



26 QT. XL AIR FRYER OVEN

Instruction Manual



Register this and other West Bend® products through our website:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2-3
Grounded Plug	3
Product Diagram	4
Before Use	4
Preset Guide	5
Using Your Air Fryer Oven	6-9
Cleaning Your Air Fryer Oven	9
Warranty	10

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 26 QT. XL Air Fryer 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

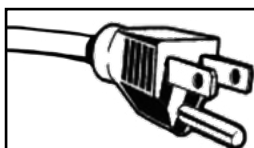
is turned counterclockwise past zero. Exercise caution when using this feature and do not operate unattended for long periods.

- 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

GROUNDING PLUG

North American models with grounded plugs:



Grounding Pin —

GROUNDING PLUG

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a grounding type cord and plug that has a third grounding pin (3-prong plug). The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. If the plug does not fit into the outlet or if in doubt as to

whether the outlet is properly grounded, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not alter the plug in any way.

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.

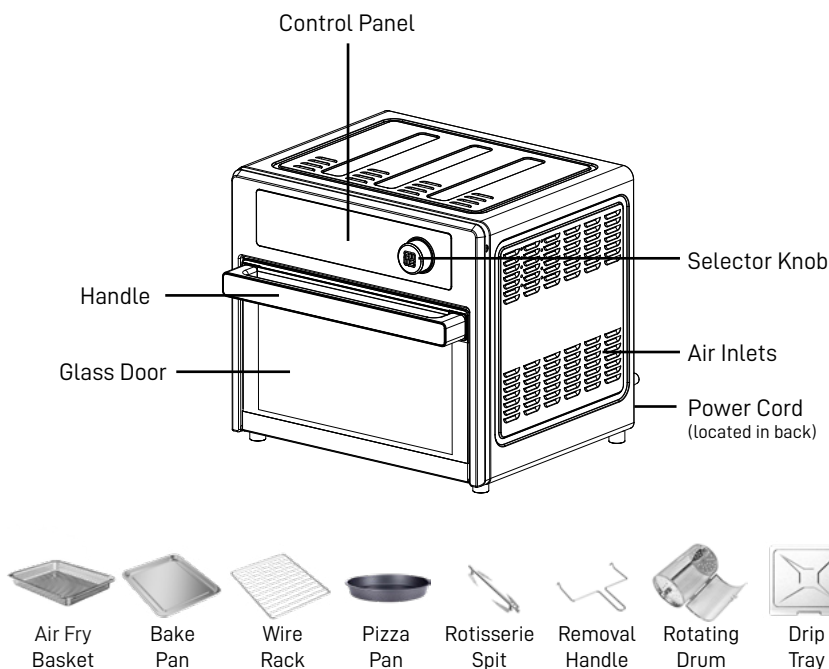
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

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



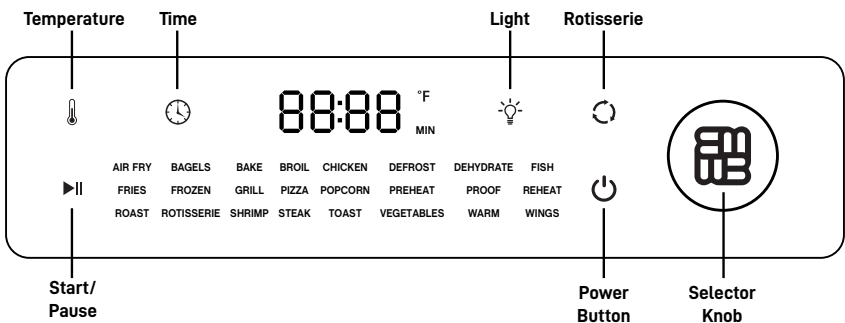
BEFORE USE

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. Wash all accessories in hot soapy water with a non-abrasive sponge.
4. Rinse and dry thoroughly.
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.
7. Plug the power cord into wall outlet. The appliance will beep, the power light will illuminate, and the oven will go on standby mode.
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.
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.

Note: The air fryer fan will run 3 minutes to exhaust hot air after powering off.

PRESET GUIDE



PRESETS	DEFAULT TEMPERATURE (° F)	DEFAULT TIME (MIN)
Air fry	425	20
Bagel	400	5
Bake	400	25
Broil	450	5
Chicken	360	40
Defrost	125	40
Dehydrate	135	480
Fish	375	10
Fries	450	13
Frozen	425	20
Grill	450	15
Pizza	400	20
Popcorn	450	10
Preheat	375	5
Proof	100	60
Reheat	180	15
Roast	425	33
Rotisserie	360	40
Shrimp	375	10
Steak	450	12
Toast	400	7
Vegetables	400	10
Warm	160	30
Wings	450	15

USING YOUR AIR FRYER

We recommend preheating the oven before cooking.

Note: The cooking temperature and time can be adjusted if you want, please adjust suitable temperature and time according to the actual condition of the food, such as the size, the wet, the height and different food needed, and you want cooked etc.

To preheat:

1. Turn the knob to select the **Preheat** function. The default time is 5 minutes.
 2. "PrE" and "HEAT" display on the screen.
 3. Press Start/Pause button ►|| to begin preheating.
 4. Once preheating is complete, the oven will beep three times before turning off.
- Note:** We recommend setting desired cooking function, time and temperature before oven cools off.

Bagel and Toast

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 Bagel or Toast function. If using the default temperature and time to fry, simply press the Pause/Start button ►|| to start your frying. Press the knob, the time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed.
3. 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.
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 wire rack.
6. Open the oven door, and slide in the wire rack in the middle rack position, then close the oven door.
7. To begin cooking, press Start/Pause button ►||.
8. Once cooking is complete, the oven will beep three 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.

Air Fry, Chicken, Fish, Pizza, Reheat, Shrimp, Vegetables, Warm, and Wings

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 your desired function. If using the default temperature and time to air fry, simply press the Pause/Start button ►|| to start your air frying. Press the knob, the time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed.
3. To adjust the temperature, press temperature icon , the temperature displayed will flash allowing you time to set the desired temperature. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature.
4. To adjust the time, press the time icon . 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.
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 three 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.

Bake, Fries, Roast and Steak

Note: These presets have automatic 5 minutes' Pre-heat running,

1. Once plugged, the oven will default to the Air Fry function, time, and temperature.
2. Turn the knob to select your desired function. If using the default temperature and time to cook, simply press the Pause/Start button ►|| to start your cooking, "PrE", and "HEAT" will be displayed, you can adjust the cooking time and temperature if needed.
3. To adjust the temperature, press temperature icon , the temperature displayed will flash allowing you time to set the desired temperature. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature.
4. To adjust the time, press the time icon . 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.
5. Will be three B-B sounds once PREHEAT time is up and completed,
6. Open the door and place the food on the air fry basket in a single layer.
Note: We recommend placing the drip tray on the bottom rack position to collect excess grease.
7. Close the door, the oven will be continues cooking,
Note: if the foods is not well cooked, you can adjust the time and temperature by press knob and turn the knob associatively to continue cooking you want to.
8. Once cooking is complete, the oven will beep three 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 ►||, 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. Press knob once and the time displayed will flash allowing you to adjust the time if needed.
2. To adjust the time, press the time icon . 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.
3. The temperature is automatically set at 450° F.
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 three times.
8. To add additional cooking time during simply press the time icon , then turn the function knob to add more cooking time.
9. To change the temperature during cooking, press the temperature icon  then turn the function knob to the desired temperature.

Defrost

1. Turn the knob to select the **Defrost** function. The time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed.
2. To adjust the temperature, press temperature icon , the temperature displayed will flash allowing you time to set the desired temp. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature.
3. To adjust the time, press the time icon . 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.
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 three 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. Press the knob once. The time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed.
2. To adjust the temperature, press temperature icon , the temperature displayed will flash allowing you time to set the desired temp. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature.
3. To adjust the time, press the time icon . 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.
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 three 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 popcorn in your air fryer oven.

1. Turn the knob to select the **Popcorn** function. The time displayed will flash allowing for you to adjust the time if needed.
2. To adjust the temperature, press temperature icon , the temperature displayed will flash allowing you time to set the desired temp. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature.
3. To adjust the time, press the time icon . 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.
4. Place the kernels in the Rotating Drum.
5. Open the oven door, and slide place the rotating drum inside the oven using the removal handle.
6. To begin, press Start/Pause button .
7. Once popping is complete, the oven will beep three 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 temperature, press temperature icon  the temperature displayed will flash allowing you time to set the desired temp. Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the temperature.
3. To adjust the time, press the time icon . 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.
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 by using the Removal Handle. Close the oven door.
Note: You can use the Rotating Drum, and Rotisserie Spit with the Rotisserie function.
7. To begin cooking, press Start/Pause button .
- Notes:** Your food will begin to turn. To stop turning, simply press the Rotisserie function.
8. Once cooking is complete, the oven will beep three 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.
10. Remove the Rotisserie Spit with the Removal Handle by placing under the rotisserie shaft and then gently lift.

Rotating Drum

Great for fries, roasted nuts, popcorn, and other snacks.

1. Use one of the included screws to secure the Rotating Drum to the rotisserie stick at the indentation point on the rotisserie stick.
2. Twist the screw to secure the Rotating Drum to the rotisserie stick.

Note:

- The ingredients inside may increase in size during the cooking process, ensure that the heated volume of food will not touch the inside walls of the air fryer.
- The air fryer oven will operate once the door is fully closed.

Proof

Proofing is a method used in baking bread. During this time, dough undergoes fermentation and it takes on its final rise before being baked.

1. Using the Proof pre-set option, the warm temperature can increase the activity of the yeast, resulting in faster dough rise.
2. The low temperature of 100°F is ideal to achieve this. The time can be adjusted between 1 minute – 90 minutes.
3. After proofing, the bread can be baked.

CLEANING YOUR AIR FRYER

1. Unplug the unit from the wall outlet
2. Let the unit cool down.
3. Remove the all 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 information on the next page and online at www.westbend.com.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, 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**

www.westbend.com "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten 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**.

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): _____



26 QT. FRITEUSE À AIR XL
Manuel pratique



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend® sur notre site Internet: https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2-3
Prise de mise à la terre	3
Diagramme du produit	4
Avant l'utilisation	4
Guide des préréglages	5
Utiliser votre four friteuse à air chaud	6-10
Nettoyer votre four friteuse à air chaud	11
Garantie	12

CONSERVER LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions, les étiquettes des produits et les avertissements avant d'utiliser votre four à friteuse à air XL de 26 QT.
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 de mise à la terre :



Broche de
mise à la terre —

PRISE DE MISE À LA TERRE

Pour réduire le risque d'électrocution, cet appareil dispose d'un cordon de mise à la terre et d'une fiche dotée d'une troisième broche de mise à la terre (fiche à trois broches). La fiche doit être branchée dans une prise appropriée qui est correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise ou en cas de doute quant à la mise à la terre appropriée de la prise, contactez un électricien qualifié pour bien l'installer. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

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) :

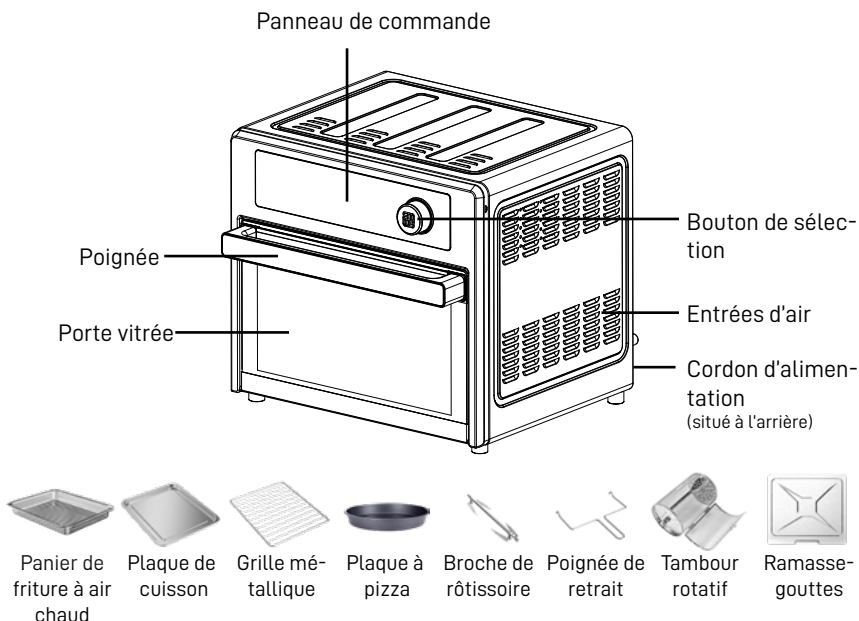
- a. Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil;
- b. Le cordon d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il ne s'enroulera pas sur le comptoir ou la table où des enfants pourraient le tirer ou trébucher 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.

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. Laver tous les accessoires à l'eau savonneuse chaude avec une éponge non abrasive.
4. Les rincer et les laisser sécher complètement.
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.

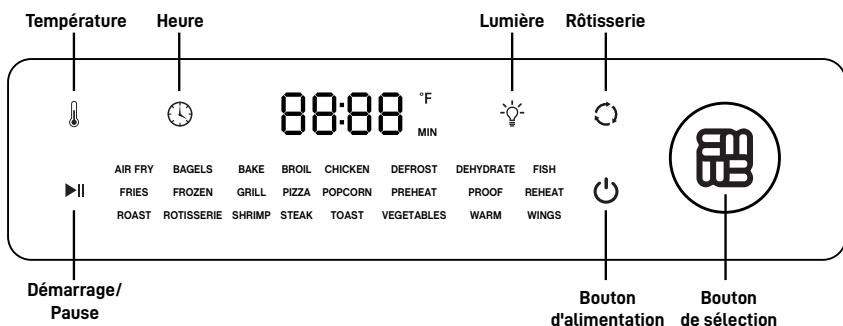
7. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise. L'appareil émettra un bip, le voyant d'alimentation s'allumera et le four se mettra en veille.

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.

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.

Remarque : le ventilateur de la friteuse à air fonctionnera pendant 3 minutes pour évacuer l'air chaud après la mise hors tension.

GUIDE DES PRÉRÉGLAGES



PRÉRÉGLAGES	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT (° F°)	PAR DÉFAUT TEMPS (MIN)
Friture à air chaud	425	20
Bagel	320	25
Cuire	400	25
Griller	450	15
Poulet	360	40
Décongeler	125	40
Déshydrater	85	2
Poisson	375	10
Frites	450	13
Surgelés	425	20
Grille	450	15
Pizza	400	20
Maïs soufflé .	450	15
Préchauffer	425	5
Épreuve	100	60
Réchauffer	180	15
Rôtir	425	35
Rôtisserie	360	40
Crevette	375	10
Steak	450	13
Pain grillé	400	7
Légumes	400	10
Chaud	160	30
Ailes	450	15

UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

Nous recommandons de préchauffer le four avant la cuisson.

Avis : La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés si vous le souhaitez. Veuillez ajuster la température et le temps selon la condition réelle des aliments, tels que la taille, l'humidité, la hauteur, et les différents besoins des aliments, et la cuisson désirée, etc.

Pour préchauffer :

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Preheat** (Préchauffer). Le temps par défaut est de 5 minutes.
2. « **PrE** » et « **HEAT** » s'affichent sur l'écran.
3. Appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►|| pour commencer le préchauffage.
4. Une fois le préchauffage terminé, le four émettra trois 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.

Bagel ET pain grillé

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. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction Bagel ou Pain grillé. 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. Appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire.
3. Pour régler le temps, 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 support métallique.
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.
7. Pour commencer la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►||.
8. Une fois la cuisson terminée, le four émettra trois 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.

Friture à air, Poulet, Poisson, Pizza, Réchauffer, Crevettes, Légumes, Chaud et Ailes

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. Tourner 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. Appuyer sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire.
3. Pour régler la température, appuyer sur l'icône de température , la température affichée clignotera, ce qui vous laissera le temps de régler la température souhaitée. 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.
4. Pour régler le temps, appuyez sur l'icône de temps . 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 la température.
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 trois 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.

Cuisson, Frites, Rôti et Steak

Remarque : Ces pré-réglages ont un préchauffage automatique de 5 minutes.

1. Une fois branché, le four sera par défaut sur la fonction de friture à l'air, avec le temps et la température pré-réglés.
2. Tournez le bouton pour sélectionner la fonction souhaitée. Si vous utilisez la température et le temps par défaut, appuyez simplement sur le bouton Start/Pause ►|| pour commencer la cuisson, « PrE » et « HEAT » seront affichés. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson et la température si nécessaire.
3. Pour ajuster la température, appuyez sur l'icône de température. La température affichée clignotera, vous laissant le temps de définir la température souhaitée. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter la température et dans le sens antihoraire pour la diminuer.
4. Pour ajuster le temps , appuyez sur l'icône du temps. Le temps affiché clignotera, vous permettant d'ajuster le temps si nécessaire. Tournez le bouton dans le sens horaire pour augmenter le temps et dans le sens antihoraire pour le réduire.
5. Il y aura trois bips lorsque le temps de préchauffage sera terminé.
10. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le panier à air fry en une seule couche.
Remarque : Nous vous recommandons de placer le bac de récupération d'excès de graisse sur la position du rack inférieur.
11. Fermez la porte, le four continuera la cuisson.
Remarque : si les aliments ne sont pas bien cuits, vous pouvez ajuster le temps et la température en appuyant sur le bouton et en tournant le bouton associativement pour continuer la cuisson comme vous le souhaitez.
12. Une fois la cuisson terminée, le four émettra trois bips.
13. Pour ajouter du temps de cuisson supplémentaire, vous pouvez soit redémarrer la cuisson après la fin de la cuisson, soit pendant la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause ►|| et utiliser le bouton de fonction pour ajouter du temps de cuisson supplémentaire.

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. Appuyer une fois sur le bouton et l'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire.
2. Pour régler le temps, appuyez sur l'icône de temps . 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 la température.
3. La température est automatiquement réglée à 450°F.
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 trois bips.
8. Pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire pendant, appuyez simplement sur l'icône de temps , puis tournez le bouton de fonction pour ajouter plus de temps de cuisson.
9. Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyez sur l'icône de température , puis tournez le bouton de fonction à la température souhaitée.

Defrost (Décongeler)

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Defrost** (Décongeler). L'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire.
2. Pour régler la température, appuyer sur l'icône de température , la température affichée clignotera, ce qui vous laissera le temps de régler la température souhaitée. 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.
3. Pour régler le temps, appuyez sur l'icône de temps . 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 la température.
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 trois 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). Appuyer une fois sur le bouton. L'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire.
2. Pour régler la température, appuyer sur l'icône de température , la température affichée clignotera, ce qui vous laissera le temps de régler la température souhaitée. 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.
3. Pour régler le temps, appuyez sur l'icône de temps . 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 la température.
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 trois 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). L'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire.
2. Pour régler la température, appuyer sur l'icône de température , la température affichée clignotera, ce qui vous laissera le temps de régler la température souhaitée. 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.
3. Pour régler le temps, appuyez sur l'icône de temps . 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 la température.
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 trois bips.

Rotisserie (Rôtissoire)

1. Tourner le bouton pour sélectionner la fonction **Rotisserie** (Rôtissoire). L'heure affichée clignotera, ce qui vous permettra d'ajuster l'heure si nécessaire.
2. Pour régler la température, appuyer sur l'icône de température . La température affichée clignotera, ce qui vous laissera le temps de régler la température souhaitée. 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.
3. Pour régler le temps, appuyez sur l'icône de temps . 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 la température.
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 rôtisserie, puis installer la broche sur l'arbre rotatif dans la cavité du four à l'aide de la poignée de retrait. Fermer la porte du four.
Remarque : Vous pouvez utiliser le porte-broche, le tambour rotatif et la broche de rôtissoire avec la fonction Rôtissoire.
7. Pour commencer la cuisson, appuyer sur le bouton Start/Pause (Démarrage/Pause) ►||
Remarques : Votre nourriture va commencer à tourner. Pour arrêter de tourner, il suffit d'appuyer sur la fonction Rôtissoire.
8. Une fois la cuisson terminée, le four émettra trois 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.
10. Retirez la broche de rôtissoire avec la poignée de retrait en la plaçant sous l'arbre de la rôtissoire, puis soulevez-la doucement.

Tambour rotatif

Idéal pour les frites, les noix grillées et autres collations.

1. Utilisez l'une des vis incluses pour fixer le tambour rotatif au bâton de rôtissoire au point d'indentation sur le bâton de rôtissoire.
2. Tourner la vis pour fixer le tambour rotatif au bâton de rôtissoire.

Remarque :

- Les ingrédients à l'intérieur peuvent augmenter en taille pendant le processus de cuisson, assurez-vous que le volume chauffé des aliments ne touche pas les parois intérieures de la friteuse à air chaud.
- Le four friteuse à air comprimé fonctionnera une fois la porte complètement fermée.

Épreuve

L'épreuve est une méthode utilisée dans la cuisson du pain. Pendant ce temps, la pâte subit la fermentation et prend son ascension finale avant d'être cuite.

1. En utilisant l'option de pré-réglage Preuve, la température chaude peut augmenter l'activité de la levure, ce qui accélère la levée de la pâte.
2. La basse température de 100 °F est idéale pour y parvenir. Le temps peut être ajusté entre 1 minute et 90 minutes.
3. Après l'épreuve, le pain peut être cuit.

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 les informations sur la garantie sur la page suivante et en ligne sur www.westbend.com.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an sur l'appareil

The Legacy Companies, LLC ("la société") garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, 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 TOUS 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** "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 au États-Unis et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Si elles sont disponibles, on peut commander les pièces de rechange en ligne à **www.westbend.com**.

Le mode d'emploi contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sécuritaires du produit. Pour référence future, joindre un reçu de vente daté comme preuve d'achat pour la garantie et donner les informations suivantes :

Date d'achat de l'appareil ou à laquelle il a été reçu en cadeau :

Lieu d'achat et prix, s'ils sont connus : _____

Numéro de l'article et code de date
(se trouve sous l'article ou derrière celui-ci) :



26 QT. HORNO CON FREIDORA DE AIRE XL

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend® a través de nuestro sitio web:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes	2-3
Enchufe a tierra	3
Diagrama del producto	4
Antes de usar	4
Guía de preajustes	5
Cómo utilizar su horno con freidora de aire	6-10
Cómo limpiar su horno con freidora de aire	11
Garantía	12

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 usar su horno freidora de aire XL de 26 cuartos de galón.
2. Este aparato genera calor durante el uso. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos. Protéjase 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. Protéjase 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 A TIERRA

Modelos estadounidenses con enchufes a tierra:



Pasador de
puesta a tierra —

ENCHUFE A TIERRA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un cable y un enchufe de conexión a tierra que tienen un tercer pasador de conexión a tierra (enchufe de 3 pasadores). El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y normas locales. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente o si tiene dudas sobre si el tomacorriente está debidamente conectado a tierra, comuníquese con un electricista calificado para que instale el tomacorriente adecuado. No altere el enchufe de ninguna manera.

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:

- La capacidad eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato.
- 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.
- 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.

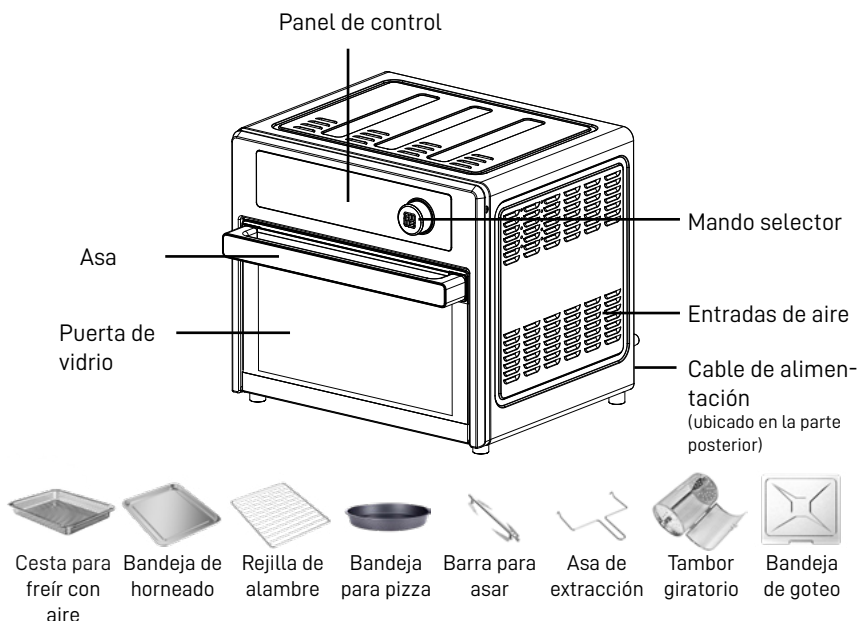
No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

AVISOS

- 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.
- 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

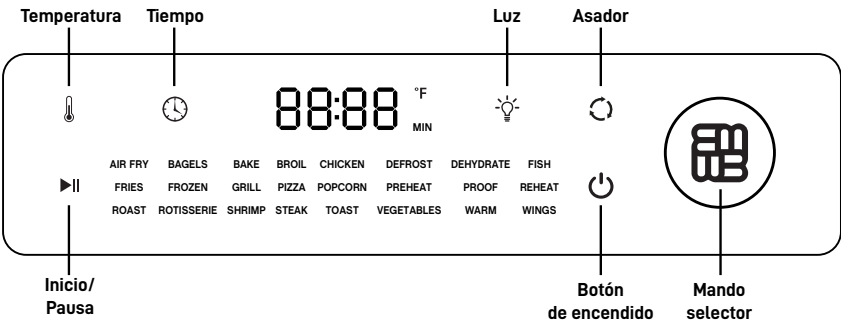


ANTES DE USAR

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. Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón con una esponja no abrasiva.
4. Enjuague y seque bien.
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.
7. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. El aparato emitirá un sonido, la luz de encendido se iluminará y el horno entrará en modo de espera.
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.
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.
Nota: El ventilador de la freidora funcionará durante 3 minutos para expulsar el aire caliente después de apagarla.

GUÍA DE PREAJUSTES



PREAJUSTES	TEMPERATURA PREDETERMINADA (° ° F)	TIEMPO PREDETERMINADO (MIN.)
Feir con aire	425	20
Panecillo	320	25
Hornear	400	25
Asar	450	15
Pollo	360	40
Descongelar	125	40
Deshidratar	85	2
Pescado	375	10
Papas fritas	450	13
Productos congelados	425	20
Parrilla	450	15
Pizza	400	20
Palomitas de maíz	450	15
Precalentar	425	5
Prueba	100	60
Recalentar	180	15
Tostar	425	35
Asador	360	40
Camarones	375	10
Filete	450	13
Pan tostado	400	7
Vegetales	400	10
Calentar	160	30
Alitas	450	15

CÓMO UTILIZAR SU FREIDORA DE AIRE

Recomendamos precalentar el horno antes de cocinar.

Aviso: La temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse si lo desea. Ajuste la temperatura y el tiempo adecuados de acuerdo con las condiciones reales de los alimentos, como el tamaño, la humedad, la altura y las necesidades de cocción de los diferentes alimentos, etc.

Para precalentarlo:

1. Gire el mando para seleccionar la función **Precalentar (Preheat)**. El tiempo predeterminado es de 5 minutos.
2. En la pantalla se muestran "PrE" y "HEAT".
3. Presione el botón Inicio/Pausa ►|| para iniciar el precalentamiento.
4. 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.

Panecillo y tostadas

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 el mando para seleccionar la función Bagel o Toast (Panecillo o Pan tostado). Si utiliza la temperatura y el tiempo predeterminados para freír, simplemente presione el botón Pausa/Inicio ►|| para empezar a freír. Presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario.
3. Para ajustar el tiempo, 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 rejilla de alambre.
6. Abra la puerta del horno, coloque la rejilla de alambre en la rejilla colocada en posición central y cierre la puerta.
7. Para iniciar la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
8. Una vez finalizada la cocción, el horno sonará tres 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.

Freír al aire, Pollo, Pescado, Pizza, Recalentar, Camarones, Verduras, Calentar y Alitas

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 el mando para seleccionar la función deseada. Si utiliza la temperatura y el tiempo predeterminados para freír con aire, simplemente presione el botón Pausa/Inicio ►|| para empezar a freír. Presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario.
3. Para ajustar la temperatura, presione el ícono de temperatura ; la temperatura mostrada parpadeará permitiéndole establecer la temperatura deseada. Gire la perilla en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla.
4. Para ajustar el tiempo, presione el ícono de tiempo . El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire la perilla en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo.
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 tres 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.

Hornear, Freír, Asar y Bife:

Aviso: Estos ajustes preestablecidos tienen un precalentamiento automático de 5 minutos.

1. Una vez conectado, el horno se ajustará por defecto a la función de freír al aire, con el tiempo y la temperatura preestablecidos.
2. Gire la perilla para seleccionar la función deseada. Si usa la temperatura y el tiempo predeterminados para cocinar, simplemente presione el botón de Pausa/Inicio para comenzar la cocción. Se mostrarán "PrE" y "HEAT". Puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción si es necesario.
3. Para ajustar la temperatura, presione el ícono de temperatura. La temperatura mostrada parpadeará, dándole tiempo para ajustar la temperatura deseada. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en el sentido contrario para disminuirla.
4. Para ajustar el tiempo, presione el ícono de tiempo. El tiempo mostrado parpadeará, dándole tiempo para ajustar el tiempo si es necesario. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo y en el sentido contrario para reducirlo.
5. Sonarán tres pitidos cuando el tiempo de precalentamiento haya terminado.
6. Abra la puerta y coloque los alimentos en la canasta para freír al aire en una sola capa. Nota: Recomendamos colocar la bandeja para recolectar el exceso de grasa en la posición inferior de la rejilla.
7. Cierre la puerta, el horno continuará cocinando. Aviso: Si los alimentos no están bien cocidos, puede ajustar el tiempo y la temperatura presionando el botón y girando la perilla asociativamente para continuar cocinando según lo desee.
8. Una vez que la cocción haya terminado, el horno emitirá tres pitidos.
9. Para agregar tiempo de cocción adicional, puede reiniciar la cocción después de que termine o durante la cocción, presione el botón de Inicio/Pausa y use la perilla de función 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. Presione el mando, el tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario.
2. Para ajustar el tiempo, presione el ícono de tiempo . El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire la perilla en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo.
3. La temperatura se ajusta automáticamente a 450°F.
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 tres veces.
8. Para agregar tiempo de cocción , presione el ícono de tiempo y luego gire el mando de funciones para agregarlo.
9. Para cambiar la temperatura durante la cocción, presione el ícono  de temperatura y luego gire el mando de funciones a la temperatura deseada.

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 la temperatura, presione el ícono de temperatura ; la temperatura mostrada parpadeará permitiéndole establecer la temperatura deseada. Gire la perilla en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla.
3. Para ajustar el tiempo, presione el ícono de tiempo . El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire la perilla en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo.
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 tres 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). Presione el mando una vez. El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario.
2. Para ajustar la temperatura, presione el ícono de temperatura ; la temperatura mostrada parpadeará permitiéndole establecer la temperatura deseada. Gire la perilla en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla.
3. Para ajustar el tiempo, presione el ícono de tiempo . El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire la perilla en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo.
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 tres 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 **Popcorn** (Palomitas de maíz). El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario.
2. Para ajustar la temperatura, presione el ícono de temperatura ; la temperatura mostrada parpadeará permitiéndole establecer la temperatura deseada. Gire la perilla en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla.
3. Para ajustar el tiempo, presione el ícono de tiempo . El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire la perilla en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo.
4. Coloque los granos en el tambor giratorio.
5. Abra la puerta del horno y coloque el tambor giratorio dentro del horno utilizando su asa.
6. Para iniciar, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
7. Una vez que todos los granos hayan terminado de reventar, el horno sonará tres veces.

Asador

1. Gire el mando para seleccionar la función **Asador (Rotisserie)**. El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario.
2. Para ajustar la temperatura, presione el ícono de temperatura . La temperatura mostrada parpadeará, permitiéndole tiempo para establecer la temperatura deseada. Gire la perilla en sentido horario para aumentarla y en sentido antihorario para disminuirla.
3. Para ajustar el tiempo, presione el ícono de tiempo . El tiempo mostrado parpadeará, permitiéndole ajustar el tiempo si es necesario. Gire la perilla en sentido horario para aumentarlo y en sentido antihorario para disminuirlo.
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.
Nota: Puede usar el tambor giratorio y el asador con la función Rotisserie (Asador).
7. Para iniciar la cocción, presione el botón Inicio/Pausa ►||.
Nota: La comida empezará a girar. Para que deje de girar, presione la función Rotisserie (Asador).
8. Una vez finalizada la cocción, el horno sonará tres 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.
10. Retire el asador con el mango de extracción colocándolo debajo del eje del asador y luego levante suavemente.

Tambor giratorio

Ideal para papas fritas, nueces tostadas, palomitas de maíz y otros bocadillos.

1. Utilice uno de los tornillos incluidos para asegurar el tambor giratorio al palo del asador en el punto de indentación.
2. Gire el tornillo para asegurar el tambor giratorio al palo del asador.

Nota:

- Los ingredientes en el interior pueden aumentar de tamaño durante el proceso de cocción, asegúrese de que el volumen calentado de alimentos no toque las paredes interiores de la freidora de aire.
- El horno con freidora de aire funcionará una vez que la puerta esté completamente cerrada.

Prueba

La prueba es un método utilizado para hornear pan. Durante este tiempo, la masa se somete a la fermentación y logra su leudado final antes de hornearla.

1. Mediante la opción preestablecida Prueba, la temperatura cálida puede aumentar la actividad de la levadura, lo que resulta en una levitación más rápida de la masa.
2. La baja temperatura de 100° °F es ideal para lograr esto. El tiempo se puede ajustar entre 1 y 90 minutos.
3. Después de la prueba, el pan se puede hornear.

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 información de garantía en la página siguiente y en línea en www.westbend.com

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del electrodoméstico

The Legacy Companies, LLC ("la Empresa") garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **www.westbend.com**

"Soporte" → "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en **www.westbend.com**.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso y el cuidado seguros de su producto. Para referencia futura, adjunte el recibo de compra con fecha como prueba de compra en garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo: _____

Dónde se compró y precio, si se conoce: _____

Número de artículo y código de fecha
(se muestra en la parte inferior/posterior del producto):
