

# WestBend®

## CONVECTION COUNTERTOP OVEN

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International products through our website: [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com).

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time .....	4
Using Your Convection Countertop Oven .....	4
Helpful Hints.....	7
Cleaning Your Convection Countertop Oven .....	7
Troubleshooting Guide.....	8
Warranty.....	9

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

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

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not touch heating elements as serious burns may result.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of appliance when in operation.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- Unplug oven and close door if fire is observed.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, cardboard, and the like.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not cover rack, bake/drip pan or any parts of the oven with aluminum foil, as overheating will occur.
- Always turn timer control and function control to "OFF" and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning.
- Failure to clean after each use may result in fire hazard.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off of the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Do not use sharp utensils to clean oven door glass as scratching may weaken it and cause shattering.
- Set cooking containers, pans, bake/drip pan and rack on a hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table, or other surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- This device is not intended to heat oil or other liquids.
- Extreme caution must be used when removing the bake/drip pan or disposing of hot grease.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause fire, electric shock, or injury.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



**Oven Rack:** Your oven includes a chrome plated oven rack. This must be placed in the oven with the extended side towards the back of the oven.

**Bake/Drip Pan:** The bake/drip pan may be used for baking or reheating foods or to catch drippings.

**Crumb Tray:** Allows for easy disposal of crumbs.



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



**Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.**

- Remove any stickers or labels from heating surfaces.
- Make sure the oven is free from any paper or objects not intended for use in the oven.
- Clean the interior, oven rack, crumb tray, and bake/drip pan as described in the “Cleaning Your Countertop Oven” section of this manual.
- Ensure clean, dry crumb tray is in position before operating the countertop oven.
- Select a location for your oven that is level, in an open area with at least 6” clearance from walls, curtains, or cabinets.
- Before using for the first time, turn the temperature control to 450°F and set timer control for 5 - 10 minutes. (See Step 6 in “Basic Use” instructions for how to set timer control.) This will eliminate any manufacturing oils.

## USING YOUR CONVECTION COUNTERTOP OVEN

### Basic Use:

1. Place countertop oven on a dry, level, **heat-resistant** surface, away from any edges.
2. Plug the cord in to a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY**. **Ensure that the cord is not touching any part of the oven before and during operation.**
3. Insert the crumb tray into the bottom of the countertop oven, under the heating elements. Place the oven rack and/or bake/drip pan in to the desired position.  
**Note:** Do not use aluminum foil to line the crumb tray, rack, or bake/drip pan in your countertop oven as it could cause arcing or overheating.
4. Set the function control to the desired setting.
5. Set the temperature control to the desired cooking temperature.
6. Set the timer control and allow the oven to preheat for 4 - 8 minutes. **When setting the timer control for less than 10 minutes, turn it past the 10 minute mark, then back to the number of minutes you wish to time.** This must be done to activate timer and turn the appliance on. If desired, turn timer control to “” (stay on) for “Stay On” feature. In “Stay On,” there is no timer countdown. Please carefully monitor foods. **Note:** The “TOAST” function requires no preheating.
7. After the oven has preheated, place the food in the oven, onto the oven rack. Use the appropriate cooking container if required. Set the timer control to the desired cooking time.
8. When the time has elapsed, a bell will sound and the oven will turn off automatically. Heating can also be turned off manually by turning the timer, temperature, or function control to “” (off). Using hot pads or oven mitts, open the door and remove the food container. Unplug from the electrical outlet. Allow the oven to cool completely before cleaning.


**CAUTION:** “” (stay on) keeps the oven on. Always turn all controls to “” (off) and unplug the oven after use. Use extreme caution when opening the door. Keep your hands and face away as very hot air or steam may be released when the door is opened. Never set anything on the glass door, as damage could occur.



**NOTE: Follow the package or recipe directions for baking times and temperatures when baking pizza, appetizers, cookies, cakes, etc.** Because your countertop oven is smaller than a conventional oven, it may heat up faster and cook in a shorter time period. Be sure to monitor the food closely to prevent burning. Also, if making multiple batches, you may need to reduce cook times for subsequent batches after the initial batch is done. For easy cleanup, position the bake/drip pan in the bottom rack support guide to catch any spillover.

**Bake or Convection Function:**  , 

Convection baking tends to bake more quickly than standard baking, as there is movement of the hot air around your foods. This generally means setting a shorter cook time on “CONVECTION” when baking.

**CAUTION:** Do not use roasting bags, plastic, or glass containers in the oven as damage could occur.

1. Position the oven rack in to the bottom rack support guide.
2. Place item to be baked (in proper cooking container) onto the oven rack.
3. Set the temperature control to the desired temperature.
4. Set the function control to “BAKE” or “CONVECTION”. Preheat the oven by setting the timer control to desired preheat time. (See Step 6 in “Basic Use” instructions for how to set timer control.) We recommend 4 - 8 minutes.
5. Once preheated, turn the timer control to desired cook time. If baking is complete before the timer sounds, turn the timer control counter-clockwise to “” (off). When the time has elapsed, a bell will sound and the oven will turn off. Use hot pads or oven mitts to open the door and remove the cooking container.


**CAUTION:** “” (stay on) keeps the oven on. Always turn all controls to “” (off) and unplug the oven after use. Use extreme caution when opening the door. Keep your hands and face away as very hot air or steam may be released when the door is opened. Never set anything on the glass door, as damage could occur.



### Baking/Roasting Guide

All roasting times are approximate and based on cooking thawed meats. Frozen meats may take much longer. Use of a meat thermometer is highly recommended. Cooking results may vary; adjust these times to suit your individual requirements. For best results, pre-heat the countertop oven for 4 - 8 minutes at the desired cooking temperature. (See Step 6 in “Basic Use” instructions for how to set timer control.)

FOOD	OVEN TEMP	TIME PER LB.
Pizza	Per package directions.	Per package directions.
Cookies, cakes, pies, etc.	Per recipe/pkg. directions.	Per recipe/pkg. directions.
Pork Roast	325°F (165°C)	40-45 min.
Beef Roast	300-325°F (150°-165°C)	25-30 min.
Ham	300-325°F (150°-165°C)	35-40 min.
Chicken	350°F (175°C)	25-30 min.

**Broil Function:** 

1. Set the function control to “BROIL.” Set the temperature control to 450°F (232°C). Preheat the oven by setting the timer control to desired preheat time. (See Step 6 in “Basic Use” instructions for how to set timer control.) We recommend 15 minutes.
2. Place the food item into the bake/drip pan.
3. Place the oven rack in the appropriate rack support. Place the pan with food on to the oven rack. Ensure there is at least a 1” clearance between the food and the heating elements.
4. Once preheated, turn the timer control to desired cook time. If broiling is complete before the timer sounds, turn the timer control counter-clockwise to “” (off). When the time has elapsed, a bell will sound and the oven will turn off automatically. Using hot pads or oven mitts, open the door and remove the

bake/drip pan with food. **CAUTION:** “” (stay on) keeps the oven on. Always turn all controls to “” (off) and unplug the oven after use. Use extreme caution when opening the door. Keep your hands and face away as very hot air or steam may be released when the door is opened. Never set anything on the glass door, as damage could occur.

### Broiling Guide



All broiling times are approximate and based on cooking thawed meats. Use of a meat thermometer is highly recommended. Results may vary; adjust the cooking temperatures and times to suit your individual requirements. Check often during broiling to avoid overcooking. For best results, pre-heat the countertop oven for 4 - 8 minutes at the desired cooking temperature. (See Step 6 in “Basic Use” instructions for how to set timer control.)

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
Hamburger	450°F (232°C)	20-25 min.
Steak	450°F (232°C)	20-25 min.
Pork	450°F (232°C)	20-25 min.
Lamb	450°F (232°C)	20-25 min.
Chicken	450°F (232°C)	30-35 min.
Fish Filets	400°F (205°C)	20-25 min.

### Toast Function:

The large capacity oven allows for toasting 1 to 6 slices of bread, 6 English muffin halves, frozen waffles, or pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place the food in the center of the oven.

1. Ensure the crumb tray is in position.
2. Place the oven rack in a rack support guide. Place food to be toasted onto the oven rack.
3. Set the temperature control to 450°F (232°C). No preheat is required in this setting.
4. Set the function control to “TOAST” setting.
5. Set the timer control to the desired time. (See Step 6 in “Basic Use” instructions for how to set timer control.) Longer time will produce darker toast. We do not recommend toasting for more than 7 minutes. Always watch your toast to prevent possible burning of the item being toasted.
6. When toasting is complete, remove the oven rack using hot pads or oven mitts.

**Note:** If toasting several batches of bread, one after the other, set the timer control for less time after the first batch as the oven will be warm and require less toasting time. **CAUTION:** “” (stay on) keeps the oven on. Always turn all controls to “” (off) and unplug the oven after use. Use extreme caution when opening the door. Keep your hands and face away as very hot air or steam may be released when the door is opened. Never set anything on the glass door, as damage could occur.

## HELPFUL HINTS

- Countertop ovens are a smaller version of your standard oven and are designed to provide the same great functions with less energy consumption. They often cook in less time as well. Use your favorite recipes to make your favorite meals, but do be sure to check your food and adjust recipes as needed to prevent over or under cooking.
- Convection cooking uses hot air movement, by means of a fan, and provides faster cooking in many cases than regular radiant type countertop ovens. The fan sends hot air to every area of the food, quickly sealing in moisture and flavor, producing more of an even temperature all around the food. The Countertop Convection oven was designed with a very quiet fan. If you do hear a motor running (humming), it's the convection feature. Check to ensure that your oven is on a level surface.
- **Recommended Pan Sizes** – The following pan sizes should fit your Countertop Oven. To be sure the pan will fit, place the pan inside the oven prior to preparing your recipe. When baking in loaf pans, we recommend you do not fill the pan more than half full.
  - 12-cup mini muffin pan
  - 6-cup muffin pan
  - 8 x 4 loaf pan
  - 9 x 5 loaf pan
  - 8" round or square baking pan or dish
  - 1-1½ quart casserole dish – most types

## CLEANING YOUR CONVECTION COUNTERTOP OVEN

**CAUTION:** Before cleaning any part of the oven, always set the timer control and function control to "O" (off), unplug the cord from the electrical outlet and allow the oven to cool completely.

To keep your countertop oven clean, wipe away food spills, spatters, and crumbs after each use.

1. The oven rack, bake/drip pan, and crumb tray may be washed in warm, soapy water with a dishcloth, rinsed and dried or in an automatic dishwasher. Do not use any metal or abrasive scouring pads or cleansers on these parts as damage to the finish may occur.
2. Wipe the exterior of the oven and glass door with a soft, damp cloth and dry. Do not use any type of scouring pad or cleaner on the exterior surfaces or the glass door as scratching will occur. If glass is scratched, it can weaken and shatter.
3. Wipe the interior of the oven with a damp cloth, wipe clean and dry. Do not use any metal or abrasive scouring pads, cleansers, or oven cleaner on the inside of oven, as damage will occur. Be careful when wiping around the heating elements to prevent damage.

**This appliance has no user serviceable parts.**

## TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
<b>Overcooked/under cooked foods</b>	<p>Incorrect temperature or function setting</p> <p>Rack placement</p>	<p>Adjust time or temperature. Because your countertop oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and cook in shorter periods of time. Rack may need to be adjusted to accommodate specific food types.</p>
<b>Smoke or odor upon heating</b>	<p>Manufacturing Oils</p> <p>Food Spills</p>	<p>Some smoke and/or odor may occur upon initial heating due to the release of manufacturing oils – this is normal. Run empty oven through heating cycle for 5-10 minutes at “TOAST”.</p>
<b>Burnt smell</b>	<p>Food build-up inside oven, on heating elements, or in crumb tray</p>	<p>Refer to “Cleaning Your Oven” section.</p>
<b>Noises</b>	<p>Expansion/Contraction upon heating</p> <p>Convection Fan</p>	<p>Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.</p> <p>Make sure that your oven is on a level surface. A low hum is normal.</p>
<b>Oven does not turn on</b>	<p>Appliance is unplugged</p> <p>The timer, temperature, or function control set to “<b>O</b>” (off)</p> <p>Timer is not on</p>	<p>Plug appliance in to electrical outlet</p> <p>Set controls to desired setting.</p> <p>Turn timer control to desired setting.</p>
<b>Heating element does not stay on</b>		<p>Heating elements will cycle on and off to maintain the proper temperature.</p>



## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com). A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com), e-mail [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com), over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.  
Attn: Customer Care Dept.  
P. O. Box 53  
West Bend, WI 53095

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

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

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

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

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

## NOTES

# WestBend®

## FOUR À CONVECTION À POSER SUR UN PLAN DE TRAVAIL

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Products Group International sur notre site Internet: [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)  
L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.

Précautions de Sécurité Importantes .....	2
Avant la Première Utilisation .....	4
Utilisation de Votre Four à Convection à Poser sur un Plan de Travail .....	4
Astuces .....	8
Nettoyage de Votre Four à Convection à Poser sur un Plan de Travail .....	8
Guide de Dépannage .....	9
Garantie .....	10

**VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI AFIN DE POUVOIR LE  
CONSULTER ULTÉRIEUREMENT**

# PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne touchez pas éléments qui chauffent car de graves brûlures peuvent en résulter.
- Un incendie risque de se produire si l'appareil est ouvert ou en contact avec des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des cloisons, et tout matériau similaire, pendant son fonctionnement. N'entreposez rien sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Aucun aliment de grande taille, ni aucun ustensile de cuisine en métal, ne doivent être insérés dans le four car ils risquent de provoquer un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Débranchez le four et fermez la porte si vous voyez du feu.
- Ne stockez aucun élément, autres que ceux recommandés par les fabricants dans ce four, lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: plastique, papier, carton, et autres matériaux similaires.
- Soyez très prudents lorsque vous utilisez des conteneurs fabriqués avec d'autres matériaux que du métal ou du verre (céramique pour les fours).
- Ne pas couvrir les grilles, le plateau pour la cuisson/l'égouttement ou toute autre partie du four avec une feuille d'aluminium car une surchauffe peut se produire.
- Mettez toujours le minuteur et le bouton de réglage de la chaleur sur « OFF » (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de le nettoyer.
- Ne pas effectuer un nettoyage après chaque utilisation peut provoquer un incendie.
- Ne pas nettoyer des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon métallique et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser d'ustensiles coupants pour nettoyer la porte du four en verre car si elle est rayée le verre devient plus fragile et la porte peut potentiellement se casser.
- Placez les récipients de cuisson, les moules et le plateau pour la cuisson/l'égouttement sur un torchon protégeant du chaud, un dessous-de-plat ou toute autre surface protectrice. Ne les placez pas directement sur l'espace de travail, sur la table ou sur toute autre surface.
- Ne placez pas l'appareil sur, ou à proximité, d'une gazinière chaude ou d'une plaque électrique, ou dans un four chaud.
- Cet appareil n'est pas destiné à chauffer l'huile ou tout autre liquide.
- Vous devez être très prudent lorsque vous enlevez le plateau pour la cuisson/l'égouttement ou lorsque vous retirez des graisses chaudes.
- Afin de vous protéger contre tout incendie, électrocution et toute blessure, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou tout autre composant électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Branchez toujours le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.

- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez le refroidir avant de mettre ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Products risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence en les utilisant. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur le cordon de rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionnez le cordon de rallonge afin qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semble chaud.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS



**Grille du Four:** Votre four comprend une grille chromée. Celle-ci doit être placée dans le four, avec le côté étendu vers l'arrière du four.

**Plateau pour la Cuisson/l'Égouttement:** Le plateau pour la cuisson/l'égouttement peut être utilisé pour la cuisson, pour réchauffer des aliments ou pour récupérer les liquides qui s'écoule des aliments.

**Plateau pour les Miettes:** Permet une élimination facile des miettes.


## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


**Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.**



- Retirez tous les autocollants et étiquettes des surfaces chauffantes.
- Assurez-vous que le four ne contienne aucun papier ou objet ne devant pas se trouver dans le four.
- Nettoyer l'intérieur, la grille, le plateau pour les miettes, et le plateau pour la cuisson/l'égouttement comme décrit dans la section « Nettoyage de Votre Four à Convection à Poser sur un Plan de Travail » incluse dans ce manuel.
- Assurer que le plateau pour les miettes soit propre, sec et en position avant de faire fonctionner le four de comptoir.
- Sélectionnez une surface bien plane pour le four, dans un espace ouvert avec au moins 6 pouces (15 cm) entre le four et tout mur, rideau, ou placard.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, tournez le bouton de contrôle de la température sur la position 450°F (232°C) et réglez le minuteur sur la position entre 5 à 10 minutes. (Voir l'étape 6 de la section instructions pour une « Utilisation de Base » pour apprendre à régler le minuteur.) Ceci permettra d'éliminer tout résidu éventuel d'huile de fabrication.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR À CONVECTION À POSER SUR UN PLAN DE TRAVAIL

### Utilisation de Base:

1. Placez le four de comptoir sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur, à l'écart de tout bord.
2. Branchez le cordon sur une prise secteur 120 volts CA **UNIQUEMENT**. Assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie du four avant et pendant le fonctionnement.
3. Insérez le plateau pour les miettes dans le bas du four, sous les éléments chauffant. Placez la grille et le plateau pour la cuisson/l'égouttement dans la position souhaitée. **Remarque:** Ne pas utiliser d'aluminium pour recouvrir le plateau pour les miettes, la grille, ou le plateau pour la cuisson/l'égouttement dans le four, car cela pourrait provoquer la formation d'un arc ou d'une surchauffe.
4. Régler le mode sur la position souhaitée.
5. Régler la température sur la position souhaitée.
6. Régler la minuterie et laisser le four préchauffer pendant 4 à 8 minutes. **Si la minuterie est réglée sur moins de 10 minutes, la déplacer au-delà de la barre des 10 minutes, puis la remettre sur le nombre de minutes souhaité.** Cette procédure doit être suivie pour allumer la minuterie et l'appareil. Au besoin, mettre le bouton de la minuterie sur «  » (Stay On/rester allumé) pour se servir de la fonction « Stay On » (rester allumé). Sur « Stay On » (rester allumé), il n'y a pas compte à rebours. Veuillez contrôler attentivement les aliments. **Remarque:** La fonction « TOAST » (toast) ne nécessite pas de préchauffage.

- Après que le four ait préchauffé, placez les aliments dans le four, sur la grille du four. Utilisez le récipient de cuisson approprié si nécessaire. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré.
- Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, une cloche/alarme retentira et le four s'éteindra automatiquement. Le four peut également être éteint manuellement en tournant le bouton du minuteur, le bouton de température, ou le bouton de contrôle des modes sur «  » (off/arrêt). Utilisez des gants pour le four ou des maniques, ouvrez la porte et retirez le récipient. Débrancher l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.


**PRÉCAUTIONS:** «  » (Stay On/rester allumé) maintient le four allumé. Toujours mettre tous les boutons sur «  » (off/arrêt) et débrancher le four après utilisation. Etre extrêmement prudent lors de l'ouverture de la porte. Conserver les mains et le visage bien à l'écart, car de l'air très chaud ou de la vapeur peut se dégager lorsque la porte est ouverte. Ne jamais rien poser sur la porte en verre qui pourrait l'endommager.



**REMARQUE: Suivez les indications concernant les temps de cuisson et les températures mentionnées sur les emballages ou les recettes, pour la cuisson des pizzas, gâteaux apéritifs, biscuits, gâteaux, etc.** Le fait que votre four de comptoir soit plus petit qu'un four conventionnel signifie qu'il peut chauffer plus vite et cuire les aliments dans un laps de temps plus court. Assurez-vous de bien surveiller les aliments lorsqu'ils cuisent afin d'éviter qu'ils ne brûlent. En outre, si plusieurs lots de cuisson sont effectués les uns après les autres, vous devrez peut-être réduire le temps de cuisson pour les lots ultérieurs après que la cuisson du premier lot soit terminée. Pour un nettoyage facile, placez le plateau pour la cuisson/l'égouttement sur la position basse (dans les rails) afin de récupérer tout débordement.

#### **Mode Cuisson au Four ou au Four par Convection:** ,

La cuisson par convection a tendance à cuire plus rapidement que la cuisson traditionnelle, car l'air chaud circule autour des aliments. Cela signifie que le temps de cuisson avec le mode « CONVECTION » (four à convection) doit généralement être plus court.

**PRÉCAUTIONS:** Ne pas utiliser de sacs pour rôtir, de matière en plastique, ou de récipients en verre dans le four car cela pourrait l'endommager.

- Positionner la grille sur le rail du bas.
- Placer les aliments qui doivent être cuits (dans un récipient approprié) sur la grille du four.
- Régler la température sur la position souhaitée.
- Régler le mode sur la position « BAKE » (four) ou « CONVECTION » (four à convection). Préchauffez le four en réglant le minuteur sur le temps de préchauffage désiré. (Voir l'étape 6 de la section instructions pour une « Utilisation de Base » pour apprendre à régler le minuteur.) Nous recommandons entre 4 et 8 minutes.
- Une fois que le four a préchauffé, tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson souhaité. Si la cuisson est terminée avant que le minuteur ne sonne, tourner le bouton de réglage du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur «  » (arrêt). Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, une cloche/alarme retentira et le four s'éteindra automatiquement. Utilisez des gants pour le four ou des maniques, ouvrez la porte et retirez le récipient.

**PRÉCAUTIONS:** «  » (Stay On/rester allumé) maintient le four allumé. Toujours mettre tous les boutons sur «  » (off/arrêt) et débrancher le four après


utilisation. Être extrêmement prudent lors de l'ouverture de la porte. Conserver les mains et le visage bien à l'écart, car de l'air très chaud ou de la vapeur peut se dégager lorsque la porte est ouverte. Ne jamais rien poser sur la porte en verre qui pourrait l'endommager.

### Guide pour Cuire/Rôtir

Tous les temps pour rôtir sont approximatifs et basés sur la cuisson de viande décongelée. La viande congelée peut prendre beaucoup plus longtemps. L'utilisation d'un thermomètre à viande est hautement recommandée. Les résultats peuvent varier; ajustez ces temps de cuisson en fonction de vos besoins. Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 4 à 8 minutes à la température de cuisson requise. (Voir l'étape 6 de la section instructions pour une « Utilisation de Base » pour apprendre à régler le minuteur.)

Aliments	FOUR TEMP.	TEMPS PAR LB.
Pizza	Suivant les indications fournies sur l'emballage.	Suivant les indications fournies sur l'emballage.
Biscuits, Gâteaux, Tartes, etc.	Suivant les indications mentionnées dans la recette/pkg.	Suivant les indications mentionnées dans la recette/pkg.
Rôti de Porc	325°F (165°C)	Entre 40 et 45 min.
Rôti de Bœuf	Entre 300°F et 325°F (150°C et 165°C)	Entre 25 et 30 min.
Jambon	Entre 300°F et 325°F (150°C et 165°C)	Entre 35 et 30 min.
Poulet	350°F (175°C)	Entre 25 et 30 min.

### Mode Rôtissoire:

1. Régler le mode sur « BROIL » (rôtissoire). Régler la température sur 450°F (232°C). Préchauffez le four en réglant le minuteur sur le temps de préchauffage désiré. (Voir l'étape 6 de la section instructions pour une « Utilisation de Base » pour apprendre à régler le minuteur.) Nous recommandons 15 minutes.
2. Placez les aliments le plateau pour la cuisson/l'égouttement.
3. Positionner la grille sur le rail approprié. Placez le récipient avec les aliments sur la grille du four. Assurez-vous qu'il y ait au moins 1 pouce (2.5cm) de dégagement entre les aliments et les éléments chauffant.
4. Une fois que le four a préchauffé, tournez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson souhaité. Si le rôti est terminé avant que le minuteur ne sonne, tourner le bouton de réglage du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « 0 » (arrêt). Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, une cloche/alarme retentira et le four s'éteindra automatiquement. Utilisez des gants pour le four ou des maniques, ouvrez la porte et retirez le plateau pour la cuisson/l'égouttement contenant les aliments. **PRÉCAUTIONS:** «  » (Stay On/rester allumé) maintient le four allumé. Toujours mettre tous les boutons sur « 0 » (off/arrêt) et débrancher le four après utilisation. Être extrêmement prudent lors de l'ouverture de la porte. Conserver les mains et le visage bien à l'écart, car de l'air très chaud ou de la vapeur peut se dégager lorsque la porte est ouverte. Ne jamais rien poser sur la porte en verre qui pourrait l'endommager.





## Guide pour Rôtir

Tous les temps pour rôtir sont approximatifs et basés sur la cuisine de viande décongelée. L'utilisation d'un thermomètre à viande est hautement recommandée. Les résultats peuvent varier; ajustez les temps de cuisson et les températures en fonction de vos besoins. Vérifier souvent la viande pendant que le rôti cuit afin d'éviter qu'il ne soit trop cuit. Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 4 à 8 minutes à la température de cuisson requise. (Voir l'étape 6 de la section instructions pour une « Utilisation de Base » pour apprendre à régler le minuteur.)

VIANDE	FOUR TEMP	TEMPS DE CUISSON
Hamburger	450°F (232°C)	Entre 20 et 25 min.
Steak	450°F (232°C)	Entre 20 et 25 min.
Le Porc	450°F (232°C)	Entre 20 et 25 min.
Agneau	450°F (232°C)	Entre 20 et 25 min.
Poulet	450°F (232°C)	Entre 30 et 35 min.
Filets de Poisson	400°F (205°C)	Entre 20 et 25 min.

### Mode Toast/Grillé:

La grande capacité du four permet de griller entre 1 et 6 tranches de pain, 6 moitiés de muffins anglais, des gaufres congelées ou des crêpes. Lorsque vous toastez seulement 1 ou 2 éléments, placez-les au centre du four.

1. Assurez-vous que le plateau à miettes soit bien positionné.
2. Placez la grille sur les rails du four. Placez les aliments à griller sur la grille du four.
3. Régler la température sur 450°F (232°C). Aucun préchauffage n'est nécessaire pour ce mode.
4. Régler le mode sur la position « TOAST » (toast).
5. Réglez le minuteur sur le temps de cuisson désiré. (Voir l'étape 6 de la section instructions pour une « Utilisation de Base » pour apprendre à régler le minuteur.) Plus la durée choisie est longue plus les toasts seront sombres/dorés. Nous ne recommandons pas de griller/toaster pendant plus de 7 minutes. Surveillez toujours les toasts afin d'éviter qu'ils ne brûlent.
6. Lorsque les toasts sont terminés, retirez la grille du four en utilisant des gants pour le four ou des maniques. **Remarque:** Si vous toastez plusieurs lots de tranches de pain, les uns après les autres, réglez le minuteur pour une durée plus courte après le premier lot car le four sera déjà chaud et par conséquent moins de temps sera nécessaire pour toaster le pain. **PRÉCAUTIONS:** «  » (Stay On/rester allumé) maintient le four allumé. Toujours mettre tous les boutons sur «  » (off/arrêt) et débrancher le four après utilisation. Etre extrêmement prudent lors de l'ouverture de la porte. Conserver les mains et le visage bien à l'écart, car de l'air très chaud ou de la vapeur peut se dégager lorsque la porte est ouverte. Ne jamais rien poser sur la porte en verre qui pourrait l'endommager.

## ASTUCES

- Les fours de comptoir sont une version réduite des fours traditionnels et sont conçus pour offrir les mêmes fonctions tout en consommant moins d'énergie. Ils cuisent souvent en moins de temps. Utilisez vos recettes préférées pour confectionner vos plats préférés, mais n'oubliez pas de contrôler la cuisson et d'ajuster le temps de cuisson requis afin d'éviter que les aliments ne soient trop cuits ou pas assez cuits.
- La cuisson par convection fait circuler de l'air chaud grâce à un ventilateur et permet, dans de nombreux cas, de réduire le temps de cuisson, par rapport à la cuisson des fours de comptoir ordinaire à énergie rayonnante. Le ventilateur fait circuler l'air chaud tout autour des aliments, permettant ainsi de conserver le taux d'humidité et la saveur des aliments, grâce à une température stable et égale. Le Four de Comptoir à Convection est équipé d'un ventilateur très silencieux. Si vous entendez le bruit d'un moteur (bourdonnement), il s'agit de la fonction convection. Vérifiez que votre four soit bien installé sur une surface plane.
- **Tailles Recommandées des Plats** – la taille des plats doit être adaptée à votre four de comptoir. Afin de vous assurer que le plat rentre bien dans le four, essayer de l'y insérer avant de préparer votre recette. Pour la cuisson du pain, nous vous recommandons de ne pas remplir le moule plus haut que la moitié du moule.
  - Moule à mini muffins 12-tasses
  - Moule à muffins 6-tasses
  - Moule à pain 8 X 4 pouces (20.3 x 10.1 cm)
  - Moule à pain 9 X 5 pouces (22.8 x 12.7 cm)
  - Moule à pain ou autres ingrédients, rond ou carré 8 pouces (20 cm)
  - Cocotte - la plupart des types de cocottes de 1 litre/1.5 litre (3.8 - 5.7 L)

## NETTOYAGE DE VOTRE FOUR À CONVECTION À POSER SUR UN PLAN DE TRAVAIL


**PRÉCAUTIONS:** Avant de nettoyer le four, réglez toujours le minuteur et le bouton de réglage des modes sur « **O** » (off/arrêt), débranchez le cordon de la prise secteur et laissez le four refroidir entièrement.

Pour conserver votre four de comptoir propre, essuyez les ingrédients qui ont débordé, les éclaboussures, et enlevez les miettes, après chaque utilisation.

1. La grille du four, le plateau de cuisson et d'égouttement ainsi que le plateau pour les miettes peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse chaude, rincés et essuyés avec un torchon, ou lavés dans un lave-vaisselle automatique. Ne pas utiliser de métal ou de tampons à récurer abrasifs, ni de détergents pour nettoyer ces parties du four car cela pourrait endommager leur finition.
2. Essuyez l'extérieur du four et la porte en verre avec un chiffon doux et humide, puis avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de détergeant pour nettoyer les surfaces extérieures ou la porte en verre car cela pourrait les rayer. Si le verre est rayé, il est alors plus fragile et peu se casser.
3. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide, et sécher avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de tampons à récurer abrasif ou en métal, ni de produits détergeant, ni de produit nettoyant pour les fours, pour nettoyer l'intérieur du four, car cela pourrait l'endommager. Essuyer les parties se trouvant autour des éléments chauffant avec délicatesse afin de ne pas les endommager.

**Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.**

## GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POTENTIELLE	SOLUTION
<b>Les aliments sont trop cuits/pas assez cuits</b>	Température incorrecte ou mode de cuisson incorrect  Positionnement de la grille	Réglez la durée de cuisson ou la température. Le four de comptoir est plus petit qu'un four ordinaire, il va donc chauffer plus vite et cuire les aliments plus rapidement.  La hauteur de la grille peut avoir besoin d'être ajustée pour certains types d'aliments.
<b>De la fumée ou une odeur se dégage pendant que le four chauffe</b>	Les huiles de fabrication Des aliments ont débordé dans le four	Une petite quantité de fumée ou une odeur peut être émise lors de la première utilisation du four, en raison de la diffusion des huiles de fabrication – ceci est tout à fait normal. Mettez le four en marche pendant 5 à 10 minutes sur la position "TOAST" (le four doit être vide).
<b>Odeur de brûlé</b>	Des aliments se sont accumulés à l'intérieur du four sur les éléments chauffant ou dans le plateau à miettes	Reportez-vous à la section « Nettoyage du Four ».
<b>Bruits</b>	Expansion/contraction pendant que le four chauffe  Ventilateur de convection.	De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant que le four chauffe et pendant qu'il refroidit. Ceci est tout à fait normal.  Assurez-vous que le four soit installé sur une surface plane. Il est tout à fait normal d'entendre un léger ronflement.
<b>Le four ne se met pas en route</b>	L'appareil est débranché  L'appareil est sur la position «  » (arrêt)  Le minuteur n'est pas en route	Branchez l'appareil sur la prise secteur Réglez les modes de sur la position souhaitée. Réglez le minuteur sur la position souhaitée.
<b>Les éléments chauffant ne restent pas allumés</b>		Les éléments chauffant se mettent en route puis s'éteignent pour maintenir la bonne température.

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

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

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

**CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDISE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA 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 (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.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.

**Valide uniquement aux USA et au Canada**

## PIECES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien [www.westbend.com](http://www.westbend.com), par e-mail au [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com), par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.  
Attn: Customer Care Dept.  
P. O. Box 53  
West Bend, WI 53095

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

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

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

Française - 10

## NOTES

# WestBend®

## HORNO DE CONVECCIÓN DE ENCIMERA

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Products Group International a través de nuestro sitio web: [www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)  
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Utilizarse por Primera Vez .....	4
Uso del Horno de Convección de Encimera.....	4
Consejos Prácticos.....	8
Limpieza del Horno de Convección de Encimera.....	8
Guía de Resolución de Problemas.....	9
Garantía .....	10

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

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

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- No toque los elementos calentadores pues podría sufrir quemaduras serias.
- Un incendio podría iniciarse si al artefacto en funcionamiento lo cubriesen o tocasen materiales inflamables, tales como cortinas, colgaduras, paredes, y similares. No guarde ningún artículo encima del artefacto electrodoméstico mientras esté en operación.
- La comida demasiado grande o los utensilios metálicos no deben insertarse en este artefacto electrodoméstico ya que pueden causar un fuego o una descarga eléctrica.
- Desenchufe el horno y ciérrele la puerta si se observa fuego.
- Mientras este horno no esté en uso, no guarde en él ningún material que no sea alguno de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ninguno de los materiales siguientes en el horno: plástico, papel, cartón y similares.
- Debe tenerse extremo cuidado al usar recipientes contruidos de materiales que no sean de metal o vidrio (cerámica para hornos).
- No cubra la rejilla, la bandeja de hornear/de goteo o parte alguna del horno con hojas de aluminio, ya que ocasionará un sobrecalentamiento.
- Cuando no se esté usando el horno y antes de la limpiarlo, siempre gire el temporizador de control y el selector del nivel de calor a la posición apagada (OFF) y desenchufe el artefacto del tomacorriente.
- El no limpiarlo tras cada uso puede resultar en un potencial peligro de incendio.
- No lo limpie con esponjas metálicas. Pedazos pueden desprenderse de la esponja y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No use utensilios afilados para limpiar la puerta de vidrio del horno pues si la rayase podría debilitarla y causar que se haga añicos.
- Coloque los recipientes para cocinar, los moldes, la bandeja de hornear/de goteo y la rejilla sobre una almohadilla térmica, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No los coloque directamente sobre la encimera, mesa o cualquier otra superficie.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Este dispositivo no está diseñado para calentar aceite u otros líquidos.
- Se debe tener extrema precaución al retirar la bandeja de hornear/de goteo o al desechar grasa caliente.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- Siempre enchufe el cordón eléctrico a un tomacorriente de pared. Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagar), y luego desenchúfelo del tomacorriente.

- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No haga funcionar ningún aparato electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del aparato. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No intente reparar este artefacto usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





**Rejilla del Horno:** Su horno incluye una rejilla de horno cromada. Esta debe colocarse en el horno con el lado extendido de cara al fondo del horno.

**Bandeja de Hornear/de Goteo:** La bandeja de hornear/de goteo puede utilizarse para hornear o recalentar alimentos o para atrapar los jugos de cocción.

**Bandeja de Migas:** Permite deshacerse fácilmente de las migas.


## ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

**Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.**

- Retire cualquier etiqueta adhesiva de las superficies de calentamiento.
- Asegúrese de que el horno esté libre de cualquier papel u objeto que no deba usarse en el horno.
- Limpie el interior, la rejilla del horno, la bandejas de migas y la bandeja de hornear/de goteo tal como se describe en la sección "Limpieza del Horno de Encimera" de este manual.
- Antes de operar el horno de encimera, asegúrese de que la bandeja de migas, seca y limpia, esté en su posición.
- Seleccione una ubicación para el horno que sea nivelada y esté en un área abierta con una separación de las paredes, cortinas o gabinetes de por lo menos 6 pulgadas (15 cm).
- Antes de utilizarse por primera vez, gire el control de temperatura a 450°F y ajuste el control temporizador a 5-10 minutos. (Vea en el paso 6 de las instrucciones de "Uso Básico" cómo configurar el control del temporizador.) Esto eliminará cualquier aceite residual usado en su fabricación.

## USO DEL HORNO DE CONVECCIÓN DE ENCIMERA

### Uso Básico:

1. Coloque el horno de encimera sobre una superficie seca, nivelada, **resistente al calor**, y lejos de cualquier borde.
2. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. **Asegúrese de que el cordón eléctrico no esté tocando ninguna parte del horno antes de ponerlo en operación ni mientras esté funcionando.**
3. Inserte la bandeja de migas en la parte inferior del horno de encimera, debajo de los elementos de calentamiento. Coloque la rejilla del horno y/o la bandeja de hornear/de goteo en la posición deseada. **Nota:** No use papel de aluminio para forrar la bandeja de migas, la parrilla o la bandeja de hornear/de goteo en el horno de encimera, ya que podría causar chispas o sobrecalentamiento.
4. Ajuste el control de funciones al ajuste deseado.
5. Ajuste el control de temperatura a la temperatura de cocción deseada.
6. Ajuste el control del temporizador y permita que el horno se precaliente durante 4 - 8 minutos. **Al ajustar el control del temporizador a menos de 10 minutos, gire más allá del minuto 10, luego regrese a la cantidad de minutos que desea.** Esto se debe hacer para activar el temporizador y encender el aparato. Si lo desea, gire el control temporizador a "  " (mantener encendido) para la función "Stay On". En "Stay On" (mantener encendido), no hay cuenta regresiva del temporizador. Por favor, monitoree cuidadosamente los alimentos. **Nota:** La función "TOAST" (tostar) no requiere precalentamiento.

- Una vez que el horno se haya precalentado, coloque los alimentos dentro del mismo, sobre la rejilla del horno. Utilice el recipiente de cocción apropiado, si se requiere. Ajuste el temporizador al tiempo deseado.
- Cuando el tiempo haya transcurrido, sonará una campana y el horno se apagará automáticamente. El calentamiento también se puede apagar manualmente girando el control temporizador, el control de temperatura, o control de funciones a "O" (apagado). Abra la puerta y retire el recipiente de cocción usando almohadillas térmicas o guantes de cocina. Desenchufe del tomacorriente. Permita que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo.

**PRECAUCIÓN:** "🔌" (mantener encendido) mantiene el horno encendido.

Después de usarse, siempre coloque todos los controles en "O" (apagado) y desenchufe el horno. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta. Mantenga las manos y la cara alejadas ya que aire o vapor muy calientes puede ser liberados cuando se abre la puerta. Nunca coloque nada sobre la puerta de vidrio, ya que podría dañarla.

**NOTA: Al hornear pizzas, aperitivos, galletas, pasteles, etc., siga las instrucciones del paquete o de la receta respecto a los tiempos y temperaturas de horneado.** Debido a que el horno encimera es más pequeño que un horno convencional, podría calentarse más rápido y cocinar en un tiempo más breve. Asegúrese de vigilar de cerca el alimento para prevenir que se queme. Además, si está preparando tandas múltiples, quizás necesite reducir los tiempos de cocción para las tandas subsiguientes una vez que la tanda inicial se haya horneado. Para facilitar la limpieza, coloque la bandeja de horneado/de goteo en la guía de soporte de la rejilla inferior para atrapar cualquier derrame.

**Función de Horneado o Convección:**  , 

El horneado por convección tiende a cocinar con mayor rapidez que el horneado normal, ya que hay movimiento del aire caliente alrededor de los alimentos. Esto por lo general significa establecer un tiempo de cocción más corto en al hornear con "CONVECTION" (convección).

**PRECAUCIÓN:** No use en el horno bolsas para asar ni recipientes plásticos o de vidrio pues podrían causar daños.

- Coloque la rejilla del horno en la guía inferior de soporte de la rejilla.
- Coloque la pieza a hornear (dentro de un recipiente de cocción apropiado) sobre la rejilla del horno.
- Ajuste el control de temperatura a la temperatura deseada.
- Ajuste el control de funciones a la posición "BAKE" (hornear) o "CONVECTION" (convección). Precaliente el horno ajustando el temporizador al tiempo deseado de precalentamiento. (Vea en el paso 6 de las instrucciones de "Uso Básico" cómo configurar el control del temporizador.) Recomendamos 4 - 8 minutos.
- Una vez precalentado, gire el temporizador al tiempo deseado de cocción. Si el horneado se ha completado antes de que suene el temporizador, gire el control del temporizador en sentido antihorario a la posición "O" (apagado). Cuando el tiempo haya transcurrido, sonará una campana y el horno se apagará. Abra la puerta y retire el recipiente de cocción utilizando almohadillas térmicas o guantes de cocina. **PRECAUCIÓN:** "🔌" (mantener encendido) mantiene el horno encendido. Después de usarse, siempre coloque todos los controles en "O" (apagado) y desenchufe el horno. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta. Mantenga las manos y la cara alejadas ya que aire o vapor muy calientes puede ser liberados cuando se abre la puerta. Nunca coloque nada sobre la puerta de vidrio, ya que podría dañarla.

## Guía de Horneado/Asado

Todos los tiempos de asado son aproximados y se basan en cocinar carnes descongeladas. Las carnes congeladas podrían tardar mucho más. El uso de un termómetro para carne es altamente recomendado. Los resultados de la cocción podrían variar; ajuste estos tiempos para adaptarlos a su gusto personal. Para los mejores resultados, precaliente el horno de encimera durante 4 - 8 minutos a la temperatura de cocción deseada. (Vea en el paso 6 de las instrucciones de "Uso Básico" cómo configurar el control del temporizador.)

ALIMENTO	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO POR LIBRA
Pizza	Según las instrucciones en el envase.	Según las instrucciones en el envase.
Galletas, Pasteles, Tartas, etc.	Según la receta/las instrucciones de paquete.	Según la receta/las instrucciones de paquete.
Asado de Puerco	325°F (165°C)	40-45 min.
Asado de Res	300-325°F (150°-165°C)	25-30 min.
Jamón	300-325°F (150°-165°C)	35-40 min.
Pollo	350°F (175°C)	25-30 min.

### Función de Asar al Grill:

1. Ajuste el control de funciones a la posición "BROIL" (asar al grill). Ajuste el control de temperatura a 450°F (232°C). Precaliente el horno ajustando el temporizador al tiempo deseado de precalentamiento. (Vea en el paso 6 de las instrucciones de "Uso Básico" cómo configurar el control del temporizador.) Recomendamos 15 minutos.
2. Coloque el alimento en la bandeja de hornear/de goteo.
3. Coloque la rejilla del horno en el soporte de rejilla apropiado. Coloque la bandeja con el alimento sobre la rejilla del horno. Asegure de que haya al menos un espacio de 1 pulg. (2.5 cm) entre el alimento y los elementos calentadores.
4. Una vez precalentado, gire el temporizador al tiempo deseado de cocción. Si el asado al grill se ha completado antes de que suene el temporizador, gire el control del temporizador en sentido antihorario a la posición "O" (apagado). Cuando el tiempo haya pasado, sonará una campana y el horno se apagará automáticamente. Utilizando almohadillas térmicas o guantes de cocina, abra la puerta y retire la bandeja de hornear/de goteo con el alimento. **PRECAUCIÓN:** "⏻" (mantener encendido) mantiene el horno encendido. Después de usarse, siempre coloque todos los controles en "O" (apagado) y desenchufe el horno. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta. Mantenga las manos y la cara alejadas ya que aire o vapor muy calientes puede ser liberados cuando se abre la puerta. Nunca coloque nada sobre la puerta de vidrio, ya que podría dañarla.

## Guía de Asado al Grill


Todos los tiempos de asado al grill son aproximados y se basan en cocinar carnes descongeladas. El uso de un termómetro para carne es altamente recomendado. Los resultados pueden variar: ajuste las temperaturas y los tiempos de cocción para adaptarlos a su gusto personal. Mientras asa el alimento al grill, revíselo a menudo para evitar cocerlo de más. Para los mejores resultados, precaliente el horno de encimera durante 4 - 8 minutos a la temperatura de cocción deseada. (Vea en el paso 6 de las instrucciones de "Uso Básico" cómo configurar el control del temporizador.)


CARNE	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
Hamburguesa	450°F (232°C)	20-25 min.
Bistec	450°F (232°C)	20-25 min.
Carne de Cerdo	450°F (232°C)	20-25 min.
Cordero	450°F (232°C)	20-25 min.
Pollo	450°F (232°C)	30-35 min.
Filetes de Pescado	400°F (205°C)	20-25 min.

### Función Tostar:

El horno de gran capacidad permite tostar 1 a 6 rebanadas de pan, 6 mitades de molletes ingleses, waffles congelados o panqueques. Al tostar sólo 1 o 2 piezas, colóquelas en el centro del horno.

1. Asegúrese de que la bandeja de migas esté en su debida posición.
2. Coloque la rejilla del horno en una guía de soporte de las rejillas. Coloque las piezas a tostar sobre la rejilla del horno.
3. Ajuste el control de temperatura a 450°F (232°C). No se requiere precalentar con este ajuste.
4. Ajuste el control de funciones a la posición "TOAST" (tostar).
5. Ajuste el temporizador al tiempo deseado. (Vea en el paso 6 de las instrucciones de "Uso Básico" cómo configurar el control del temporizador.) Un tiempo mayor producirá un tostado más oscuro. No recomendamos tostar por más de 7 minutos. Siempre vigile el alimento que se está tostando para evitar que el mismo pueda quemarse.
6. Al terminar de tostar, retire la rejilla del horno usando almohadillas térmicas o guantes de cocina. **Nota:** Si está tostando varias tandas de pan, una atrás la otra, ajuste el temporizador a un tiempo menor después de la primera tanda puesto que el horno ya estará caliente y se requerirá menos tiempo de tostado.

**PRECAUCIÓN:** "  " (mantener encendido) mantiene el horno encendido.

Después de usarse, siempre coloque todos los controles en "  " (apagado) y desenchufe el horno. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta. Mantenga las manos y la cara alejadas ya que aire o vapor muy calientes puede ser liberados cuando se abre la puerta. Nunca coloque nada sobre la puerta de vidrio, ya que podría dañarla.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Los hornos de encimera son una versión más pequeña de los hornos estándar y están diseñados para ofrecer las mismas excelentes funciones con menos consumo de energía. A menudo también cocinan en menos tiempo. Utilice sus recetas favoritas para preparar sus comidas favoritas, pero asegúrese de revisar el alimento y ajustar las recetas según sea necesario para evitar cocer de más o de menos.
- La cocción con convección utiliza el movimiento de aire caliente, por medio de un ventilador, y en muchos casos proporciona una cocción más rápida que los hornos de encimera radiantes. El ventilador envía aire caliente a todas las zonas del alimento, lo cual sella rápidamente la humedad y el sabor, y produce una temperatura más pareja en todo alrededor del mismo. El Horno de Encimera de Convección ha sido diseñado con un ventilador sumamente silencioso. Si escucha un motor en marcha (zumbido), es la función de convección. Revise para asegurarse de que el horno esté sobre una superficie plana.
- **Tamaños de moldes recomendados:** los siguientes tamaños de moldes deberán caber en el Horno de Encimera. Para asegurarse de que el molde quepa, colóquelo dentro del horno antes de preparar la receta. Al hornear en moldes de pan, recomendamos que no llene el molde más allá de la mitad.
  - Molde de 12 tazas para mini-molletes
  - Molde de 6 tazas para molletes
  - Molde de pan de 8 x 4 pulg. (20.3 x 10.1 cm)
  - Molde de pan de 9 x 5 pulg. (22.8 x 12.7 cm)
  - Molde o bandeja de hornear redonda o cuadrada de 8 pulg. (20.3 cm)
  - Cazuela de 1-1½ cuartos de galón (3.8 – 5.7 L) - la mayoría de los tipos

## LIMPIEZA DEL HORNO DE ENCIMERA

**PRECAUCIÓN:** Antes de limpiar cualquier parte del horno, ajuste el control del temporizador y el control de funciones a "O" (apagado), desenchufe el cable de la toma eléctrica y deje que el horno se enfríe por completo.

Para mantener el horno de encimera limpio, tras cada uso limpie con un trapo todo derrame de alimentos, salpicaduras y migas.

1. La rejilla del horno, la bandeja de hornear/de goteo y la bandeja de migas pueden lavarse con un paño de cocina en agua jabonosa caliente, enjuagarse y secarse o en un lavavajillas automático. No use ninguna esponja o limpiador metálico o abrasivo con estas piezas, pues pueden dañar el acabado de las mismas.
2. Limpie el exterior del horno y la puerta de vidrio con un paño suave humedecido y luego séquelos. No use ningún tipo de esponja o limpiador abrasivo sobre las superficies exteriores o la puerta de vidrio pues las rayará. Si el vidrio se rayase, éste puede debilitarse y romperse.
3. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y luego séquelo. Dentro del horno, no use esponjas metálicas, limpiadores abrasivos ni limpiadores de horno ya que podrían dañarlo. Tenga cuidado de no causar daño alguno al limpiar alrededor de los elementos calentadores.

**Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.**

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCIÓN
<b>Alimentos cocidos de más o de menos</b>	<p>Temperatura o ajuste de función incorrectos</p> <p>Colocación de la rejilla</p>	<p>Ajuste el tiempo o la temperatura. Debido a que el horno de encimera es más pequeño que un horno regular, se calentará más rápido y cocinará en menos tiempo.</p> <p>Podría ser necesario ajustar la posición de la rejilla para dar cabida a tipos específicos de alimentos.</p>
<b>Humo u olor al calentar</b>	<p>Aceites utilizados en la fabricación del artefacto</p> <p>Derrames de alimentos</p>	<p>Al calentar por primera vez podría emanarse algo de humo y/o olor a causa de la liberación de aceites usados en la fabricación - esto es normal. Haga funcionar el horno vacío durante un ciclo de 5-10 minutos en la posición "TOAST" (tostar).</p>
<b>Olor a quemado</b>	<p>Acumulación de alimentos dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas</p>	<p>Refiérase a la sección de "Limpieza del Horno".</p>
<b>Ruidos</b>	<p>Expansión/contracción al calentarse</p> <p>Horno de convección</p>	<p>Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal. Asegúrese de que el horno esté sobre una superficie plana. Un zumbido bajo es normal.</p>
<b>El horno no se enciende</b>	<p>El artefacto está desenchufado</p> <p>El control temporizador, de temperatura, o de funciones está ajustado a la posición "O" (apagado)</p> <p>El temporizador no está encendido</p>	<p>Enchufe el artefacto al tomacorriente</p> <p>Ajuste el control al ajustes deseado.</p> <p>Gire el temporizador de control al ajuste deseado.</p>
<b>El elemento calentador no se mantiene encendido</b>		<p>Los elementos calentadores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura apropiada.</p>

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

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

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

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

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com). Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

## REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), al correo electrónico [customercare@focuspg.com](mailto:customercare@focuspg.com), o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.

Atención: Customer Care Dept.

P. O. Box 53

West Bend, WI 53095

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

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

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

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

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

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

Español - 10

## NOTAS