



## 15 QT. 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 .....         | 2-3 |
| Polarized Plug.....                | 3   |
| Product Diagram.....               | 4   |
| Before Use.....                    | 4   |
| Preset Guide.....                  | 5   |
| Using Your Air Fryer Oven .....    | 6-8 |
| Cleaning Your Air Fryer Oven ..... | 8   |
| Warranty .....                     | 9   |

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions, product labels and warnings before using your Precision Air Fry Countertop Oven.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord. Always grasp the plug and pull to disconnect.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance or removing a pan, containing hot oil or other hot liquids. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the countertop oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the countertop oven is covered, touching or near flammable materials, including curtains, draperies, towels, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. Empty the crumb tray after each use.
22. The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the countertop oven if the glass door is damaged, as the glass

may shatter during use.

23. If your toaster oven is equipped with a STAY-ON feature, toaster oven will stay ON if knob is turned counterclockwise past zero. Exercise caution when using this feature and do not operate unattended for long periods.
24. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

### POLARIZED PLUG

**North American models with polarized plugs:**



This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to

defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

### POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
- c. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding type 3-wire cord.

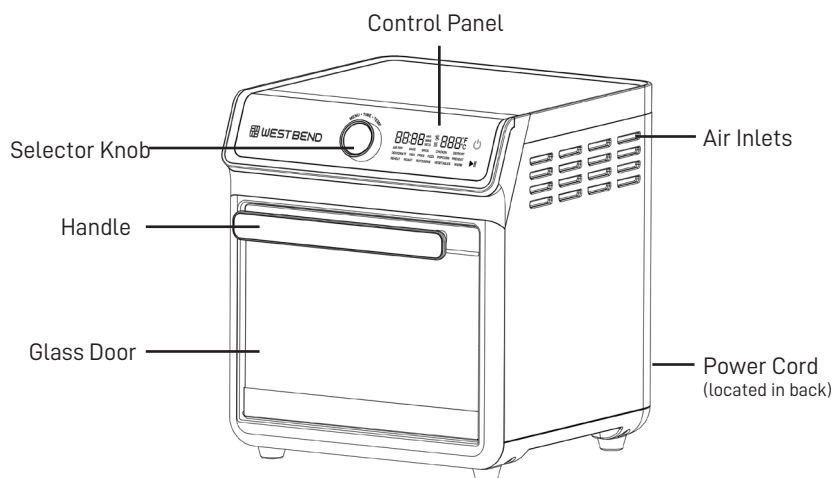
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

### NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your air fryer oven to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

**Congratulations on your purchase of a West Bend Air Fryer Oven!**

## PRODUCT DIAGRAM



## BEFORE USE

**Before using your new appliance, follow these instructions:**

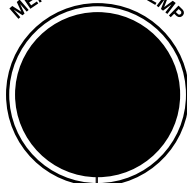
1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean all the accessories in hot soapy water and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
5. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
6. Place the drip tray and any other accessory needed back in the air fryer oven.

**Note:** When using the air fryer oven for the first time, a little smoke or odor may be emitted. If this happens, ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

7. Plug the power cord into the wall outlet.
8. Press the power button  to turn on the oven.
9. Turn the function selector knob to **Bake**. Press the Start button  to run a baking cycle in a well-ventilated area for 15-30 minutes to remove the odor.

## PRESET GUIDE

MENU • TIME • TEMP



Selector Knob

88:88 HRS  
MINS  
SECS

AIR FRY BAKE BROIL CHICKEN DEFROST  
DEHYDRATE FISH FRIES PIZZA POPCORN PREHEAT  
REHEAT ROAST ROTISSERIE VEGETABLES WARM



Power  
Button



Start/  
Pause

| PRESETS    | DEFAULT<br>TIME (MIN) | DEFAULT<br>TEMPERATURE (°F) |
|------------|-----------------------|-----------------------------|
| Air Fry    | 20 (1-45)             | 400 (120-400)               |
| Bake       | 1 hr (1-4hrs)         | 400 (120-400)               |
| Broil      | 20 (1-2hrs)           | 400                         |
| Chicken    | 30 (1-2hrs)           | 400 (120-400)               |
| Defrost    | 20 (1-1 hr)           | 140 (55-140)                |
| Dehydrate  | 12hrs (30-72hrs)      | 180 (85-180)                |
| Fish       | 15 (1-2hrs)           | 400 (120-400)               |
| Fries      | 20 (1-45)             | 400 (120-400)               |
| Pizza      | 20 (1-1hr)            | 375 (120-400)               |
| Popcorn    | 9 (1-1hr)             | 400 (120-400)               |
| Preheat    | 5                     | 320 (120-400)               |
| Reheat     | 15 (1-2hrs)           | 320 (120-400)               |
| Roast      | 25 (1-2hrs)           | 400 (120-400)               |
| Rotisserie | 45 (1-2hrs)           | 400 (120-400)               |
| Vegetables | 15 (5-30)             | 320 (190-355)               |
| Warm       | 2hr (30-6hrs)         | 200 (190-350)               |

## USING YOUR AIR FRYER

We recommend preheating the oven before cooking.

### To preheat:

1. Turn the knob to select the **Preheat** function. The default time is 5 minutes.
2. Press Start/Pause button ►|| to begin preheating.
3. Once preheating is complete, the oven will beep five times before turning off.

**Note:** We recommend setting desired cooking function, time and temperature before oven cools off.

### Air Fry, Bake, Chicken, Fish, Fries Pizza, Roast, Reheat, Vegetables, Warm

1. Once plugged, the oven will default to the Air Fry function, time, and temperature.  
**Note:** The default time and temperature can be adjusted.
2. Turn the knob to select the desired function. If using the default temperature and time to fry, simply press the Pause/Start button ►|| to start your frying.
3. To adjust the time, press the knob, the time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the time. Once the desired cooking time has been set, press the knob, the temperature displayed will flash allowing for you to adjust the temperature if needed.
4. To adjust the temperature, turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature. Once the desired cooking temperature has been set, press the knob.
5. Place the food on the air fry basket in a single layer.
6. Open the oven door, and slide in the air fry basket in the middle rack position, then close the oven door.  
**Note:** We recommend placing the drip tray on the bottom rack position to collect excess grease.
7. To begin cooking, press Start/Pause button ►||.
8. Once cooking is complete, the oven will beep five times.
9. To add additional cooking time, you can either restart to cook more time after cooking is complete, or during cooking, press Start/Pause button ►||, use the function knob to add more cooking time.

### Broil

1. Turn the knob to select the **Broil** function. If you use the default time to broil, just press the Pause/Start button to start your broiling.
2. To adjust the time, press knob once and the time displayed will flash allowing you to adjust the time if needed. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the time. Once the desired cooking time has been set, press the knob once and the temperature displayed will flash allowing for you to adjust the temperature if needed.
3. The temperature is automatically set at 400 °F. No adjustments required.
4. Place the food on the air fry basket or baking pan in a single layer.
5. Open the oven door, and slide in the air fry basket or baking pan in the top rack position, then close the oven door.  
**Note:** If using the Air fry basket, we recommend placing the drip tray on the bottom rack position to collect excess grease. Place rack or pan at higher position for better browning results on the top surface.
6. To begin cooking, press Start/Pause button ►||.
7. Once cooking is complete, the air fryer oven will beep five times.
8. To add additional cooking time, you can either restart to cook more time after cooking is complete, or during cooking, press Start/Pause button ►||, use the function knob to add more cooking time.

## Defrost

1. Turn the knob to select the **Defrost** function.
2. To adjust the time, press knob once. The time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the time. Once the desired cooking time has been set, press the knob. The temperature displayed will flash allowing for you to adjust the temperature if needed.
3. To adjust the temperature, turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature. Once the desired cooking temperature has been set, press the knob.
4. Place the food on the air fry basket or baking pan in a single layer.
5. Open the oven door, and slide in the air fry basket or baking pan in the top rack position, then close the oven door.
6. To begin defrosting, press Start/Pause button ►||.
7. Once defrost is complete, the oven will beep five times.
8. To add additional defrost time, you can either restart to defrost more time after defrosting is complete, or during defrost, press Start/Pause button ►||, use the function knob to add more defrosting time.

## Dehydrate

Your oven can also be used to dehydrate food.

1. Turn the knob to select the **Dehydrate** function.
2. To adjust the time, press the knob once. The time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the time. Once the desired cooking time has been set, press the knob. The temperature displayed will flash allowing for you to adjust the temperature if needed.
3. To adjust the temperature, turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature. Once the desired dehydrate temperature has been set, press the knob.
4. Place the food on the air fry basket in a single layer.
5. Open the oven door, and slide in the air fry basket in the middle rack position, then close the oven door.
6. To begin drying process, press Start/Pause button ►||.
7. Once drying is complete, the oven will beep five times
8. To add additional dehydrating time, you can either restart to dehydrate more time after dehydrating is complete, or during dehydrating, press Start/Pause button ►||, use the function knob to add more dehydrating time.

## Popcorn

You can also make pop corn in your air fryer oven.

1. Turn the knob to select the **Popcorn** function.
2. To adjust the time, press the knob once. The time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the time. Once the desired cooking time has been set, press the knob. The temperature displayed will flash allowing for you to adjust the temperature if needed.
3. To adjust the temperature, turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature. Once the desired cooking temperature has been set, press the knob.
4. Place the kernels in the rotating drum.
5. Open the oven door, and slide place the rotating drum inside the oven using the rotating drum handle.
6. To begin, press Start/Pause button ►||.
7. Once popping is complete, the oven will beep five times.

## Rotisserie

1. Turn the knob to select the **Rotisserie** function. The time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed.
2. To adjust the time, turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the time. Once the desired cooking time has been set, press the knob. The temperature displayed will flash allowing for you to adjust the temperature if needed.
3. To adjust the temperature, turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature. Once the desired cooking temperature has been set, press the knob.
4. Open the oven door, and slide in the baking pan in the lower rack position. We recommend placing the drip tray on the bottom rack position to collect excess grease.
5. Tie meat and large pieces of meat tightly with food safe string to prevent the meat from hitting the baking pan.
6. Insert rotisserie rod into center of meat. Place rotisserie forks on rod with forks inserted into bottom side of meat. Center meat lengthwise on rod. Tighten screws on rotisserie forks then install the spit onto the rotary shaft in the oven cavity. Close the oven door.
7. To begin cooking, press Start/Pause button ►||.
8. Once cooking is complete, the oven will beep five times.
9. To add additional cooking time, you can either restart to cook more time after cooking is complete, or during cooking, press Start/Pause button ►||, use the function knob to add more cooking time.

## CLEANING YOUR AIR FRYER

1. Unplug the unit from the wall outlet
2. Let the unit cool down.
3. Remove the all the accessories, immerse them in hot soapy water and clean them thoroughly. Do not use abrasive cleaning tools to wash the baking pan and air fry baskets to prevent the non-stick coating and electroplating layer on their surface from deteriorating.
4. Clean the inner cavity of the oven regularly. Gently wipe off the oil stain with a warm cotton cloth and then dry it with a dry cloth.
5. Clean the oven glass door with a hot cloth soaked with detergent.
6. Do not immerse the whole appliance into water or any other liquid for cleaning purposes.
7. Do not use a brush for cleaning.
8. Do not clean the oven with any metal objects to prevent damaging the paint on the surface.

**This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only.  
See warranty available online.**

## 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, FORESEEABLE, 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 through our website at **[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

"Support" – > "Contact Us". 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 online at **[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**.

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): \_\_\_\_\_



## FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD 14.2 L

Mode d'emploi



Enregistrer le produit et d'autres de West Bend sur notre site Web :

**<http://registerproducts.online>**

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

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Consignes de sécurité importantes .....        | 2-3 |
| Fiche polarisée.....                           | 3   |
| Diagramme du produit.....                      | 4   |
| Avant l'utilisation.....                       | 4   |
| Guidedespréréglages.....                       | 5   |
| Utiliser votre four friteuse à air chaud ..... | 6-8 |
| Nettoyer votre four friteuse à air chaud ..... | 9   |
| Garantie .....                                 | 9   |

**CONSERVER LE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

Français

© 2023 West Bend® [www.westbend.com](http://www.westbend.com)

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre des précautions de base, notamment les suivantes :**

1. Avant d'utiliser votre four de comptoir Precision Air Fry, lire toutes les instructions, les étiquettes des produits et les avertissements.
2. L'appareil génère de la chaleur lorsqu'il est en marche. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Toujours porter des gants de four antidérapants ou se servir d'articles similaires pour se protéger les mains.
3. Ne pas laisser le cordon, la fiche ou l'appareil entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque d'électrocution.
4. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.
5. Vous devez faire preuve de vigilance quand vous utilisez l'appareil à proximité des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de remettre des pièces ou de les enlever, et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de remettre des pièces ou de les retirer, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, mettre toute commande sur « OFF », puis débrancher le cordon d'alimentation. Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher. Toujours prendre la fiche et tirer dessus pour débrancher l'appareil.
7. Ne pas utiliser un appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un dysfonctionnement de l'appareil ou après que celui-ci ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Ne pas essayer de remplacer ou de raccorder un cordon d'alimentation endommagé. Renvoyer l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour examen, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
10. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur des surfaces humides ou des sources de chaleur telles qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à proximité de ces surfaces et de ces sources, ou dans un four chauffé.
12. Prendre des précautions particulières lors du déplacement d'un appareil ou du retrait d'une casserole contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds. Toujours porter des gants de four antidérapants ou se servir d'articles similaires pour se protéger les mains.
13. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celle prévue. Une mauvaise utilisation pourrait causer des blessures. Destiné uniquement à un usage domestique de comptoir. Garder 152 mm (6 pouces) d'espace entre le mur et l'appareil, et sur tous les côtés de celui-ci. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale.
14. Les aliments trop volumineux ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans l'appareil car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
15. Il y a risque d'incendie si l'on couvre le four de comptoir en marche ou qu'on le laisse entrer en contact avec des matériaux inflammables, comme les rideaux, les tentures, les serviettes, les murs, etc. Ne poser aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en marche.
16. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des bouts peuvent se détacher de la brosse et entrer en contact avec des éléments électroniques, créant un risque d'électrocution.
17. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients fabriqués à partir de matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne pas entreposer de matériaux, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou tout autre matériau susceptible de prendre feu ou de fondre.
20. Ne pas couvrir le plateau ramasse-miettes ni aucune autre partie du four avec du papier aluminium. Cela provoquera une surchauffe du four.
21. Vider le ramasse-miettes après chaque utilisation.

22. La porte vitrée est réalisée en verre trempé. Toujours inspecter la porte vitrée à la recherche de copeaux, de fissures ou de tout autre dommage. Ne pas utiliser le four de comptoir si la porte vitrée est endommagée, car le verre peut se briser pendant l'utilisation.
23. Si votre four à grille-pain est équipé d'une fonction STAY-ON, le four à grille-pain restera allumé si le bouton est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre après zéro. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez cette fonction et n'utilisez pas sans surveillance pendant de longues périodes.
24. Ne pas utiliser l'appareil avec un programmateur, une minuterie, un adaptateur de prise sans fil ou une prise qui permet le contrôle à distance, ni le connecter à un circuit régulièrement allumé et éteint par le service public.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### FICHE POLARISÉE

#### Modèles nord-américains à fiches polarisées :



L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, faire appel à un électricien qualifié. Ne pas essayer de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche est lâche dans la prise CA ou que celle-ci est chaude, ne pas brancher l'appareil dans la prise.

#### INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court ou séparable est fourni pour réduire les risques que quelqu'un ne s'emmêle dans un long cordon ou ne trébuche sur celui-ci. Vous pouvez vous procurer une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus long, mais il faut les utiliser avec précaution. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé(e) :

- a. Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil;
- b. Le cordon d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il ne s'enroule pas sur le comptoir ou la table où des enfants pourraient le tirer ou trébucher involontairement; et
- c. Si l'appareil est du type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre.

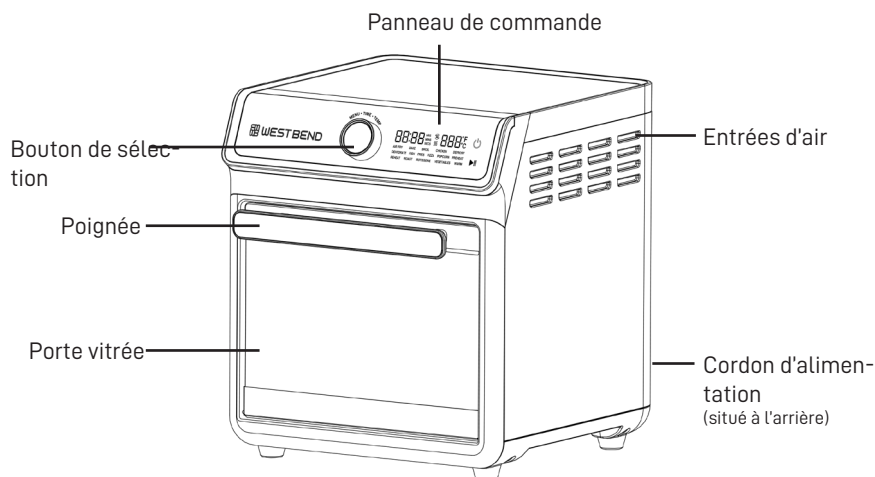
Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le tordre et ne pas lui infliger de sévices mécaniques.

#### NOTICES

1. Certaines tables et certains comptoirs ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne pas placer l'appareil chauffé sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de déposer le four friteuse à air chaud sur un sous-plat afin d'éviter les dommages à la surface.
2. Lors de la première utilisation de l'appareil, une petite quantité de fumée, une faible odeur ou les deux pourraient se dégager. Ce phénomène est normal dans de nombreux appareils chauffants et cessera après plusieurs utilisations.

Félicitations pour votre achat d'un four friteuse à air chaud West Bend!

## DIAGRAMME DU PRODUIT



## AVANT L'UTILISATION

**Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, suivre les instructions suivantes :**

1. Retirer tout le matériel d'emballage.
2. Retirer tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette de classement.
3. Nettoyer soigneusement tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
6. Remettre le ramasse-gouttes et tout autre accessoire nécessaire dans le four friteuse à air chaud.

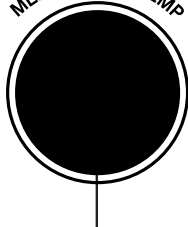
**Remarque :** lors de la première utilisation du four friteuse à air chaud, une petite quantité de fumée ou une faible odeur pourrait se dégager.

Si ce phénomène se produit, s'assurer d'une ventilation adéquate autour de l'appareil.

7. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
8. Appuyer sur le bouton d'alimentation  pour allumer le four.
9. Tourner le sélecteur de fonction sur **Bake** (Cuire). Appuyer sur le bouton Start (Démarrage)  pour exécuter un cycle de cuisson dans une zone bien ventilée pendant 15 à 30 minutes afin d'éliminer l'odeur.

## GUIDE DES PRÉRÉGLAGES

MENU • TIME • TEMP



Bouton de sélection

88:88 HRS  
MIN  
SECS

AIR FRY BAKE BROIL CHICKEN DEFROST  
DEHYDRATE FISH FRIES PIZZA POPCORN PREHEAT  
REHEAT ROAST ROTISSERIE VEGETABLES WARM



Bouton  
d'alimentation



Démarrage/  
Pause

| PRÉRÉGLAGES                   | TEMPS<br>PAR DÉFAUT (MIN) | TEMPÉRATURE<br>PAR DÉFAUT (°F) |
|-------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| Air Fry (Friture à air chaud) | 20 (1-45)                 | 400 (120-400)                  |
| Bake (Cuire)                  | 1 h (1-4 h)               | 400 (120-400)                  |
| Broil (Griller)               | 20 (1-2 h)                | 400                            |
| Chicken (Poulet)              | 30 (1-2 h)                | 400 (120-400)                  |
| Defrost (Décongeler)          | 20 (1-1 h)                | 140 (55-140)                   |
| Dehydrate (Déshydrater)       | 12 h (30-72 h)            | 180 (85-180)                   |
| Fish (Poisson)                | 15 (1-2 h)                | 400 (120-400)                  |
| Fries (Frites)                | 20 (1-45)                 | 400 (120-400)                  |
| Pizza (Pizza)                 | 20 (1-1 h)                | 375 (120-400)                  |
| Popcorn (Maïs soufflé)        | 9 (1-1 h)                 | 400 (120-400)                  |
| Preheat (Préchauffer)         | 5                         | 320 (120-400)                  |
| Reheat (Réchauffer)           | 15 (1-2 h)                | 320 (120-400)                  |
| Roast (Rôtir)                 | 25 (1-2 h)                | 400 (120-400)                  |
| Rotisserie (Rôtissoire)       | 45 (1-2 h)                | 400 (120-400)                  |
| Vegetables (Légumes)          | 15 (5-30)                 | 320 (190-355)                  |
| Warm (Chaud)                  | 2 h (30-6 h)              | 200 (190-350)                  |

## UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Nous recommandons de préchauffer le four avant la cuisson.

### Pour préchauffer :

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Preheat** (Préchauffer). Le temps par défaut est de 5 minutes.
2. Appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►|| pour commencer le préchauffage.
3. Une fois le préchauffage terminé, le four émettra cinq bips avant de s'éteindre.

**Remarque :** nous recommandons de régler la fonction de cuisson, le temps et la température souhaités avant le refroidissement du four.

### Friture à air chaud, Cuire, Poulet, Poisson, Frites, Pizza, Rôtir, Réchauffer, Légumes, Chaud

1. Une fois branché, le four passera à la fonction Air Fry (Friture à air chaud), au temps et à la température par défaut.
- Remarque :** on peut ajuster le temps et la température par défaut.
2. Tournez le bouton pour sélectionner la fonction souhaitée. Si vous utilisez la température et le temps de friture par défaut, appuyer simplement sur le bouton Pause/Start (Pause/Démarrage) ►|| pour démarrer la friture.
3. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps. Une fois le temps de cuisson réglé, appuyer sur le bouton et la température affichée clignotera, ce qui vous permettra de régler la température si nécessaire.
4. Pour régler la température, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Une fois la température de cuisson réglée, appuyer sur le bouton.
5. Placer les aliments sur le panier de friture à air chaud en une seule couche.
6. Ouvrir la porte du four et faire glisser dans le panier de friture à air chaud en position médiane, puis fermer la porte du four.

**Remarque :** nous recommandons de placer le ramasse-gouttes sur l'étagère inférieure pour recueillir l'excès de graisse.

7. Pour commencer la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►|| .
8. Une fois la cuisson terminée, le four émettra cinq bips.
9. Pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire, vous pouvez redémarrer pour cuire pendant plus de temps une fois la cuisson terminée, ou pendant la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►|| , puis utiliser le bouton de fonction pour ajouter plus de temps de cuisson.

### Broil (Griller)

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Broil** (Griller). Si vous utilisez le temps de grillage par défaut, appuyer simplement sur le bouton Pause/Start (Pause/Démarrage) ►|| pour démarrer le grillage.
2. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps. Une fois le temps de cuisson réglé, appuyer une fois sur le bouton et la température affichée clignotera, ce qui vous permettra de régler la température si nécessaire.
3. La température est automatiquement réglée à 205 °C (400 °F°). Aucun ajustement n'est requis.
4. Placer les aliments sur le panier de friture à air chaud ou le plat de cuisson en une seule couche.
5. Ouvrir la porte du four et faire glisser dans le panier de friture à air chaud ou le plat de cuisson en position étagère supérieure, puis fermer la porte du four.

**Remarque :** si vous utilisez le panier de friture à air chaud, nous recommandons de placer le ramasse-gouttes sur l'étagère inférieure pour recueillir l'excès de graisse. Placer l'étagère ou le plat à une position plus élevée pour de meilleurs résultats de brunissement sur la surface supérieure.

6. Pour commencer la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►►.
7. Une fois la cuisson terminée, le four friteuse à air chaud émettra cinq bips.
8. Pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire, vous pouvez redémarrer pour cuire pendant plus de temps une fois la cuisson terminée, ou pendant la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►►, puis utiliser le bouton de fonction pour ajouter plus de temps de cuisson.

### **Defrost (Décongeler)**

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Defrost** (Décongeler).
2. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps. Une fois le temps de cuisson réglé, appuyer sur le bouton. La température affichée clignotera, ce qui vous permettra de régler la température si nécessaire.
3. Pour régler la température, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Une fois la température de cuisson réglée, appuyer sur le bouton.
4. Placer les aliments sur le panier de friture à air chaud ou le plat de cuisson en une seule couche.
5. Ouvrir la porte du four et faire glisser dans le panier de friture à air chaud ou le plat de cuisson en position étagère supérieure, puis fermer la porte du four.
6. Pour commencer la décongélation, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►►.
7. Une fois la décongélation terminée, le four émettra cinq bips.
8. Pour ajouter un temps de décongélation supplémentaire, vous pouvez redémarrer pour décongeler pendant plus de temps une fois la décongélation terminée, ou pendant la décongélation, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►►, puis utiliser le bouton de fonction pour ajouter plus de temps de décongélation.

### **Dehydrate (Déshydrater)**

Votre four peut également être utilisé pour déshydrater des aliments.

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Dehydrate** (Déshydrater).
2. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps. Une fois le temps de cuisson réglé, appuyer sur le bouton. La température affichée clignotera, ce qui vous permettra de régler la température si nécessaire.
3. Pour régler la température, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Une fois la température de déshydratation réglée, appuyer sur le bouton.
4. Placer les aliments sur le panier de friture à air chaud en une seule couche.
5. Ouvrir la porte du four et faire glisser dans le panier de friture en position médiane, puis fermer la porte du four.
6. Pour commencer le processus de séchage, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►►.
7. Une fois le séchage terminé, le four émettra cinq bips.
8. Pour ajouter un temps de déshydratation supplémentaire, vous pouvez redémarrer pour déshydrater pendant plus de temps une fois la déshydratation terminée, ou pendant la déshydratation, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►►, puis utiliser le bouton de fonction pour ajouter plus de temps de déshydratation.

### Popcorn (Maïs soufflé)

Vous pouvez également faire du maïs soufflé dans votre four friteuse à air chaud.

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Popcorn** (Maïs soufflé).
2. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps. Une fois le temps de cuisson réglé, appuyer sur le bouton. La température affichée clignotera, ce qui vous permettra de régler la température si nécessaire.
3. Pour régler la température, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Une fois la température de cuisson réglée, appuyer sur le bouton.
4. Placer les grains dans le tambour rotatif.
5. Ouvrir la porte du four et faire glisser le tambour rotatif à l'intérieur du four à l'aide de la poignée du tambour rotatif.
6. Pour commencer, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►||.
7. Une fois l'éclatement terminé, le four émettra cinq bips.

### Rotisserie (Rôtissoire)

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Rotisserie** (Rôtissoire).
2. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le temps. Une fois le temps de cuisson réglé, appuyer sur le bouton. La température affichée clignotera, ce qui vous permettra de régler la température si nécessaire.
3. Pour régler la température, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Une fois la température de cuisson réglée, appuyer sur le bouton.
4. Ouvrir la porte du four et faire glisser le plat de cuisson en position étagère inférieure. Nous recommandons de placer le ramasse-gouttes sur l'étagère inférieure pour recueillir l'excès de graisse.
5. Attacher étroitement la viande et les gros morceaux de viande avec une ficelle sans danger pour les aliments afin d'empêcher la viande d'heurter le plat de cuisson.
6. Insérer la tige de la rôtissoire au centre de la viande. Placer les fourches de rôtissoire sur la tige avec les fourches insérées dans le côté inférieur de la viande. Centrer la viande dans le sens de la longueur sur la tige. Serrer les vis sur les fourches de la rôtissoire, puis installer la broche sur l'arbre rotatif dans la cavité du four. Fermer la porte du four.
7. Pour commencer la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►||.
8. Une fois la cuisson terminée, le four émettra cinq bips.
9. Pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire, vous pouvez redémarrer pour cuire pendant plus de temps une fois la cuisson terminée, ou pendant la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►||, puis utiliser le bouton de fonction pour ajouter plus de temps de cuisson.

## NETTOYER VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Laisser refroidir l'appareil.
3. Retirer tous les accessoires, les plonger dans de l'eau chaude savonneuse et les nettoyer soigneusement. Ne pas utiliser d'outils de nettoyage abrasifs pour laver le plat de cuisson et les paniers de friture à air chaud afin d'éviter que le revêtement antiadhésif et la couche d'électrodéposition sur leur surface ne se détériorent.
4. Nettoyer régulièrement la cavité interne du four. Essuyer délicatement la tache d'huile avec un chiffon de coton chaud, puis la sécher avec un chiffon sec.
5. Nettoyer la porte vitrée du four avec un chiffon chaud imbibé de détergent.
6. Ne pas immerger l'appareil entier dans de l'eau ou tout autre liquide à des fins de nettoyage.
7. Ne pas utiliser de brosse pour le nettoyage.
8. Ne pas nettoyer le four avec des objets métalliques pour éviter d'endommager la peinture sur la surface.

**L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien à part celui décrit dans la section Nettoyage doit uniquement être effectué par un représentant autorisé du service. Voir la garantie en ligne.**

## 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 MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUTS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, 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 [www.westbend.com](http://www.westbend.com) "Support" -> "Contact Us". 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](http://www.westbend.com)**.

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): \_\_\_\_\_



## HORNO CON FREIDORA DE AIRE DE 14.2 L

### Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend a través de nuestra página web:  
**<http://registerproducts.online>**  
El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Instrucciones de seguridad importantes .....  | 2-3 |
| Enchufe polarizado.....                       | 3   |
| Diagrama del producto .....                   | 4   |
| Antes de usar .....                           | 4   |
| Guía de preajustes .....                      | 5   |
| Cómo utilizar su horno freidora de aire ..... | 6-8 |
| Cómo limpiar su horno freidora de aire .....  | 8-9 |
| Garantía .....                                | 9   |

**GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones, etiquetas del producto y advertencias antes de utilizar su Horno freidora de aire para mostrador Precision.
2. Este aparato genera calor durante el uso. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos. Protégase siempre las manos con guantes de horno antideslizantes o similares.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no coloque o sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
5. Es necesario supervisar atentamente el uso de cualquier aparato cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar, gire cualquier mando a la posición "OFF" y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No tire del cable para desconectarlo. Siempre sujete el enchufe y tire de él para desconectarlo.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causarle lesiones.
9. No lo utilice en exteriores ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor como una hornilla de gas o eléctrica caliente, o en un horno caliente.
12. Extreme las precauciones al mover el aparato o retirar una sartén que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Protégase siempre las manos con guantes de horno antideslizantes o similares.
13. Utilice el aparato solo para el fin previsto. El uso incorrecto puede causarle lesiones. El aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico sobre un mostrador. Mantenga una distancia de 152 mm (6 pulgadas) de la pared y de todos los lados. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal en el horno para mostrador, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
15. Puede ocurrir un incendio si el horno para mostrador está cubierto, en contacto o cerca de materiales inflamables, incluidas cortinas, paños, toallas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
16. No limpie con esponjas metálicas. Se pueden desprender trozos de la esponja y tocar piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
17. Extreme las precauciones cuando utilice recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
18. No guarde ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en el horno cuando no esté en uso.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico o cualquier material que se pueda incendiar o derretir.
20. No cubra la bandeja colectora de residuos o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
21. Vacíe la bandeja colectora de residuos después de cada uso.
22. La puerta de vidrio es de vidrio templado. Inspeccione siempre la puerta de vidrio en busca

de astillas, grietas o cualquier otro daño. No utilice el horno para mostrador si la puerta de vidrio está dañada, ya que el vidrio se puede romper durante el uso.

23. Si el horno tostador está equipado con la función STAY-ON, el horno tostador permanecerá ENCENDIDO si el mando se gira en sentido antihorario más allá de cero. Tenga precaución cuando utilice esta función y no lo haga funcionar sin supervisión durante períodos prolongados.
24. No lo utilice con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control a distancia, ni lo conecte a un circuito que la compañía de suministro eléctrico encienda y apague con frecuencia.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### ENCHUFE POLARIZADO

**Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:**



Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

### INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se incluye un cable de alimentación corto (o un cable corto desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se dispone de cables de alimentación desmontables o de extensión más largos y se pueden utilizar si se tiene cuidado al usarlos. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o una extensión:

- a. La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato.
- b. El cable debe colocarse de forma que no quede tendido sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.
- c. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser de 3 hilos con conexión a tierra.

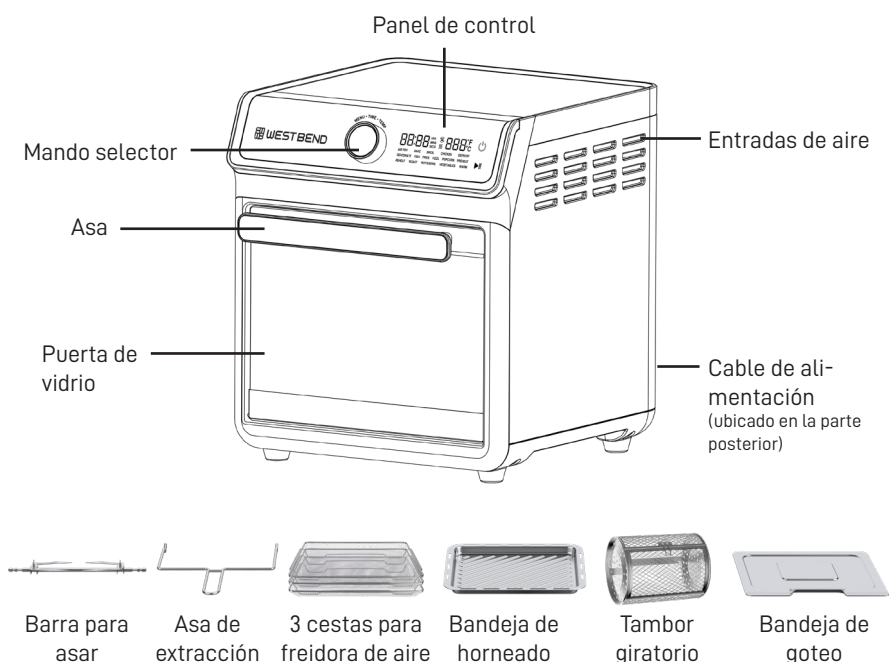
No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

### AVISOS

1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos aparatos. No coloque el aparato caliente sobre una mesa con acabado de madera. Recomendamos colocar una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo de su horno con freidora de aire para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un ligero humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos eléctricos y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

¡Felicitaciones por la compra de un Horno con freidora de aire West Bend!

## DIAGRAMA DEL PRODUCTO



## ANTES DE USAR

**Antes de utilizar su nuevo aparato, siga estas instrucciones:**

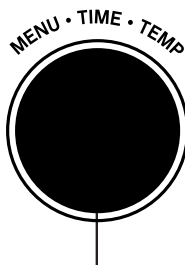
1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todas los adhesivos o etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de características.
3. Limpie a fondo todos los accesorios con agua jabonosa tibia y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.
6. Vuelva a colocar la bandeja de goteo y cualquier otro accesorio necesario en el horno con freidora de aire.

**Nota:** Cuando utilice el horno con freidora de aire por primera vez, es posible que se desprenda un poco de humo u olor.

Si esto sucede, asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del aparato.

7. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.
8. Presione el botón de encendido  para encender el horno.
9. Gire el mando selector de funciones a la posición **Hornear (Bake)**. Presione el botón de inicio (Start)  para ejecutar un ciclo de horneado en un área bien ventilada durante 15-30 minutos para eliminar el olor.

# GUÍA DE PREAJUSTES



Mando selector

88:88

HRS  
MINS  
SECS



888°F

AIR FRYBAKEBROILCHICKENDEFROST  
DEHYDRATEFISHFRIESPIZZAPOPCORNPREHEAT  
REHEATROASTROTISSERIEVEGETABLESWARM

 Botón de encendido

 Inicio/ Pausa

| PREAJUSTES        | TIEMPO<br>PREDETERMINADO (MIN) | TEMPERATURA<br>PREDETERMINADA (°F) |
|-------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Feir con aire     | 20 (1-45)                      | 400 (120-400)                      |
| Hornear           | 1 hora (1-4 horas)             | 400 (120-400)                      |
| Asar              | 20 (1-2 horas)                 | 400                                |
| Pollo             | 30 (1-2 horas)                 | 400 (120-400)                      |
| Descongelar       | 20 (1-1 h)                     | 140 (55-140)                       |
| Deshidratar       | 12 horas (30-72 horas)         | 180 (85-180)                       |
| Pescado           | 15 (1-2 horas)                 | 400 (120-400)                      |
| Papas fritas      | 20 (1-45)                      | 400 (120-400)                      |
| Pizza             | 20 (1-1 h)                     | 375 (120-400)                      |
| Palomitas de maíz | 9 (1-1 h)                      | 400 (120-400)                      |
| Precalentar       | 5                              | 320 (120-400)                      |
| Recalentar        | 15 (1-2 horas)                 | 320 (120-400)                      |
| Tostar            | 25 (1-2 horas)                 | 400 (120-400)                      |
| Asador            | 45 (1-2 horas)                 | 400 (120-400)                      |
| Hortalizas        | 15 (5-30)                      | 320 (190-355)                      |
| Calentar          | 2 horas (30-6 horas)           | 200 (190-350)                      |

## CÓMO UTILIZAR SU FREIDORA DE AIRE

Recomendamos precalentar el horno antes de cocinar.

### Para precalentarlo:

1. Gire el mando para seleccionar la función **Precalentar (Preheat)**. El tiempo predeterminado es de 5 minutos.
2. Presione el botón Inicio/Pausa ►|| para iniciar el precalentamiento.
3. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno sonará antes de apagarse.

**Nota:** Recomendamos configurar la función de cocción, el tiempo y la temperatura deseados antes de que el horno se enfríe.

### Freír con aire, hornear, pollo, pescado, pizza, papas fritas, asar, recalentar, vegetales, calentar

1. Una vez enchufado, el horno activará por defecto la función Freír con aire (Air Fry), el tiempo y la temperatura.

**Nota:** El tiempo y la temperatura predeterminados se pueden ajustar.

2. Gire la perilla para seleccionar la función deseada. Si utiliza la temperatura y el tiempo predeterminados para freír, simplemente presione el botón Pausa/Inicio ►|| para empezar a freír.
3. Para ajustar el tiempo, presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire el mando en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo. Una vez establecido el tiempo de cocción deseado, presione el mando, la temperatura mostrada parpadeará, permitiéndole ajustar la temperatura si es necesario.
4. Para ajustar la temperatura, gire el mando en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla. Una vez ajustada la temperatura de cocción deseada, presione el mando.
5. Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire en una sola capa.
6. Abra la puerta del horno, coloque la cesta para freír con aire en la rejilla colocada en posición central y cierre la puerta.

**Nota:** Recomendamos colocar la bandeja de goteo debajo de la cesta de freír en la rejilla colocada en posición inferior, para recoger el exceso de grasa.

7. Para iniciar la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
8. Una vez finalizada la cocción, el horno sonará cinco veces.
9. Para agregar tiempo de cocción, puede reiniciar para cocinar más tiempo después de que la cocción haya finalizado, o durante la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►|| y utilice el mando de funciones para agregar más tiempo de cocción.

### Asar

1. Gire el mando para seleccionar la función **Asar (Broil)**. Si utiliza el tiempo predeterminado para asar, solo tiene que presionar el botón Pausa/Inicio ►|| para empezar a asar.
2. Para ajustar el tiempo, presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire el mando en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo. Una vez establecido el tiempo de cocción deseado, presione el mando una vez, y la temperatura mostrada parpadeará, permitiéndole ajustar la temperatura si es necesario.
3. La temperatura se ajusta automáticamente a 400°F. No se requieren ajustes.
4. Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire o en la bandeja para hornear en una sola capa.
5. Abra la puerta del horno, coloque la cesta para freír con aire o la bandeja de hornear en la rejilla colocada en la posición superior y cierre la puerta.

**Nota:** Si utiliza la cesta para freír, le recomendamos que coloque la bandeja de goteo debajo de la cesta para freír, en la rejilla que se encuentra en la posición inferior para recoger el exceso

de grasa. Coloque la rejilla o la bandeja en una posición más alta para obtener mejores resultados de dorado en la superficie superior.

6. Para iniciar la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
7. Una vez finalizada la cocción, el horno con freidora de aire sonará cinco veces.
8. Para agregar tiempo de cocción, puede reiniciar para cocinar más tiempo después de que la cocción haya finalizado, o durante la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►|| y utilice el mando de funciones para agregar más tiempo de cocción.

## **Descongelar**

1. Gire el mando para seleccionar la función **Descongelar (Defrost)**. El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario.
2. Para ajustar el tiempo, gire el mando en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo. Una vez ajustado el tiempo de cocción deseado, presione el mando. La temperatura mostrada parpadeará, permitiéndole ajustar la temperatura si es necesario.
3. Para ajustar la temperatura, gire el mando en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla. Una vez ajustada la temperatura de cocción deseada, presione el mando.
4. Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire o en la bandeja para hornear en una sola capa.
5. Abra la puerta del horno, coloque la cesta para freír con aire o la bandeja para hornear en la rejilla que se encuentra en la posición superior y cierre la puerta.
6. Para iniciar el descongelado, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
7. Una vez finalizado el descongelado, el horno sonará cinco veces.
8. Para agregar tiempo de descongelado, puede reiniciar para descongelar más tiempo después de que el descongelado haya finalizado, o durante el descongelado, presione el botón Inicio/Pausa ►|| y utilice el mando de funciones para agregar más tiempo de descongelado.

## **Deshidratar**

Su horno también se puede utilizar para deshidratar alimentos.

1. Gire el mando para seleccionar la función **Deshidratar (Dehydrate)**.
2. Para ajustar el tiempo, presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire el mando en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo. Una vez ajustado el tiempo de cocción deseado, presione el mando. La temperatura mostrada parpadeará, permitiéndole ajustar la temperatura si es necesario.
3. Para ajustar la temperatura, gire el mando en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla. Una vez ajustada la temperatura de deshidratación deseada, presione el mando.
4. Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire en una sola capa.
5. Abra la puerta del horno, coloque la cesta para freír con aire en la rejilla colocada en posición central y cierre la puerta.
6. Para iniciar el proceso de deshidratado, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
7. Una vez finalizado el secado, el horno sonará cinco veces.
8. Para agregar tiempo de deshidratación, puede reiniciar para deshidratar más tiempo después de que la deshidratación haya finalizado o, durante la deshidratación, presione el botón Inicio/Pausa ►|| y utilice el mando de funciones para agregar más tiempo de deshidratación.

### Palomitas de maíz

También puede hacer palomitas de maíz en su freidora de aire.

1. Gire el mando para seleccionar la función **Palomitas de maíz (Popcorn)**.
2. Para ajustar el tiempo, presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire el mando en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo. Una vez ajustado el tiempo de cocción deseado, presione el mando. La temperatura mostrada parpadeará, permitiéndole ajustar la temperatura si es necesario.
3. Para ajustar la temperatura, gire el mando en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla. Una vez ajustada la temperatura de cocción deseada, presione el mando.
4. Coloque los granos en el tambor giratorio.
5. Abra la puerta del horno y coloque el tambor giratorio dentro del horno utilizando el asa del tambor giratorio.
6. Para iniciar, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
7. Una vez que todos los granos hayan terminado de reventar, el horno sonará cinco veces.

### Asador

1. Gire el mando para seleccionar la función **Asador (Rotisserie)**.
2. Para ajustar el tiempo, presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire el mando en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuir el tiempo. Una vez ajustado el tiempo de cocción deseado, presione el mando. La temperatura mostrada parpadeará, permitiéndole ajustar la temperatura si es necesario.
3. Para ajustar la temperatura, gire el mando en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla. Una vez ajustada la temperatura de cocción deseada, presione el mando.
4. Abra la puerta del horno y coloque la bandeja para hornear en la rejilla que se encuentra en la posición inferior. Recomendamos colocar la bandeja de goteo en la rejilla que se encuentra en posición inferior, para recoger el exceso de grasa.
5. Ate bien la carne y los trozos grandes de carne con hilo apto para uso alimentario para evitar que la carne caiga sobre la bandeja para hornear.
6. Inserte la varilla del asador en el centro de la carne. Coloque las horquillas del asador en la varilla con las horquillas insertadas en el lado inferior de la carne. Centre la carne a lo largo en la varilla. Apriete los tornillos de las horquillas del asador e instale el asador en el eje giratorio de la cavidad del horno. Cierre la puerta del horno.
7. Para iniciar la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
8. Una vez finalizada la cocción, el horno sonará cinco veces.
9. Para agregar tiempo de cocción, puede reiniciar para cocinar más tiempo después de que la cocción se haya completado o, durante la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►|| y utilice el mando de funciones para agregar más tiempo de cocción.

## LIMPIEZA DE LA FREIDORA DE AIRE

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente.
2. Deje que la unidad se enfríe.
3. Retire todos los accesorios, sumérjalos en agua caliente con jabón y límpielos a fondo. No utilice utensilios de limpieza abrasivos para lavar la bandeja para hornear y las cestas para freír con aire para evitar que se deteriore el recubrimiento antiadherente y la capa galvanizada de su superficie.
4. Limpie la cavidad interna del horno con frecuencia. Limpie suavemente las manchas de aceite con un paño de algodón caliente y luego seque con un paño seco.

5. Limpie la puerta de vidrio del horno con un paño caliente empapado con detergente.
6. No sumerja todo el aparato en agua ni en ningún otro líquido para limpiarlo.
7. Utilice un cepillo para la limpieza.
8. No limpie el horno con ningún objeto de metal para evitar dañar la pintura de la superficie.

**Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier mantenimiento más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza solo debe ser realizado por un Representante de Servicio Autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.**

## 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 [www.westbend.com](http://www.westbend.com) "Support" -> "Contact Us". 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](http://www.westbend.com).

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): \_\_\_\_\_

Prop. 65 Warning for California Residents



**WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM -**  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie



**AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS**  
**REPRODUCTRICES -** [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California



**ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO**  
**REPRODUCTIVO -** [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

070623