

# WestBend®

## 3.7 QUART AIR FRYER

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:  
<http://registerproducts.online>  
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards .....	2
Before Using for the First Time .....	5
Using Your Air Fryer .....	5
Helpful Hints.....	8
Cleaning Your Air Fryer .....	8
Troubleshooting .....	9
Warranty .....	10

**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:

### **Important Safeguards**

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 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 unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury.
- 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 place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Extreme caution must be used when removing the air frying rack or disposing of hot grease.
- 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.
- 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, air frying rack or any parts of the oven with aluminum foil, as overheating will occur.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off of the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- Avoid contact with moving parts.

## **Safety Instructions**

- **WARNING:** Read all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire or injuries.
- This device may not be used by children aged between 0 and 8. This device may be used by children aged 8 and above if they are constantly supervised.
- This device may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the appliance safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- The appliance and the cord are to be kept away from children younger than 8 years of age.
- The cleaning and maintenance by the user may not be carried out by children.
- Animals must be kept away from the appliance and the cord!

### **CAUTION: Hot Surfaces!**

- The appliance and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the appliance! Only touch the handles and control panel while the appliance is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the appliance has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves and the removal tool if necessary when handling the hot accessories.
- Never use the open door as a deposit surface, e.g. for the baking trays! Hot accessories could damage the door. In addition, the appliance could tip over and present a risk of injury.
- The appliance is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the "Cleaning" chapter!

### **DANGER – Risk of Electric Shock**

- Use and store the appliance only in closed rooms. Do not operate the appliance in rooms with high humidity.
- Should the main unit fall into water, cut off the power supply immediately. Do not attempt to pull the appliance out of the water while it is still connected to the mains power! Have the appliance checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the appliance or the cord with wet hands when the appliance is connected to the mains power.

### **WARNING – Danger of Fire**

- Do not use the appliance in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- Do not operate the appliance in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper or plastic) on or in the appliance.
- Do not connect the appliance along with other consumers (with a high wattage) to a multiple outlet in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not insert anything into the ventilation openings of the appliance and make sure that these do not become clogged.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the appliance.
- Do not cover the appliance during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.

**WARNING – Danger of Injury**

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the cord is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connected cord does not present a trip hazard. The cord must not hang down from the surface on which the appliance is placed in order to prevent the appliance from being pulled down.
- Take care when opening the door! There is a danger of scalding from hot steam.

**NOTICE – Risk of Damage to Material and Property**

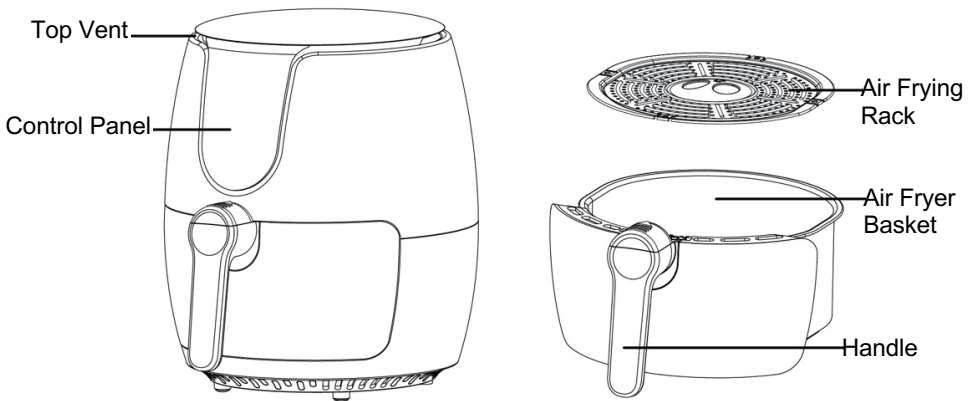
- The appliance should only be connected to a properly installed outlet. The outlet must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the appliance.
- Unwind the cord fully before connecting to the appliance.
- Remove the mains plug if a fault occurs during operation. Otherwise always switch off the appliance first before the mains plug is pulled out of the outlet.
- Always pull the mains plug and never the cord when disconnecting the appliance from the mains power. Do not pull or carry the appliance by the cord.
- Always check the appliance for damage before putting it into operation. The appliance should only be used when it is undamaged, and in working order! Do not use the appliance if it has malfunctioned, fallen or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Always place the appliance on a dry, even, firm and heat-resistant surface. Never place the appliance on a soft surface. The ventilation slots on the bottom of the appliance must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.
- Do not place the appliance on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep open flames, e.g. burning candles, away from the appliance and the cord.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
- Make sure that the cord is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the appliance).
- Never place objects on the appliance or the cord.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the appliance from working and to avoid possible damage.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.
- 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.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only.**

### Intended Use

- This device works with hot air and is not a conventional fryer that is filled with oil or deep-frying fat. It is suitable for frying, baking, grilling, drying, keeping warm or defrosting food. It generally works like a conventional fan oven.
- The appliance is not suitable for preparing or heating liquids such as soups or sauces.
- The appliance is only suitable for private use, not for commercial use or use similar to home, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens, or similar.
- The appliance should only be used as described in these operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the appliance and cause injury to the user.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage, or unauthorized attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.



### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.**

Clean air frying rack and air fryer basket in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry. The air frying rack and basket are dishwasher safe. Wipe the inside of the cooking chamber and the outside surfaces of the air fryer with a damp cloth if necessary. Never dip the appliance in water or fill the baking compartment with water!

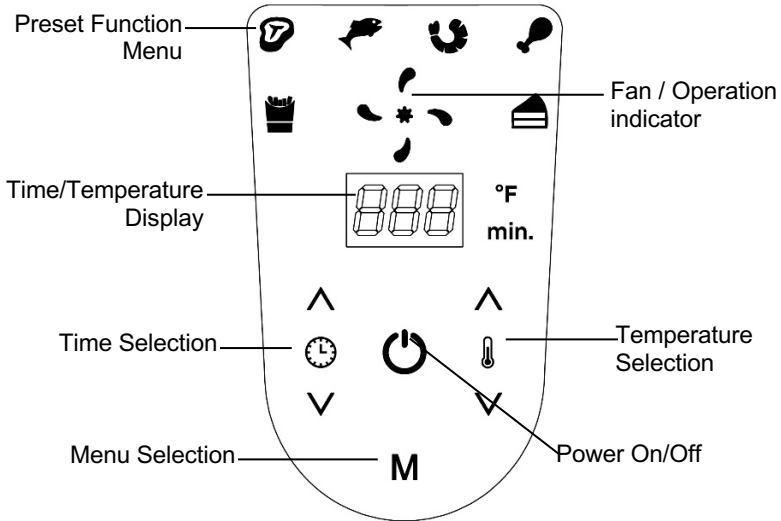
Run the air fryer for the first time without any food in it, as it may produce some smoke or odors due to coating residues. Allow the appliance to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Using Your Air Fryer" section of the manual).

**We recommend thoroughly reading the "Using Your Electric Air Fryer" and**

### USING YOUR AIR FRYER

1. Plug cord into the appliance, then plug the air fryer into a 120 volt, AC outlet **ONLY**. Place the air fryer on dry, level, **heat-resistant** surface away from any edge. Ensure that there is at least 4 inches clearance on the sides and top of the air fryer.
2. Pull out the air fryer basket. Ensure that the air frying rack is placed at the bottom of the basket.

- Prepare food to be cooked place it into the frying basket. Do not overfill the basket.  
**Do not** place food packed in plastic wrap or plastic bags in the air fryer. Do not use roasting bags in the air fryer.
- Push the food basket fully into the air fryer until it clicks in place.





- Press the On / Off button. The displays on the control panel will illuminate. 360°F will display. Choose either a preset setting or adjust the temperature and cooking time.  
 The time and temperature can be manually adjusted with the up and down arrow buttons, then start the cooking process by pressing the On / Off button.  
 Choose a program by touching the “M” menu symbol on the panel until the desired preset function is illuminated. The program can be adjusted with the +/- time and temperature buttons. Press the On / Off button to begin the cooking process immediately when using a preset function.

**The symbols represent the following preset functions:**

PRESET FUNCTION						
DEFAULT TIME MINUTES	20	15	20	30	25	20
DEFAULT TEMPERATURE °F	390	360	320	320	360	360

The temperatures and cooking times which are pre-set for the programs are merely averages and should be adjusted as necessary. As ingredients can differ due to their origin, size, shape and quality, the actual cooking temperatures and times may vary.  
**Make sure before serving that meat and poultry are thoroughly cooked.**  
 If needed, change the cooking time or temperature of a selected program with the up and down arrow buttons.

6. Until you are familiar with the air fryer, the cooking progress of the food should be checked periodically to ensure that it does not burn. To do this, pull out the air fryer basket, check the food, and stir if necessary. Operation is resumed once the basket is replaced.
7. Once the cooking time has elapsed, the air fryer switches off automatically and a beep is heard. If the air fryer needs to be stopped early, press the  On / Off button.  
**Note:** There is a cool down cycle after the appliance is turned off. You will hear a fan run after the  On / Off button is pressed, or the appliance finishes the cooking cycle.
8. Carefully pull out the basket and take the cooked foods out of the air fryer.
9. Unplug the cord from the electrical outlet. Allow the air fryer and accessories to cool completely before cleaning.

**We recommend reviewing the “Helpful Hints” section of this manual before using.**

## COOKING GUIDE

	Food Amount (g)	Time (min)	Temperature (°F)	Shake	Extra Information
<b>Potatoes &amp; Fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	9-16	400	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	400	Shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	400	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	350	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	350	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Roti	250	15-18	350	Shake	
Potato gratin	500	15-18	400	Shake	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	350		
Pork Chops	100-500	10-14	350		
Hamburger	100-500	7-14	350		
Sausage Roll	100-500	13-15	350		
Drumsticks	100-500	18-22	350		
Chicken Breast	100-500	10-15	350		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	400	Shake	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	100-500	6-10	400	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	400		Use oven-ready
Frozen breaded cheese snacks	100-400	8-10	350		Use oven-ready
Stuffed Vegetables	100-400	10	320		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	320		Use baking tin/oven dish
Quiche	400	20-22	350		Use baking tin
Muffins	300	15-18	400		Use baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	20	320		Use baking tin

## HELPFUL HINTS

- While the Air Fryer is operating, the display will cycle between displaying time and temperature.
- There is a cool down cycle after the air fryer oven is turned off. A fan will run after cooking cycle is complete and appliance shuts off.
- The temperatures and cooking times specified in this manual and included recipes are guideline figures. As ingredients will differ due to their origin, size, shape and quality, the settings actually required may vary. It is important to check how the food is cooking from time to time and adjust the temperature or cooking time. **ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.**
- Rotate the food around halfway through the cooking time to make sure it is cooked more evenly.
- As a general rule, when air frying, reduce the package's suggested conventional cook time by 20% to 30% depending on the food and amount to be cooked.
- The quantity, density, and weight of foods will alter the total air frying time necessary. Cooking smaller batches will result in shorter cook times and more even cooking.
- It is important to place your food as evenly in the basket as possible to ensure even cooking.
- For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes. Spray with oil before air frying.
- Arrange breaded food on the air frying rack so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
- Do not overfill with food.
- Typically no oil is required for preparing food, but you can add oil to your food to enhance the taste. Using spray olive oils or vegetable oils works best as the oil is distributed evenly and less oil is needed overall.
- Generally it is not necessary to preheat the air fryer.

## CLEANING YOUR AIR FRYER

1. Unplug the air fryer and cool completely. Do not clean the air fryer or accessories until they have cooled.
2. Wash the accessories using hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse thoroughly and dry.
3. Wipe interior and exterior surfaces of the air fryer with a damp cloth and dry thoroughly. **DO NOT** immerse the air fryer in water or any other liquid. Do not use any abrasive scrubbers.

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



## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.
The foods fried with the Air Fryer are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required. Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the Air Fryer	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer	Incorrect food type used.	Refer to food manufacturer's cooking instructions.
I cannot slide the basket into the Air Fryer	Basket over-loaded.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke Comes out from the Air Fryer	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at [www.westbend.com](http://www.westbend.com) “Support” –> “Contact Us”. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com).

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

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

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

Prop. 65 Warning for California Residents



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

# WestBend®

## FRITEUSE À AIR CHAUD DE 3,5 LITRES

Mode d'Emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend sur notre site Web :

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

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

Mesures de Protection Importantes .....	2
Avant d'Utiliser pour la Première Fois.....	6
Utilisation de Votre Friteuse à Convection Numérique .....	6
Conseils Utiles .....	9
Nettoyage de Votre Friteuse à Convection Numérique .....	9
Dépannage .....	10
Garantie .....	11

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# PRECAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire et respecter toutes les instructions et toutes les mises en garde.**

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, prenez toujours les précautions de sécurité élémentaires, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- 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 lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air.
- Ne pas laisser 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.
- Ne pas mettre l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Veuillez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas tenter de réparer cet appareil vous-même.
- Commencez par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le égouttoir ou lorsque vous jetez la graisse à haute température.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou s'il est en contact avec un matériau inflammable, notamment des rideaux, des draperies, des parois et équivalents, pendant son fonctionnement. Ne rangez aucun élément au-dessus de l'appareil pendant son utilisation.
- Ne rangez aucun matériel, à part les accessoires recommandés par le fabricant, à l'intérieur de ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four: plastique, papier, carton et autres.
- Vous devriez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez des récipients fabriqués à partir de matériaux autres que du métal ou du verre.
- Ne couvrez pas la grille, le égouttoir ni aucune des pièces du four à l'aide de feuilles de papier aluminium; car cela entraînerait une surchauffe.

- Ne nettoyez pas à l'aide de tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- Les aliments de grande taille, les emballages alimentaires en aluminium, et les ustensiles de cuisine en métal, ne doivent pas être mis dans l'appareil car ils risquent de provoquer un risque d'incendie ou d'électrocution.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

### **Consignes de Sécurité**

- **AVERTISSEMENT:** Veuillez lire tous les avis, consignes, illustrations et données techniques de sécurité fournis avec cet appareil. Ne pas respecter les avis et consignes de sécurité peut donner lieu à un choc électrique, un incendie ou des blessures.
- Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser cet appareil. Les enfants âgés d'au moins 8 ans peuvent utiliser cet appareil, à condition d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et d'avoir compris les dangers pouvant résulter d'un manque à se conformer aux consignes de sécurité pertinentes.
- Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation éloignés des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas l'être par des enfants.
- Il faut toujours garder les animaux éloignés de l'appareil et du cordon d'alimentation!

### **ATTENTION : Surfaces Chaudes!**

- L'appareil et ses accessoires deviendront brûlants pendant l'utilisation. N'entrez pas en contact avec les pièces chaudes pendant ou suivant l'utilisation de l'appareil! Touchez les poignées et le panneau de commande uniquement pendant que l'appareil est en marche ou immédiatement après qu'il est éteint. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter, nettoyer ou ranger. Utilisez des gants isolants et l'outil de retrait, au besoin, quand vous manipulez les accessoires chauds.
- Ne vous servez jamais de la porte ouverte comme surface de dépôt, par ex. pour les plateaux de cuisson au four! Les accessoires chauds pourraient endommager la porte. En outre, l'appareil pourrait basculer et poser un risque de blessure.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Veuillez noter les instructions de nettoyage au chapitre intitulé « Nettoyage »!

### **DANGER – Risque de Choc Électrique**

- Utilisez et rangez l'appareil uniquement dans des pièces fermées. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces à teneur en humidité élevée.
- Au cas où l'unité principale tomberait dans l'eau, coupez immédiatement la source d'alimentation électrique. Ne tentez pas de tirer sur l'appareil pour le sortir de l'eau tant qu'il est branché sur le secteur! Faites examiner l'appareil dans un atelier spécialisé avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec des mains mouillées quand il est branché sur le secteur.

### **AVERTISSEMENT – Risque d'Incendie**

- N'utilisez pas l'appareil dans les pièces qui contiennent des substances facilement inflammables ou explosives.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles. Ne placez pas de matériaux combustibles (par ex. carton, papier ou plastique) sur ou dans l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil ainsi que d'autres consommateurs (à puissance élevée) sur une prise multiple, afin d'éviter une surcharge et un court-circuit (incendie) potentiel.

- N'insérez aucun objet dans les orifices d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces orifices ne sont pas bloqués.
- Veuillez vous assurer que les produits alimentaires à teneur en huile et gras ne sont pas surchauffés. Ne placez aucun récipient rempli d'huile ou d'autres liquides dans l'appareil.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation, afin d'éviter qu'il ne prenne feu.
- En cas d'incendie : N'éteignez pas avec de l'eau! Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur adéquat.

#### **AVERTISSEMENT – Risque de Blessure**

- Veuillez garder les enfants et animaux éloignés des sacs et pellicules en plastique. Ils posent un risque de suffocation.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est toujours hors de la portée des jeunes enfants et animaux. Il pose un risque d'étranglement.
- Veuillez vous assurer que le cordon d'alimentation branché ne pose aucun risque de trébuchement. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre de la surface sur laquelle l'appareil est placé, afin d'empêcher qu'on tire dessus et que l'appareil tombe.
- Soyez prudent quand vous ouvrez la porte! La vapeur chaude risquerait de vous brûler.

#### **AVIS – Risque de Dommage Matériel**

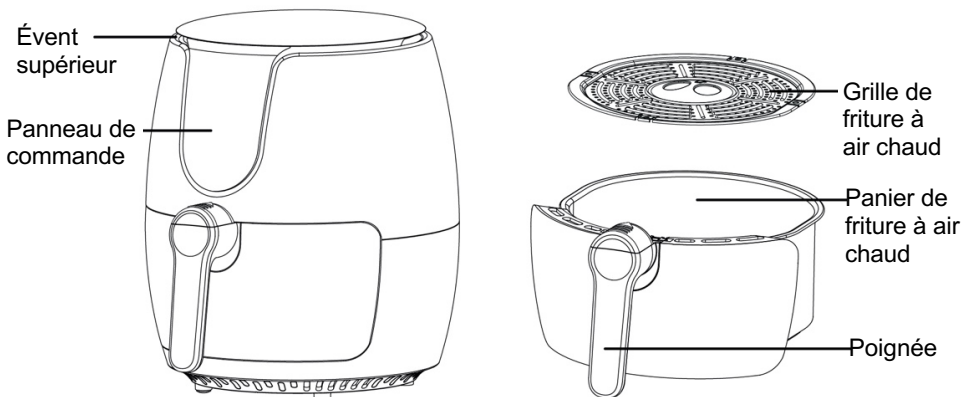
- L'appareil doit uniquement être branché sur une prise correctement installée. La prise doit être facilement accessible, de façon à assurer que la connexion au secteur peut être rapidement isolée. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher sur l'appareil.
- Retirez la fiche du secteur en cas de défaillance pendant l'utilisation. Autrement, éteignez toujours d'abord l'appareil avant de retirer la fiche de secteur de la prise.
- Tirez toujours sur la fiche de secteur et jamais sur le cordon d'alimentation lorsque vous débranchez l'appareil du secteur. Ne tirez ou déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé avant de le faire fonctionner. L'appareil ne doit être utilisé que s'il n'est pas endommagé et fonctionne correctement! N'utilisez pas l'appareil s'il a mal fonctionné, s'il est tombé ou a échappé dans l'eau. Faites examiner l'appareil dans un atelier spécialisé avant de l'utiliser à nouveau.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, ferme et résistante à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une surface molle. Les fentes d'aération sur le dessous de l'appareil ne doivent pas être couvertes. Sinon, l'appareil pourrait surchauffer et être endommagé.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur telles que les réchauds ou fours. Il faut garder les flammes nues, par ex. les chandelles brûlantes, éloignées de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- N'exposez pas l'appareil aux températures extrêmes, à une humidité constante, à la lumière solaire directe ou aux chocs.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas écrasé, plié ou posé sur des rebords tranchants et qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes (par ex. de l'appareil).
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux du fabricant, afin de garantir qu'il n'existe aucun brouillage pouvant nuire au fonctionnement de l'appareil et éviter les dommages potentiels.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

# **CONSERVEZ CES CONSIGNES**

- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Un fil d'alimentation électrique court est fourni, afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un fil d'alimentation plus long.
- Des rallonges sont disponibles, mais celles-ci doivent être utilisées avec prudence. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir 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, positionner la rallonge afin qu'elle ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- Ne pas utiliser une prise secteur ou une rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou la rallonge vous semble chaude.

### Usage Prévu

- Cet appareil fonctionne à l'air chaud et n'est pas une friteuse traditionnelle qui serait remplie d'huile ou de gras de friture. Il est idéal pour faire frire, cuire au four, cuire sur le gril, déshydrater, maintenir chauds ou décongeler les aliments. Il fonctionne en général comme un four à ventilateur traditionnel.
- Cet appareil ne convient pas à la préparation ou réchauffement des liquides tels que les soupes ou sauces.
- Cet appareil convient uniquement à un usage privé et non pas un usage commercial ou usage similaire à un usage domestique, par ex., dans les hôtels, les chambres d'hôtes, les bureaux, les cuisines réservées au personnel ou autres du même type.
- Il faut utiliser cet appareil conformément à ce mode d'emploi uniquement. Tout autre usage est considéré inapproprié. Une utilisation et manipulation incorrectes peuvent entraîner une défaillance de l'appareil et des blessures pour l'utilisateur.
- Les points suivants sont exclus de la garantie : tous les défauts causés par une manipulation incorrecte, des dommages ou tentatives de réparation non autorisées. Il en est de même pour l'usure normale.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Veillez examiner tous les matériaux d'emballage avec soin avant d'en disposer. Le matériau d'emballage contient de nombreuses pièces d'accessoires.**

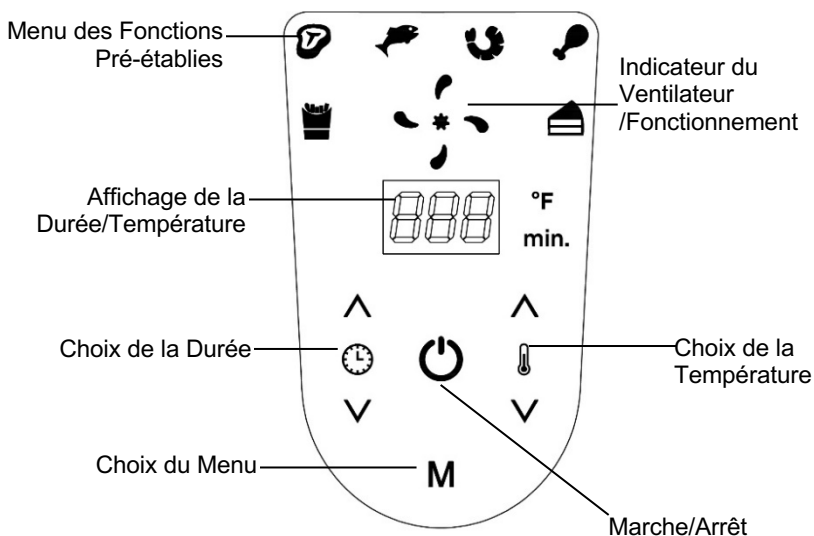
La grille et le panier de la friteuse à air chaud peuvent être lavées au lave-vaisselle. Essuyez l'intérieur de la chambre de cuisson et les surfaces extérieures de la friteuse à air chaud avec un linge humide au besoin. Ne trempez jamais l'appareil dans l'eau et ne remplissez jamais le compartiment de cuisson d'eau!

Faites marcher la friteuse à convection la première fois sans aliments, puisqu'elle pourrait émettre de la fumée ou des odeurs en raison des résidus du revêtement. Laissez l'appareil chauffer au réglage de température le plus élevé pendant environ 15 minutes, sans aucun aliment (voir la section « Utilisation de la Friteuse à Convection Numérique » du mode d'emploi).


**Nous vous encourageons à lire la section « Utilisation de votre friteuse électrique à convection » avec soin et avant d'utiliser la friteuse pour la première fois.**



## UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Branchez le cordon d'alimentation dans l'appareil, puis branchez la friteuse à air chaud dans une prise c.a. de 120 volts **UNIQUEMENT**. Placez la friteuse à air chaud sur une surface sèche plane et **résistante à la chaleur**, loin de tout rebord. Assurez-vous d'accorder un dégagement d'au moins 10,16 cm sur les côtés et au-dessus de la friteuse à air chaud.
2. Retirez le panier de la friteuse à air chaud. Assurez-vous que la grille de la friteuse à air chaud est placée au fond du panier.
3. Préparez les aliments devant être cuits et placez-les dans le panier de friture. Ne remplissez pas trop le panier. **Ne placez pas** d'aliments enveloppés de plastique ou dans des sacs en plastique dans la friteuse à air chaud. N'utilisez pas de sacs à rôtir dans la friteuse à air chaud.
4. Poussez le panier d'aliments complètement dans la friteuse à air chaud, jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.













5. Appuyez sur le bouton  marche/arrêt. Les affichages du panneau de commande s'allumeront. L'écran affichera 360 °F (182 °C). Sélectionnez soit un réglage pré-établi ou réglez la température et la durée de cuisson.

La durée et la température peuvent être ajustées manuellement avec les boutons à flèche vers le haut et le bas, puis entamez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton  marche/arrêt. Sélectionnez un programme en touchant le symbole « M » du menu sur le panneau, jusqu'à ce que la fonction pré-établie souhaitée s'allume. Le programme peut être réglé avec les boutons +/- de durée et de température. Appuyez sur le bouton  marche/arrêt pour entamer immédiatement le processus de cuisson quand vous utilisez une fonction pré-établie.

**Les symboles représentent les fonctions pré-établies suivantes :**

FONCTIONS PRÉ-ÉTABLIES						
	BIFTECK	POISSON	CREVETTES	POULET	FRITES	CUISSON AU FOUR
DURÉE PAR DÉFAUT EN MINUTES	20	15	20	30	25	20
TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT EN °F	390 (200°C)	360 (182°C)	320 (160°C)	320 (160°C)	360 (182°C)	360 (182°C)

6. En attendant de vous être familiarisé avec la friteuse à air chaud, vous devez vérifier régulièrement les progrès de la cuisson des aliments pour vous assurer qu'ils ne brûlent pas. Pour cela, retirez le panier de la friteuse à air chaud, vérifiez les aliments et remuez au besoin. L'appareil se remet en marche une fois que le panier est remis en place.
7. Une fois que la durée de cuisson est terminée, la friteuse à air chaud s'éteint automatiquement et émet un signal sonore. Si la friteuse à air chaud a besoin d'être arrêtée plus tôt, appuyez sur le bouton  marche/arrêt. **Remarque :** Un cycle de refroidissement est entamé une fois que l'appareil est éteint. Vous entendrez un ventilateur se mettre en marche une fois que le bouton  marche/arrêt est appuyé ou que le cycle de cuisson est terminé.
8. Retirez le panier avec soin et sortez les aliments cuits de la friteuse à air chaud.
9. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Laissez la friteuse à air chaud et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.

**Nous vous encourageons à passer en revue la section « Conseils Pratiques » de ce mode d'emploi avant l'utilisation.**

## GUIDE DE CUISSON

	Quantité d'aliments (g)	Durée (min.)	Température (en °F)	Secouer	Renseignements supplémentaires
<b>Pommes de terre et pommes frites</b>					
Pommes frites minces	300-700	9-16	400 (204°C)	Secouer	
Pommes frites épaisses	300-700	11-20	400 (204°C)	Secouer	
Pommes frites faites maison (8x8 mm)	300-800	16-10	400 (204°C)	Secouer	Ajouter 1/2 c. à table d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	300-800	18-22	350 (232°C)	Secouer	Ajouter 1/2 c. à table d'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	300-750	12-18	350 (232°C)	Secouer	Ajouter 1/2 c. à table d'huile
Rôties	250	15-18	350 (232°C)	Secouer	
Gratin de pommes de terre	500	15-18	400 (204°C)	Secouer	
<b>Viandes et volaille</b>					
Bifteck	100-500	8-12	350 (232°C)		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	350 (232°C)		
Hambourgeois	100-500	7-14	350 (232°C)		
Roulé à la saucisse	100-500	13-15	350 (232°C)		
Pilons	100-500	18-22	350 (232°C)		
Blanc de poulet	100-500	10-15	350 (232°C)		
<b>Collations</b>					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	400 (204°C)	Secouer	Prêt à mettre au four
Croquettes de poulet surgelées	100-500	6-10	400 (204°C)	Secouer	Prêt à mettre au four
Réglettes de poisson surgelées	100-400	6-10	400 (204°C)		Prêt à mettre au four
Amuse-gueule au fromage panés surgelés	100-400	8-10	350 (232°C)		Prêt à mettre au four
Légumes farcis	100-400	10	320 (160°C)		
<b>Pâtisseries</b>					
Gâteau	300	20-25	320 (160°C)		Utilisez un moule à pâtisserie/plat allant au four
Quiche	400	20-22	350 (232°C)		Utilisez un moule à pâtisserie
Muffins	300	15-18	400 (204°C)		Utilisez un moule à pâtisserie/plat allant au four
Collations sucrées	400	20	320 (160°C)		Utilisez un moule à pâtisserie

## CONSEILS UTILES

- Pendant l'utilisation de la friteuse à air chaud, l'affichage alternera entre durée et température.
- Un cycle de refroidissement est entamé une fois que le four de la friteuse à air chaud est éteint. Un ventilateur se mettra en marche une fois que le cycle de cuisson est terminé et l'appareil s'éteint.
- Les températures et durées de cuisson spécifiées dans ce mode d'emploi et les recettes comprises sont à titre indicatif. Puisque les ingrédients peuvent varier en raison de leur origine, taille, forme et qualité, les réglages réels requis peuvent également varier. Il est important de vérifier la cuisson des aliments de temps en temps et d'ajuster la température ou durée de cuisson. **UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT COMPLÈTEMENT CUITS AVANT DE LES MANGER.**
- Retournez les aliments à mi-cuisson pour vous assurer qu'ils cuisent de manière plus uniforme.
- En général, quand vous utilisez une friteuse à air chaud, vous devez réduire la durée de cuisson ordinaire suggérée de 20 % à 30 % selon les aliments et la quantité à faire cuire.
- La quantité, la densité et le poids des aliments vont modifier la durée de friture à air chaud totale nécessaire. Faire cuire des quantités moins importantes réduira la durée de cuisson et produira une cuisson plus uniforme.
- Il est important de placer les aliments le plus uniformément possible dans le panier pour assurer une cuisson uniforme.
- Pour obtenir des résultats plus croustillants, faites frire à air chaud des petites quantités d'aliments fraîchement panés. Créez une surface plus importante en coupant les aliments en plus petits morceaux. Pressez la chapelure sur les aliments pour lui permettre d'adhérer. Réfrigérez les aliments panés pendant au moins 30 minutes. Pulvériser avec de l'huile avant de faire frire à chaud.
- Placez les aliments panés sur la grille de friture à air chaud, de façon à ce que les aliments ne se touchent pas, afin de permettre à l'air de circuler sur toutes les surfaces.
- Ne remplissez pas trop d'aliments.
- En général, aucune huile n'est requise pour préparer les aliments, mais vous pouvez ajouter de l'huile aux aliments pour en rehausser le goût. Pulvériser des huiles d'olive ou huiles végétales est préférable, puisque l'huile est ainsi répartie uniformément et requiert une quantité totale moindre.
- En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer la friteuse à air chaud.

## NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À CONVECTION NUMÉRIQUE

1. Débranchez la friteuse à convection et laissez-la refroidir complètement. Ne nettoyez pas la friteuse à convection ni les accessoires avant qu'ils n'aient refroidi.
2. Lavez les accessoires dans l'eau savonneuse chaude ou sur la grille supérieure du lave-vaisselle. Rincez soigneusement et séchez.
3. Essuyez les surfaces intérieure et extérieure de la friteuse à convection avec un linge humide et séchez complètement. **N'immergez PAS** la friteuse à convection dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs.

**Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être maintenue/réparée par l'utilisateur.**

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Placez la fiche principale dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson requise afin de mettre l'appareil en marche.
Les aliments frits dans la friteuse à air chaud ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est excessive.	Placez des quantités d'aliments plus petites dans le panier. Les quantités plus petites sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de la température au réglage requis. Réglage de la température - consultez le guide de cuisson à titre de référence.
Les aliments ne sont pas frits uniformément dans la friteuse à air chaud.	Certains types d'aliments ont besoin d'être secoués à mi-cuisson.	Les aliments qui sont placés les uns sur les autres ou en travers les uns des autres (par ex. les frites) ont besoin d'être secoués à mi-cuisson.
Les collations frites ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse à air chaud	Type d'aliment incorrect utilisé.	Consultez les instructions de cuisson du producteur d'aliments.
Je n'arrive pas à glisser le panier dans la friteuse à air chaud	Panier trop chargé.	Ne remplissez pas le panier au delà de la ligne MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la poêle.	Poussez le panier vers le bas dans la poêle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
Une fumée blanche sort de la friteuse à air chaud	Vous avez utilisé des aliments à haute teneur en huile. De l'huile a été ajoutée aux aliments.	N'utilisez pas les groupes d'aliments à haute teneur en huile et n'ajoutez pas d'huile non nécessaire. Une friteuse à air chaud utilise une technologie nécessitant peu ou aucune huile.
	La poêle contient encore des résidus de graisse d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans la poêle. Veillez à nettoyer la poêle correctement après chaque utilisation.

## GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR 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 [www.westbend.com](http://www.westbend.com) "Support" -> "Contact Us". Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien [www.westbend.com](http://www.westbend.com).

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

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



**AVERTISSEMENT:**

LE CANCER ET LES FONCTIONS

REPRODUCTRICES - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

# WestBend®

## FREIDORA DE AIRE DE 3.7 QT

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:

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

No es necesario registrar el producto para activar la garantía.

Disposiciones de Seguridad Importantes .....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	5
Cómo Usar el Horno Digital con Freidora de Aire .....	6
Consejos Útiles.....	9
Cómo Limpiar el Horno Digital con Freidora de Aire .....	9
Solución de Problemas.....	10
Garantía.....	11

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

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

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- 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 desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato 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.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 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 lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Se debe tener extrema precaución al retirar la bandeja de goteo o al desechar grasa caliente.
- 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.
- 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 carton y similares.
- Debe tenerse extremo cuidado al usar recipientes construidos de materiales que no sean de metal o vidrio.
- No cubra la rejilla, la bandeja de goteo o parte alguna del horno con hojas de aluminio, ya que ocasionará un sobrecalentamiento.
- No lo limpie con esponjas metálicas. Pedazos pueden desprenderse de la esponja y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- 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.
- Evite el contacto con partes en movimiento.

## **Instrucciones de Seguridad**

- **ADVERTENCIA:** Lee todos los avisos de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos provistos con este dispositivo. El incumplimiento de los avisos e instrucciones de seguridad puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones.
- Este dispositivo no puede ser utilizado por niños de entre 0 y 8 años. Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si son supervisados constantemente.
- Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento si están supervisados o han recibido instrucciones sobre cómo usar el electrodoméstico de manera segura y han entendido los peligros derivados del incumplimiento de las precauciones de seguridad pertinentes.
- Mantén el electrodoméstico y el cable alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser realizados por niños.
- ¡Los animales deben mantenerse alejados del electrodoméstico y del cable!

### **PRECAUCIÓN: ¡Superficies Calientes!**

- El electrodoméstico y los accesorios se calientan mucho durante el uso. ¡No entres en contacto con las partes calientes mientras o después de usar el electrodoméstico! Solo toca las asas y el panel de control mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento o inmediatamente después de que se haya apagado. Espera hasta que el electrodoméstico se haya enfriado completamente antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo. Usa guantes de horno y la herramienta de extracción si es necesario al manipular los accesorios calientes.
- ¡Nunca uses la puerta abierta como una superficie de depósito, p. ej., para las bandejas de horneado! Los accesorios calientes pueden dañar la puerta. Además, el electrodoméstico podría volcarse y generar riesgo de lesiones.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ¡Ten en cuenta las instrucciones de limpieza en el capítulo Limpieza!

### **PELIGRO - Riesgo de Descarga Eléctrica**

- Usa y guarda el electrodoméstico solo en habitaciones cerradas. No operes el electrodoméstico en habitaciones con alta humedad.
- Si la unidad principal se cae al agua, corta el suministro de la fuente de alimentación inmediatamente. ¡No intentes sacar el electrodoméstico del agua mientras todavía está conectado a la red eléctrica! Haz revisar el electrodoméstico en un taller especializado antes de usarlo nuevamente.
- Nunca toques el aparato o el cable con las manos mojadas cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica.

### **ADVERTENCIA: Peligro de Incendio**

- No utilices el electrodoméstico en habitaciones que contengan sustancias fácilmente inflamables o explosivas.
- No operes el electrodoméstico cerca de material combustible. No coloques ningún material combustible (por ejemplo, cartón, papel o plástico) sobre o dentro del electrodoméstico.
- No conectes el electrodoméstico junto con otros consumidores (con un alto voltaje) a un tomacorriente múltiple para evitar sobrecargas y un posible cortocircuito (incendio).
- No insertes nada en las aberturas de ventilación del electrodoméstico y asegúrate de que no se obstruyan.
- Verifica que los alimentos que contengan aceite y grasas no estén sobrecalentados. No coloques recipientes llenos de aceite u otros líquidos en el electrodoméstico.
- No cubras el electrodoméstico durante el funcionamiento para evitar que se incendie.
- En caso de incendio: ¡No extinguir con agua! Apaga las llamas con una manta o un extintor de incendios adecuado.



### **ADVERTENCIA - Peligro de Lesiones**

- Mantén a los niños y animales lejos de bolsas y capas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- Asegúrate de que el cable esté siempre fuera del alcance de niños pequeños y animales. Existe peligro de estrangulamiento.
- Comprueba que el cable conectado no presente un peligro de tropiezo. El cable no debe colgarse de la superficie sobre la cual se coloca el electrodoméstico para evitar que el aparato se caiga si se hala el cable.
- ¡Ten cuidado al abrir la puerta! Existe el peligro de quemarse por el vapor caliente.

### **AVISO - Riesgo de Daños al Material y la Propiedad**

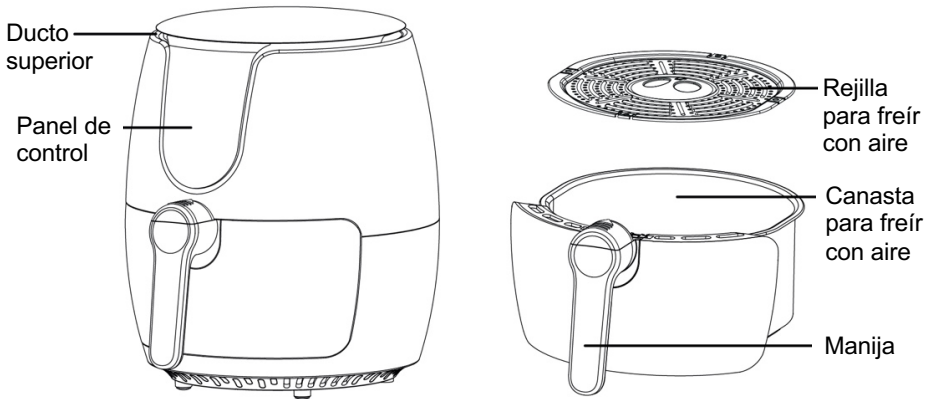
- El aparato solo debe conectarse a un tomacorriente instalado de manera apropiada. El tomacorriente debe ser fácilmente accesible para que la conexión a la red eléctrica pueda aislarse rápidamente. La tensión debe coincidir con los datos técnicos del electrodoméstico.
- Desenrolla el cable completamente antes de conectarlo al electrodoméstico.
- Retira el enchufe de la red si ocurre una falla durante la operación. De lo contrario, apaga siempre el electrodoméstico antes de desenchufarlo del tomacorriente.
- Siempre hala el enchufe y nunca el cable cuando desconectes el electrodoméstico de la red eléctrica. No hales el cable ni transportes el electrodoméstico tirando del mismo.
- Siempre revisa el electrodoméstico en busca de daños antes de ponerlo en funcionamiento. ¡El electrodoméstico solo debe usarse cuando no está dañado y funciona correctamente! No utilices el electrodoméstico si ha funcionado mal, si se ha caído o si ha caído al agua. Haz revisarlo en un taller especializado antes de usarlo nuevamente.
- Coloca siempre el electrodoméstico sobre una superficie seca, uniforme, firme y resistente al calor. Nunca coloques el electrodoméstico sobre una superficie blanda. Las ranuras de ventilación en la parte inferior del aparato no deben cubrirse. De lo contrario, podría sobrecalentarse y dañarse.
- No coloques el electrodoméstico sobre o cerca de fuentes de calor, como placas u hornos. Los animales deben mantenerse alejados del electrodoméstico y del cable.
- No expongas el electrodoméstico a temperaturas extremas, humedad persistente, luz solar directa o impactos.
- Asegúrate de que el cable no esté aplastado, doblado o colocado sobre bordes afilados y que no entre en contacto con superficies calientes (por ejemplo, del mismo electrodoméstico).
- Nunca coloques objetos sobre el electrodoméstico o el cable.
- Utiliza solo accesorios originales del fabricante para garantizar que no haya interferencias que puedan impedir que el electrodoméstico funcione y evitar posibles daños.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Se suministra un cordón de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico 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 electrodoméstico. 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.
- 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.
- **Sólo para uso doméstico.**

## Uso Previsto

- Este dispositivo funciona con aire caliente y no es una freidora convencional que esté llena de aceite o grasa para freír. Es adecuado para freír, hornear, asar a la parrilla, secar, mantener calientes o descongelar alimentos. Generalmente funciona como un horno convencional.
- El electrodoméstico no es adecuado para preparar o calentar líquidos como sopas o salsas.
- El electrodoméstico solo es apto para uso privado, no para uso comercial o similar al hogar, p. ej. en hoteles, bed and breakfast, oficinas, cocinas del personal o similares.
- El electrodoméstico solo debe usarse como se describe en estas instrucciones de funcionamiento. Cualquier otro uso se considera incorrecto. La operación incorrecta y el manejo incorrecto pueden causar fallas en el aparato y causar lesiones al usuario.
- Lo siguiente está excluido de la garantía: todos los defectos causados por un manejo inadecuado, daños o intentos de reparación no autorizados. Lo mismo se aplica al desgaste normal.



## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

**Por favor, revisar cuidadosamente todo el material de empaque antes de desecharlo.**

**Algunas partes accesorias pudieran estar dentro del material de empaque.**

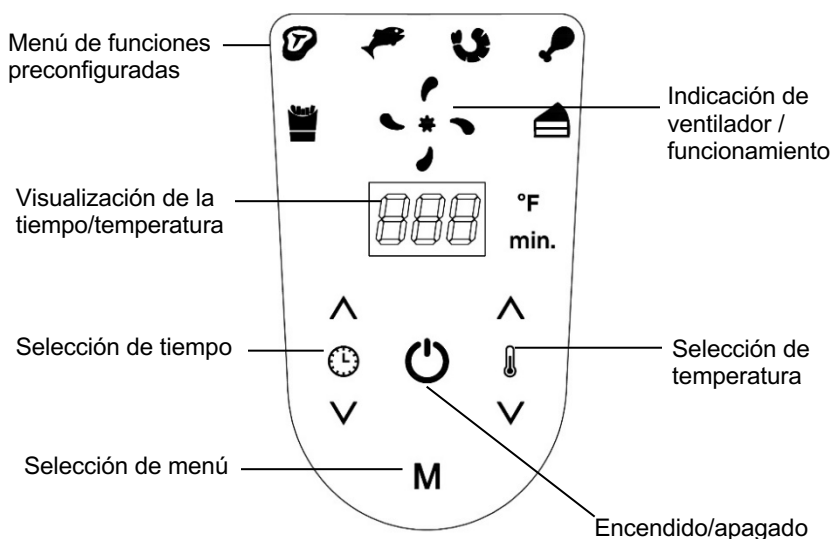
El bastidor y la canasta para freír con aire se pueden lavar en lavaplatos. Limpia con un paño húmedo el interior de la cámara de cocción y las superficies exteriores de la freidora de aire. ¡Nunca sumerjas el electrodoméstico en agua ni llenes el compartimento de horneado con agua!

Haz funcionar la freidora por primera vez sin añadirle alimento alguno, ya que puede producir humo u olores debido a los residuos del recubrimiento. Permite que el electrodoméstico se caliente a la temperatura más alta durante aprox. 15 minutos sin añadirle alimentos (consulta la sección "Uso del Horno Digital con Freidora de Aire" del manual).

**Recomendamos leer detenidamente la sección "Uso del Horno Digital con Freidora de Aire" antes de usarla por primera vez.**







## CÓMO USAR TU FREIDORA DE AIRE

1. Enchufa el cable en el electrodoméstico, luego conecta la freidora de aire a un tomacorriente de 120 V CA **ÚNICAMENTE**. Coloca la freidora de aire sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor alejada de cualquier borde. Cérciérate de que haya al menos 4 pulgadas (10.16 cm) de separación en los laterales y la parte superior de la freidora de aire.
2. Saca la canasta de la freidora de aire. Asegúrate de que el bastidor de la freidora de aire se encuentre en la parte inferior de la canasta.
3. Prepara alimentos para cocinar y colócalos dentro de la canasta para freír. No llenes en exceso la canasta. **No** coloques alimentos con envoltura plástica o bolsa de plástico en la freidora de aire. **NO** uses bolsas para asar en la freidora de aire.
4. Empuja la canasta de alimentos completamente dentro de la freidora de aire hasta oír el clic de ajuste en su lugar.





5. Oprime el botón On / Off (encendido / apagado). Las pantallas en el panel de control se iluminarán. Mostrará 360 °F. Elige una configuración preestablecida o ajusta la temperatura y el tiempo de cocción. El tiempo y la temperatura se pueden regular manualmente con los botones de las teclas hacia arriba y abajo, luego comienza el proceso de cocción oprimiendo el botón On / Off (encendido/apagado). Elige un programa tocando el símbolo de menú "M" en el panel hasta que se ilumine la función preestablecida. El programa se puede ajustar con los botones de tiempo/temperatura +/- . Oprime el botón On / Off (encendido / apagado) para comenzar el proceso de cocción de inmediato al usar una función preestablecida.

**Los símbolos representan las siguientes funciones preestablecidas:**

FUNCIONES PREESTABLECIDAS						
	FILETE	PESCADO	CAMARONES	POLLO	PAPAS FRITAS	HORNEAR
TIEMPO EN MINUTOS CONFIGURADO POR DEFECTO	20	15	20	30	25	20
TEMPERATURA EN °F CONFIGURADA POR DEFECTO	390 (200°C)	360 (182°C)	320 (160°C)	320 (160°C)	360 (182°C)	360 (182°C)

Las temperaturas y los tiempos de cocción preconfigurados para los programas son solo promedios y deben ajustarse si es necesario. Como los ingredientes pueden diferir en cuanto al origen, el tamaño, la forma y la calidad, las temperaturas y los tiempos de cocción reales pueden variar. **Asegúrate antes de servir que la carne y las aves estén bien cocidos.**

Si es necesario, cambia el tiempo o la temperatura de cocción de un programa seleccionado con los botones de las teclas hacia arriba y abajo.

- Hasta que estés familiarizado con la freidora de aire, el proceso de cocción de los alimentos debe verificarse periódicamente para garantizar que no se quemen. Para ello, saca la canasta de la freidora de aire, mira la comida y revuelve si es necesario. El funcionamiento continúa una vez que vuelves a colocar la canasta.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la freidora de aire se apaga automáticamente y se oye una señal sonora. Si se debe detener la freidora de aire antes, oprime el botón  On / Off (encendido/apagado).  
**Nota:** Luego de apagar la unidad, sigue un ciclo de enfriado. Oirás el funcionamiento de un ventilador luego de presionar el botón  On / Off o el electrodoméstico termina el ciclo de cocción.
- Saca la canasta con cuidado y retira los alimentos cocidos de la freidora de aire.
- Desenchufa el cable del tomacorriente. Espera a que la freidora de aire y los accesorios se enfríen por completo antes de limpiarla.

**Antes de usar, recomendamos revisar la sección “Consejos útiles” de este manual.**

## GUÍA DE COCCIÓN

	Cantidad de comida (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°F)	Agitar	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Papas fritas congeladas finas	300-700	9-16	400 (204°C)	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	400 (204°C)	Agitar	
Papas fritas caseras (8×8 mm)	300-800	16-10	400 (204°C)	Agitar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Gajos de papa caseros	300-800	18-22	350 (232°C)	Agitar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Cubos de papa caseros	300-750	12-18	350 (232°C)	Agitar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Pan de papa	250	15-18	350 (232°C)	Agitar	
Gratinado de papas	500	15-18	400 (204°C)	Agitar	
<b>Carne y aves</b>					
Bistec	100-500	8-12	350 (232°C)		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	350 (232°C)		
Hamburguesa	100-500	7-14	350 (232°C)		
Rollo de salchicha	100-500	13-15	350 (232°C)		
Patas de pollo	100-500	18-22	350 (232°C)		
Pechugas de pollo	100-500	10-15	350 (232°C)		
<b>Bocadillos</b>					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	400 (204°C)	Agitar	Usar el horno listo para cocinar
Trocitos de pollo congelados	100-500	6-10	400 (204°C)	Agitar	Usar el horno listo para cocinar
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	400 (204°C)		Usar el horno listo para cocinar
Bocadillos de queso empanados congelados	100-400	8-10	350 (232°C)		Usar el horno listo para cocinar
Vegetales rellenos	100-400	10	320 (160°C)		
<b>Horneado</b>					
Pastel	300	20-25	320 (160°C)		Usar molde/fuente para horno
Quiché	400	20-22	350 (232°C)		Usar un molde
Panecillos	300	15-18	400 (204°C)		Usar molde/fuente para horno
Bocadillos dulces	400	20	320 (160°C)		Usar un molde

## CONSEJOS ÚTILES

- Mientras la freidora de aire está en funcionamiento, la pantalla mostrará el ciclo el tiempo y la temperatura.
- Luego de apagar la freidora de aire, sigue un ciclo de enfriado. Un ventilador se pondrá en funcionamiento una vez que el ciclo de cocción esté completo y se apague la unidad.
- Las temperaturas y los tiempos de cocción especificados en este manual y en las recetas que se incluyen son cifras orientativas. Como los ingredientes difieren debido a su origen, tamaño, forma y calidad, las configuraciones que realmente se requieren pueden variar. Es importante verificar de vez en cuando la cocción de los alimentos y ajustar la temperatura y el tiempo de cocción. **SIEMPRE USA UN TERMÓMETRO PARA CARNE PARA GARANTIZAR QUE LA CARNE, LAS AVES Y EL PESCADO ESTÉN BIEN COCIDOS ANTES DE COMERLOS.**
- Gira los alimentos a mitad del tiempo de cocción para asegurarte de que se cocinen de forma más uniforme.
- Como norma general, al freír con aire, reduce el tiempo de cocción convencional sugerido en el paquete en un 20% o 30% dependiendo del alimento y la cantidad a cocinar.
- La cantidad, densidad y el peso de los alimentos alterarán el tiempo de freído con aire total necesario. Cocinar pequeñas cantidades reducirá los tiempos de cocción y permitirá una cocción más uniforme.
- Es importante colocar los alimentos lo más uniformemente posible en la canasta para garantizar una cocción pareja.
- Para resultados más crujientes, fríe con aire pequeñas cantidades de alimentos recién empanados. Crea una mayor área de superficie al cortar los alimentos en trozos pequeños. Presiona el rebozado sobre los alimentos para que se adhiera. Refrigera los alimentos empanados durante al menos 30 minutos. Rocía con aceite antes de freír con aire.
- Acomoda los alimentos empanados sobre el bastidor para freír con aire de modo que no se toquen para permitir el flujo de aire en todas las superficies.
- No lo llenes excesivamente con alimentos.
- En general, no se requiere aceite para preparar alimentos, pero puedes agregar aceite a tus alimentos y realzar el sabor. Usar un rociador con aceite de oliva o aceites vegetales ofrece un mejor resultado ya que el aceite se distribuye uniformemente y se necesita una menor cantidad.
- En general, no es necesario precalentar la freidora de aire.

## CÓMO LIMPIAR EL HORNO DIGITAL CON FREIDORA DE AIRE

1. Desenchufa la freidora de aire y deja que se enfríe completamente. No limpies la freidora de aire o los accesorios hasta que se hayan enfriado.
2. Lava los accesorios con agua caliente y jabón o en la rejilla superior del lavaplatos. Enjuaga meticulosamente y seca.
3. Limpia las superficies interiores y exteriores de la freidora con un paño húmedo y sécalas bien. **NO** sumerjas la freidora de aire en agua o cualquier otro líquido. No utilices limpiadores abrasivos.

**Este equipo no tiene piezas ni partes a las cuales el usuario pueda prestar servicio.**

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
La freidora de aire no funciona.	El electrodoméstico no está enchufado.	Coloca el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
	No programaste el temporizador.	Gira la perilla del temporizador al tiempo de cocción requerido para encender el electrodoméstico.
Los alimentos cocinados en la freidora de aire no están hechos.	La cantidad de alimentos en la canasta es excesiva.	Coloca cantidades más pequeñas de alimentos en la canasta. Las cantidades más pequeñas se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Gira la perilla de control de temperatura a la requerida. Configuración de temperatura - consulta la guía de cocción para referencia.
Los alimentos no se fríen de manera uniforme en la freidora de aire	Algunos tipos de alimentos se debe agitar a mitad del tiempo de cocción.	Los alimentos que quedan unos sobre otros (por ejemplo, papas fritas) se deben agitar a mitad del tiempo de cocción.
Los bocadillos fritos no están crujientes al salir de la freidora de aire	Se utilizó un tipo de alimento incorrecto.	Consulta las instrucciones de cocción del fabricante del alimento.
No puedo colocar la canasta dentro de la freidora de aire	La canasta está cargada excesivamente.	No llenes la canasta a un nivel superior que la indicación MÁX.
	La canasta no está colocada correctamente en el recipiente.	Presiona la canasta hacia abajo hasta que escuches un "clic".
Sale humo blanco de la freidora de aire	Se han utilizado alimentos con alto contenido de aceite. Se agregó aceite a los alimentos.	No uses grupos de alimentos con alto contenido de aceite ni agregues aceite adicional si no es necesario. Una freidora de aire cuenta con tecnología que requiere poco o nada de aceite.
	El recipiente aún contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se forma al calentarse la grasa que se encuentra en el recipiente. Asegúrate de limpiar el recipiente correctamente cada vez que uses la unidad.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

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

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

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

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al [www.westbend.com](http://www.westbend.com) "Support" -> "Contact Us". Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

### REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com).

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

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

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

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

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California  
 **ADVERTENCIA:**  
CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO  
REPRODUCTIVO - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)