

BLACK+DECKER®

PURIFRY™ FREIDORA DE AIRE DE DOBLE CESTA PURIFRY™ DUAL BASKET AIR FRYER

manual de uso y cuidado
use and care manual



Serie AFBD92
AFBD92 Series

Gracias por su compra! Thank you for your purchase!



**Regístrese en línea en
Register online at**

www.prodprotect.com/blackanddecker



Evalúe su producto en
www.blackanddeckerhogar.com

Rate and review your products at
www.blackanddeckerappliances.com



**Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Share your pictures & stories with us online**



Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-465-6070 (EE.UU) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070 (US). Please do not return to the store.

TABLA DE CONTENIDOS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	4
Piezas y accesorios	8
Uso del panel de control	9
Instrucciones de uso	11
Guías de cocción generales	15
Limpieza y almacenamiento	17
Resolución de problemas	18
Preguntas frecuentes	19

¡Evite Lesiones! - Lea Cuidadosamente Todas Las Instrucciones ¡Antes De Utilizar!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones sobre el uso del aparato.
- Todo electrodoméstico utilizado cerca de los niños o por ellos mismos, requiere la supervisión directa de un adulto.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el artefacto.
- NO coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente ni dentro de un horno caliente.
- NO coloque el aparato sobre una estufa, aun cuando la estufa esté fría, ya que podría encender accidentalmente la estufa, provocando un incendio, dañando el aparato, su estufa y su hogar. 
- NO coloque ni utilice este aparato cerca del agua.
- Cuando cocine, NO coloque el aparato contra una pared ni a menos de 5 pulgadas de otros aparatos. NO coloque nada encima del aparato.
- Podría ocurrir un incendio si el aparato se cubre o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares cuando esté en uso. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- NO lo utilice al aire libre.
- NO coloque el aparato en ningún contenedor o espacio pequeño restringido mientras el aparato esté calentado o funcionando.
- SIEMPRE utilice el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, estable y no combustible con suficiente espacio para el flujo de aire
- Antes de utilizar su producto sobre cualquier superficie de mostrador, o cualquier otra superficie frágil, como una mesa de vidrio, CONSULTE CON EL FABRICANTE O INSTALADOR DEL MOSTRADOR para obtener recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos en sus superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie, colocando una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo contra el calor. Su fabricante o instalador puede recomendar que no se utilicen sartenes calientes, ollas o aparatos eléctricos directamente sobre el mostrador. Si no está seguro, coloque un salvamanteles o almohadilla resistente al calor debajo del aparato antes de utilizarlo.
- Seguridad eléctrica
- NO utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de presentar un fallo en su funcionamiento o haberse dañado o caído de manera alguna. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- Este aparato debe ser reparado SOLAMENTE por un representante de servicio autorizado. Comuníquese con el departamento de servicio al cliente, utilizando la información que se encuentra en la parte posterior de este manual.

- NUNCA sumerja la caja de la unidad principal en agua. Si el aparato se cae o sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. No introduzca la mano en líquidos para alcanzarlo si el aparato está enchufado y sumergido.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, NO isumerja el cable o los enchufes ni exponga los componentes eléctricos al agua u otros líquidos.
- NO enchufe el cable de alimentación ni opere los controles del aparato con las manos mojadas.
- Para desconectar, presione el botón de encendido para apagar el aparato y después retire el enchufe del tomacorriente.
- ASEGÚRESE de que el aparato esté enchufado a un tomacorriente independiente si ningún otro aparato enchufado en el mismo tomacorriente.
- MANTENGA tel cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté funcionando o en proceso de enfriamiento.
- NUNCA conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o sistema de control remoto por separado.
- NUNCA enchufe el aparato a un tomacorriente debajo de la
- Superficie donde se ha colocado el aparato.
- NO permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- NO limpie con estropajos metálicos. Pedacitos de metal podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Seguridad de funcionamiento
- Si el aparato emitiera humo negro, DESENCHÚFELO INMEDIATAMENTE y espere a que deje de emitir humo antes de manejarlo. Deje que el aparato se enfríe y limpie el exceso de aceite y grasa.
- Los aparatos de cocción deben colocarse sobre una superficie estable con las asas (si existen) posicionadas de manera que se evite los derrames de líquidos calientes.
- NUNCA opere el aparato sin supervisión.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones personales.
- Evite tocar las piezas móviles.
- DESENCHUFE el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. PERMITA que se enfríe por 30 minutos antes de manipularlo, instalarle o retirarles piezas, limpiarlo y almacenarlo.
- NO cubra las salidas de aire. El hacerlo, podría prevenir la cocción uniforme y sobrecalentar o dañar el aparato.
- Cuando el aparato está funcionando, el aire caliente y el vapor se escapan a través de la salida de aire caliente. MANTENGA SUS MANOS Y LA CARA a una distancia segura de la salida de aire caliente y MANTENGA la salida de aire libre de obstrucciones.
- Durante la cocción, el aparato alcanza una temperatura interna de unos cuantos cientos de grados Fahrenheit. Para evitar lesión personal, NUNCA coloque las manos dentro del aparato a menos que se haya enfriado completamente.
- Las superficies exteriores del aparato y los accesorios pueden calentarse durante el uso. USE GUANTES DE HORNO para manipular el aparato durante y después del uso, y para protegerse contra el vapor y aire caliente que salen cuando se abre el aparato.
- NO toque superficies calientes. Utilices asas o perillas.
- SE DEBE TOMAR EXTREMA PRECAUCIÓN al mover un aparato conteniendo aceite caliente u otros

- líquidos calientes o cuando retire accesorios o deseche la grasa caliente. Este aparato no está diseñado para freír alimentos sumergidos en aceite.
- Se debe ejercer extrema precaución cuando se utilizan recipientes de metal o vidrio.
 - NO se debe introducir alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio o utensilios e en el aparato, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica. NO llene en exceso el aparato.
 - NO almacene ningún material, que no sean los recomendados por el fabricante, en el aparato cuando no esté en uso.
 - NO coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico.
 - NUNCA vierta aceite en el aparato o sus accesorios. Esto podría resultar en incendio y lesiones personales.
 - NO utilice aerosoles para cocinar. Estos aerosoles se acumularán en los utensilios de cocina y serán difíciles de eliminar a la vez que reduce el rendimiento de la superficie antiadherente.
 - NO exponga el aparato a productos químicos corrosivos o vapores.
 - NO utilice utensilios afilados con el aparato. Estos pueden dañar su capa protectora antiadherente.
 - Este aparato es solo para uso doméstico. Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anulará y Empower Brands, LLC no será responsable por los daños. NO utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
 - Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control emoto.
 - Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
 - NUNCA coloque nada sobre las cestas mientras esté abierta..
 - NO deje las cestas abierta durante un período prolongado.
 - SIEMPRE asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar las cestas.
 - A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la superficie del aparato con papel de aluminio.
 - SIEMPRE cierre suavemente las cestas; NUNCA las cierre bruscamente. SIEMPRE utilice el asas para abrir y cerrar las cestas.
 - NUNCA utilice su aparato con las cestas abierta.
 - El aparato está equipado con un microinterruptor interno que apaga automáticamente el ventilador y el elemento de calentamiento al retirar las cestas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.
Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
3. Si un cable de extensión es utilizado:
 - a) La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual que la capacidad eléctrica nominal del electrodoméstico.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Este aparato debe utilizarse en un tomacorriente independiente. Si el tomacorriente está sobrecargado con otros electrodomésticos, su nuevo aparato podría no funcionar correctamente.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Este aparato cuenta con un dispositivo integrado que apaga automáticamente el aparato cuando el tiempo de cocción termina. Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón de encendido. El ventilador continuará funcionando durante 10 a 20 segundos para enfriar el aparato.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

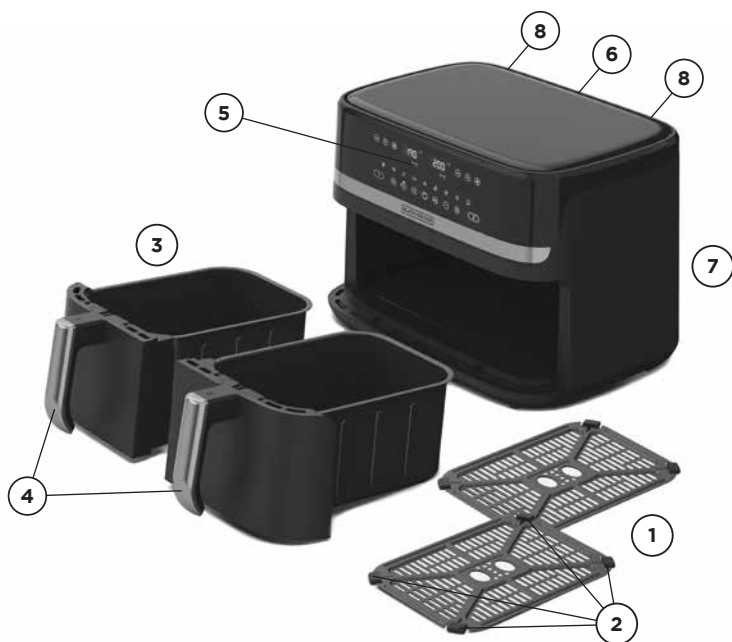
Si el sistema de control de temperatura interior fallara, el sistema de protección contra sobrecalentamiento se activará y el aparato dejará de funcionar. Si esto sucediera, desenchufe el aparato y comuníquese con el Servicio de atención al cliente utilizando la información que se encuentra en la parte posterior de esta guía.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS

Este aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos. Si se maneja adecuadamente y de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, el aparato es seguro para utilizar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

Nota: Presione el botón de Encendido en cualquier momento para restablecer la unidad a la posición inicial.

PIEZAS Y ACCESORIOS



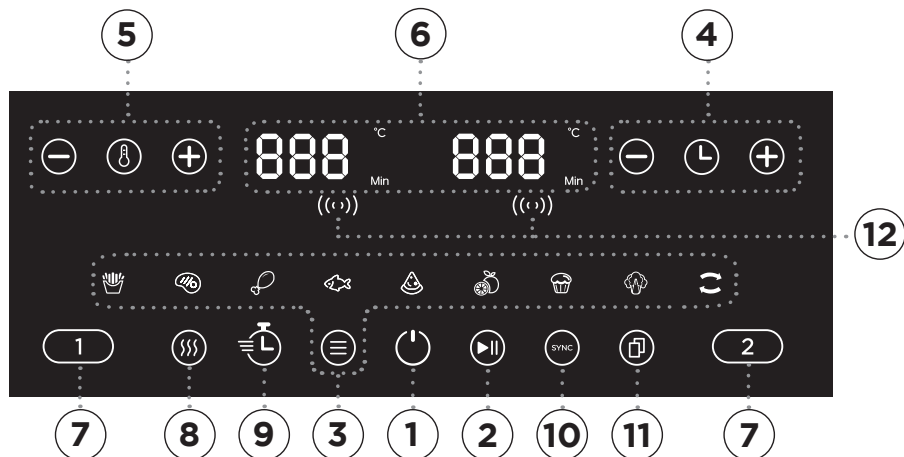
- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Bandejas para freír | 5. Panel de control |
| 2. Protectores de silicona* | 6. Entrada de aire |
| 3. Cesta | 7. Caja de la unidad principal |
| 4. Asa | 8. Salida de aire caliente |

NOTA: Desempaquee el contenido del paquete. El contenido varía por modelo. Antes de utilizar, retire toda capa protectora transparente o azul sobre los componentes.

*No retire los protectores.

IMPORTANTE: Asegúrese de que su aparato ha sido enviado con los componentes que ordenó (algunos accesorios pueden venderse por separado). Revise todo cuidadosamente antes de utilizar. Si falta alguna pieza o está dañada, no utilice este producto. Comuníquese con Empower Brands, LLC utilizando el número de servicio al cliente que se le proporciona.

USO DEL PANEL DE CONTROL



PARA COMENZAR: Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente. La pantalla led digital se iluminará y una serie de guiones (luces circulando) aparecerán.

1. Botón de encendido:

Una vez que las cestas y las bandejas para freír estén colocadas correctamente en la caja de la unidad principal, la pantalla se iluminará y el botón de encendido parpadeará durante 10 segundos. Al presionar el botón de encendido una vez, se encenderá el electrodoméstico y se configurará a una temperatura de cocción predeterminada de 180° C / 360 ° F y un tiempo de 15 minutos. Elija la cesta 1 ó 2 como configuración por defecto. Al presionar nuevamente el botón de encendido, se apagará el aparato.

2. Botón reproducir/pausa: Presione el botón de reproducción / pausa para iniciar el proceso de cocción. Presione el botón de reproducción / pausa durante el ciclo de cocción para pausar el proceso de cocción.

3. Funciones de cocción predeterminadas:

Presione los botones de las funciones de cocción predeterminadas para elegir de hasta diez funciones de cocción predeterminadas (las funciones predeterminadas varían por modelo). Consulte la tabla de ajustes predeterminados para los tiempos de cocción y las temperaturas asociadas con cada función predeterminada. Las luces circulando (guiones) en el panel de control se iluminarán cuando el ciclo de cocción comience y se mantendrán iluminadas por 10 segundos después que el ciclo de cocción termine. Cuando termine la cocción, el temporizador emitirá un bip.

4. Botones de control de tiempo:

Presione los botones + y - para aumentar o reducir el tiempo de cocción 1 minuto a la vez (30 minutos a la vez para la función de deshidratar). Mantenga presionado un botón para cambiar rápidamente el tiempo de cocción.

La escala de control de tiempo: 1-60 minutos
La escala de control de tiempo para deshidratar: 1-15 horas

5. Botones de control de temperatura:

Presione los botones + y - para aumentar o reducir la temperatura de cocción 5° C a la vez. Mantenga presionado un botón para cambiar rápidamente la temperatura.
La escala de control de temperatura:
40°C-200°C / 80° F-400° F
La escala para deshidratar:
40°C-80°C / 90° F-170° F

6. Pantalla de tiempo y temperatura:

Esta pantalla se mantendrá al tanto de la temperatura y el tiempo de cocción restante.

7. Botones para elegir la cesta:

Elija la cesta 1 ó 2.

8. Botón para mantener caliente los alimentos:

Utilizado para elegir el modo de mantener caliente.

9. Botón de demora:

Utilizado para ajustar un tiempo de demora antes de iniciar la cocción.

10. Botón Sync:

Sincroniza los tiempos de cocción para asegurar que ambas cestas terminen a la misma vez.

11. Botón Match (igualar):

Hace coincidir los ajustes de la cesta 2 a los elegidos para la cesta 1.

12. Indicadores de la función Shake (agitar):

Indica cuando es tiempo para agitar los alimentos antes de continuar la cocción.

Tabla preestablecida

Una vez que esté familiarizado con el aparato, es posible que desee experimentar con sus propias recetas. Simplemente elija el tiempo y la temperatura que se adapten a sus gustos personales.

Predeterminado	Temperatura	Tiempo
Por defecto	180° C	15 minutos.
 Papas fritas	200° C	28 minutos.
 Vegetal	190° C	12 minutos.
 Hornear	160° C	30 minutos
 Pescado	195° C	15 minutos
 Pizza	190° C	8 minutos
 Pollo	190° C	25 minutos
 Asar	200° C	12 minutos
 Recalentar	175° C	12 minutos
 Deshidratar	60° C	2 horas

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar por primera vez

1. Lea todo el material, etiquetas adhesivas de advertencia y etiquetas.
2. Retire todos los materiales de empaque, adhesivos y etiquetas del aparato.
3. Vaya a www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
4. Antes del uso inicial, limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un detergente suave. Lave a mano todos los accesorios de cocina.
5. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor o utilice protección contra el calor debajo del aparato. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes y materiales combustibles. No lo coloque sobre una estufa.
6. Antes de cocinar los alimentos, precaliente el aparato durante unos minutos para permitir que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Limpie el aparato con agua caliente y jabón y un paño después de este ciclo de quemado.

Modos de cocción

Su freidora de aire utiliza aire caliente y calor para cocinar y puede utilizarse de varias maneras:

1. Modo de cesta individual.
2. Modo de doble cesta, cocinando a los mismo tiempos y temperaturas – Modo Match (igualar).
3. Modo de doble cesta, cocinando a tiempos y temperaturas diferentes – Modo Sync (sincronizar). Además, cuenta con funciones como inicio demorado y modo de mantener caliente.

Cómo insertar las bandejas para freír

1. Incline las bandejas para freír y colóquelas en las cestas. (Fig. a).
 2. Deslice las cestas dentro del aparato. Si las bandejas está colocada correctamente, escuchará un clic cuando cae en su lugar.
- NOTA:** Este aparato cocina con aire caliente. No llene las cestas con aceite ni grasa para freír.

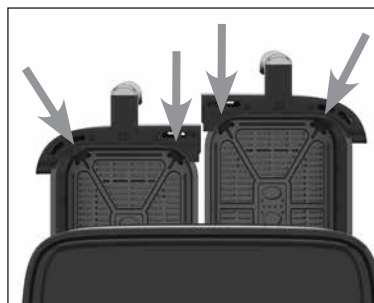


Fig. a

Ajuste del tiempo de cocción o la temperatura

1. Seleccione la cesta que desea utilizar para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción presionando los botones **1** o **2**.
2. Para ajustar la temperatura, presione el botón **TEMP** y luego utilice los botones **+** y **-** para aumentar o reducir la temperatura de cocción según lo desee.
3. Para ajustar el tiempo de cocción, presione el botón **TIME** y luego presione los botones **+** y **-** para aumentar o reducir el tiempo de cocción según lo desee.

Modo de cesta individual

1. Saque la cesta que desee utilizar y coloque los alimentos deseados en la cesta de cocción. No llene demasiado la cesta para dejar espacio para que el aire caliente circule entre las piezas de alimentos.
2. Deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora de aire, asegurándose de que encaje en su lugar y descansa contra el cuerpo de la freidora de aire.
3. Enchufe la freidora de aire y presione el botón de encendido (). La freidora emite un bip y los iconos de las funciones se iluminarán.
4. Presione () para elegir la cesta 1. La temperatura y el tiempo de cocción configurados por defecto parpadearán y las funciones predeterminadas se iluminarán.
5. Elija la función predeterminada deseada, presionando el botón del menú () hasta que se ilumine el icono de la función predeterminada deseada.
6. Ajuste el tiempo o la temperatura de cocción según sea necesario (ver la sección Ajuste del tiempo o la temperatura de cocción).
7. Presione () para iniciar la cocción. Para pausar la cocción en cualquier momento, presione el botón (). Presione () para detener la cocción o apagar el aparato.
8. Una vez que el tiempo de cocción haya terminado, el temporizador emitirá un bip y la unidad se apagará.
9. Deslice la cesta fuera de la unidad y compruebe que los alimentos estén cocinados.
10. Coloque la cesta sobre una almohadilla aislante.

Notas

- Puede remover cualquiera de las dos cestas en cualquier momento durante la cocción (para revolver, vuelva a acomodar o agitar los alimentos según lo desee). La cocción se pausará y luego resumirá cuando la cesta esté colocada en posición.
- Para retirar los alimentos de la cesta, recomendamos utilizar pinzas de cocina. No recomendamos inclinar la cesta boca abajo ya que los residuos de aceite gotearán hacia afuera.
- PRECAUCIÓN: Aceite caliente de los alimentos puede acumularse en el fondo de la cesta. Proceda con cuidado al remover la bandeja para freír de la cesta.
- Desenchufe el aparato cuando termine la cocción.
- Su freidora de aire pausará la cocción al remover la cesta.
- Su freidora de aire continuará cocinando cuando vuelve a colocar la cesta en posición y resumirá automáticamente el ciclo de cocción desde el punto en que se detuvo.

Aviso de agitar

Para asegurar una cocción uniforme, algunos alimentos requieren ser agitados o volteados durante la cocción. Algunas de las funciones predeterminadas incluyen un aviso. Su freidora de aire emitirá un bip y () aparecerá cuando el aviso esté activo. Remueva con cuidado la cesta y agítela suavemente o utilice pinzas de cocina para voltear los alimentos. Si el usuario no abre la cesta para agitar los alimentos, la unidad continuará cocinando.

Modo de doble cesta

Modo Match (igualar)– El modo igualar le permite utilizar ambas cesta para cocinar alimentos que utilizan el mismo preajuste o los mismos tiempos y temperaturas de cocción. Esta función copia los ajustes elegidos en la cesta 1 a la cesta 2.

1. Prepare y llene las cestas.
2. Siga los pasos para el modo de cesta individual.
3. Después de elegir la función predeterminada o ajustando manualmente el tiempo y la temperatura de cocción, presione el botón Match (). Ambas cestas serán elegidas para la misma función predeterminada.
4. Presione  para iniciar la cocción.

Modo Sync (sincronización) El modo de sincronización le permite ajustar cada cesta a una función predeterminada diferente o a un tiempo y una temperatura de cocción diferente. El modo de sincronización asegura que ambas cestas terminen de cocinar al mismo tiempo.

1. Prepare y llene las cestas. Coloque el ingrediente con el tiempo de cocción más largo en la cesta 1.
2. Presione  para elegir la cesta 1. La temperatura y el tiempo de cocción parpadearán y las funciones predeterminadas se iluminarán.
3. Seleccione la función predeterminada deseada, presionando el botón  hasta que el icono de la función predeterminada deseada se ilumine. Alternativamente, ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de cocción para la cesta 1.
4. Presione  para elegir la cesta 2.
5. Seleccione la función configurada por defecto o la función predeterminada deseada, presionando el botón  hasta que el icono de la función predeterminada se ilumine. Alternativamente, ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de cocción para la cesta 2.
6. Presione el botón Sync (). El botón de sincronización se iluminará.
7. Presione  para iniciar la cocción.
8. La cesta que requiere más tiempo de cocción comenzará primero y la otra cesta comenzará después para así terminar a la misma vez.

Función de demora de la cocción

La función de demora le permite ajustar un temporizador que demorará el inicio de la cocción. Cada cesta puede ajustarse a un tiempo de demora diferente. Usted puede programar el tiempo de demora de 10 hasta 900 minutos en intervalos de 10 minutos.

1. Prepare y programe la cesta 1 como se ha descrito anteriormente.
2. Después de elegir la función predeterminada o ajustar manualmente el tiempo y la temperatura de cocción, presione el botón de demora (). El botón de demora parpadeará y se elegirá una demora de 90 minutos.
3. Si desea ajustar el tiempo de demora, presione el control del temporizador  y los botones . Presionar los botones por corto tiempo aumentará el tiempo en intervalos de 10 minutos. Presionar los botones por más largo tiempo aumentará el tiempo en intervalos de 30 minutos.
4. Para utilizar solo una cesta, presione el botón  para iniciar la cocción.
5. Para utilizar ambas cestas, siga los pasos 1, 2 y 3 para ajustar el tiempo de demora para la cesta 2.
6. Presione  para iniciar la cocción.
7. El temporizador realizará un conteo regresivo en la pantalla y la cocción se iniciará cuando alcance cero.

Función de mantener caliente

La función de mantener caliente se puede utilizar para mantener caliente sus una vez terminada la cocción. El tiempo puede ajustarse de 1 a 60 minutos.

Una vez finalizada la cocción, elija la función de mantener caliente para cada cesta de la siguiente manera:

1. Presione  para elegir la cesta 1.
2. Presione el botón Keep Warm (mantener caliente) (). El botón se iluminará.
3. La función configurada por defecto de mantener caliente de 65° C / 150° F durante 15 minutos, será elegido.
4. Presione el botón time o temp para cambiar el tiempo. La temperatura permanecerá constante. La escala de la temperatura es de 60° C a 70° C / 140° F a 160° F.
5. Repita los pasos de más arriba para la segunda cesta (si la va a utilizar) presionando  para elegir la cesta 2.

Consejos

1. Los alimentos que son más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
2. Agitar los alimentos de tamaño más pequeño a mitad del proceso de cocción asegura que todas las piezas se frían uniformemente.
3. Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal sobre los alimentos empanizados para obtener un resultado más crujiente. Al añadir aceite, añada solo un poco, justo antes de cocinar y añada solo un poco sobre los alimentos empanizados.
4. Los bocadillos que normalmente se cocinan en el horno también se pueden cocinar en el aparato.
5. Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
6. Puede utilizar el aparato para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura y el tiempo de cocción de acuerdo al nivel de calentamiento que desea para sus alimentos.

GUÍA DE COCCIÓN GENERAL

NOTA: Tenga en cuenta que la información en esta tabla se debe utilizar como una guía. Los tiempos de cocción pueden variar. Dado que los ingredientes se diferencian en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes a utilizar para sus ingredientes.

Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento	Agitar o voltear	Rocíe con aceite
ALIMENTOS CONGELADOS						
Papas fritas*		400° F/200° C	22-28 minutos		✓	
Papas fritas de Camotes o batatas		400° F/200° C	20-22 minutos		✓	
Nuggets de pollo		400° F/200° C	14-16 minutos		✓	
POLLO						
Pechugas finitas empanizadas	6 oz	400° F/200° C	10-12 minutos	✓	✓	✓
Alas		400° F/200° C	25-30 minutos	✓	✓	
Pechuga de pollo	6 oz	400° F/200° C	8-10 minutos	✓		
CARNE DE RED						
Hamburguesas	6 oz	400° F/200° C	10-12 minutos	✓	✓	
Perros calientes	8 piezas	380° F/190° C	5-7 minutos	✓	✓	
Bistecs estilo NY strip	8 oz	400° F/200° C	10-12 minutos	✓	✓	
Albondigas, 1"	1.5 lb	380° F/190° C	10-15 minutos	✓	✓	
CERDO						
Chuletas de cerdo		400° F/200° C	12-15 minutos	✓	✓	
Salchichas		350° F/180° C	15-18 minutos	✓	✓	
PESCADO						
Filetes de salmón	6 oz	380° F/190° C	12-14 minutos	✓		
Camarones (16-20)	12 oz	380° F/190° C	10-12 minutos	✓	✓	

*La capacidad de papas fritas recomendada para cada cesta es de 28 onzas.

Alimento	Tamaño	Temperatura	Tiempo de cocción	Precalentamiento	Agitar o voltear	Rocíe con aceite
VEGETALES						
Espárragos	1 lb	380° F/190° C	8-10 minutos		✓	✓
Brócoli	8 oz	380° F/190° C	10-14 minutos		✓	✓
Mazorca de maíz	2 piezas	380° F/190° C	8-10 minutos		✓	✓
ALIMENTOS PREPARADOS						
Sándwich de queso a la plancha	1 pieza	380° F/190° C	6-8 minutos (voltear a mitad de cocción)	✓	✓	

Tabla de temperatura interna para carnes

Utilice esta tabla y un termómetro para asegurar que las carnes, las aves, los mariscos y otros alimentos cocinados alcancen una temperatura de cocción interna mínima que sea segura.

*Para máxima seguridad de los alimentos, el departamento de agricultura de los EE.UU. recomienda una temperatura de 165° F / 74° C para las aves; 160° F / 71° C para carne molida, cordero y cerdo; y 145° F / 63° C, con un período de reposo de 3 minutos para todos los otros tipos de carne de red, cordero y cerdo. También consulte las normas de seguridad para alimentos de la USDA (por sus siglas en inglés).

Alimento	Tipo	Temperatura Interna*
Carne de red y ternera	Molida	160° F (71° C)
	Bistecs, asados: término medio	145° F (63° C)
	Bistecs, asados: crudo	125° F (52° C)
Pollo y pavo	Pechugas	165° F (74° C)
	Molido, relleno	165° F (74° C)
	Aves enteras, muslos, contra muslos, alas	165° F (74° C)
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	145° F (63° C)
Cordero	Molido	160° F (71° C)
	Bistec, asados: término medio	140° F (60° C)
	Bistec, asados: crudo	130° F (55° C)
Cerdo	Chuletas, molido, costillas, asados	160° F (71° C)
	Jamón completamente cocinado	140° F (60° C)

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. Las cestas y las bandejas para freír contienen una capa con una superficie antiadherente especial. Nunca use materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies

1. Retire el cable de alimentación del tomacorriente y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y caliente y un detergente suave.
3. Limpie las cestas y las bandejas para freír con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. Las bandejas para freír es apta para el lavaplatos, pero es recomendado lavarla a mano. Para alimentos difíciles de quitar, sumérgala en agua caliente con jabón durante 10 minutos.
4. **NOTA:** Si los protectores de silicón necesitan limpieza, estos se pueden quitar y volver a colocar: Para quitar los protectores, localice el extremo tapado de los protectores y empuje el extremo tapado fuera de la bandeja para freír. Habrá algo de resistencia, pero siga empujando hasta que los protectores se deslicen fuera de la bandeja para freír. Para volver a conectar los protectores de silicón, deslice cada protector sobre la ranura de la bandeja para freír.
5. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y un paño o esponja no abrasiva.
6. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados con un cepillo de limpieza suave.
7. Limpie el aparato con un paño limpio y húmedo. Utilice un paño limpio y seco para secar el interior del aparato. No deje agua estancada dentro del aparato.
8. Si necesitara algún otro servicio, comuníquese con el departamento de servicio al cliente, utilizando la información de contacto que se encuentra en la parte posterior de este manual.

Almacenamiento

Coloque el aparato frío y seco en un lugar seco y limpio. No apile ningún objeto encima del aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
	El aparato está enchufado a un tomacorriente que está conectado a otros dispositivos	Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
	El aparato se encendió sin ajustar el tiempo y la temperatura de cocción.	Presione el botón de encendido. Seleccione un tiempo y la temperatura. Presione el botón reproducir y el ciclo de cocción comenzará.
	Es probable que haya apagado el aparato. Si presiona el botón de encendido cuando el aparato está cocinando, se activará el modo de apagado automático.	Presione el botón de encendido. Seleccione un tiempo y la temperatura. Presione el botón reproducir y el ciclo de cocción comenzará.
Los alimentos no están cocinados.	Una cesta está demasiado llena.	Utilice lotes más pequeños para freír de manera más uniforme.
	La temperatura está muy baja.	Aumente la temperatura y continúe cocinando.
Los alimentos no están fritos uniformemente.	Algunos alimentos necesitan agitarse durante el proceso de cocción.	Consulte la sección "Consejos" para obtener más información.
La cesta no se desliza correctamente dentro del aparato.	Una cesta está demasiado llena.	No llene la cesta por encima de la línea de nivel máximo.
	Una bandeja para freír no está colocada correctamente en una cesta.	Empuje suavemente la bandeja para freír dentro de la cesta hasta escuchar un clic.
Sale humo del aparato.	Se utilizó demasiada cantidad de aceite.	Limpie para eliminar el exceso de aceite.
	Una cesta tiene residuos de grasa del ciclo de cocción anterior.	Limpie las cestas después de cada uso.
Las papas fritas no se han frito uniformemente.	Las papas no están preparadas correctamente.	Consulte la receta para el tipo de papa y preparación.
	Las papas no están cortadas uniformemente.	Corte las papas más finas o cámbiele la forma..
	Hay demasiadas papas.	Separe las papas o cocine lotes más pequeños.
	Las papas no se enjuagaron adecuadamente durante la preparación..	Seque con una toalla de papel para eliminar el exceso de almidón..
Las papas no están crujientes.	Las papas crudas contienen demasiada agua.	Seque los palitos de papas adecuadamente antes de rociarles aceite.
		Corte los palitos más pequeños.
		Añada un poco más de aceite.
Error	E1 – Se rompió el circuito del sensor térmico.	Llame a servicio al cliente al 1-973-287-5129
	E2 – Corte circuito del sensor térmico.	

PREGUNTAS FRECUENTES

1. ¿Puedo preparar otros alimentos que no sean platos fritos con mi aparato?

Puede preparar una variedad de platos, que incluyen bistecs, chuletas, hamburguesas y productos horneados.

2. ¿El aparato es bueno para preparar o recalentar sopas y salsas?

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el aparato.

3. Es posible apagar el aparato en cualquier momento?

Presione el botón de encendido una vez o retire las cestas.

4. ¿Qué hago si el aparato se apaga durante la cocción?

Como característica de seguridad, el aparato tiene un dispositivo de apagado automático que evita daños por sobrecalentamiento. Retire las cestas y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Permita que el aparato se enfríe. Una vez que este frío, enchufe el cable de alimentación al tomacorriente. Reinicie con el botón de encendido.

5. ¿El aparato necesita tiempo para calentarse?

La mayoría de las recetas no requieren precalentamiento. Si está cocinando desde un comienzo frío y su receta requiere precalentamiento, añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.

6. ¿Puedo revisar los alimentos durante el proceso de cocción?

Puede retirar una cesta para revisar los alimentos en cualquier momento mientras el ciclo de cocción está en progreso. Durante este tiempo, puede agitar el contenido de la cesta, si es necesario, para asegurar una cocción uniforme.

7. ¿Es el aparato apto para el lavaplatos?

Solo las bandejas para freír es apta para el lavaplatos. El aparato en sí, el cual contiene el serpentín de calentamiento y los componentes electrónicos, nunca debe sumergirse en ningún tipo de líquido ni debe limpiarse con nada más que un paño caliente y húmedo o una esponja no abrasiva con un poco de detergente suave.

8. ¿Qué sucede si el aparato aún no funciona después de haber probado todas las sugerencias de solución de problemas?

Nunca intente una reparación en el hogar. Póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente y siga los procedimientos establecidos en el manual. De no hacerlo así, su garantía quedaría anulada.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	21
Parts & Accessories	25
Using the Control Panel	26
Instructions For Use	28
General Cooking Guidelines	32
Cleaning & Storage	34
Troubleshooting	35
Frequently Asked Questions	36

Prevent Injuries! – Carefully Read All Instructions Before Use!

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they are given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- DO NOT place your appliance on a cooktop, even if the cooktop is cool, because you could accidentally turn the cooktop on, causing a fire, damaging the appliance, your cooktop, and your home.
- DO NOT place or use this appliance near water.
- When cooking, DO NOT place the appliance against a wall or within 5 inches of other appliances. DO NOT place anything on top of the appliance.
- A fire may occur if this appliance is covered by or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT place the appliance in any container or small confined space while the appliance is heated or in operation.
- ALWAYS operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible with adequate space for airflow.
- Before using your appliance on any countertop surface or other fragile surface, such as a glass tabletop, CHECK WITH YOUR COUNTERTOP MANUFACTURER OR INSTALLER for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.
- DO NOT operate any appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- This appliance should be serviced ONLY by qualified service technicians. Contact Customer Service using the information located on the back of this manual.
- NEVER immerse the main unit housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug from electrical outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed.
- To protect against electrical shock, DO NOT immerse the cord or plugs, or expose the electrical components to water or other liquid.
- DO NOT plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.



- To disconnect, press the Power button to turn the appliance off and then remove the plug from the electrical outlet.
- **MAKE SURE** the appliance is properly plugged into a dedicated electrical outlet without any other appliances on the same outlet.
- **KEEP** the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or in the cooling down process.
- **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- **NEVER** plug the appliance into an outlet below the surface where the appliance is placed.
- **DO NOT** let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
- Should the appliance emit smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before handling the appliance. Allow the appliance to cool and wipe excess oil and grease from the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles (if any) positioned to avoid the spillage of hot liquids.
- **NEVER** operate the appliance unattended.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Avoid touching moving parts.
- **UNPLUG** the appliance from outlet when not in use and before cleaning. **ALLOW 30 minutes** to cool before handling, putting on or taking off parts, cleaning, or storing.
- **DO NOT** cover the air vents. Doing so will prevent even cooking and may overheat or damage the appliance.
- When in operation, hot air and steam are released through the Hot Air Outlet Vent. **KEEP YOUR HANDS AND FACE** at a safe distance from the Hot Air Outlet Vent and **KEEP** the Vent clear of obstructions.
- While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, **NEVER** place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
- The appliance's outer surfaces and accessories may become hot during use. **WEAR OVEN MITTS** when handling the appliance during and after use and to protect against hot steam and air released when opening the appliance.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- **EXTREME CAUTION MUST BE USED** when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids or when removing accessories or disposing of hot grease. This appliance is not intended for deep-frying foods.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Oversized foods, metal foil packages, or utensils **MUST NOT** be inserted in the appliance as they may involve a risk of fire or electric shock. **DO NOT** overfill the appliance.
- **DO NOT** store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this appliance when not in use.
- **DO NOT** place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- **NEVER** pour oil into the appliance or accessories. Fire and personal injury could result.
- **DO NOT** use aerosol cooking sprays. These sprays will build up on cookware and become difficult to remove while reducing the nonstick cooking performance.

- DO NOT expose the appliance to corrosive chemicals or vapors.
- DO NOT use sharp utensils with the appliance. These implements can damage the appliance's protective non-stick coating.
- This appliance is for home use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Empower Brands, LLC will not be held liable for damages. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
- NEVER rest anything on the baskets while they are open.
- DO NOT leave the baskets open for an extended period.
- ALWAYS ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the baskets.
- Do not cover any part of the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- ALWAYS close the baskets gently; NEVER slam the baskets closed. ALWAYS use the handles when opening and closing the baskets.
- NEVER operate the appliance with the baskets open.
- The appliance is equipped with an internal microswitch that automatically shuts down the fan and heating element when a basket is removed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V models only)

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.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please call our Customer Service Line listed in these instructions.

ELECTRIC POWER

This appliance should be operated on a dedicated electrical outlet. If the electrical outlet is overloaded with other appliances, your new appliance may not operate properly.

AUTOMATIC SHUT-OFF

The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut off the appliance when the cooking time has completed. You can manually switch off the appliance by pressing the Power Button. The fan will continue running for 10-20 seconds to cool down the appliance.

OVERHEATING PROTECTION

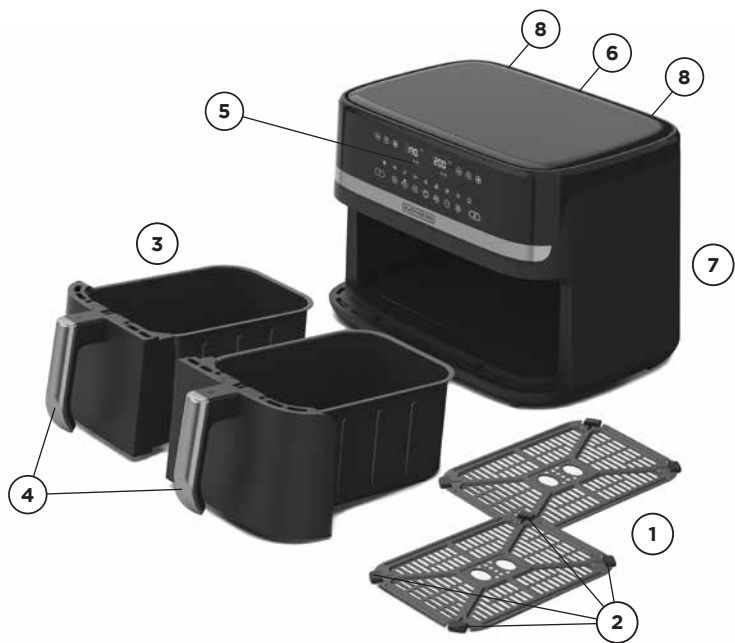
Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the appliance will not function. If this happens, unplug the appliance and contact Customer Service using the information in the back of this guide.

ELECTROMAGNETIC FIELDS

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in the user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Note: Press the Power button at any time to reset the unit to starting position.

PARTS & ACCESSORIES

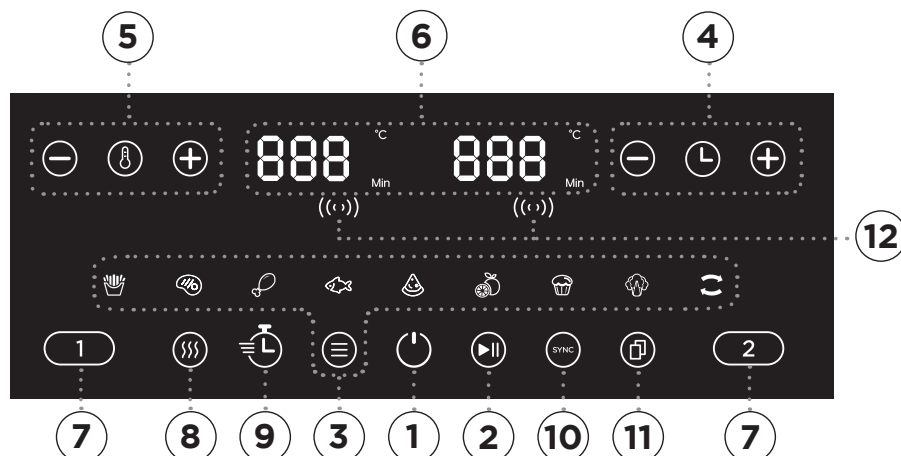


- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. Fry Trays | 5. Control Panel |
| 2. Silicone Bumpers* | 6. Air Inlet Vent |
| 3. Baskets | 7. Main Unit Housing |
| 4. Handles | 8. Hot Air Outlet Vent |

NOTE: Unpack all listed contents from the packaging. Contents vary by model. Please remove any clear or blue protective film on the components before use.
*Do not remove the bumpers.

IMPORTANT: Please make sure that your appliance has been shipped with the components that you ordered (some accessories may be sold separately). Check everything carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use this product. Contact Empower Brands, LLC using the customer service number provided.

USING THE CONTROL PANEL



TO START: Plug the Power Cord into the electrical outlet. The Digital LED Display will illuminate and a series of dashes (running lights) will display.

1. **Power Button:** Once the baskets and fry trays are properly placed in the main unit housing, the display will light up and the power button will flash for 10 seconds. Pressing the power button once will turn the appliance on and set the appliance to a default cooking temperature of 180° C / 360° F and time of 15 minutes. Select basket 1 or 2 as default. Pressing the power button again will turn the appliance off.
2. **Play/Pause Button:** Pressing the Play/Pause button will start the cooking process. Pressing the Play/Pause button during the cooking cycle will pause the cooking process.
3. **Menu Button/Cooking Presets:** Press the menu button to choose from up to 9 cooking presets (presets vary by model). See the Preset Chart for the cooking times and temperatures associated with each preset. The running lights on the control panel will illuminate when the cooking cycle begins and will stay illuminated for up to 10 seconds after the cooking cycle is complete. When cooking is finished, the timer will beep once.
4. **Timer Control Button:** The + and – buttons enable you to increase or decrease cooking time 1 minute at a time (30 minutes at a time for Dehydrate). Keeping a button held down will rapidly change the time. Time control range: 1–60 minutes
Dehydrate time control range: 1–15 hours
5. **Temperature Control Buttons:**
The + and – buttons enable you to increase or decrease cooking temperature 10° F at a time. Keeping a button held down will rapidly change the temperature.
Temperature control range:
40°C–200°C / 80° F–400° F
Dehydrate temperature control range:
40°C–80°C / 90° F–170° F
6. **Time and Temperature Display:** This display will keep track of the temperature and remaining cook time.
7. **Basket Selection Buttons:**
Selects basket 1 or 2.
8. **Keep Warm Button:**
Used to select the Keep Warm mode.
9. **Delay Button:**
Used to set a delay time before cooking starts.
10. **Sync Button:**
Synchronizes the cooking times to ensure that both baskets finish at the same time.
11. **Match Button:**
Matches basket 2 settings to those selected for basket 1.
12. **Shake Indicators:**
Indicate when it is time to shake the food before continuing to cook.

Preset Chart

Once you are familiar with the appliance, you may want to experiment with your own recipes. Simply choose the time and temperature that suits your personal taste.

Preset	Temperature	Time
Default	360° F	15 mins.
 French Fry	400° F	28 mins.
 Vegetable	380° F	12 mins.
 Bake	320° F	30 mins.
 Fish	390° F	15 mins.
 Pizza	380° F	8 mins.
 Chicken	380° F	25 mins.
 Steak	400° F	12 mins.
 Reheat	350° F	12 mins.
 Dehydrate	120° F	2 hrs.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials, stickers, and labels from the appliance.
3. Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
4. Before initial use, wipe the inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Handwash all cooking accessories.
5. Place appliance on a heat-resistant surface or use heat protection. Do not place the appliance on a surface that is not heat resistant. Ensure that the appliance is used in an area with adequate air circulation. Do not place on the stove top.
6. Before cooking food, preheat the appliance for a few minutes to allow the appliance to burn off the manufacturer's protective coating of oil. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-in cycle.

Cooking Modes

Your air fryer uses hot air and heat for cooking and can be used several ways:

1. Single basket mode.
2. Dual basket mode cooking at the same times and temperatures - Match Mode.
3. Dual basket mode cooking at different times and temperatures - Sync Mode. It also has features such as delay start and keep warm modes.

Inserting the Fry Trays

1. Tilt the fry trays and place in the baskets (Fig. a).
2. Slide the baskets into the appliance. If the baskets are placed properly, they will click into place.

NOTE: This appliance cooks using hot air. Do not fill the baskets with oil or frying fat.

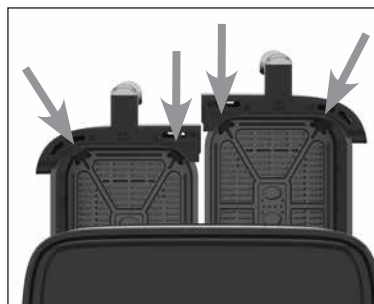


Fig. a

Adjusting the cooking time or the temperature

1. Select which basket you want to adjust the time and temperature for by pressing the (1) or (2) buttons.
2. To adjust the temperature, tap the (ⓘ) button and then use the (+) and (-) buttons to increase or decrease the cooking temperature as desired.
3. To adjust the cooking time, tap the (⌚) button and then tap the (+) and (-) buttons to increase or decrease the cooking time as desired.

Single Basket Mode

1. Pull the basket out you want to use and place desired food into the cooking basket. Do not overfill the basket to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
2. Slide the basket back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush within your air fryer body.
3. Plug in your air fryer and press the power button (). It will beep and the function icons will illuminate.
4. Press () to select basket 1. It will flash the default temperature and time and the preset functions will light up.
5. Select the desired preset function by pressing the menu button () until the desired preset icon is lit.
6. Make any adjustments to the cooking time or temperature as required (see Adjusting the cooking time or the temperature).
7. Press () to start cooking. To pause cooking at any time tap the () button. Press () to stop the cooking or switch off.
8. Once the cooking time has elapsed, the timer will beep and the unit will switch off.
9. Slide the basket out of the body and check that the food is cooked.
10. Place the basket on an insulated mat.

Notes

- You can remove either basket at any time during cooking (to stir, rearrange or shake food as desired). Cooking will pause and then resume once the basket is replaced.
- To remove food from the basket, we recommend using tongs. We do not recommend tipping the basket upside down as oil residue will drip out.
- CAUTION: Hot oil from the ingredients may gather at the bottom of the basket. Be careful when removing the crisping plate from the basket.
- Unplug the appliance when cooking is complete.
- Your air fryer will pause cooking when you remove the basket.
- Your air fryer will continue cooking when you replace the basket in to the body and will automatically resume the cooking cycle from where it stopped.

Shake Reminder

To ensure even cooking, some foods require shaking or turning during cooking. Some of the built in presets include a reminder. Your air fryer will beep and () will be displayed when the reminder is active. Carefully remove the basket and gently shake it, or use tongs to turn the food. If the user doesn't open to shake the food, the unit will continue cooking.

Dual Basket Mode

Match Mode - The match mode allows you to use both baskets to cook items that use the same preset, or the same timings and temperatures. This function copies the settings you make to basket 1 to basket 2.

1. Prepare and fill the baskets.
2. Follow the steps for Single Basket Mode.
3. After selecting the preset function or manually setting the cooking time and temperature, press the Match button (). Both baskets will be selected to same preset function.
4. Press  to start cooking.

Sync Mode - The sync mode allows you to set each basket to a different preset function or to a different time and temperature. Sync mode ensures that both baskets will finish cooking at the same time.

1. Prepare and fill the baskets. Place the ingredient with the longest cooking time into basket 1.
2. Press  to select basket 1. It will flash the default temperature and time and the preset functions will light up.
3. Select the desired preset function by pressing the  button until the desired preset icon is lit. Alternatively, manually adjust the time and temperature for basket 1.
4. Press  to select basket 2.
5. Select the default function or desired preset function by pressing the  button until the desired preset icon is lit. Alternatively, manually adjust the time and temperature for basket 2.
6. Press the Sync button (). The sync button will light up.
7. Press  to start cooking.
8. The basket with more cooking time will start first and the other basket will start later so they finish at the same time.

Delay Cooking

The delay function allows you to set a timer which will delay the start of cooking. Each basket can have a different delay time set. You can program the delay from 10 to 900 minutes by 10 minute steps.

1. Set up and program basket 1 as previously described.
2. After selecting the preset or manually setting the time and temperature, press the delay button (). The delay button will flash and a 90 minute delay will be displayed.
3. If you want to adjust the delay time, press the timer control  and  buttons. Short presses of the buttons will increase the time in 10 minute steps. Longer presses will increase the time in 30 minute steps.
4. If you are only using one basket, press the  button to start cooking.
5. If you are using both baskets, follow steps 1, 2 and 3 to set the delay time for basket 2.
6. Press  to start cooking.
7. The timer will count down on the display and cooking will start when it reaches zero.

Keep Warm Function

The keep warm function can be used to keep your food warm after cooking has finished. The time can be adjusted from 1 to 60 minutes.

After cooking has finished, select the keep warm function for each basket as follows:

1. Press **1** to select basket 1.
2. Press the keep warm button (). The button will light up.
3. The default keep warm setting of 65° C / 150° F for 15 minutes will be selected.
4. Press time or temp to change the time. The temperature will remain constant. The temperature ranges from 60° C to 70° C / 140° F to 160° F.
5. Repeat the above steps for the second basket (if using) by pressing **2** to select basket 2.

Tips

1. Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger foods.
2. Shaking smaller-sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are fried evenly.
3. Adding a bit of vegetable oil to breaded items is suggested for a crispier result. When adding oil, do so just before cooking and add only a small amount onto the breaded items.
4. Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
5. Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
6. You can use the appliance to reheat foods. Simply set the temperature and time to however warm you want your food.

GENERAL COOKING GUIDELINES

NOTE: Keep in mind that these settings are guidelines. Since ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

Food Item	Size	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
FROZEN FOOD						
French fries*		400° F/200° C	22-28 min		✓	
Sweet potato fries		400° F/200° C	20-22 min		✓	
Chicken nuggets		400° F/200° C	14-16 min		✓	
CHICKEN						
Breaded cutlets	6 oz	400° F/200° C	10-12 min	✓	✓	✓
Wings		400° F/200° C	25-30 min	✓	✓	
Chicken breast	6 oz	400° F/200° C	8-10 min	✓		
BEEF						
Burgers	6 oz	400° F/200° C	10-12 min	✓	✓	
Hot dogs	8 pc	380° F/190° C	5-7 min	✓	✓	
NY strip steaks	8 oz	400° F/200° C	10-12 min	✓	✓	
Meatballs, 1 inch	1.5 lb	380° F/190° C	10-15 min	✓	✓	
PORK						
Pork chops		400° F/200° C	12-15 min	✓	✓	
Sausages		350° F/180° C	15-18 min	✓	✓	
FISH						
Salmon filets	6 oz	380° F/190° C	12-14 min	✓		
Shrimp (16–20 size)	12 oz	380° F/190° C	10-12 min	✓	✓	

*The recommended french fry capacity for each basket is 28 oz.

Food item	Size	Temperature	Cook Time	Preheat	Shake or Flip	Spray with Oil
VEGETABLES						
Asparagus	1 lb	380° F/190° C	8-10 min		✓	✓
Broccoli	8 oz	380° F/190° C	10-14 min		✓	✓
Corn on the cob	2 pc	380° F/190° C	8-10 min		✓	✓
PREPARED FOOD						
Grilled cheese sandwich	1 pc	380° F/190° C	6-8 min (flip half way)	✓	✓	

Internal Temperature Meat Chart

Use this chart and a food thermometer to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.

*For maximum food safety, the U.S. Department of Agriculture recommends 165° F / 74° C for all poultry; 160° F / 71° C for ground beef, lamb, and pork; and 145° F / 63° C, with a 3-minute resting period, for all other types of beef, lamb, and pork. Also review the USDA Food Safety Standards.

Food	Type	Internal Temp.*
Beef & Veal	Ground	160° F (71° C)
	Steaks, roasts: medium	145° F (63° C)
	Steaks, roasts: rare	125° F (52° C)
Chicken & Turkey	Breasts	165° F (74° C)
	Ground, stuffed	165° F (74° C)
	Whole bird, legs, thighs, wings	165° F (74° C)
Fish & Shellfish	Any type	145° F (63° C)
Lamb	Ground	160° F (71° C)
	Steaks, roasts: medium	140° F (60° C)
	Steaks, roasts: rare	130° F (55° C)
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	160° F (71° C)
	Fully cooked ham	140° F (60° C)

CLEANING & STORAGE

Clean the appliance after each use. The baskets and fry trays are coated with a special nonstick surface. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

1. Remove the power cable from the electrical outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the baskets and fry trays, with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. The fry trays are dishwasher safe, but hand-washing is recommended. For difficult-to-remove food, soak in hot, soapy water for 10 minutes.

NOTE: If the silicone bumpers on the fry trays need to be cleaned, they can be removed and reattached. To remove the bumpers, locate the capped end of the bumper and push the capped end off of the fry tray. There will be some resistance, but keep pushing until the bumper slides off of the fry tray. To reattach the bumper, slide each bumper onto the slot on the fry tray.

4. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
5. If necessary, remove unwanted food residue from the heating element with a soft cleaning brush.
6. Rinse the appliance with a clean, damp cloth. Use a clean, dry cloth to dry the appliance interior. Do not leave standing water in the appliance.
7. If any other service needs to be performed, contact Customer Service using the contact information on the back of this manual.

Storage

Place the cooled, dry appliance in a clean, dry place. Do not stack objects on top of the appliance.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cable into an electrical outlet.
	The appliance is plugged into an outlet that is shared with other devices.	Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
	The appliance has not been turned on by setting the preparation time and temperature.	Press the power button. Select a time and temperature. Press the play button and cooking will begin.
	The appliance might have been turned off. If the power button is pressed while cooking, the Auto Shut-Off mode will be triggered.	Press the power button. Select a time and temperature. Press the play button and cooking will begin.
Food is not cooked.	The fry basket is overloaded.	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly.	Some foods need to be shaken during the cooking process.	See "Tips" section for more information.
Basket will not slide into appliance properly.	The basket is overloaded.	Do not fill the basket above the Maximum line.
	A fry tray is not placed in the basket correctly.	Gently push the fry tray into the basket until it clicks.
Smoke coming from appliance.	Too much oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	A basket has grease residue from the previous operation.	Clean each basket after every use.
French fries are not fried evenly.	Potatoes are not prepped properly.	Consult a recipe for potato type and prep.
	Fries are not cut evenly.	Cut fries thinner or reshape fries.
	Fries are too crowded.	Spread fries out or cook a smaller batch.
	Potatoes are not rinsed properly during preparation.	Pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy.	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil.
		Cut sticks smaller.
		Add a bit more oil.
Error	E1 - Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service at 1-973-287-5129
	E2 - Short circuit of the thermal sensor	

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my appliance?

You can prepare a variety of dishes, including steaks, chops, burgers, and baked goods.

2. Is the appliance good for making or reheating soups and sauces?

Never cook or reheat liquids in the appliance.

3. Is it possible to shut off the appliance at any time?

Press the Power Button once or remove the baskets.

4. What do I do if the appliance shuts off while cooking?

As a safety feature, the appliance has an Auto Shut-Off device that prevents damage from overheating. Remove the baskets and set them on a heat-resistant surface. Remove the power cable from the outlet. Allow the appliance to cool down. Once cool, plug the power cable into the outlet. Restart by pressing the Power Button.

5. Does the appliance need time to heat up?

Most recipes do not require preheating. If you are cooking from a cold start and your recipe requires preheating, add 3 minutes to the cooking time to compensate.

6. Can I check the food during the cooking process?

You can remove the baskets at any time while cooking is in progress. During this time, you can shake the contents in the baskets if needed to ensure even cooking.

7. Is the appliance dishwasher safe?

Only the fry trays are dishwasher safe. The appliance itself, which contains the heating coil and electronics, should never be submerged in liquid of any kind or cleaned with anything more than a warm, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

8. What happens if the appliance still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?

Never attempt a home repair. Contact customer service and follow the procedures set forth by the guarantee. Failure to do so could render your guarantee null and void.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

AFBD92-IBDLA	1700 W 120 V - 60 Hz
AFBD92-IBDAR	2030 W 220 V - 50 Hz
AFBD92-IBDCL	2030 W 220 V - 50/60 Hz

No deseche este producto junto con los residuos domésticos. Si es posible, llévalo a un lugar oficial para su correcto reciclaje, ayúdenos a preservar el medio ambiente.

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

BLACK+DECKER® y los logotipos BLACK+DECKER® son marcas registradas de Black & Decker Corporation, utilizados por Empower Brands, LLC, una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc. bajo su licencia para su fabricación y venta de este producto. Todos los derechos reservados. Todas las demás marcas son marcas comerciales de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.



www.blackanddeckerhogar.com
www.blackanddeckerappliances.com



© 2024 Empower Brands, LLC.
Todos los derechos reservados / All rights reserved.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 09/2024

Fabricado en China.
Made in China.

T22-9004113-A
31103 S/E