



4.5 QT. AIR FRYER

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
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	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:

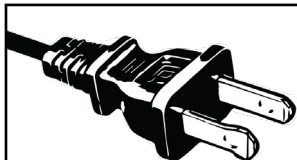
1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use 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.
18.  Caution, hot surface.
19. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 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. 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.

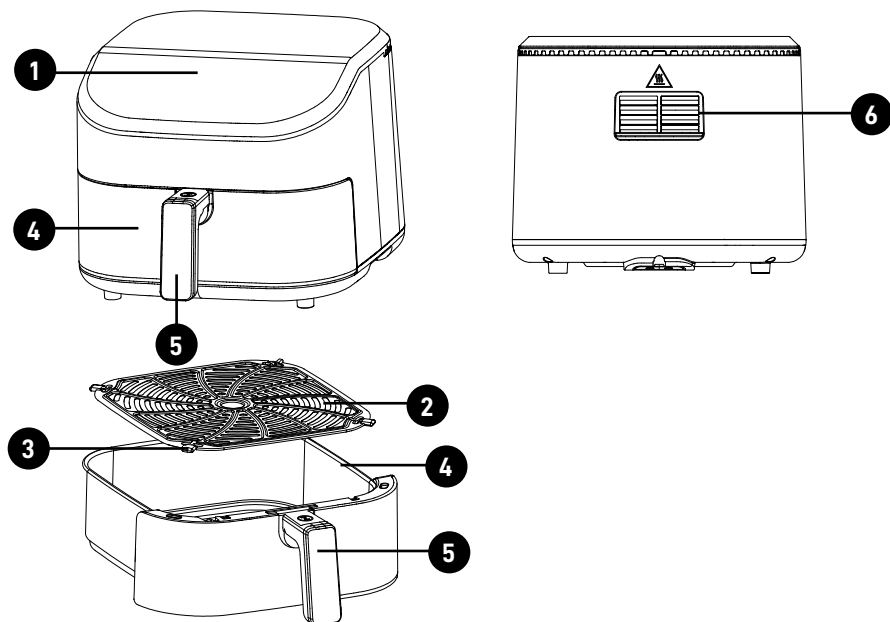
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

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



1. Control Panel
2. Air Fry Rack
3. Lift Handle
4. Air Fry Basket

5. Basket Handle
6. Vent windows

BEFORE USE

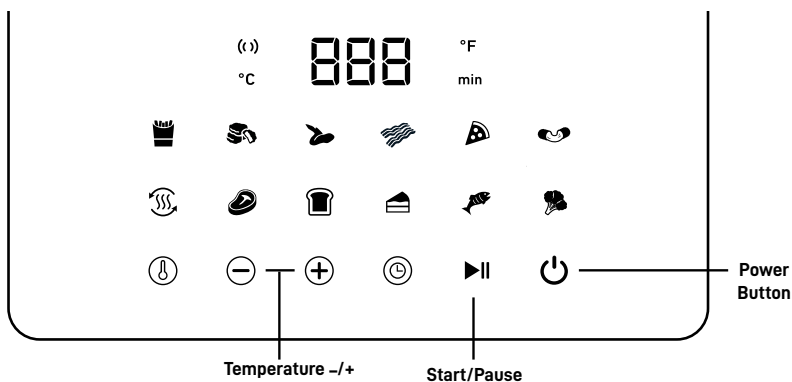
Congratulations on your purchase of a West Bend Air Fryer. You will now be able to cook a wide variety of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare a variety of foods.

1. Before using the Air Fryer, remove all packing material, promotional materials, and stickers from the appliance other than the rating label.
2. 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.

PRESET GUIDE



	PRESETS	DEFAULT TIME (MIN)	DEFAULT TEMPERATURE °F / °C	SHAKE/TURN REMINDER
	Fries*	20	400°F / 200°C	✓
	Nuggets*	15	400°F / 200°C	✓
	Wings	20	400°F / 200°C	✓
	Bacon	10	350°F / 175°C	✓
	Pizza*	6	400°F / 200°C	
	Mozzarella Sticks*	6	320°F / 160°C	✓
	Reheat	8	300°F / 150°C	✓
	Steak (1/2 inch thick)	8	400°F / 200°C	✓
	Toast	5	360°F / 180°C	✓
	Bake	15	360°F / 180°C	
	Fish (6 oz fillet fish)	10	375°F / 190°C	
	Veggies	12	380°F / 195°C	✓

*Frozen

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.
Attention: Always leave a 5" clearance around the appliance with walls or objects, especially at the back and top of the appliance.
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 and Pause/Start will both 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 5 times, the shake icon  will blink, indicating it is time to shake or turn the food (certain programs only, see table page 5). **Note:** If cooking is started without a preset selected, there will be no shake reminder signal.
9. To adjust the temperature press on the Time/temperature button first then press the +/- buttons to adjust the temperature.
"oPn" is displayed indicating the basket is pulled. The countdown is stopped. Close the basket, then cooking will restart automatically. You can also pause the cooking cycle at anytime. This will stop the countdown. The letter "P" is displayed, indicating the cooking cycle is paused. During this time you can pull the basket, add ingredients, etc. When closing the basket, the cooking will not restart automatically. You need to press the Start/Stop button again to restart the cooking!
°F to °C temperature conversion: your airfryer can display temperature in Celsius degrees instead of Fahrenheit. To enable this change, hold the "+" and "-" buttons for 3 seconds, the buzzer will beep once, and the temperature will be displayed in °C degrees. Proceed the same way to switch back to °F degrees. The program will remember this setting.
Mute function: press the "Time" and "Temp" buttons simultaneously for 3 seconds, and the buzzer will beep once. The MUTE mode will then be enabled (the Mute mode does not mute the shake and end cooking signal). To disable the MUTE function, press the "Time/Temp" button again for 3 seconds, The program will remember this setting.
10. Using kitchen tongs, empty the contents of the tray into a bowl or onto a plate.
11. Preferably, avoid pouring the basket's contents directly onto a serving plate, as this may cause excess oil to drip onto the plate as well.

CLEANING YOUR AIR FRYER

Clean the air fryer after each use. Cooking surfaces are made without intentionally added PFAS. 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 300g (11 Oz) 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

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

Potatoes and fries*

Thin frozen fries	14-18	400 °F / 200 °C	Shake	
Thick frozen fries	14-22	400 °F / 200 °C	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	20-27	350 °F / 180 °C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	20-24	350 °F / 180 °C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	14-20	400 °F / 200 °C	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rösti	17-20	350 °F / 180 °C		
Potato gratin	20-24	350 °F / 180 °C		

Meat & Poultry

Steak	8-12	400 °F / 205 °C		
Pork chops	10-14	350 °F / 180 °C		
Hamburgers	7-14	350 °F / 180 °C		
Sausage roll	13-15	400 °F / 205 °C		
Drumsticks	20-24	400 °F / 205 °C		
Chicken breast	10-15	380 °F / 195 °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	6	380 °F / 195 °C		
Stuffed vegetables	10	325 °F / 160 °C		

* For best results, follow the cooking instructions on the product packaging.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies, LLC ("Legacy") 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 Legacy, 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 Customer Service through our website at **www.westbend.com**

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.

REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC") or ("Legacy").

Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.

Warranty Coverage Periods:

West Bend: 1-Year Limited Warranty

Model: **AFWB45D**

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.

After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

For more warranty details and claims: www.westbend.com



Contact for warranty service:

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

- Spare parts availability may vary by model and region. Some components may only be available for a limited period of time after a product has been discontinued.
- All replacement parts can be purchased directly through our site.
- TLC is committed to ensuring the availability of replacement parts for at least 4 years after the end of the product's marketing, as long as stocks permit.

AFWB45DBK13 Available Parts:

AFWB45D-TRIVET	AFWB45D-BASKET
----------------	----------------



FRITEUSE À AIR CHAUD DE 4,2 L

Mode d'emploi



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
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	9
Garantie	10

CONSERVER LE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

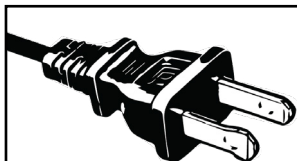
Afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre des précautions de base, notamment les suivantes :

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'épissier 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.
18.  Attention, surface chaude.
19. Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des applications similaires telles que :
 - les aires de cuisine pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de ferme ;
 - l'utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les environnements de type gîte touristique.

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 est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon plus long. 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. Le cordon long ne doit pas dépasser du comptoir ou de la table où des enfants pourraient tirer ou trébucher dessus involontairement.

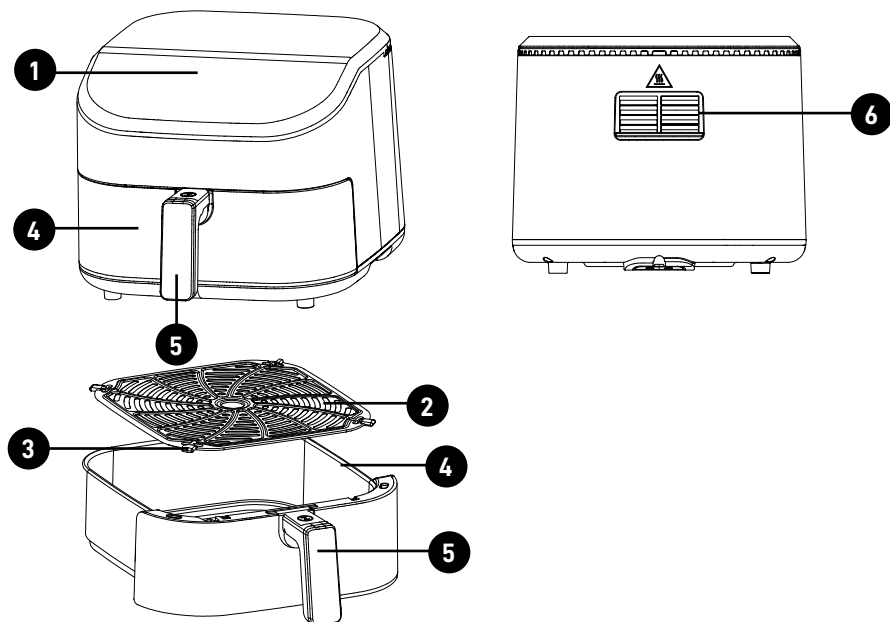
Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ni le tordre, ni lui infliger de sévices mécaniques.

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



- 1. Panneau de commande
- 2. Grille de friture à air chaud
- 3. Poignée de levage
- 4. Panier de friture à air chaud

- 5. Poignée du panier
- 6. Fenêtres d'aération

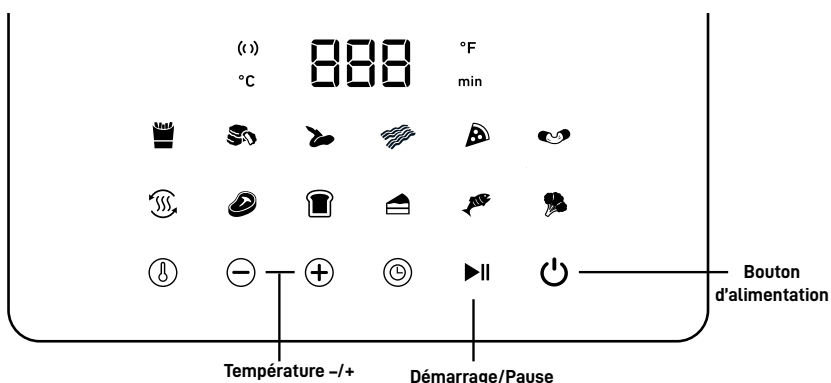
AVANT L'UTILISATION

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 / °C	RAPPEL DE SECOUER OU DE RETOURNER
	Frites*	20	400°F / 200°C	✓
	Croquettes de poulet*	15	400°F / 200°C	✓
	Ailes de poulet	20	400°F / 200°C	✓
	Bacon	10	350°F / 175°C	✓
	Pizza*	6	400°F / 200°C	
	Bâtonnets de mozzarella*	6	320°F / 160°C	✓
	Réchauffer	8	300°F / 150°C	✓
	Steak (½ pouce d'épaisseur)	8	400°F / 200°C	✓
	Rôties	5	360°F / 180°C	✓
	Cuire au four	15	360°F / 180°C	
	Poisson (filet de 6 oz)	10	375°F / 190°C	
	Légumes	12	380°F / 195°C	✓

* Aliments congelés

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.
Attention : Laissez toujours un espace de 5 pouces autour de l'appareil par rapport aux murs ou aux objets, surtout à l'arrière et au-dessus de l'appareil.
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 pré-réglages 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 pré-réglage sélectionné et la température et le temps de cuisson réglés, l'icône de pré-réglage 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. Lorsqu'il est temps de secouer ou de retourner les aliments, l'appareil émettra 5 bips et l'icône Secouer () clignotera, indiquant qu'il est temps de secouer ou de retourner les aliments (certains programmes seulement, voir le tableau à la page 5). **Remarque :** Si la cuisson est lancée sans qu'un pré-réglage soit sélectionné, il n'y aura pas de signal de rappel pour secouer les aliments.
9. Pour ajuster la température, appuyez d'abord sur le bouton Temps/Température, puis utilisez les boutons **+/-** pour modifier la température.
« oPn » s'affiche pour indiquer que le panier est retiré. Le compte à rebours s'arrête. Réfermez le panier et la cuisson reprendra automatiquement. Vous pouvez également mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment. Cela arrêtera le compte à rebours. La lettre « P » s'affiche pour indiquer que le cycle de cuisson est en pause. Pendant ce temps, vous pouvez retirer le panier, ajouter des ingrédients, etc. Lorsque vous refermez le panier, la cuisson ne redémarrera pas automatiquement. Vous devez appuyer de nouveau sur le bouton Start/Stop pour relancer la cuisson.
Conversion °F en °C : votre friteuse à air peut afficher la température en degrés Celsius au lieu de Fahrenheit. Pour activer ce changement, maintenez les boutons « + » et « - » enfoncés pendant 3 secondes. Un bip se fera entendre et la température s'affichera en °C. Procédez de la même façon pour revenir à l'affichage en °F. L'appareil mémorisera ce réglage.
Fonction sourdine : appuyez simultanément sur les boutons « Time » et « Temp » pendant 3 secondes; le signal sonore émettra un bip. Le mode SOURDINE sera alors activé (le mode sourdine ne désactive pas les signaux de rappel pour brasser les aliments ni le signal de fin de cuisson). Pour désactiver la fonction SOURDINE, maintenez de nouveau le bouton « Temps/Temp » enfoncé pendant 3 secondes. L'appareil mémorisera ce réglage.
10. À l'aide d'une pince de cuisine, déposer le contenu de la plaque dans un bol ou une assiette.
11. Il est préférable d'éviter de verser directement le contenu du panier dans une assiette de service, car l'excès d'huile pourrait également s'y écouler.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE À AIR CHAUD

Nettoyer la friteuse à air chaud après chaque utilisation. Les surfaces de cuisson sont fabriquées sans ajout intentionnel de PFAS. 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 300g (11 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 (min)	Température	Remuer	Renseignements complémentaires
--	-------------	-------------	--------	--------------------------------

Pommes de terre et frites*

Frites fines surgelées	14-18	400 °F / 200 °C	Remuer	
Frites épaisses surgelées	14-22	400 °F / 200 °C	Remuer	
Frites maison (8 x 8 mm)	20-27	350 °F / 180 °C	Remuer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	20-24	350 °F / 180 °C	Remuer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison en cubes	14-20	400 °F / 200 °C	Remuer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rösti	17-20	350 °F / 180 °C		
Gratin de pommes de terre	20-24	350 °F / 180 °C		

Viande et volailles

Steak	8-12	400 °F / 205 °C		
Côtes de porc	10-14	350 °F / 180 °C		
Hamburgers	7-14	350 °F / 180 °C		
Friand	13-15	400 °F / 205 °C		
Pilons	20-24	400 °F / 205 °C		
Poitrine de poulet	10-15	380 °F / 195 °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	6	380 °F / 195 °C		
Légumes farcis	10	325 °F / 160 °C		

* Pour de meilleurs résultats, suivez les instructions de cuisson indiquées sur l'emballage du produit.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

The Legacy Companies, LLC (« Legacy ») 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 TOUTS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle. au **www.westbend.com**

Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

SERVICES DE RÉPARATION

La réparation n'est pas offerte par The Legacy Companies, LLC (« la Société »), (« TLC ») ou (« Legacy »).

Le remplacement n'est offert que dans le cadre de la garantie limitée de TLC.

The Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

Périodes de couverture de la garantie :

West Bend: Garantie limitée de 1 an

Modèle: AFWB45D

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat, selon celle qui est la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ou pièce de remplacement ne sera offert.

Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations : www.westbend.com



Contact pour le service de garantie :

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

- La disponibilité des pièces détachées peut varier selon le modèle et la région. Certains composants peuvent n'être disponibles que pendant une période limitée après l'arrêt de la production d'un produit.
- Toutes les pièces de rechange peuvent être achetées directement sur notre site.
- TLC s'engage à assurer la disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 4 ans après la fin de la commercialisation du produit, dans la limite des stocks disponibles.

AFWB45DBK13 Pièces disponibles:

AFWB45D-TRIVET	AFWB45D-BASKET
----------------	----------------



FREIDORA DE AIRE 4,2 L
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
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	9
Garantía	10

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

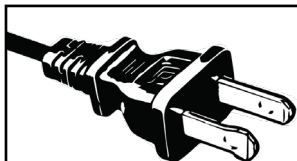
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran las siguientes:

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.
18.  Precaución: superficie caliente.
19. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
Este aparato está destinado para uso doméstico y en aplicaciones similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos tipo bed and breakfast.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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 proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos 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. 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.

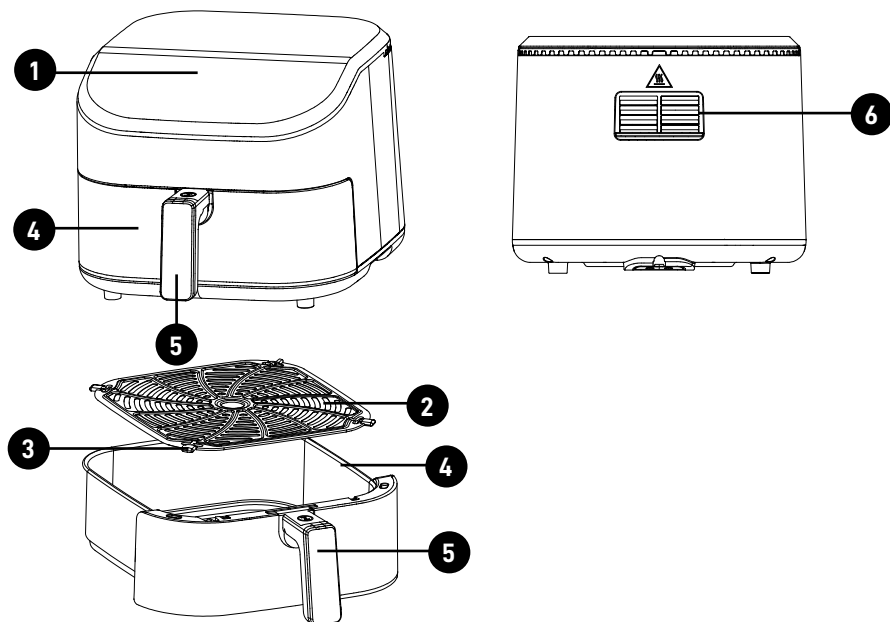
No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

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



- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Panel de control | 5. Asa de la cesta |
| 2. Rejilla para freír con aire | 6. Ventanas de ventilación |
| 3. Asa de elevación | |
| 4. Cesta para freír con aire | |

ANTES DE USAR

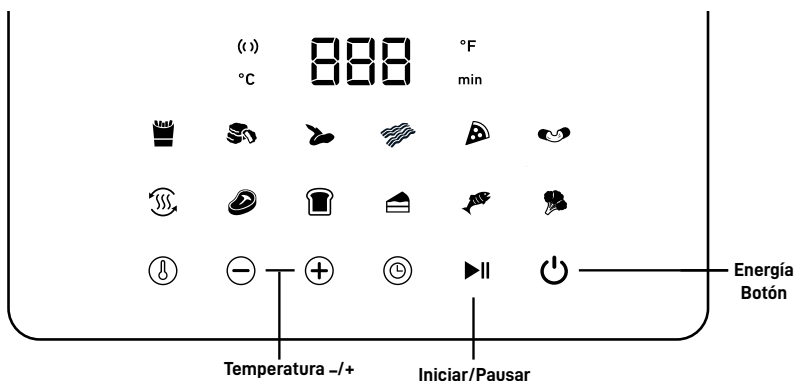
Felicitaciones por la compra de una Freidora de aire West Bend. Ahora podrá cocinar una gran variedad de alimentos de forma más sana, ¡con poco o nada de aceite!

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 / °C	RECORDATORIO PARA AGITAR/ GIRAR
	Papas*	20	400°F / 200°C	✓
	Nuggets*	15	400°F / 200°C	✓
	Alitas de pollo	20	400°F / 200°C	✓
	Tocino	10	350°F / 175°C	✓
	Pizza*	6	400°F / 200°C	
	Palitos de mozzarella*	6	320°F / 160°C	✓
	Recalentar	8	300°F / 150°C	✓
	Bistec (½ pulgada de grosor)	8	400°F / 200°C	✓
	Tostar	5	360°F / 180°C	✓
	Hornear	15	360°F / 180°C	
	Pescado (filete de 6 oz)	10	375°F / 190°C	
	Verduras	12	380°F / 195°C	✓

*Congelados

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.
Atención: Deje un espacio de 5 pulgadas alrededor del aparato respecto a las paredes u objetos, especialmente en la parte trasera y superior del aparato.
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. Cuando sea momento de agitar o voltear los alimentos, la unidad emitirá 5 pitidos y el ícono Agitar  parpadeará, indicando que es momento de agitar o voltear los alimentos (solo en ciertos programas; consulte la tabla en la página 5). **Nota:** Si la cocción se inicia sin seleccionar un ajuste preestablecido, no habrá señal de recordatorio para agitar los alimentos.
9. Para ajustar la temperatura, primero presione el botón Tiempo/Temperatura y luego use los botones +/- para modificar la temperatura.
Se muestra « oPh » indicando que la cesta está retirada. La cuenta regresiva se detiene. Cierre la cesta y la cocción se reiniciará automáticamente. También puede pausar el ciclo de cocción en cualquier momento. Esto detendrá la cuenta regresiva. Se mostrará la letra « P », indicando que el ciclo de cocción está en pausa. Durante este tiempo, puede retirar la cesta, agregar ingredientes, etc. Al cerrar la cesta, la cocción no se reiniciará automáticamente. Debe presionar nuevamente el botón Start/Stop para reanudar la cocción.
Conversión de °F a °C: su freidora de aire puede mostrar la temperatura en grados Celsius en lugar de Fahrenheit. Para activar este cambio, mantenga presionados los botones « + » y « - » durante 3 segundos. Se escuchará un pitido y la temperatura se mostrará en °C. Proceda de la misma manera para volver a °F. El programa recordará esta configuración.
Función de silencio: presione los botones "Time" y "Temp" al mismo tiempo durante 3 segundos, y el zumbador emitirá un pitido. El modo SILENCIO quedará activado (el modo silencio no desactiva la señal para agitar ni la señal de fin de cocción). Para desactivar la función SILENCIO, mantenga presionado nuevamente el botón « Tiempo/Temp » durante 3 segundos. El programa recordará esta configuración.
10. Con unas pinzas de cocina, vacíe el contenido de la bandeja en un tazón o sobre un plato.
11. Preferiblemente, evite verter directamente el contenido de la cesta en un plato para servir, ya que el exceso de aceite podría escurrirse también en el plato.

LIMPIEZA DE LA FREIDORA DE AIRE

Limpie la freidora de aire después de cada uso. Las superficies de cocción están fabricadas sin PFAS añadidos intencionalmente. 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 300g (11 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 $\frac{1}{2}$ 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

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

Papas y papas fritas*

Papas fritas congeladas de corte fino	14-18	400 °F / 200 °C	Agita	
Papas fritas congeladas de corte grueso	14-22	400 °F / 200 °C	Agita	
Papas fritas caseras (8 x 8 mm)	20-27	350 °F / 180 °C	Agita	agrega 1/2 cdta. de aceite
Trozos de papa caseros	20-24	350 °F / 180 °C	Agita	agrega 1/2 cdta. de aceite
Papas en cubo caseras	14-20	400 °F / 200 °C	Agita	agrega 1/2 cdta. de aceite
Rösti	17-20	350 °F / 180 °C		
Papas gratinadas	20-24	350 °F / 180 °C		

Carnes y aves

Filete	8-12	400 °F / 205 °C		
Chuletas de cerdo	10-14	350 °F / 180 °C		
Hamburguesas	7-14	350 °F / 180 °C		
Salchicha	13-15	400 °F / 205 °C		
Muslos	20-24	400 °F / 205 °C		
Pechuga de pollo	10-15	380 °F / 195 °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	6	380 °F / 195 °C		
Verduras rellenas	10	325 °F / 160 °C		

*** Para obtener los mejores resultados, siga las instrucciones de cocción en el empaque del producto.**

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies, LLC («Legacy») 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 Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **www.westbend.com**

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

SERVICIOS DE REPARACIÓN

La reparación no es ofrecida por The Legacy Companies, LLC («la Compañía»), («TLC») o («Legacy»).

El reemplazo se ofrece únicamente bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC («la Compañía») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y/o mano de obra.

Períodos de cobertura de la garantía:

West Bend: Garantía limitada de 1 año

Model: AFWB45D

Los productos defectuosos pueden ser reemplazados a discreción de TLC durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra, según la que sea más tardía.

Después de que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

Para más detalles sobre la garantía y reclamos: www.westbend.com



Contacto para servicio de garantía:

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

- La disponibilidad de repuestos puede variar según el modelo y la región. Algunos componentes podrían estar disponibles solo por un tiempo limitado tras la discontinuación de un producto.
- All replacement parts can be purchased directly through our site.
- TLC se compromete a garantizar la disponibilidad de piezas de repuesto durante al menos 4 años después de finalizar la comercialización del producto, siempre que las existencias lo permitan.

AFWB45DBK13 Piezas disponibles:

AFWB45D-TRIVET	AFWB45D-BASKET
----------------	----------------

NOTES / NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

