo correspondiente en el panel. El símbolo parpadeará para indicar que está activo, luego el ciclo de cocción comenzará cuando el parpadeo se detenga. El programa se puede ajustar con los botones +/- tiempo y temperatura siempre que el símbolo de configuración parpadee. El botón  On/Off (Encendido/Apagado) también se puede presionar para comenzar el proceso de cocción inmediatamente cuando se usa una función preestablecida. Los símbolos representan las siguientes preconfiguraciones:

Symbol / Symbole	Program / Programme	Temperature / Température	Cooking Time / Durée de Cuisson
	French Fries (Papas Fritas)	400°F (204°C)	15 min
	Steaks/Cutlets (Filetes/Chuletas)	350°F (176°C)	25 min
	Fish (Pescado)	325°F (162°C)	15 min
	Shrimp (Camarón)	320°F (160°C)	12 min
	Pizza (Pizza)	360°F (182°C)	15 min
	Chicken (Pollo)	370°F (187°C)	40 min
	Baking (Hornear)	320°F (160°C)	30 min
	Rotisserie (Rostizar)	375°F (190°C)	30 min
	Reheat (Recalentar)	————	120 min
	Dehydrate (Deshidratar)	90°F (32°C)	120 min

Las temperaturas y los tiempos de cocción preconfigurados para los programas son simplemente promedios y deben ajustarse según sea necesario. Como los ingredientes pueden diferir debido a su origen, tamaño, forma y calidad, las temperaturas y los tiempos de cocción reales pueden variar. **Antes de servir, asegúrate de que la carne y las aves estén bien cocidas.**

Si es necesario, cambia el tiempo de cocción o la temperatura de un programa seleccionado con los botones + / -. Nota: La configuración de Recalentar no se puede ajustar. Recalentar se puede presionar después de seleccionar la configuración de cocción deseada para agregar un ciclo de mantener caliente una vez que se completa la cocción.

- Si se utiliza el ensamblaje del asador, presiona el botón  para iniciar la función de rotación. (Al presionar nuevamente el botón  se detendrá la función de rotación). Hasta que estés familiarizado con la freidora de aire, el progreso de la cocción de los alimentos debe verificarse periódicamente para garantizar que no se quemen. Para hacer esto, encienda la luz con el botón  o abra la puerta. Cuando se abre la puerta, el ciclo de cocción se interrumpe automáticamente y la luz se enciende. La operación se reanuda una vez que se cierra la puerta.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la freidora de aire se apaga automáticamente y se escucha un pitido. Si la freidora de aire debe detenerse antes de tiempo, presiona el botón  On/Off (Encendido/Apagado). Nota: Hay un ciclo de enfriamiento de 30 segundos después de que se apaga el aparato. Escuchará un ventilador en funcionamiento durante aproximadamente 30 segundos después de presionar el botón de On/Off (Encendido/Apagado) o de que el aparato termine el ciclo de cocción.
- Abre cuidadosamente la puerta y saca los alimentos cocinados de la freidora. Solo saca el ensamblaje del rostizador con la herramienta de extracción.
- Desenchufa el cable del tomacorriente. Deja que la freidora de aire y los accesorios se enfríen por completo antes de limpiarlos.

Recomendamos revisar la sección "Consejos Útiles" de este manual antes de usar el electrodoméstico.

CONSEJOS ÚTILES

- Hay un ciclo de enfriamiento de 30 segundos después de que se apaga el horno de la freidora de aire. Un ventilador funcionará después de que el ciclo de cocción se haya completado y el electrodoméstico se apague.
- Recalentar es un ciclo de 2 horas que no se puede ajustar. Recalentar se puede seleccionar después de elegir el ciclo de cocción principal para agregar un ciclo de mantener caliente una vez que se completa la cocción.
- Las temperaturas y los tiempos de cocción especificados en este manual y las recetas incluidas son cifras de referencia. Como los ingredientes diferirán debido a su origen, tamaño, forma y calidad, la configuración realmente requerida puede variar. Es importante verificar de vez en cuando cómo se cocinan los alimentos y ajustar la temperatura o el tiempo de cocción. SIEMPRE USA UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARTE DE QUE LA CARNE, LA AVES Y LOS PECES SE COCINEN ANTES DE COMER.
- Gira la comida a la mitad del tiempo de cocción para garantizar de que se cocina de manera más uniforme.
- Como regla general, al freír al aire, reduce el tiempo de cocción convencional sugerido por el paquete en un 20% a 30%, dependiendo de la comida y la cantidad a cocinar.
- La cantidad, densidad y peso de los alimentos alterarán el tiempo total de freír al aire necesario. Cocinar porciones más pequeñas dará como resultado tiempos de cocción más cortos y una cocción más pareja.
- Es importante colocar la comida lo más cerca posible del centro del horno de la freidora de aire para garantizar una cocción uniforme. Para obtener mejores resultados de cocción, se recomienda usar el nivel medio para cocinar alimentos cuando se usa 1 capa.
- Para obtener resultados más crujientes, fríe al aire pequeñas porciones de alimentos recién empanizados. Propicia más superficie cortando los alimentos en trozos más pequeños. Presiona el empanado sobre los alimentos para ayudarlos a adherirse. Refrigerar los alimentos empanados durante al menos 30 minutos. Rocía con aceite antes de freír al aire.
- Acomoda los alimentos empanados en la(s) parrilla(s) para logra el crujiente de manera que los alimentos no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
- No llenes en exceso las bandejas para lograr crujientes con comida.
- Por lo general, no se requiere aceite para preparar alimentos, pero puede agregarlo a sus alimentos para mejorar el sabor. El uso de aceites de oliva en aerosol o aceites vegetales funciona mejor ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesita menos aceite en general.
- Generalmente no es necesario precalentar la freidora de aire.
- Al preparar pollo asado o aves de caza, enrolla el ave en un paquete apretado. Ata ambas patas juntas, ata el área del pecho junto con las alas, luego enrolla más hilo alrededor de la parte central.

CÓMO LIMPIAR EL HORNO DIGITAL CON FREIDORA DE AIRE

1. Desenchufa la freidora de aire y deja que se enfríe completamente. No limpies la freidora de aire o los accesorios hasta que se hayan enfriado.
2. Lava los accesorios con agua caliente y jabón o en la rejilla superior del lavaplatos. Enjuaga meticulosamente y seca.

3. Limpia las superficies interiores y exteriores de la freidora con un paño húmedo y sécalas bien. **NO** sumerjas la freidora de aire en agua o cualquier otro líquido. No utilices limpiadores abrasivos.

Este equipo no tiene piezas ni partes a las cuales el usuario pueda prestar servicio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
La freidora de aire no funciona. Las pantallas en el panel de control no se encenderán.	La puerta no está completamente cerrada.	Cierra la puerta.
	El cable no está completamente insertado en la toma de la freidora de aire.	Enchufa el cable completamente en la freidora de aire.
	El tomacorriente no tiene energía.	Prueba con otro tomacorriente, preferiblemente sin otros electrodomésticos enchufados.
	La protección contra sobrecalentamiento se ha activado.	Desconecta el electrodoméstico, deja que se enfríe por completo y vuelve a intentarlo.
La freidora de aire sigue disparando un circuito.	Demasiados electrodomésticos conectados al mismo circuito.	Desconecta otros electrodomésticos o busca otro tomacorriente en un circuito diferente
La comida no se ha cocinado de manera uniforme.	Se están cocinando diferentes alimentos con diferentes tiempos de cocción a la vez.	Coloca primero los alimentos con tiempos de cocción más largos en la freidora y luego agrega los alimentos con tiempos de cocción más cortos.
	Se están cocinando diferentes alimentos con diferentes temperaturas de cocción a la vez.	Prepara alimentos con diferentes temperaturas de cocción, uno tras otro.
	El tiempo de cocción establecido era demasiado corto o la temperatura demasiado baja.	Aumenta el tiempo de cocción o la temperatura según sea necesario.
	La bandeja para lograr el crujiente está sobrecargada.	Reducir la cantidad de alimentos.
	La comida que se cocina se apila en la bandeja lograr el crujiente.	Extiende la comida en una sola capa y revuélvela periódicamente mientras cocinas.
La comida se está quemando.	La temperatura seleccionada o el tiempo de cocción es demasiado alto.	Reduce la temperatura o el tiempo de cocción.
Las papas fritas hechas de papas frescas no son crujientes.	Las papas frescas contienen demasiada agua.	Cuando cocines papas frescas, córtalas en trozos más estrechos y déjalas secar. Elimina el exceso de humedad antes de intentar cocinar. Si lo deseas, rocía con un poco de aceite antes de cocinar.

Problema	Causa posible	Solución
Durante el uso se detecta un olor o humo desagradable.	La freidora de aire está sucia.	Sigue las instrucciones de limpieza. Asegúrate de que los alimentos no goteen sobre las resistencias y que no se les sea posible acumularse allí. Limpia los derrames tan pronto como sea posible para la seguridad de todos.
	La freidora de aire se está utilizando por primera vez.	Puede notarse una pequeña cantidad de humo u olor peculiar cuando se usa por primera vez. Ejecuta al menos un ciclo a temperatura máxima sin alimentos para quemar los aceites de fabricación. El olor debería desaparecer una vez que la freidora de aire se haya usado varias veces.
	Demasiado aceite o grasa en la bandeja de goteo.	Limpia la bandeja de goteo o elimina el exceso de aceite o grasa.
Mensaje de error E1 o E2	El sensor está defectuoso.	Comunícate con el departamento de Atención al Cliente con la información provista en la página de garantía.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (888) 610-0498, o envíenos un correo electrónico a customercare@westbend.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@westbend.com, o por teléfono llamando al (888) 610-0498.

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____