

# WEST BEND®

## 10 QT. DOUBLEUP™ 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   |
| Polarized Plug.....                | 3   |
| Product Diagram.....               | 4   |
| Before Use.....                    | 4   |
| Preset Guide .....                 | 5   |
| Using Your Dual Air Fryer .....    | 6-7 |
| Cleaning Your Dual Air Fryer ..... | 7   |
| Helpful Hints .....                | 8   |
| Trouble Shooting .....             | 9   |
| Temperature Guide .....            | 10  |
| Warranty .....                     | 11  |

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet.  
Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when pulling out the basket during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. Never operate this appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
17. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY**

## POLARIZED PLUG

### North American models with polarized plugs:



This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to

defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

### POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:

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

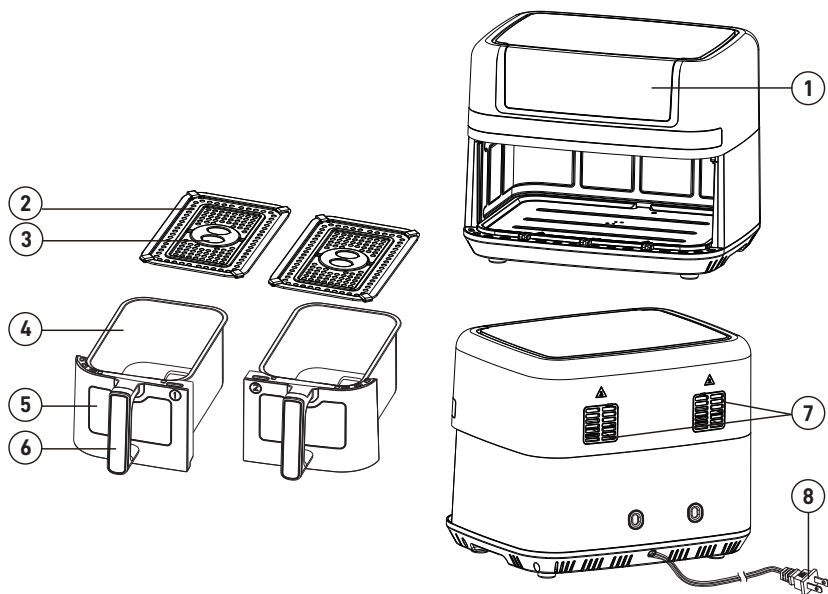
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

### NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your air fryer to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

Congratulations on your purchase of a West Bend Dual Air Fryer!

## PRODUCT DIAGRAM



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

5. Viewing Window
6. Basket Handle
7. Vent Windows
8. Power Cord

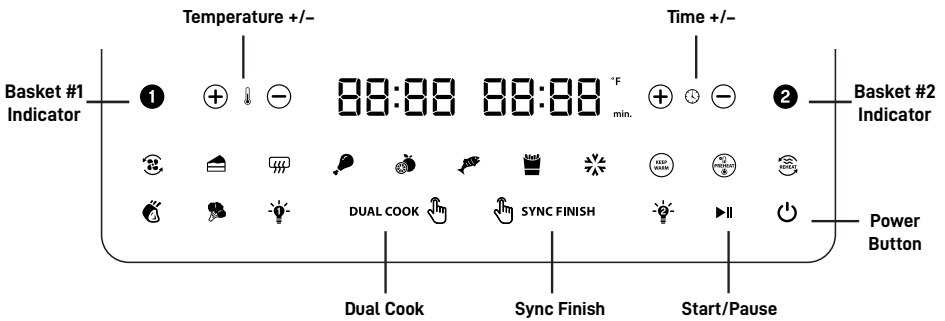
## BEFORE USE

You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare a variety of foods. There is usually no need to add oil in most cases.

1. Remove all packaging material, stickers, or labels from the appliance other than the rating label.
3. Wash the air fry racks, and air fry baskets in hot water, using a non-abrasive sponge. Rinse and dry thoroughly. **Note:** These parts can also be washed in the top rack of your dishwasher.
4. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
5. Place the air fry racks in the frying baskets properly.


# PRESET GUIDE



|  | PRESETS    | DEFAULT TIME (MIN) | DEFAULT TEMPERATURE (° F) | SHAKE/TURN REMINDER |
|--|------------|--------------------|---------------------------|---------------------|
|  | Air Fry    | 20 (1-60)          | 400 (170-400)             |                     |
|  | Bake       | 25 (1-120)         | 320 (170-400)             |                     |
|  | Broil      | 12 (1-60)          | 400 (400)                 | ✓                   |
|  | Chicken    | 22 (1-60)          | 400 (170-400)             | ✓                   |
|  | Dehydrate  | 480 (30-960)       | 130 (90-170)              |                     |
|  | Fish       | 15 (1-60)          | 360 (170-400)             | ✓                   |
|  | Fries      | 18 (1-60)          | 400 (170-400)             | ✓                   |
|  | Frozen     | 20 (1-60)          | 140 (90-200)              |                     |
|  | Keep Warm  | 30 (1-480)         | 200 (150-200)             |                     |
|  | Preheat    | 3 (1-60)           | 360 (170-400)             |                     |
|  | Reheat     | 15 (1-60)          | 300 (170-400)             |                     |
|  | Roast      | 30 (1-120)         | 400 (170-400)             | ✓                   |
|  | Vegetables | 10 (1-60)          | 320 (170-400)             | ✓                   |

## USING YOUR DUAL AIR FRYER

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


1. Plug the power cord into wall outlet. The appliance will beep, the power light will illuminate, and the Air Fryer will be in standby mode. Press the power button  to turn the Air Fryer on.

**Note:** You must select 1 or 2 before selecting the cooking preset or set time and temperature. The air fry baskets can be used individually or simultaneously.


### ONE BASKET, ONE FOOD

1. To use basket 1 or 2 individually, press **①** or **②** on the control panel. Once selected, the number **①** will flash signaling that the cooking preset can be selected and time, and temperature can be set.

**Note:** **①** will flash only for a few seconds. If the **①** stops flashing before selection is made, be sure to press it again to select preset before setting time and temperature.

2. Select the desired preset. Depending on your selection, the cooking temperature and time will automatically be set to the default values.
3. To change the preset cooking temperature, press the **Temperature +/-** button.
4. To change the preset cooking time, press the **Time +/-** button.
5. Once the cooking preset has been set and the cooking temperature and time set (if necessary), press the Start button . The button will stop flashing, and the unit will beep. Then your Air Fryer will begin the cooking process.

**Note:** Presets with shake and turn reminders will beep 3 times half way through the cooking time to notify when to shake or turn your food.


6. During cooking, you can adjust the time and temperature. First press **①** or **②** to select the desired basket, then press +/- buttons associated with the time or temperature.
7. Once cooking is complete, the unit will beep 5 times before the display turns off. The red power button  will remain lit until the unit is unplugged.
8. Pull the basket using the easy grip handle to check on doneness. To adjust the time and temperature, first press **①** or **②** to select the desired basket, then press +/- buttons associated with the time or temperature.

**Note:** you can check on progress mid cycle by simple pulling out the Air Fry basket.

9. Using kitchen tongs, empty the contents of the tray into a bowl or onto a plate.


### TWO BASKETS, TWO FOODS

1. To cook two foods at the same time, press **①** on the control panel. Once selected, the number **①** will flash signaling that the cooking preset can be selected and time, and temperature can be set.
2. Select the desired preset. Depending on your selection, the cooking temperature and time will automatically be set to the default values.
3. To change the preset cooking temperature, press the **Temperature +/-** button.
4. To change the preset cooking time, press the **Time +/-** button.
5. Then press **②** on the control panel. Once selected, the number **②** will flash signaling that the cooking preset can be selected and time, and temperature can be set.

6. Select the desired preset. Depending on your selection, the cooking temperature and time will automatically be set to the default values.
7. To change the preset cooking temperature, press the **Temperature +/-** button.
8. To change the preset cooking time, press the **Time +/-** button.
9. Once both baskets have been set, press the start button **▶||**.
10. Presets with shake and turn reminders will beep 3 times halfway through the cooking time, to notify you when to shake or turn your food.
11. Once the cooking cycle is complete, pull the basket(s) using the easy grip handle to check on doneness. If you desire a crispier finish, simply slide the air fry basket back into the unit and cook for a few extra minutes.
12. To add additional time, press the air fry preset , then press the **Time +/-** button to set the desired time.


### SYNC FINISH

Sync Finish can be used to cook two foods two ways, and have them done at the same time by programming each basket.

1. Place food in the baskets.
2. Press the  **SYNC FINISH** button. The button will flash.
3. To program basket 1, press **①** then select the desired preset. Adjust time, and temperature if necessary.
4. To program basket 2, press **②** then select the desired preset. Adjust time, and temperature if necessary.
5. Press the Start button **▶||** to begin cooking.
6. At the middle of the set cooking time, the unit will beep 3 times to remind you to turn or shake your food if desired.

### DUAL COOK

Dual Cook can be used to cook two foods in two baskets in the same way.

1. Place food in the baskets
2. Press the **DUAL COOK**  button. The button will flash.
3. Press **①** or **②** then select the desired preset; set the time and temperature if necessary.
4. Press the Start button **▶||** to begin cooking.
5. The second basket will automatically mirror the one that has been set.
6. If using a preset with shake or turn reminder, the unit will beep 3 times halfway through the cooking timer to remind you to turn or shake your food if needed.

## CLEANING YOUR DUAL AIR FRYER

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

1. Unplug the unit from the wall outlet
2. Let the unit cool down.

3. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
4. Wash the Air Fry Racks and Air Fry Baskets in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.  
**Note:** These parts can also be washed in the top rack of your dishwasher.
5. Clean the heating element with hot soapy water and a cleaning brush to remove food residue.

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

**This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.**

## HELPFUL HINTS

### Tips:

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

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

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes. Then remove the sticks from the water, and dry them on paper towels.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, add the potato sticks, and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the potato sticks from the bowl with kitchen tongs or other utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the tray.

**Note:** To prevent excess oil from collecting at the bottom of the frying tray, do not tilt the bowl to pour all the sticks into the tray at once.

5. Fry the potato sticks according to the instructions provided in the Temperature Guide below.




## TROUBLE SHOOTING

| Problem  | Possible cause  | Solution   |
|--|---|--|
| The air fryer does not work                                  | The appliance may not be plugged in.  | Plug the power cord into wall outlet.  |
| Food not fully cooked  | The amount of food in the air fry basket is too much.                                   | Put less food in the air fry basket. Smaller batches air fry more evenly. You can also try adding additional cooking time.                           |
| The ingredients are fried unevenly in the air fryer.         | Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the cooking time. | Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the cooking time (see section 'Settings'). |
| Cannot slide the air fry basket into the air fryer properly. | There is too much food in the air fry basket(s).  | Do not overfill the air fry basket(s).   |
| White smoke comes out of the appliance                       | You are preparing greasy ingredients.   | Note that the temperature is well-controlled to be under 355°F, when you fry greasy ingredients in the air fryer.                                    |

# TEMPERATURE GUIDE

## Default Cooking Times & Temperatures

**Note:** We recommend preheating the air fryer before cooking.

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

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

### Potatoes & fries

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

### Meat & Poultry

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

## Snacks

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

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at [www.westbend.com](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: \_\_\_\_\_

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

# WEST BEND®

## FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLEUP™ DE 9,5 L Mode d'emploi



Enregistrer le produit et d'autres de West Bend sur notre site Web :  
<http://registerproducts.online>  
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

|   |     |
|---|-----|
| Consignes de sécurité importantes.....                | 2   |
| Fiche polarisée.....                                  | 3   |
| Diagramme du produit.....                             | 4   |
| Avant l'utilisation.....                              | 4   |
| Guide des pré réglages.....                           | 5   |
| Mode d'emploi de la friteuse double à air chaud ..... | 6-7 |
| Nettoyage de la friteuse double à air chaud .....     | 7   |
| Conseils utiles .....                                 | 8   |
| Dépannage .....                                       | 9   |
| Guide de cuisson.....                                 | 10  |
| Garantie .....  | 11  |

**CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
2. L'appareil génère de la chaleur lorsqu'il est en marche. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
3. Ne pas laisser le cordon, la fiche ou l'appareil entrer en contact avec l'eau ou autre liquide ou y être immergé afin d'éviter les risques d'électrocution.
4. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'on utilise un appareil à proximité d'enfants. Les enfants doivent rester sous surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Tenir l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise secteur lorsqu'on ne l'utilise pas, avant de remettre des pièces ou de les enlever, et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de remettre des pièces ou de les enlever, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, éteindre les commandes (les mettre à « OFF »), puis débrancher le cordon d'alimentation.  
Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher.
6. Ne pas utiliser un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, après un fonctionnement defectueux de l'appareil ou après que celui-ci ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de remplacer ou d'épouser un cordon endommagé. Renvoyer l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur des surfaces humides ou des sources de chaleur telles qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à proximité de telles surfaces ou de telles sources, ou dans un four chauffé.
11. Prendre des précautions particulières lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. La base chauffante est susceptible d'émettre de la chaleur résiduelle après le cycle de cuisson. Ne pas toucher à la base chauffante immédiatement après la cuisson. Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler.
13. Soyez prudent lorsque vous retirez le panier pendant ou après un cycle de cuisson. La vapeur qui s'échappe pourrait causer des brûlures.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celle prévue. Une mauvaise utilisation pourrait causer des blessures.
15. Destiné uniquement à un usage domestique de comptoir. Garder 152 mm (6 pouces) d'espace entre le mur et l'appareil, et sur tous les côtés de celui-ci. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale.
16. Ne jamais faire fonctionner l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
17. **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser le cordon pendre du bord du comptoir et ne jamais brancher l'appareil dans la prise en dessous du comptoir.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS  
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

# FICHE POLARISÉE

## Modèles nord-américains à fiches polarisées :



L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle

ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche est lâche dans la prise CA ou que celle-ci est chaude, ne pas brancher l'appareil dans la prise.

## INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court ou séparable est fourni pour réduire les risques que quelqu'un ne s'emmêle dans un long cordon ou ne trébuche sur celui-ci. Il existe des rallonges ou des cordons d'alimentation amovibles plus longs, mais il faut les utiliser avec précaution. Si l'on utilise une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible longs sur les modèles à cordon court :

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

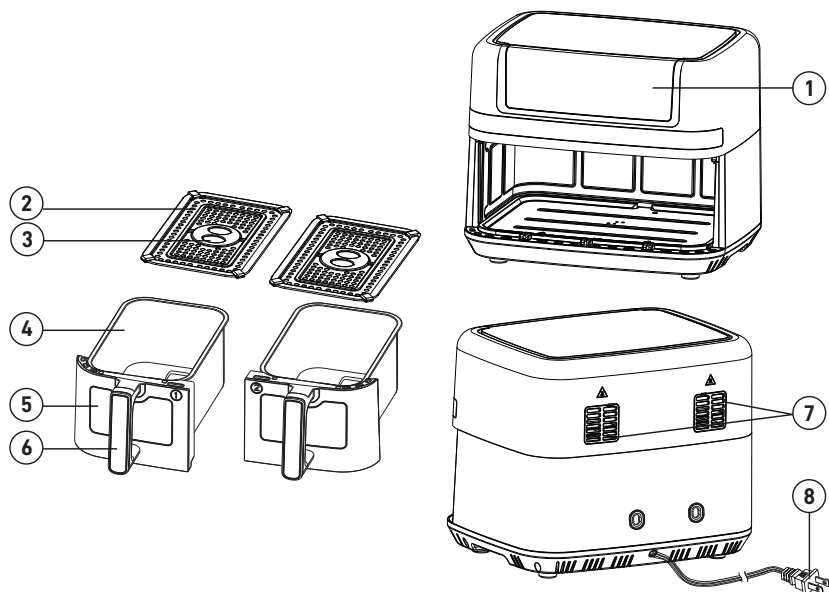
Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ni le tordre, ni lui infliger de sévices mécaniques.

## NOTICES

1. Certaines tables et certains comptoirs ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne pas placer l'appareil chauffé sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de déposer la friteuse à air chaud sur un sous-plat afin d'éviter les dommages à la surface.
2. Lors de la première utilisation de l'appareil, une petite quantité de fumée, une faible odeur ou les deux pourraient se dégager.  
Ce phénomène est normal dans de nombreux appareils chauffants et cessera après plusieurs utilisations.

Félicitations pour votre achat d'une friteuse double à air chaud West Bend!

## DIAGRAMME DU PRODUIT



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

5. Fenêtre
6. Poignée du panier
7. Fenêtres de ventilation
8. Cordon d'alimentation

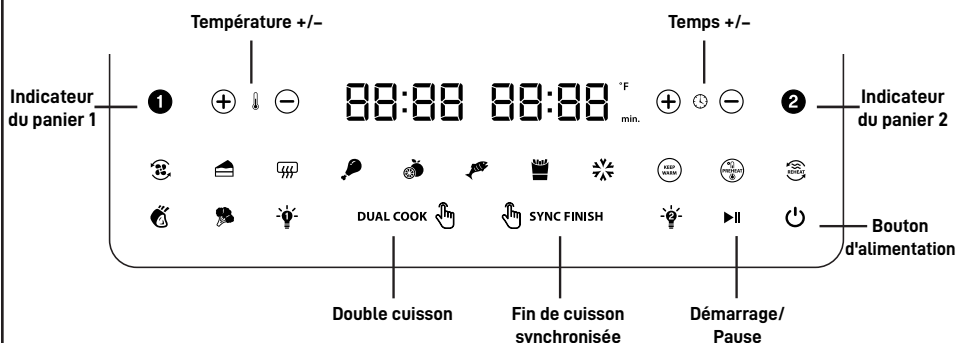
## AVANT L'UTILISATION

Il est désormais possible de faire cuire une grande variété d'aliments de façon saine, sans huile ou presque!

La friteuse fonctionne à l'air chaud, en combinaison avec une circulation d'air rapide et une grille supérieure pour préparer une variété d'aliments. Il n'est généralement pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

1. Enlever tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil, sauf l'étiquette signalétique.
3. Nettoyer les grilles et les paniers à l'eau chaude à l'aide d'une éponge non abrasive. Rincer et laisser sécher complètement. **Note :** Ces pièces vont également au lave-vaisselle dans le panier du haut.
4. Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
5. Bien placer les grilles dans les paniers.

# GUIDE DES PRÉRÉGLAGES




|  | PRÉRÉGLAGES         | TEMPS PAR DÉFAUT (MIN) | TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT (° F) | RAPPEL DE SECOUER/ RETOURNER |
|--|---------------------|------------------------|------------------------------|------------------------------|
|  | Frيره à l'air chaud | 20 (1-60)              | 400 (170-400)                |                              |
|  | Cuire               | 25 (1-120)             | 320 (170-400)                |                              |
|  | Griller             | 12 (1-60)              | 400 (400)                    | ✓                            |
|  | Poulet              | 22 (1-60)              | 400 (170-400)                | ✓                            |
|  | Déshydrater         | 480 (30-960)           | 130 (90-170)                 |                              |
|  | Poisson             | 15 (1-60)              | 360 (170-400)                | ✓                            |
|  | Frites              | 18 (1-60)              | 400 (170-400)                | ✓                            |
|  | Surgelés            | 20 (1-60)              | 140 (90-200)                 |                              |
|  | Garder au chaud     | 30 (1-480)             | 200 (150-200)                |                              |
|  | Préchauffer         | 3 (1-60)               | 360 (170-400)                |                              |
|  | Réchauffer          | 15 (1-60)              | 300 (170-400)                |                              |
|  | Rôtir               | 30 (1-120)             | 400 (170-400)                | ✓                            |
|  | Légumes             | 10 (1-60)              | 320 (170-400)                | ✓                            |



# MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE DOUBLE À AIR CHAUD

**Note :** Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une petite quantité de fumée ou une faible odeur pourraient s'en dégager. Si ce phénomène se produit, s'assurer d'une ventilation adéquate autour de l'appareil.


1. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. L'appareil émettra un bip, le voyant d'alimentation s'allumera et la friteuse se mettra en mode veille. Appuyer sur le bouton d'alimentation  pour l'allumer.

**Note :** Il faut sélectionner le panier 1 ou 2 avant de prérégler la cuisson et de régler le temps et la température. Les paniers peuvent fonctionner individuellement ou simultanément.


## UN ALIMENT, UN PANIER

1. Pour utiliser un seul panier, appuyer sur le **①** ou le **②** du tableau de commande. Une fois la sélection effectuée, le chiffre **①** clignotera, indiquant qu'on peut sélectionner le pré-réglage de cuisson et régler le temps et la température.

**Note :** Le chiffre **①** ne clignotera que quelques secondes. S'il cesse de clignoter avant la sélection du mode de cuisson, appuyer à nouveau dessus pour prédéfinir le mode avant de régler le temps et la température.

2. Sélectionner le pré-réglage souhaité. Selon la sélection, la température et le temps de cuisson seront automatiquement réglés aux valeurs par défaut.
3. Pour prédéfinir une autre température de cuisson, appuyer sur le bouton **Température +/-**.
4. Pour prédéfinir un autre temps de cuisson, appuyer sur le bouton **Temps +/-**.
5. Une fois la cuisson prédéfinie, et une fois réglés la température et le temps de cuisson (au besoin), appuyer sur le bouton de démarrage . Celui-ci cessera de clignoter et l'appareil émettra un bip. La friteuse à air chaud commencera alors la cuisson.

**Note :** Les pré-réglages ayant des rappels de secouer et de retourner les aliments émettront trois bips à mi-cuisson pour indiquer qu'il est temps de le faire.

6. Durant la cuisson, il est possible d'ajuster le temps et la température. D'abord appuyer sur **①** ou **②** pour sélectionner le panier, puis sur les boutons **+/-** associés au temps ou à la température.
7. À la fin de la cuisson, l'appareil émettra cinq bips avant que l'affichage ne s'éteigne. Le bouton d'alimentation rouge  restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
8. Tirer le panier à l'aide de la poignée pour vérifier la cuisson. Pour ajuster le temps et la température, d'abord appuyer sur **①** ou **②** afin de sélectionner le panier, puis sur les boutons **+/-** associés au temps ou à la température.


**Note :** Il suffit de retirer le panier pour vérifier les aliments à mi-cuisson.

9. À l'aide de pinces de cuisine, vider le contenu de la grille dans un bol ou une assiette.

## DEUX PANIERS, DEUX ALIMENTS


1. Pour cuire deux aliments simultanément, appuyer sur le **①** du tableau de commande. Une fois la sélection effectuée, le chiffre **①** clignotera, indiquant qu'on peut prédéfinir le mode de cuisson et régler le temps et la température.
2. Sélectionner le pré-réglage. Selon la sélection, la température et le temps de cuisson seront automatiquement réglés aux valeurs par défaut.
3. Pour prédéfinir une autre température de cuisson, appuyer sur le bouton **Température +/-**.
4. Pour prédéfinir un autre temps de cuisson, appuyer sur le bouton **Temps +/-**.
5. Ensuite, appuyer sur le **②** du panneau de commande. Une fois la sélection effectuée,

le chiffre ② clignotera, indiquant qu'on peut prédéfinir le mode de cuisson et régler le temps et la température.

6. Sélectionner le pré-réglage. Selon la sélection, la température et le temps de cuisson seront automatiquement réglés aux valeurs par défaut.
7. Pour prédéfinir une autre température de cuisson, appuyer sur le bouton **Température +/-**.
8. Pour prédéfinir un autre temps de cuisson, appuyer sur le bouton **Temps +/-**.
9. Une fois la cuisson définie pour les deux paniers, appuyer sur le bouton de démarrage ►||.
10. Les pré-réglages ayant des rappels de secouer et de retourner les aliments émettront trois bips à mi-cuisson pour indiquer qu'il est temps de le faire.
11. À la fin du cycle de cuisson, tirer le ou les paniers à l'aide de la poignée afin de vérifier la cuisson. Pour obtenir des aliments plus croustillants, remettre le panier dans l'appareil et cuire encore quelques minutes.
12. Pour prolonger la cuisson, appuyer sur le bouton de friture à l'air , puis sur le bouton **Temps +/-** afin d'ajuster celui-ci.


### FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE

La fonction « Sync Finish » permet de cuire deux aliments de deux manières de façon qu'ils soient prêts en même temps grâce aux paniers individuellement programmables.

1. Déposer les aliments dans les paniers.
2. Appuyer sur le bouton  **SYNC FINISH**. Il clignotera.
3. Pour programmer le premier panier, appuyer sur ①, puis prédéfinir le mode de cuisson. Ajuster le temps et la température au besoin.
4. Pour programmer le deuxième panier, appuyer sur ②, puis prédéfinir le mode de cuisson. Ajuster le temps et la température au besoin.
5. Appuyer sur le bouton de démarrage ►|| pour commencer la cuisson.
6. À mi-cuisson, l'appareil émettra trois bips pour vous rappeler de retourner ou de secouer les aliments au besoin.

### DOUBLE CUISSON

La fonction « Dual Cook » permet de cuire deux aliments dans deux paniers de la même manière.

1. Déposer les aliments dans les paniers.
2. Appuyer sur le bouton **DUAL COOK** . Il clignotera.
3. Appuyer sur ① ou ② puis sélectionner le pré-réglage souhaité. Régler le temps et la température si nécessaire.
4. Appuyer sur le bouton de démarrage ►|| pour commencer la cuisson.
5. Le deuxième panier imitera automatiquement celui qui a été réglé.
6. Si le pré-réglage sélectionné a un rappel de secouer ou de retourner les aliments, l'appareil émettra trois bips à mi-cuisson pour vous le rappeler au besoin.

## NETTOYAGE DE LA FRITEUSE DOUBLE À AIR CHAUD

Nettoyer la friteuse à air chaud après chaque usage. Les grilles et les paniers de friture à air chaud sont enduits d'un revêtement antiadhésif Diamond Shield™ sans PFOA/PFOS pour une durabilité accrue et un nettoyage facile. Ne pas les nettoyer à l'aide d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement.

1. Débrancher l'appareil de la prise murale.
2. Le laisser refroidir.
3. En essuyer l'extérieur à l'aide d'un linge humide.
4. Nettoyer les grilles et les paniers à l'eau chaude savonneuse. Les rincer et les laisser sécher complètement.

**Note :** Ces pièces vont également au lave-vaisselle dans le panier du haut.

5. Nettoyer les éléments chauffants à l'eau chaude savonneuse avec une brosse de nettoyage afin d'éliminer les résidus alimentaires.

**Astuce :** Si les résidus alimentaires ont collé à la grille ou au fond du panier de la friteuse à air chaud, remplir le panier d'eau savonneuse chaude. Déposer la grille dans le panier et laisser tremper pendant environ 10 minutes.

**L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien outre celui décrit dans la section Nettoyage ne devra être effectué que par un représentant du service autorisé. Voir la garantie en ligne.**

## CONSEILS UTILES

### Astuces :

- Les petits aliments nécessitent généralement une cuisson plus rapide que les grands.
- Le fait de secouer les petits aliments à mi-cuisson donne de meilleurs résultats et favorise une cuisson uniforme.
- Pour un résultat bien croustillant, enduire des pommes de terre fraîches d'un peu d'huile.
- Ne pas faire frire à l'air chaud des aliments extrêmement gras comme des saucisses.
- Les collations au four se cuisinent à la friteuse à air chaud.
- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de faire frire à l'air jusqu'à 500 grammes (16 oz) de frites à la fois.
- Utiliser de la pâte déjà préparée pour cuisiner des collations fourrées rapides et faciles. De plus, cette pâte nécessite moins de préparation que celle maison.
- On peut également réchauffer des aliments dans la friteuse à air chaud. Pour ce faire, il suffit de choisir le pré-réglage **Réchauffer**. La température par défaut s'affichera à l'écran, puis clignotera pour afficher le temps par défaut. On peut ajuster le temps et la température par défaut en appuyant sur les boutons **+/-** qui y sont associés.

**FRITES MAISON :** On recommande les frites précuites pour de meilleurs résultats. Pour préparer des frites maison, suivre ces étapes :

1. Peler les pommes de terre et les tailler en bâtonnets.
2. Les faire tremper dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes. Les retirer de l'eau, puis les laisser sécher sur des essuie-tout.
3. Verser ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, y ajouter les bâtonnets de pomme de terre et les mélanger jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
4. Prendre les bâtonnets à l'aide de pinces de cuisine ou un autre ustensile pour enlever l'excès d'huile. Déposer les bâtonnets sur la grille.

**Note :** Dans le but d'empêcher l'accumulation d'huile au fond de la grille, ne pas verser tous les bâtonnets en même temps en inclinant le bol.

5. Faire frire les bâtonnets de pomme de terre selon les instructions du Guide de cuisson ci-dessous.


## DÉPANNAGE

| Problème                                       | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
| La friteuse ne fonctionne pas.                 | Impossible de brancher l'appareil.                           | Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale.  |
| Les aliments ne sont pas assez cuits.          | Le panier est trop plein.                                    | Moins charger le panier. Une quantité d'aliments moindre favorise une friture plus uniforme.<br>Il est également possible de prolonger la cuisson. |
| La friture des aliments n'est pas uniforme.    | Certains types d'aliments doivent être secoués à mi-cuisson. | Les aliments superposés (comme les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section Réglages).   |
| Le panier ne glisse pas bien dans la friteuse. | Le ou les paniers sont trop pleins.                          | Ne pas surcharger le ou les paniers.   |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.   | Les aliments sont gras.                                      | À noter que la température est bien maîtrisée sous 355 °F lorsqu'on fait frire des aliments gras dans la friteuse.                                 |

# GUIDE DE CUISSON

## Temps et températures de cuisson par défaut

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

1. Pour préchauffer la friteuse à air, appuyer sur le bouton de préchauffage.
2. La température et le temps seront automatiquement réglés aux valeurs par défaut.
3. La température par défaut s'affichera à l'écran, puis clignotera pour afficher le temps par défaut.
4. On peut ajuster ces valeurs en appuyant sur les boutons +/- qui leur sont associés.
5. Appuyer sur le bouton de démarrage . Le bouton clignotera et une alerte sonore se déclenchera, indiquant le début du cycle de préchauffage.
6. À la fin du préchauffage, la friteuse s'éteindra.
7. Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis sélectionner la fonction de cuisson désirée.

|  | Temps (min.) | Température | Secouer | Informations supplémentaires |
|--|--------------|-------------|---------|------------------------------|
|--|--------------|-------------|---------|------------------------------|

### Pommes de terre et frites

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

### Viande et volaille

|                     |       |                 |  |  |
|---------------------|-------|-----------------|--|--|
| Steak               | 8-12  | 350 °F / 180 °C |  |  |
| Côtelettes de porc  | 10-14 | 350 °F / 180 °C |  |  |
| Hamburgers          | 7-14  | 350 °F / 180 °C |  |  |
| Friands             | 13-15 | 400 °F / 200 °C |  |  |
| Pilons              | 18-22 | 350 °F / 180 °C |  |  |
| Poitrines de poulet | 10-15 | 350 °F / 180 °C |  |  |

## Collations

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

## GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au [www.westbend.com](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): \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## 9.5 L FREIDORA DE AIRE DOUBLEUP™

### Manual de instrucciones



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

<http://registerproducts.online>

No se necesita registrar los productos para activar la garantía.

|   |     |
|---|-----|
| Salvaguardias Importantes .....               | 2   |
| Enchufepolarizado.....                        | 3   |
| Diagramadelproducto.....                      | 4   |
| Antes de usar.....                            | 4   |
| Guía de configuraciones preestablecidas ..... | 5   |
| Cómo usar su freidora de aire dual .....      | 6-7 |
| Cómo limpiar su freidora de aire dual .....   | 7   |
| Consejos útiles .....                         | 8   |
| Resolución de problemas .....                 | 9   |
| Guía de la temperatura .....                  | 10  |
| Garantía .....                                | 11  |

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**



# ENCHUFE POLARIZADO

## Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, invíértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

## INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se incluye un cable de alimentación corto (o un cable corto desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación largo y desmontable o un cable de extensión en los modelos de cable corto:

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

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

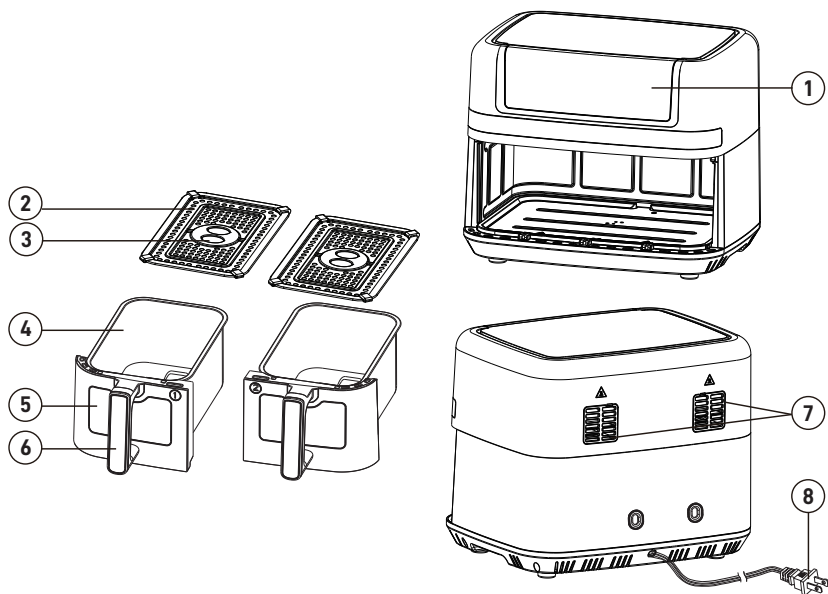
No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

## NOTIFICACIONES

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

¡Felicitaciones por su compra de una freidora de aire dual West Bend!

## DIAGRAMA DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Rejilla para freír al aire
3. Manija de elevación
4. Cesta para freír al aire

5. Ventana de visualización
6. Manija de la cesta
7. Ventanas de ventilación
8. Cable de alimentación

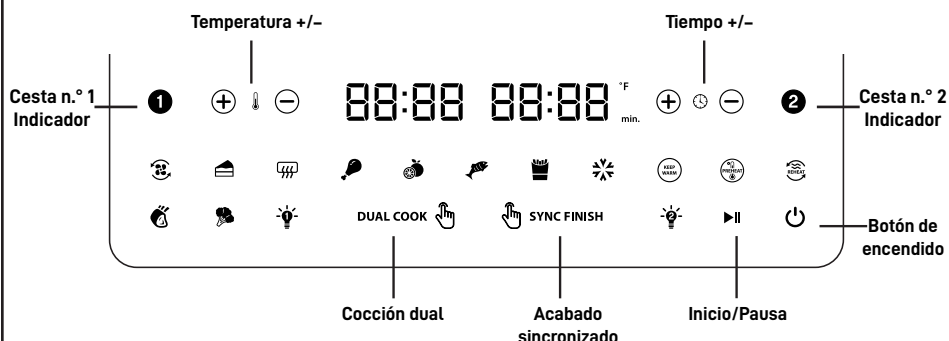
## ANTES DE USAR

Ahora podrás cocinar una amplia variedad de alimentos de manera saludable, ¡con poco o nada de aceite!

La freidora de aire utiliza aire caliente, en combinación con una circulación de aire de alta velocidad y una parrilla superior para preparar una variedad de alimentos. Por lo general, no se necesita agregar aceite en la mayoría de los casos.

1. Elimine todo el material de embalaje, pegatinas o etiquetas del dispositivo o cualquier otra etiqueta de calificación.
3. Lave las rejillas y las cestas para freír con aire en agua caliente y con una esponja no abrasiva. Enjuague y seque bien. **Nota:** Estas piezas también se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas.
4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
5. Coloque las rejillas en las cestas para freír correctamente.


# GUÍA DE CONFIGURACIONES PREESTABLECIDAS



| CONFIGURACIONES PREESTABLECIDAS | TIEMPO PREDETERMINADO (MIN) | TEMPERATURA PREDETERMINADA (°F) | RECORDATORIO DE AGITACIÓN/ GIRO |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
|                                 | 20 (1-60)                   | 400 (170-400)                   |                                 |
|                                 | 25 (1-120)                  | 320 (170-400)                   |                                 |
|                                 | 12 (1-60)                   | 400 (400)                       | ✓                               |
|                                 | 22 (1-60)                   | 400 (170-400)                   | ✓                               |
|                                 | 480 (30-960)                | 130 (90-170)                    |                                 |
|                                 | 15 (1-60)                   | 360 (170-400)                   | ✓                               |
|                                 | 18 (1-60)                   | 400 (170-400)                   | ✓                               |
|                                 | 20 (1-60)                   | 140 (90-200)                    |                                 |
|                                 | 30 (1-480)                  | 200 (150-200)                   |                                 |
|                                 | 3 (1-60)                    | 360 (170-400)                   |                                 |
|                                 | 15 (1-60)                   | 300 (170-400)                   |                                 |
|                                 | 30 (1-120)                  | 400 (170-400)                   | ✓                               |
|                                 | 10 (1-60)                   | 320 (170-400)                   | ✓                               |

# CÓMO USAR SU FREIDORA DUAL

**Nota:** Cuando utilice la freidora de aire por primera vez, es posible que se emita un poco de humo u olor. Si esto sucede, asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del electrodoméstico.

1. Enchufe el cable de alimentación en la toma corriente de la pared. El electrodoméstico emitirá un pitido, la luz de encendido se iluminará y la freidora de aire estará en modo de espera. Presione el botón de  encendido para encender la freidora de aire.

**Nota:** Debe seleccionar 1 o 2 antes de seleccionar la configuración preestablecida de cocción o establecer el tiempo y la temperatura. Las cestas para freír con aire se pueden utilizar de forma individual o simultánea.

## UNA CESTA, UNA COMIDA


1. Para usar la cesta 1 o 2 individualmente, presione **①** o **②** en el panel de control. Una vez seleccionado, el número **①** parpadeará indicando que se puede seleccionar la configuración preestablecida de cocción y se puede configurar el tiempo y la temperatura.

**Nota:** **①** parpadeará por unos segundos. Si el **①** deja de parpadear antes de realizar la selección, asegúrese de presionarlo nuevamente para seleccionar la configuración preestablecida antes de configurar la hora y la temperatura.

2. Seleccione la configuración preestablecida deseada. De acuerdo con su selección, la temperatura y el tiempo de cocción se establecerán automáticamente en los valores predeterminados.


3. Para cambiar la temperatura de cocción preestablecida, presione el botón **Temperatura +/-**.

4. Para cambiar el tiempo de cocción preestablecido, presione el botón **tiempo +/-**.

5. Una vez configurados la cocción preestablecida, la temperatura y el tiempo de cocción (si es necesario), presione el botón de Inicio . El botón dejará de parpadear y la unidad emitirá un pitido. Luego, su Freidora de aire comenzará el proceso de cocción.

**Nota:** Las configuraciones preestablecidas con recordatorios para sacudir y girar emitirán un pitido 3 veces a la mitad del tiempo de cocción para avisar cuándo sacudir o girar la comida.

6. Durante la cocción, puede configurar el tiempo y la temperatura. Primero presione **①** o **②** para seleccionar la cesta deseada, luego presione los botones **+/-** asociados con el tiempo o la temperatura.

7. Una vez que se completa la cocción, la unidad emitirá un pitido 5 veces antes de que se apague la pantalla. El botón de encendido rojo  volverá a encenderse hasta que la unidad esté desenchufada.

8. Tire de la cesta usando el asa de fácil agarre para verificar que esté lista. Para ajustar el tiempo y la temperatura, primero presione **①** o **②** para seleccionar la cesta deseada, luego presione los botones **+/-** asociados con el tiempo o la temperatura.

**Nota:** Puede controlar el progreso del ciclo medio con tan solo sacar la cesta de la freidora de aire.

9. Con unas pinzas de cocina, vacíe el contenido de la bandeja en un bol o en un plato.

## DOS CESTAS, DOS COMIDAS


1. Para cocinar dos comidas en el mismo momento, presione **①** en el panel de control. Una vez seleccionado, el número **①** parpadeará indicando que se puede seleccionar la configuración preestablecida de cocción y se puede configurar el tiempo y la temperatura.

2. Seleccione la configuración preestablecida deseada. De acuerdo con su selección, la temperatura y el tiempo de cocción se establecerán automáticamente en los valores predeterminados.

3. Para cambiar la temperatura de cocción preestablecida, presione el botón **Temperatura +/-**.


4. Para cambiar el tiempo de cocción preestablecido, presione el botón **tiempo +/-**.

5. Luego presione **②** en el panel de control. Una vez seleccionado, el número **②** parpadeará indicando que se puede seleccionar la configuración preestablecida de cocción y se puede configurar el tiempo y la temperatura.

6. Seleccione la configuración preestablecida deseada. De acuerdo con su selección, la temperatura y el tiempo de cocción se establecerán automáticamente en los valores predeterminados.
7. Para cambiar la temperatura de cocción preestablecida, presione el botón **Temperatura +/-**.
8. Para cambiar el tiempo de cocción preestablecido, presione el botón **Tiempo +/-**.
9. Una vez colocadas ambas cestas, presione el botón de inicio **▶||**.
10. Las configuraciones preestablecidas con recordatorios para sacudir y girar emitirán un pitido 3 veces a la mitad del tiempo de cocción para avisar cuándo sacudir o girar la comida.
11. Una vez que se completa el ciclo de cocción, tire de las cestas usando el asa de fácil agarre para verificar que la comida esté lista. Si desea un acabado más crujiente, tan solo deslice la cesta para freír con aire nuevamente dentro de la unidad y cocine por unos minutos más.
12. Para agregar tiempo adicional, presione la configuración preestablecida de freír con aire , luego presione el botón **Tiempo +/-** para establecer el tiempo deseado.


### ACABADO SYNC

El acabado Sync se puede usar para cocinar dos alimentos de dos maneras y hacer que se hagan al mismo tiempo programando cada cesta.

1. Coloque la comida en las cestas.
2. Presione el botón  **SYNC FINISH**. El botón parpadeará.
3. Para programar la cesta 1, presione **①** y luego seleccione la configuración preestablecida deseada.  
Ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario.
4. Para programar la cesta 2, presione **②** y luego seleccione la configuración deseada.  
Ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario.
5. Presione el botón de Inicio **▶||** para comenzar a cocinar.
6. A mitad del tiempo de cocción establecido, la unidad emitirá un pitido 3 veces para recordarle que gire o sacuda la comida si lo desea.

### COCCIÓN DUAL

La Cocción dual se puede usar para cocinar dos alimentos en dos cestas de la misma manera.

1. Coloque la comida en las cestas.
2. Pulse el botón **DUAL COOK** . El botón parpadeará.
3. Pulse **①** o **②** luego seleccione la preselección deseada; establezca el tiempo y la temperatura si es necesario.
4. Pulse el botón de Inicio **▶||** para empezar a cocinar.
5. La segunda cesta reflejará automáticamente la establecida.
6. Si utiliza una configuración preestablecida con batido o recordatorio de giro, la unidad emitirá un pitido 3 veces a la mitad del temporizador de cocción para recordarle que debe girar o sacudir la comida si es necesario.

## CÓMO LIMPIAR SU FREIDORA DE AIRE DUAL

Limpie la freidora de aire después de cada uso. La rejilla y la cesta para freír están recubiertas con una capa antiadherente Diamond Shield™ sin PFOA/PFOS para una mayor durabilidad y fácil limpieza. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el recubrimiento.

1. Desconecte la unidad de la toma de corriente de la pared.
2. Deje que la unidad se enfríe.
3. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

4. Lave las rejillas y las cestas para freír con aire con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien.

**Nota:** Estas piezas también se pueden lavar en la rejilla superior del lavavajillas.

5. Limpie el elemento de calor con agua jabonosa caliente y un cepillo limpio para eliminar el residuo de alimentos.

**Consejo:** si el residuo de alimentos se adhirió a la rejilla o al fondo de la cesta, llene la cesta de la freidora con agua caliente y jabón. Coloque la rejilla en la cesta y déjela en remojo durante aproximadamente 10 minutos.

**Este electrodoméstico no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio más allá del descrito en la Sección de limpieza debe realizarlo únicamente un Representante de servicio autorizado. Ver garantía disponible en línea.**

## CONSEJOS ÚTILES

### Consejos:

- Por lo general, Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los alimentos más grandes.
- Sacudir los alimentos más pequeños a la mitad del tiempo de cocción mejora el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de manera despareja.
- Cubra ligeramente las papas frescas con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
- No fría al aire ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- Para un resultado óptimo, recomendamos freír al aire hasta 500 gramos (16 oz) de papas fritas a la vez.
- Use masa precocida para preparar bocadillos rellenos rápida y fácilmente. La masa precocida también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- La freidora de aire también se puede utilizar para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, tan solo presione la configuración preestablecida **recalentar**. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla, luego parpadeará para mostrar el tiempo preestablecido. El tiempo y la temperatura preestablecidos se pueden ajustar presionando los botones +/- asociados con el tiempo o la temperatura.

**PAPAS FRITAS HECHAS EN CASA:** para obtener los mejores resultados, se recomiendan las papas fritas precocidas al horno. Si quiere hacer papas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

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

**Nota:** Para evitar que los excesos de aceite se acumulen en el fondo de la bandeja de la freidora, no incline el recipiente para verter todos los bastones en la bandeja a la vez.

5. Fría los bastones de papa de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en la Guía de temperatura a continuación.


## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema   | Posible causa   | Solución  |
|--|---|---|
| La freidora de aire no funciona.                                     | El electrodoméstico no se puede enchufar.   | Enchufe el cable de alimentación en la toma corriente de la pared.  |
| La comida no está completamente cocida.                              | La cantidad de comida en la cesta es demasiada.                                   | Coloque menos comida en la cesta de la freidora. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. También puede intentar agregar tiempo de cocción adicional.                      |
| Los ingredientes se fríen de manera uniforme en la freidora de aire. | Algunos tipos de ingredientes deben sacudirse a la mitad de su tiempo de cocción. | Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o cruzados entre sí (p. ej., papas fritas) deben sacudirse a la mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Configuración"). |
| La cesta no se puede deslizar correctamente dentro de la freidora.   | Hay demasiada comida en las cestas de la freidora.                                | No llene en exceso las cestas de la freidora.   |
| Sale humo blanco de la freidora.                                     | Está preparando ingredientes grasos.  | Tenga en cuenta que la temperatura está bien controlada para estar por debajo de 355°F, cuando fríe ingredientes grasos en la freidora de aire.   |

# GUÍA DE TEMPERATURA

## Tiempos y temperaturas de cocción preestablecidos

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

1. Para precalentar la freidora, presione el botón de precalentamiento.
2. La temperatura y el tiempo se configurarán automáticamente a los valores predeterminados.
3. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla, luego parpadeará para mostrar la hora predeterminada.
4. El tiempo y la temperatura preestablecidos se pueden ajustar presionando los botones +/- asociados con el tiempo o la temperatura.
5. Presione el botón de inicio . El botón parpadeará y sonará una alerta audible que indica que el ciclo de precalentamiento comenzó.
6. Una vez que se completa este ciclo, la freidora se apagará.
7. Presione el botón de encendido para apagar el aparato, luego seleccione la función de cocción deseada.

|  | Tiempo (min.) | Temperatura | Sacudir | Información adicional |
|--|---------------|-------------|---------|-----------------------|
|--|---------------|-------------|---------|-----------------------|

### Papas y papas fritas

|  |       |                 |         |                                 |
|--|-------|-----------------|---------|---------------------------------|
| Papas fritas congeladas delgadas       | 12-16 | 400 °F / 200 °C | Sacudir |                                 |
| Papas fritas congeladas gruesas        | 12-20 | 400 °F / 200 °C | Sacudir |                                 |
| Papas fritas hechas en casa (8 x 8 mm) | 18-25 | 350 °F / 180 °C | Sacudir | agregar 1/2 cucharada de aceite |
| Gajos de papas hechos en casa          | 18-22 | 350 °F / 180 °C | Sacudir | agregar 1/2 cucharada de aceite |
| Cubos de papas hechos en casa          | 12-18 | 400 °F / 200 °C | Sacudir | agregar 1/2 cucharada de aceite |
| Rösti                                  | 15-18 | 350 °F / 180 °C |         |                                 |
| Gratinado de papas                     | 18-22 | 350 °F / 180 °C |         |                                 |

### Carnes de res y de ave

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



## Bocadillos

|  |        |                 |         |  |
|--|--------|-----------------|---------|--|
| Rollos primavera                       | 8-10   | 400 °F / 200 °C | Sacudir |  |
| Nuggets de pollo congelados            | 6 - 10 | 400 °F / 200 °C | Sacudir |  |
| Bastones de pescado congelados         | 6 - 10 | 400 °F / 200 °C |         |  |
| Bastones de queso empanados congelados | 10     | 400 °F / 200 °C |         |  |
| Vegetales rellenos                     | 10     | 325 °F / 160 °C |         |  |

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

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





