



5 QT. AIR FRYER

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	6
Cleaning Your Air Fryer	7
Helpful Hints	7-8
Temperature Guide	8-9
Warranty	10

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
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 intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. 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.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when pulling out the basket during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. 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.
16. Never operate this appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
17. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.

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 on short-cord models:

- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

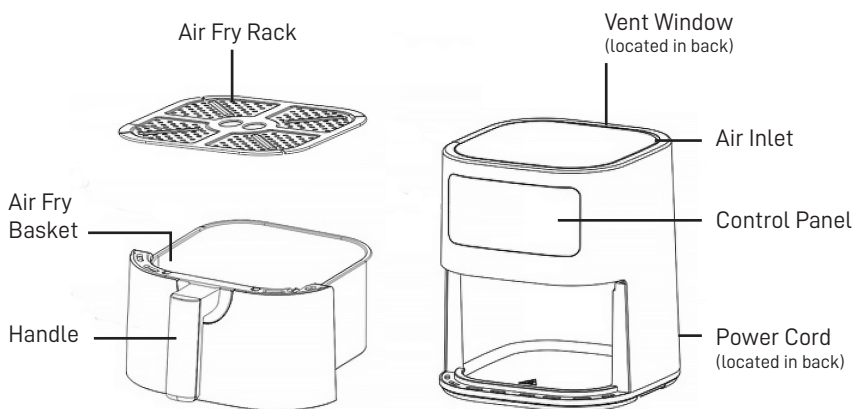
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

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 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!

PRODUCT DIAGRAM



BEFORE USE

Thank you for buying this top quality air fryer. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

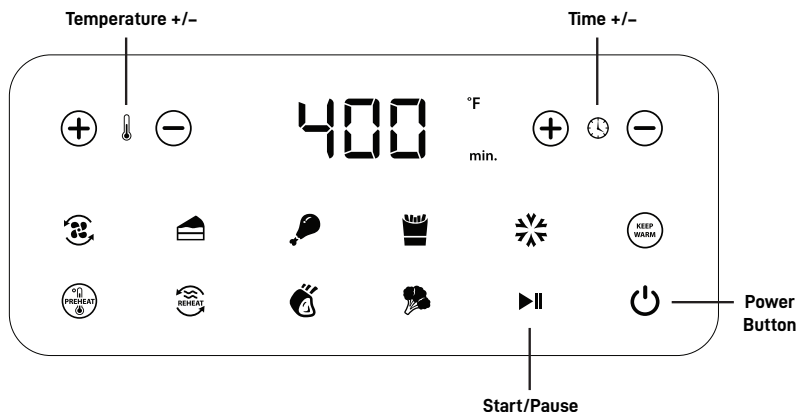
Before using your new appliance, follow these instructions:

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the appliance parts using warm water, some liquid washing soap, 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 rack in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

PRESET GUIDE



	PRESETS	DEFAULT TIME (MIN)	DEFAULT TEMPERATURE (° F)	SHAKE/TURN REMINDER
	Air Fry	20 (1-60)	400 (170-400)	
	Bake	25 (1-120)	320 (170-400)	
	Chicken	22 (1-60)	400 (170-400)	✓
	Fries	16 (1-60)	400 (170-400)	✓
	Frozen	20 (1-60)	140 (90-200)	
	Keep Warm	30 (1-480)	200 (150-200)	
	Preheat	3 (1-60)	360 (170-400)	
	Reheat	15 (1-60)	300 (170-400)	
	Roast	30 (1-120)	400 (170-400)	✓
	Vegetables	10 (1-60)	320 (170-400)	✓

USING YOUR AIR FRYER

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

1. Place the appliance on a dry, stable, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place the Air Fry Rack in the Air Fry Basket.
3. Plug the power cord into wall outlet. The Air Fryer will beep, and the power light will illuminate. The Air Fryer will remain on standby mode until the power button is pressed. Press the power button  to turn on the Air Fryer.
4. Select the type of food you want to cook by touching any of the one touch presets. Depending on your selection, the cooking temperature and time will automatically be set to the default values.
5. The default temperature will appear on the screen, then flash to display the default to time. The default time and temperature can be adjusted by pressing the +/- buttons associated with the time or temperature.
6. The unit can also be used manually by setting the desired the time and temperature without selecting one of the preset functions.
7. Once the desired preset has been selected and desired cooking temperature and time set, the selected preset icon will blink and the icon of Pause/Start will also blink, press the start button , the button will stop blinking, and an audible alert will sound indicating the cooking cycle has begun.
8. When its time to shake or turn the food, the unit will beep 3 times.
9. During the cooking cycle, you can adjust the time and temperature by pressing the +/- buttons associated with the time or temperature. Once the cooking cycle is complete, pull the basket using the easy grip handle to check on doneness.

Note: you can check on progress mid cycle by simple pulling out the Air Fry basket. To resume cooking, press the start button .
10. The air fryer also features a preheat preset. To preheat the unit before cooking, press the preheat icon. The default temperature will appear on the screen, then flash to display the default to time. Press the start button .
11. Once preheat is complete, the unit will go back to standby mode. Open the basket and place the food on the rack, then push the basket back in the unit. Select one of the preset that best correspond to the type of food in the Air Fry Basket. Once the desired preset has been selected and the desired cooking temperature and time set, press the start button . The button will stop blinking, and an audible alert will sound indicating that the cooking cycle has begun.
12. Using kitchen tongs, empty the contents of the tray into a bowl or onto a plate.

CLEANING YOUR AIR FRYER

Clean the air fryer after each use. Air Fry Rack and Air Fry Basket are coated with a PFOA/ PFOS-Free Diamond Shield™ non-stick coating for enhanced durability and easy clean up. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the coating.

1. Unplug the unit from the wall outlet
 2. Let the unit cool down.
 3. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
 4. Wash the Air Fry Rack and Air Fry Basket in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Note:** These parts can also be washed in the top rack of your dishwasher.
5. Clean the heating element with hot soapy water and a cleaning brush to remove food residue.

Tip: If food residue has adhered to the air fry rack or the bottom of the air fry basket, fill the air fry basket with hot soapy water. Place the air fry rack in the air fry basket and soak for approximately 10 minutes.

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.

HELPFUL HINTS

Tips:

- Smaller food usually require a slightly shorter preparation time than larger food.
- Shaking smaller foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Lightly coat fresh potatoes with a little oil for a crispier result.
- Do not air fry extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- For optimal result, we recommend air frying up to 500 grams (16oz) of fries at a time.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- The air fryer can also be used to reheat food. To reheat food, simply press the **reheat** preset. The default temperature will appear on the screen, then flash to display the default to time. The default time and temperature can be adjusted by pressing the **+/-** buttons associated with the time or temperature.

HOME-MADE FRIES: For the best results, pre-baked fries are recommended. If you want to make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes. Then remove the sticks from the water, and dry them on paper towels.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, add the potato sticks, and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the potato sticks from the bowl with kitchen tongs or other utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the tray.
Note: To prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray, do not tilt the bowl to pour all the sticks into the tray at once.
5. Fry the potato sticks according to the instructions provided in the Temperature Guide below.

TEMPERATURE GUIDE

Default Cooking Times & Temperatures

Note: We recommend preheating the air fryer before cooking.

1. To preheat the air fryer, press the preheat button.
2. The temperature and time will automatically be set to the default values.
3. The default temperature will appear on the screen, then flash to display the default to time.
4. The default time and temperature can be adjusted by pressing the +/- buttons associated with the time or temperature
5. Press the start  button . The button will blink, and an audible alert will sound indicating that the Preheat cycle has begun.
6. Once preheat is complete, the air fryer will turn off.
7. Press the power button to turn off the appliance, then select your desired cooking function.

	Time (min.)	Temperature	Shake	Extra information
--	-------------	-------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	12-16	400 °F / 200 °C	Shake	
Thick frozen fries	12-20	400 °F / 200 °C	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	18-25	350 °F / 180 °C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	18-22	350 °F / 180 °C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	12-18	400 °F / 200 °C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	15-18	350 °F / 180 °C		
Potato gratin	18-22	350 °F / 180 °C		

Meat & Poultry

Steak	8-12	350 °F / 180 °C		
Pork chops	10-14	350 °F / 180 °C		
Hamburgers	7-14	350 °F / 180 °C		
Sausage roll	13-15	400 °F / 200 °C		
Drumsticks	18-22	350 °F / 180 °C		
Chicken breast	10-15	350 °F / 180 °C		

Snacks

Spring rolls	8-10	400 °F / 200 °C	Shake	
Frozen chicken nuggets	6-10	400 °F / 200 °C	Shake	
Frozen fish sticks	6-10	400 °F / 200 °C		
Frozen breaded cheese sticks	10	400 °F / 200 °C		
Stuffed vegetables	10	325 °F / 160 °C		

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **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**.

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): _____



FRITEUSE À AIR CHAUD DE 4,7 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
Fiche polarisée.....	3
Diagrammeduproduit.....	4
Avant l'utilisation.....	4
Guide des préréglages	5
Mode d'emploi de la friteuse à air chaud	6
Nettoyage de la friteuse à air chaud	7
Conseils utiles	7-8
Guide de cuisson	8-9
Garantie	10

CONSERVER LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

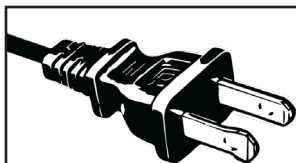
Afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre des précautions de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
2. L'appareil génère de la chaleur lorsqu'il est en marche. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
3. Ne pas laisser le cordon, la fiche ou l'appareil entrer en contact avec l'eau ou autre liquide ou y être immergé afin d'éviter les risques d'électrocution.
4. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'on utilise un appareil à proximité d'enfants. Les enfants doivent rester sous surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Tenir l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'on ne l'utilise pas, 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 enlever, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, éteindre les commande (les mettre à « OFF »), puis débrancher le cordon d'alimentation.
Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher.
6. Ne pas utiliser un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, après un fonctionnement defectueux de l'appareil ou après que celui-ci ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de remplacer ou d'épisser un cordon endommagé. Renvoyer l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. 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 telles surfaces ou de telles sources, ou dans un four chauffé.
11. Prendre des précautions particulières lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. La base chauffante est susceptible d'émettre de la chaleur résiduelle après le cycle de cuisson. Ne pas toucher à la base chauffante immédiatement après la cuisson. Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler.
13. Soyez prudent lorsque vous retirez le panier pendant ou après un cycle de cuisson. La vapeur qui s'échappe pourrait causer des brûlures.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celle prévue. Une mauvaise utilisation pourrait causer des blessures.
15. 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.
16. Ne jamais faire fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
17. **AVERTISSEMENT :** Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser le cordon pendre du bord du comptoir et ne jamais brancher l'appareil dans la prise en dessous du comptoir.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

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, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter 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. Il existe des rallonges ou des cordons d'alimentation amovibles plus longs, mais il faut les utiliser avec précaution. Si l'on utilise une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible longs sur les modèles à cordon court :

- a. Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation détachable ou la rallonge doivent être au moins aussi grandes que celles de l'appareil;
- b. Lorsque le produit est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre; et
- c. Le cordon long ne doit pas dépasser du comptoir ou de la table où des enfants pourraient tirer ou trébucher dessus involontairement.

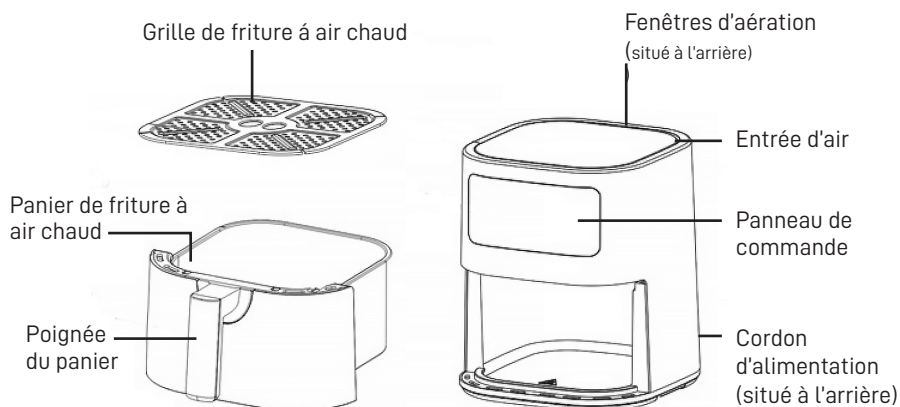
Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ni le tordre, ni lui infliger de sévices mécaniques.

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 la 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'une friteuse à air chaud West Bend!

DIAGRAMME DU PRODUIT



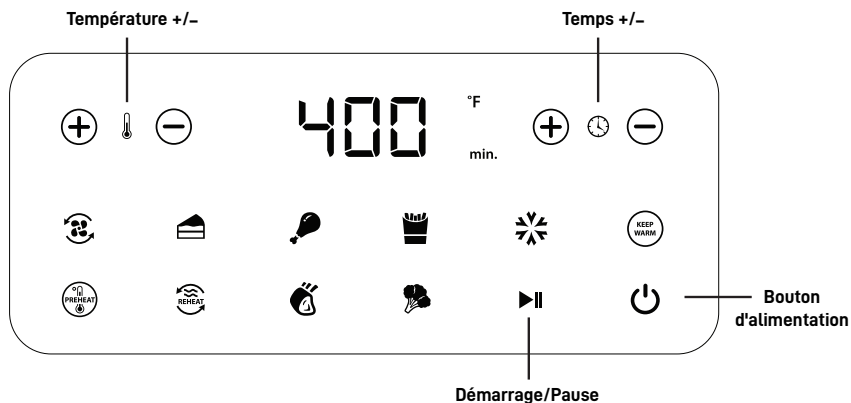
AVANT L'UTILISATION

Félicitations pour votre achat d'une friteuse à air chaud West Bend. Vous pourrez désormais cuisiner une grande variété d'aliments d'une manière plus saine, avec peu ou pas d'huile! La friteuse fonctionne à l'air chaud, en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse, et dispose d'un gril supérieur pour préparer une variété d'aliments.

1. Avant d'utiliser la friteuse à air chaud, retirer de l'appareil tout le matériel d'emballage, les documents promotionnels et les autocollants autres que l'étiquette des caractéristiques électriques.
2. Laver la grille et le panier de friture à air chaud à l'eau savonneuse chaude. Les rincer et les laisser sécher complètement.

Remarque : Ces pièces peuvent également aller au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

GUIDE DES PRÉRÉGLAGES



	PRÉRÉGLAGES	TEMPS PAR DÉFAUT (MIN)	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT (° F)	RAPPEL DE SECOUER OU DE RETOURNER
	Frir à l'air chaud	20 (1-60)	400 (170-400)	
	Cuire	25 (1-120)	320 (170-400)	
	Poulet	22 (1-60)	400 (170-400)	✓
	Frites	16 (1-60)	400 (170-400)	✓
	Surgelés	20 (1-60)	140 (90-200)	
	Maintenir au chaud	30 (1-480)	200 (150-200)	
	Préchauffer	3 (1-60)	360 (170-400)	
	Réchauffer	15 (1-60)	300 (170-400)	
	Rôtir	30 (1-120)	400 (170-400)	✓
	Légumes	10 (1-60)	320 (170-400)	✓

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Remarque : Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une petite quantité de fumée ou une faible odeur pourraient se dégager.

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

1. Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur, loin de tout bord.
2. Déposer la grille de friture à air chaud dans le panier.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. La friteuse à air chaud émettra un bip et le voyant d'alimentation s'allumera. La friteuse restera en mode veille jusqu'à ce qu'on enfonce le bouton d'alimentation. Appuyer sur le bouton d'alimentation  pour allumer la friteuse.
4. Sélectionner le type d'aliment à cuisiner à l'aide de l'un des préréglages à touche unique. Selon la sélection, la température et le temps de cuisson seront automatiquement réglés aux valeurs par défaut.
5. La température par défaut apparaîtra à l'écran, puis clignotera pour afficher le temps par défaut. On peut ajuster le temps et la température par défaut en appuyant sur les boutons +/- associés au temps ou à la température.
6. On peut également régler le temps et la température manuellement sans sélectionner l'une des fonctions prédéfinies.
7. Une fois le préréglage sélectionné et la température et le temps de cuisson réglés, l'icône de préréglage sélectionné clignotera et l'icône de Pause/Départ clignotera. Appuyez sur le bouton de démarrage ►||, le bouton cessera de clignoter et une alerte sonore retentira indiquant que le cycle de cuisson a commencé.
8. Pour vous rappeler de secouer ou de retourner les aliments, une alerte sonore retentira 3 fois.
9. Pendant le cycle de cuisson, vous pouvez régler le temps et la température en appuyant sur les boutons +/- associés au temps ou à la température. Une fois le cycle de cuisson terminé, tirer le panier à l'aide de la poignée pour vérifier la cuisson.

Remarque : On peut vérifier la cuisson en milieu de cycle simplement en retirant le panier. Pour reprendre la cuisson, appuyer sur le bouton de démarrage ►||.

10. La friteuse à air chaud dispose également d'un préréglage de préchauffage. Pour préchauffer l'appareil avant la cuisson, appuyer sur l'icône de préchauffage. La température par défaut apparaîtra à l'écran, puis clignotera pour afficher le temps par défaut. Appuyer sur la touche de démarrage ►||.
11. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil retombera en mode veille. Ouvrir le panier et déposer les aliments sur la grille, puis remettre le panier dans l'appareil. Sélectionner le préréglage qui correspond le mieux au type d'aliment. Une fois le préréglage sélectionné et la température et le temps de cuisson réglés, appuyer sur le bouton de démarrage ►||. Le bouton cessera de clignoter et une alerte sonore retentira indiquant que le cycle de cuisson a commencé.
12. À l'aide d'une pince de cuisine, déposer le contenu de la plaque dans un bol ou une assiette.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Nettoyer la friteuse à air chaud après chaque utilisation. La grille et le panier de friture à air chaud sont recouverts d'un revêtement antiadhésif Diamond Shield™ sans PFOA/PFOS pour une durabilité accrue et un nettoyage facile. Ne pas se servir d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits abrasifs pour les nettoyer afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Laisser refroidir l'appareil.
3. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.
4. Laver la grille et le panier de friture à air chaud à l'eau savonneuse chaude. Les rincer et les laisser sécher complètement.

Remarque : Ces pièces peuvent également aller au lave-vaisselle dans le panier supérieur.

5. Nettoyer l'élément chauffant à l'eau chaude savonneuse et le frotter avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Astuce : Si les résidus alimentaires ont adhéré à la grille ou au fond du panier, remplir celui-ci d'eau chaude savonneuse. Placer la grille dans le panier et les laisser tremper environ 10 minutes.

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 de l'entretien autorisé. Voir la garantie en ligne.

CONSEILS UTILES

Astuces :

- Les petits aliments nécessitent en général une préparation un peu plus rapide que les gros.
- Secouer les petits aliments à mi-cuisson donne de meilleurs résultats et peut rendre la cuisson plus uniforme.
- Enduire les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.
- Ne pas mettre des aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations au four peuvent aussi être cuites dans la friteuse à air chaud.
- Pour un résultat optimal, nous vous recommandons de faire frire à l'air chaud jusqu'à 500 grammes (16 oz) de frites à la fois.
- Utiliser de la pâte déjà faite pour préparer des collations fourrées rapides et faciles. De plus, la pâte déjà faite est moins longue à préparer que la pâte maison.
- On peut également réchauffer des aliments dans la friteuse à air chaud. Pour réchauffer des aliments, appuyer sur le pré-réglage de **réchauffage (« reheat »)**. La température par défaut apparaîtra à l'écran, puis clignotera pour afficher le temps par défaut. On peut ajuster le temps et la température par défaut en appuyant sur les boutons +/- associés au temps ou à la température.

FRITES MAISON : Nous recommandons les frites précuites pour obtenir de meilleures frites. Pour faire des frites maison, suivre les étapes ci-dessous :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
2. Faire tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Ensuite, retirer les bâtons de l'eau et les faire sécher sur du papier essuie-tout.
3. Verser ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, ajouter les bâtonnets de pomme de terre et mélanger jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Retirer les bâtonnets de pomme de terre du bol avec une pince de cuisine ou un autre ustensile afin d'enlever l'excès d'huile. Mettre les bâtonnets dans la plaque.

Remarque : Pour éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond du plateau de friture, ne pas incliner le bol pour y verser tous les bâtonnets à la fois.

5. Faire frire les bâtonnets de pomme de terre selon les instructions fournies dans le guide de cuisson ci-dessous.

GUIDE DE CUISSON

Temps et températures de cuisson par défaut

Remarque : Nous recommandons de préchauffer la friteuse à air chaud avant la cuisson.

1. Pour préchauffer la friteuse à air chaud, appuyer sur le bouton de préchauffage (« preheat »).
2. La température et le temps seront automatiquement réglés aux valeurs par défaut.
3. La température par défaut apparaîtra à l'écran, puis clignotera pour afficher le temps par défaut.
4. On peut ajuster le temps et la température par défaut en appuyant sur les boutons +/- associés au temps ou à la température.
5. Appuyer sur la touche de démarrage . Le bouton clignotera et une alerte sonore retentira pour indiquer le début du cycle de préchauffage.
6. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse à air chaud s'éteindra.
7. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.

	Temps (min)	Température	Remuer	Renseignements complémentaires
--	-------------	-------------	--------	--------------------------------

Pommes de terre et frites

Frites fines surgelées	12-16	400 ° F / 200 ° C	Remuer	
Frites épaisses surgelées	12-20	400 ° F / 200 ° C	Remuer	
Frites maison (8 x 8 mm)	18-25	350 ° F / 180 ° C	Remuer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	De 18 à 22	350 ° F / 180 ° C	Remuer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en cubes	12-18	400 ° F / 200 ° C	Remuer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rösti	15-18	350 ° F / 180 ° C		
Gratin de pommes de terre	De 18 à 22	350 ° F / 180 ° C		

Viande et volailles

Steak	8-12	350 ° F / 180 ° C		
Côtes de porc	10-14	350 ° F / 180 ° C		
Hamburgers	7-14	350 ° F / 180 ° C		
Friand	13-15	400 ° F / 200 ° C		
Pilons	De 18 à 22	350 ° F / 180 ° C		
Poitrine de poulet	10-15	350 ° F / 180 ° C		

Collations

Rouleaux de printemps	8-10	400 ° F / 200 ° C	Remuer	
Croquettes de poulet surgelées	6-10	400 ° F / 200 ° C	Remuer	
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	400 ° F / 200 ° C		
Bâtonnets de fromage panés surgelés	10	400 ° F / 200 ° C		
Légumes farcis	10	325 ° F / 160 ° C		

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 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 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**.

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): _____



FREIDORA DE AIRE 4,7 L / 5 QT

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
Enchufe polarizado.....	3
Diagrama del producto	4
Antes de usar	4
Guía de preajustes	5
Uso de la freidora de aire	6
Limpieza de la freidora de aire	7
Consejos útiles	7-8
Guía de temperatura	8-9
Garantía	10

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
2. Este aparato genera calor durante el uso. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
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 está destinado a ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos. Es necesario supervisar con atención cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de los niños. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
5. Desconecte el aparato cuando no lo esté utilizando, antes de colocar 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 desconecte tirando del cable.
6. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causarle lesiones.
8. No lo use en exteriores ni con fines comerciales.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
11. Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. La base térmica está sometida al calor residual del ciclo de cocción. No la toque inmediatamente después de usarla. Deje que se enfríe antes de manipularla.
13. Tenga cuidado al sacar la canasta durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que se escapa puede provocar quemaduras.
14. Utilice el aparato solo para el fin previsto. El uso incorrecto puede causarle lesiones.
15. Destinado solo para uso doméstico. Mantenga un espacio libre de 152 mm (6 pulgadas) de la pared y en todos los lados. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
16. Nunca haga funcionar este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
17. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este producto y el cable alejado de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador y nunca utilice el tomacorriente debajo del mostrador.

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. Los cables de alimentación desmontables más largos o de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación largo y desmontable o un cable de extensión en los modelos de cable corto:

- a. La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- b. Si el producto es del tipo con toma de tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 vías con toma de tierra.

El cable más largo debe colocarse de modo que no caiga sobre el mostrador o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

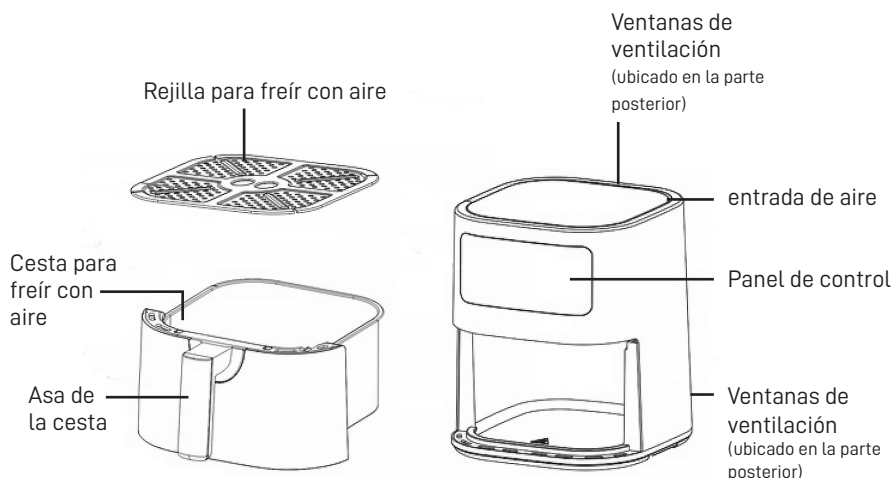
No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

NOTIFICACIONES

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

¡Felicitaciones por la compra de una Freidora de aire West Bend!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



ANTES DE USAR

Felicitaciones por la compra de una Freidora de aire West Bend. Ahora podrá cocinar una gran variedad de alimentos de forma más sana, ¡con poco o nada de aceite!

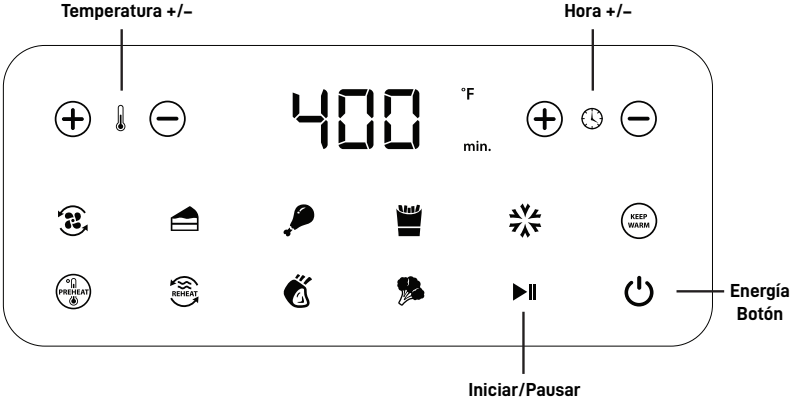
La freidora de aire utiliza aire caliente, junto con la circulación de aire a alta velocidad y una rejilla superior para preparar una gran variedad de alimentos.

1. Antes de utilizar la Freidora de Aire, retire todo el material de embalaje, material promocional y etiquetas adhesivas del aparato que no sean la etiqueta de clasificación.

2. Lave la rejilla y la cesta con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien.

Nota: Estas piezas también pueden lavarse en la rejilla superior del lavaplatos.

GUÍA DE PREAJUSTES



	PREAJUSTES	TIEMPO PREDETERMINADO (MIN)	TEMPERATURA PREDETERMINADA (° F)	RECORDATORIO PARA AGITAR/ GIRAR
	Feir con aire	20 (1-60)	400 (170-400)	
	Hornear	25 (1-120)	320 (170-400)	
	Pollo	22 (1-60)	400 (170-400)	✓
	Papas fritas	16 (1-60)	400 (170-400)	✓
	Productis congelados	20 (1-60)	140 (90-200)	
	Mantener caliente	30 (1-480)	200 (150-200)	
	Precalentar	3 (1-60)	360 (170-400)	
	Recalentar	15 (1-60)	300 (170-400)	
	Tostar	30 (1-120)	400 (170-400)	✓
	Vegetales	10 (1-60)	320 (170-400)	✓

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Nota: Cuando utilice la Freidora de aire por primera vez, es posible que salga un poco de humo u olor.

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

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque la rejilla para freír con aire en la cesta para freír con aire.
3. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. La freidora de aire emitirá un pitido y la luz de encendido se iluminará. La freidora de aire permanecerá en modo de espera hasta que se presione el botón de encendido. Presione el botón de encendido  para encender la freidora de aire.
4. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar tocando cualquiera de los preajustes de un solo toque. En función de su selección, la temperatura y el tiempo de cocción se ajustarán automáticamente a los valores predeterminados.
5. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla y después parpadeará para mostrar la hora predeterminada. El tiempo y la temperatura predeterminados se pueden ajustar presionando los botones +/- asociados con el tiempo o a la temperatura.
6. El aparato también se puede utilizar de forma manual, ajustando el tiempo y la temperatura deseados sin seleccionar ninguna de las funciones preajustadas.
7. Una vez seleccionado el preajuste deseado y programados la temperatura y el tiempo de cocción deseados, el ícono preestablecido seleccionado y Pausa/Inicio parpadearán, presione el botón de inicio . El botón dejará de parpadear y sonará una alerta audible indicando que el ciclo de cocción ha comenzado.
8. Para recordarle que agite o dé vuelta la comida, sonará una alerta audible 3 veces.
9. Durante el ciclo de cocción, puede ajustar el tiempo y la temperatura presionando los botones +/- asociados con el tiempo o la temperatura. Una vez finalizado el ciclo de cocción, tire de la cesta utilizando el asa de fácil agarre para comprobar si está listo.
Nota: puede comprobar el progreso a mitad del ciclo simplemente sacando la cesta. Para reanudar la cocción, presione el botón de inicio .
10. La freidora también dispone de un preajuste de precalentamiento. Para precalentar el aparato antes de cocinar, presione el ícono de precalentamiento. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla y después parpadeará para mostrar el tiempo predeterminado. Presione el botón de inicio .
11. Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad volverá al modo de espera. Abra la cesta y coloque la comida en la rejilla, luego empuje la cesta hacia atrás en la unidad. Seleccione el preajuste que mejor se adapte al tipo de alimento que colocó en la cesta. Una vez seleccionado el preajuste deseado y programados la temperatura y el tiempo de cocción deseados, presione el botón de inicio . El botón dejará de parpadear y sonará una alerta audible que indica que el ciclo de cocción ha comenzado.
12. Con unas pinzas de cocina, vacíe el contenido de la bandeja en un recipiente o en un plato.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA DE AIRE

Limpie la freidora de aire después de cada uso. La rejilla y la cesta para freír están recubiertas con una capa antiadherente Diamond Shield™ sin PFOA/PFOS para una mayor durabilidad y fácil limpieza. No utilice metal. No utilice utensilios de cocina de metal ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas, ya que podrían dañar el revestimiento.

1. Desenchufe la unidad del enchufe de la pared.
2. Deje que la unidad se enfríe.
3. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
4. Lave la rejilla y la cesta con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien.

Nota: Estas piezas también pueden lavarse en la rejilla superior del lavaplatos.

5. Limpie la resistencia térmica con agua caliente con jabón y un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

Consejo: Si se han adherido restos de comida a la rejilla o al fondo de la cesta, llénela de agua caliente con jabón. Coloque la rejilla en la cesta y déjela en remojo unos 10 minutos.

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.

CONSEJOS ÚTILES

Sugerencias:

- Los alimentos más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los alimentos más grandes.
- Agitar los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Unte ligeramente las papas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
- No fría ingredientes muy grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno, también se pueden preparar en la freidora de aire.
- Para tener un mejor resultado, recomendamos freír con aire hasta 500 gramos (16 oz) de papas a la vez.
- Utilice masa prelista para preparar bocaditos rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa prelista requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- La freidora de aire también se puede utilizar para recalentar alimentos. Para recalentar la comida, basta con presionar el botón de preajuste **"Recalentar"** (reheat). La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla y después parpadeará para mostrar el tiempo predeterminado. El tiempo y la temperatura predeterminados se pueden ajustar presionando los botones **+/-** asociados con el tiempo o a la temperatura.

PAPAS FRITAS CASERAS: para obtener los mejores resultados, se recomiendan papas fritas preheorneadas. Si desea preparar papas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Pele las papas y córtelas en bastones.
2. Deje en remojo los bastones de papa en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos. Luego retire los bastones del agua y séquelos en toallas de papel.
3. Vierta ½ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, agregue los bastones de papa y mezcle hasta que los bastones estén cubiertos de aceite.
4. Retire los bastones de papa del recipiente con unas pinzas de cocina u otro utensilio para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Coloque los bastones en la bandeja.

Nota: Para evitar que el exceso de aceite se acumule en el fondo de la bandeja para freír, no incline el recipiente para verter todos los bastones a la vez en la bandeja.

5. Fría los bastones de papa siguiendo las instrucciones que figuran en la siguiente Guía de temperatura.

GUÍA DE TEMPERATURA

Tiempos y temperaturas de cocción predeterminados

Nota: Recomendamos precalentar la freidora de aire antes de cocinar.

1. Para precalentar la freidora de aire, presione el botón "Precalentar" (preheat).
2. La temperatura y el tiempo se ajustarán automáticamente a los valores predeterminados.
3. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla y después parpadeará para mostrar el tiempo predeterminado.
4. El tiempo y la temperatura predeterminados se pueden ajustar presionando los botones +/- asociados con el tiempo o a la temperatura.
5. Presione el botón de "inicio" (start) . El botón parpadeará y sonará una alerta audible indicando que el ciclo de precalentado ha comenzado.
6. Una vez finalizado el ciclo de precalentado, la freidora de aire se apagará.
7. Presione el botón de encendido para apagar el aparato, luego seleccione la función de cocción deseada.

	Tiempo (min)	Temperatura	Agita	Información adicional
--	--------------	-------------	-------	-----------------------

Papas y papas fritas

Papas fritas congeladas de corte fino	12-16	400 °F / 200 °C	Agita	
Papas fritas congeladas de corte grueso	12-20	400 °F / 200 °C	Agita	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	18-25	350 °F / 180 °C	Agita	agrega 1/2 cdta. de aceite
Trozos de papa caseros	18-22	350 °F / 180 °C	Agita	agrega 1/2 cdta. de aceite
Papas en cubo caseras	12-18	400 °F / 200 °C	Agita	agrega 1/2 cdta. de aceite
Rösti	15-18	350 °F / 180 °C		
Papas gratinadas	18-22	350 °F / 180 °C		

Carnes y aves

Filete	8-12	350 °F / 180 °C		
Chuletas de cerdo	10-14	350 °F / 180 °C		
Hamburguesas	7-14	350 °F / 180 °C		
Salchicha	13-15	400 °F / 200 °C		
Muslos	18-22	350 °F / 180 °C		
Pechuga de pollo	10 - 15	350 °F / 180 °C		

Bocadillos

Rollitos primavera	8-10	400 °F / 200 °C	Agita	
Nuggets de pollo congelados	6-10	400 °F / 200 °C	Agita	
Deditos de pescado congelados	6-10	400 °F / 200 °C		
Palitos de queso empanizados congelados	10	400 °F / 200 °C		
Verduras rellenas	10	325 °F / 160 °C		

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 doméstico 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 con "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**.

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): _____

NOTES / REMARQUES / NOTAS

[illegible]

