

BLACK+DECKER

TM

FREIDORA DE AIRE PREMIUM

PREMIUM AIR FRYER



manual de uso y cuidado
use and care manual

Modelo / Model: HFD2000B

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles, knobs, or pot holders.
- To protect against electrical shock do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not rinse or let any liquids enter the appliance. Removable parts can be immersed in water.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Only operate the appliance on a flat, even and stable surface.
- Always operate the air fryer with the removable non-stick bowl in place.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Unplug from outlet and allow to cool before cleaning or when not in use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the consumer support number listed in this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not let cord hang over edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, cancel any running program by pressing the power button (⏻) and wait for the fan to turn off. Then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not operate appliance unattended.
- Use extreme caution when removing accessories holding hot food, or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risk of electric shock.
- Oversize foods and metal utensils must not be inserted into the machine, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of or touching the unit when in operation. Leave at least 4 inches (10 cm) free space on the back and sides of the appliance.
- Do not store any material, other than the manufacturer's recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover any part of this appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet

- openings. Keep hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the accessories and food from the appliance.
- If you see dark smoke coming out of the appliance, immediately cancel the program by pressing the power button (⏻) and unplug the appliance. Wait for the smoke emissions to stop before you remove the accessories and food from the appliance.
 - Do not leave the appliance unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, immediately cancel the program by pressing the power button (⏻) and unplug the unit but DO NOT open it. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.
 - Condensation may form at the bottom of the appliance during the cooking process. Only operate on surfaces that are water resistant.”
 - 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

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.

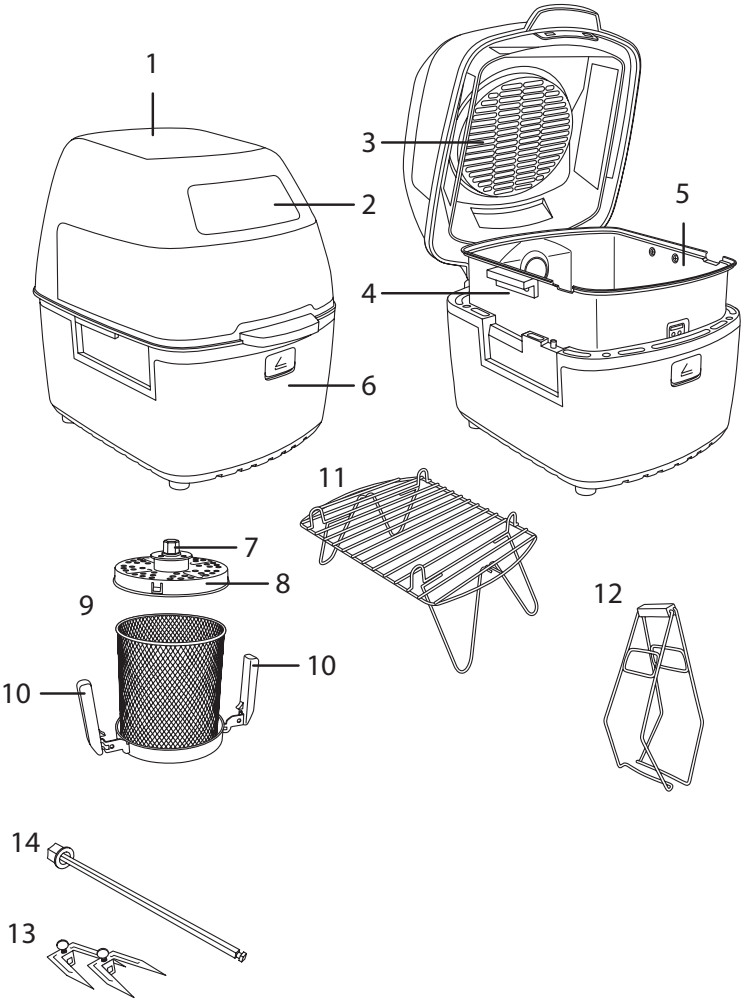
ELECTRICAL CORD

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- 2) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If an extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - c) 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 contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Lid | 8. Drum lid |
| 2. Display/touch controls | 9. Drum |
| 3. Heating element | 10. Cool touch Drum handles |
| 4. Bowl handles | 11. Baking rack |
| 5. Removable non-stick bowl | 12. Tongs |
| 6. Lid release button | 13. Rotisserie forks |
| 7. Drive shaft | 14. Spindle |

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Wash all removable parts as instructed in Care & Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall to allow heat flow without damage to cabinets and walls.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Hand wash the removable parts. Rinse then dry thoroughly.

The new heating element may smoke a little during the first use as it burns off residual oil from the manufacturing process. This may cause small amounts of smoke or odor but it's normal and nothing to worry about. Ensure the room is well ventilated.

DISPLAY

During use, the display alternates between showing the current temperature and the default program time for the currently selected program. If a program is already running, the display will show the remaining program run time. When the temperature is displayed, the temperature button (ⓘ) will light up. When the time is displayed, the time button (⌚) will light up.

PROGRAM GUIDE

You can change the default program temperature and program run time.

Program	Default Settings		Adjustable Range	
	Temp. °F	Minutes	Temp. °F	Minutes
Air Fry	425°F	30	300 - 425°F	1 - 60
Roast/Bake	350°F	30	200 - 425°F	1 - 60
Grill	375°F	15	200 - 425°F	1 - 60
Rotisserie	375°F	30	250 - 425°F	1 - 60

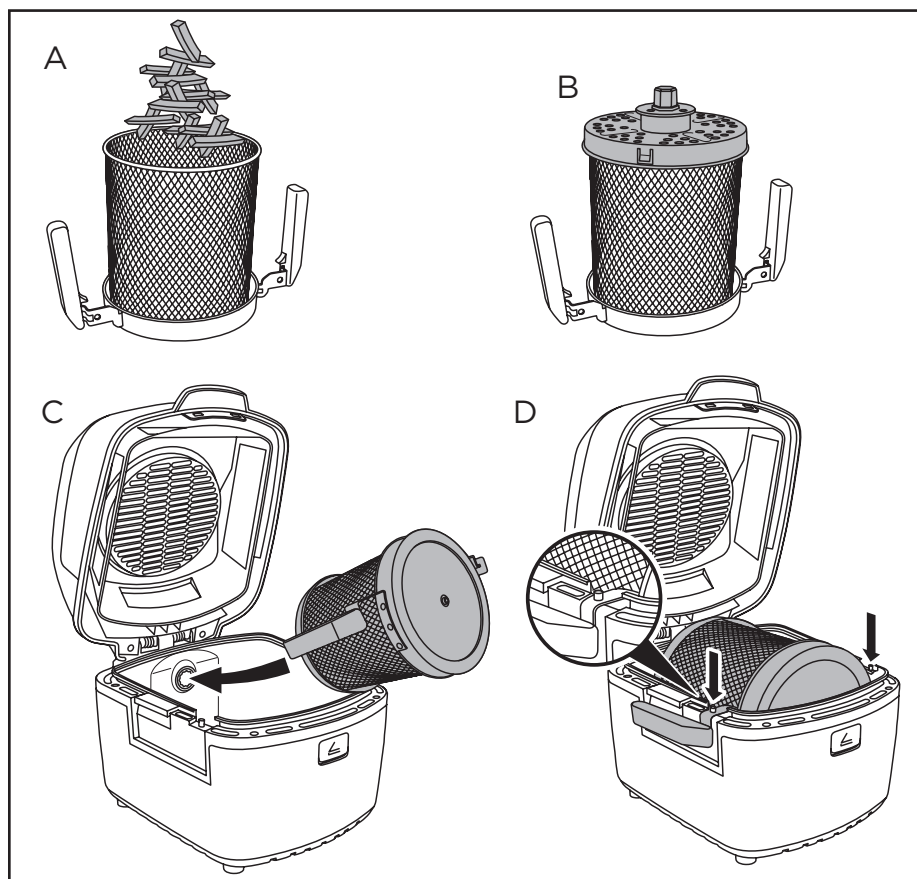
To select a program, press the relevant button shown above.

To change the temperature, first tap the temperature button (ⓘ) then use the up (▲) and down (▼) arrows to select the desired temperature.

To change the program run time, first tap the time button (⌚) then use the up (▲) and down (▼) arrows to select the desired time.

If required, you can change the time and temperature settings using the same method while the program is running.

AIR FRYING

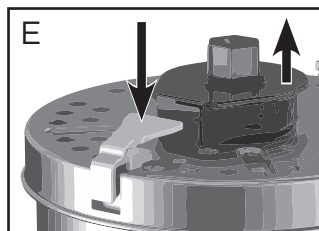


1. Unplug your air fryer.
2. Place the items to be fried into the drum. Don't overfill the drum. Allow enough space for air to circulate and the ingredients to move freely (fig A).
3. Fit the lid securely onto the drum (fig. B).
4. Insert the drive shaft into the opening in the bowl (fig. C).
5. Lower the drum down until the two holes in the handles fit over the two pins in the body of the fryer (fig. D). The lid won't close unless the pins pass through the holes in the handle.
6. Plug in your air fryer. The unit will beep and the display will light up briefly.
7. Tap the power button (⏻).

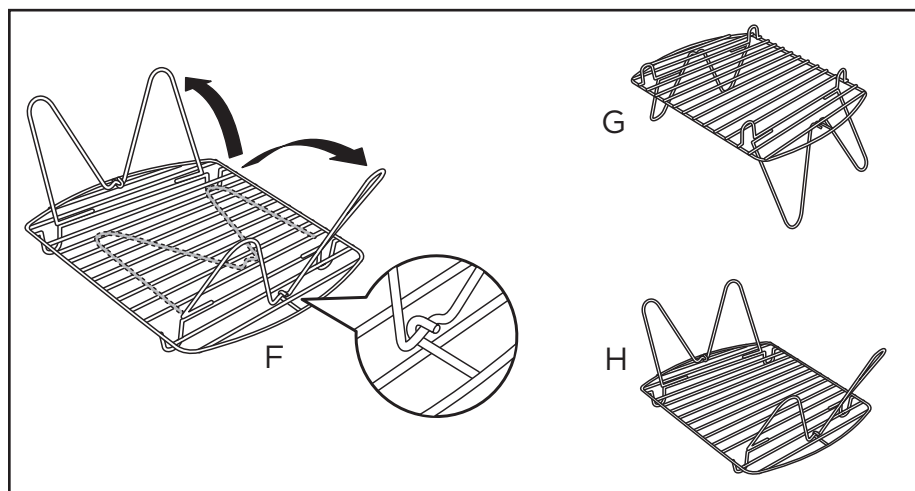
8. The display will light up showing the available programs.
9. Tap the air fry button to select the air fry program.
10. The display will alternate between showing the default air fry temperature and the program run time (see DISPLAY). You can change either of these settings (see PROGRAM GUIDE).
11. Change the settings as desired or accept the defaults. Tap the power button (⏻) to start the program.
12. Once the program has finished, the display will go out (except the power button) and the fan will operate for 20 seconds. After 20 seconds, your air fryer will beep 5 times and then switch off.

REMOVING THE DRUM

1. Open the lid. Beware of any escaping steam and hot air.
2. Use the two cool touch handles to remove the drum. We recommend using oven gloves because the drum and surrounding areas will be HOT.
3. Press the drum away from you (towards the rear of the unit) then lift the end of the drum that is nearest to you slightly upwards until it clears the rim of the bowl.
4. Lift the drum clear of the bowl and place it down onto a heat resistant surface.
5. Using oven gloves, carefully remove the drum lid by pressing the triangular release tab then pulling the black cap straight away from the drum. (fig. E) Tip out the contents.



COLLAPSIBLE BAKING RACK



Before use, unfold and secure the legs of the rack as shown (fig. F). The supplied rack can be placed in the high position (fig. G) moving the food nearer to the heating element, or the low position (fig. H) moving the food further from the heating element. The legs of the rack can be folded for storage.

GRILLING

The grilling function is perfect for grilling, crisping or browning foods. Use as you would a conventional grill by bringing the food close to the heat using the rack.

1. Unplug your air fryer.
2. Place the rack in the bowl. Use it in the high position.
3. Plug in your air fryer. The unit will beep and the display will light up briefly.
4. Tap the power button (⏻).
5. The display will light up showing the available programs.
6. Tap the grill button to select the grill program.
7. The display will alternate between showing the default grill temperature and the program run time (see DISPLAY). You can change either of these settings (see PROGRAM GUIDE).
8. Change the settings as desired or accept the defaults.
9. Tap the power button (⏻) to start the program.
10. Once the program has finished, the display will go out (except the power button) and the fan will operate for 20 seconds. After 20 seconds, your air fryer will beep 5 times and then switch off.
11. Open the lid. Beware of any escaping steam and hot air.
12. You can use the tongs to carefully remove the rack. We recommend you wear oven gloves.
 - The program can be paused at any time by opening the lid. Close the lid to resume the program.
 - To stop the program, press the power button (⏻). The program will stop and the fan will continue to run for 20 seconds. Any program settings will be lost.

ROASTING/BAKING

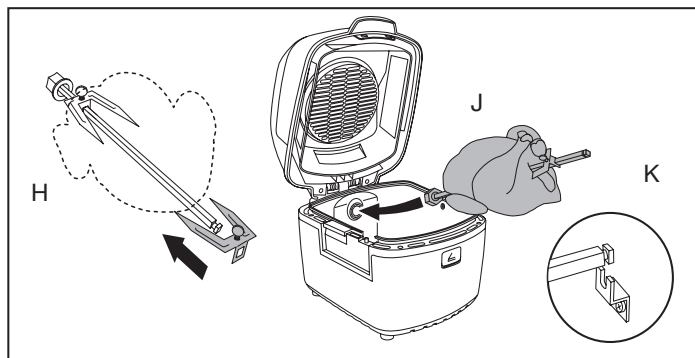
1. Unplug your air fryer.
2. Place the rack in the bowl. Use it in the low position. Food can also be baked directly in the bowl (e.g. cakes).
3. The food can be placed directly onto the rack or into a suitably sized oven-proof container.
4. Plug in your air fryer. The unit will beep and the display will light up briefly.

5. Tap the power button (⏻).
6. The display will light up showing the available programs.
7. Tap the roast/bake button to select the roast/bake program.
8. The display will alternate between showing the default roasting/baking temperature and the program run time (see DISPLAY). You can change either of these settings (see PROGRAM GUIDE).
9. Change the settings as desired or accept the defaults.
10. Tap the power button (⏻) to start the program.
11. Once the program has finished, the display will go out (except the power button) and the fan will operate for 20 seconds. After 20 seconds, your air fryer will beep 5 times and then switch off.
12. Open the lid. Beware of any escaping steam and hot air.
13. You can use the tongs to carefully remove the rack. We recommend you wear oven gloves.
 - The program can be paused at any time by opening the lid. Close the lid to resume the program.
 - To stop the program, press the power button (⏻). The program will stop and the fan will continue to run for 20 seconds. Any program settings will be lost.

ROTISSERIE ATTACHMENT

The rotisserie attachment slowly turns the food under the heating element to give even cooking perfect for larger joints of meat and whole chickens.

1. Slide one of the rotisserie forks onto the spindle and tighten the screw. Skewer the meat onto the spindle then slide on the other fork as shown (fig. H). Tighten the screw on the fork to hold the meat.
2. Insert the drive shaft end of the spindle into the opening in the bowl (fig. J)
3. Lower the other end of the spindle onto the support bracket inside the bowl (fig. K).
4. Plug in your air fryer. The unit will beep and the display will light up briefly.



5. Tap the power button (⏻).
6. The display will light up showing the available programs.
7. Tap the rotisserie button to select the rotisserie program.
8. The display will alternate between showing the default grill temperature and the program run time (see DISPLAY). You can change either of these settings (see PROGRAM GUIDE).
9. Change the settings as desired or accept the defaults.
10. Tap the power button (⏻) to start the program.
11. Once the program has finished, the display will go out (except the power button) and the fan will operate for 20 seconds. After 20 seconds, your air fryer will beep 5 times and then switch off.
12. Open the lid. Beware of any escaping steam and hot air.
13. You can use the tongs to carefully remove the food. We recommend you wear oven gloves.
 - The program can be paused at any time by opening the lid. Close the lid to resume the program.
 - To stop the program, press the power button (⏻). The program will stop and the fan will continue to run for 20 seconds. Any program settings will be lost.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. The bowl can be lifted out of the main body for cleaning.
3. Wipe the inner and outer surfaces of the appliance with a damp cloth.
4. Hand wash the removable parts, rinse, and dry.
5. When refitting the bowl, make sure that you press it all the way down into the body of the appliance.

You may wash these parts in a dishwasher: 5. Bowl, 11. Baking rack 12. Tongs, 13. Rotisserie forks, 14. Spindle

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

COOKING GUIDE

The following table gives approximate cooking times for common food items.

Food	Program	Accessory	Quantity	Approx. Time (min)	Temp. °F	Notes
Frozen French fries	Air Fry	Drum	4 cups	35-45	425°F	
Homemade potato chips	Air Fry	Drum	2 large potatoes	35-45	425°F	Cut into 1/2" thick slices. Rinse twice in cold water, drain and dry with paper. Toss in 2 Tbsp. oil. Season with salt.
Chicken wings	Air Fry	Drum	1.5 lbs.	25-30	425°F	
Chicken breast	Bake	Rack, high	1 lb. (2 breasts)	25-30	400°F	Season and bake until internal temp reaches 165°F.
Fresh chicken strips	Bake	Rack, low	1 lb.	12-15	400°F	Bake until internal temp reaches 165°F.
Frozen chicken nuggets	Bake	Rack, low	12-14 nuggets	12-14	400°F	Turn half way through cooking.
Whole chicken	Rotisserie	Rotisserie	3.5-5 lb	50-60	375°F – 425°F	See recipe for further instructions.
Fresh burgers	Grill	Rack, high	1 lb.	10-14	375°F	Form into 4 (1/4 lb.) patties. Turn half way through cooking.
Frozen burgers	Grill	Rack, high	2 burgers	15-17	425°F	Turn half way through cooking.
Pork chops	Bake	Rack, high	1 lb.	12-16	400°F	Turn half way through cooking
Brats	Grill	Rack, high	5 brats	17-19	375°F	Turn half way through cooking.
Bacon	Bake	Rack, low	4 strips	10-12	425°F	
Sweet potato fries	Air Fry	Drum	2 med. potatoes	45-50	400°F	Peeled. Cut into 1/4" thick slices. Toss in 2 Tbsp. olive oil and season.
Frozen fish sticks	Bake	Rack, low	10-12 fish sticks	12-14	400°F	Turn half way through cooking.
Salmon	Grill	Rack, high	2 (5 oz.) filets	12-14	400°F	Turn half way through cooking.
Roasted cauliflower	Air Fry	Drum	5-6 cups	10-15	425°F	Cut into florets.
Roasted Brussels sprouts	Air Fry	Drum	1 lb.	15-18	425°F	Cut in half, remove outer leaves. Toss in 2 Tbsp. oil. Season with salt and pepper.
Roasted broccoli	Air Fry	Drum	5-6 cups	28-30	425°F	Cut into florets.
Mushrooms	Air Fry	Drum	16 oz.	12-16	375°F	Toss in 1 Tbsp. olive oil. Season with salt and pepper.
Baked potato	Air Fry	Rack, low	4 large baking potatoes	50-60	425°F	Rub with oil and season. Wrap in aluminum foil. Turn 1/2 way through.
Pizza	Bake	Rack, low		15-17	400°F	Small, frozen pizza. Remove all packaging.

Cook poultry, pork, burgers, etc., until the juices run clear. Cook fish, shrimp, etc., until the flesh is opaque throughout.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this pamphlet.

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands' liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free 1-800-465-6070, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- No toque superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfíe antes de colocarle o retirarle las piezas.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe está dañado, o si el aparato funciona mal, o se ha dañado de alguna manera. Comuníquese con el departamento de servicio para el consumidor para que lo examinen, reparen o le hagan los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios. También puede llamar gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe ejercer extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato, presione el botón de parar/inicio (Stop/Star) en la parte inferior del panel de control (I/O), luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea el indicado en este manual.
- No intente limpiar los elementos de calefacción.
- Proceda con precaución al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato o los elementos de calor. Las fibras metálicas podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de una descarga eléctrica.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal dentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el horno tostador permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes u otros materiales similares. Asegúrese de no colocar nada sobre o que toque el aparato mientras éste se encuentre en uso.
- Cuando este aparato no se

encuentre en uso no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.

- No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas ni otros objetos que no hayan sido construido con metal y vidrio aptos para utilizarse en el horno.
- No cubra la bandeja de residuos ni ninguna otra pieza de este horno con papel de aluminio. Esto puede causar que el horno se sobrecaliente.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por

una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto adicional.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando. Podría ocurrir un incendio mientras se cocinan los alimentos. Si esto ocurriera, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de residuos de alimentos, aceite, grasa y cualquier otro material combustible.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (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

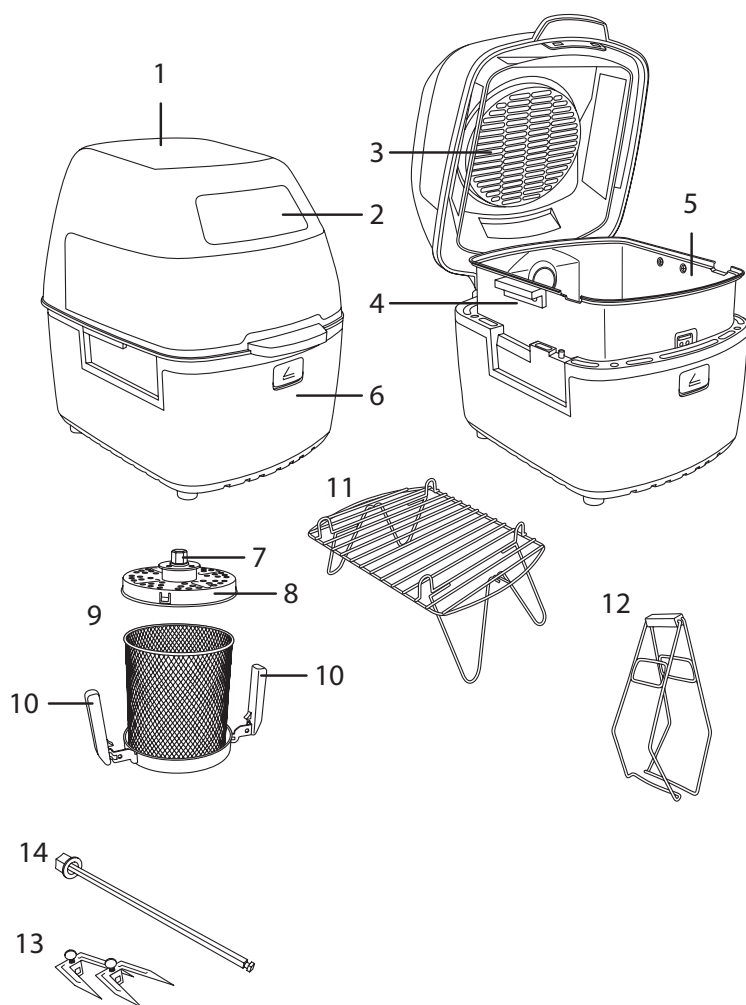
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda 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) Si se utiliza un cable de extensión:
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al régimen nominal del aparato.
 - 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, por favor, póngase en contacto con el departamento de garantía enumerado en estas instrucciones.

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Tapa | 8. Tapa del tambor |
| 2. Pantalla / controles táctiles | 9. Tambor |
| 3. Resistencia | 10. Asas del tambor |
| 4. Asas del recipiente | 11. Rejilla plegable |
| 5. Recipiente | 12. Pinzas |
| 6. Botón de desbloqueo de la tapa | 13. Horquillas para asar |
| 7. Eje motor | 14. Eje |

COMO USAR

Este aparato es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y las etiquetas.
- Retire y conserve la literatura.
- Lave todas las piezas removibles de acuerdo a las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Seleccione un lugar para colocar la unidad, dejando suficiente espacio entre la parte posterior de la unidad y la pared para permitir que el aire circule sin dañar los gabinetes y las paredes.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Al ser nueva, la resistencia puede desprender algo de humo al principio, pero esto no debe ser motivo de preocupación. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada las primeras veces que usa el aparato.

Lave a mano las piezas desmontables. Enjuáguelas y séquelas bien.

PANTALLA

Cuando el aparato está en marcha, la pantalla alterna entre la temperatura actual y el tiempo predeterminado para el programa seleccionado en ese momento. Si ya hay un programa en curso, el visualizador mostrará el tiempo que falta para que termine el programa activo. Cuando muestre la temperatura, se encenderá el botón de temperatura (🌡). Cuando muestre el tiempo, se encenderá el botón de tiempo (⌚).

GUÍA DE PROGRAMAS

Puede modificar el tiempo de duración y la temperatura predeterminados para cada programa.

Programa	Configuración predeterminada		Intervalo ajustable	
	Temp. °C	Tiempo (min)	Temp. °C	Tiempo (min)
Freír con aire	220°C	30	150 - 220°C	1 - 60
Asar/Hornear	175°C	30	100 - 220°C	1 - 60
Parrilla	190°C	15	100 - 220°C	1 - 60
Rostizar	190°C	30	100 - 220°C	1 - 60

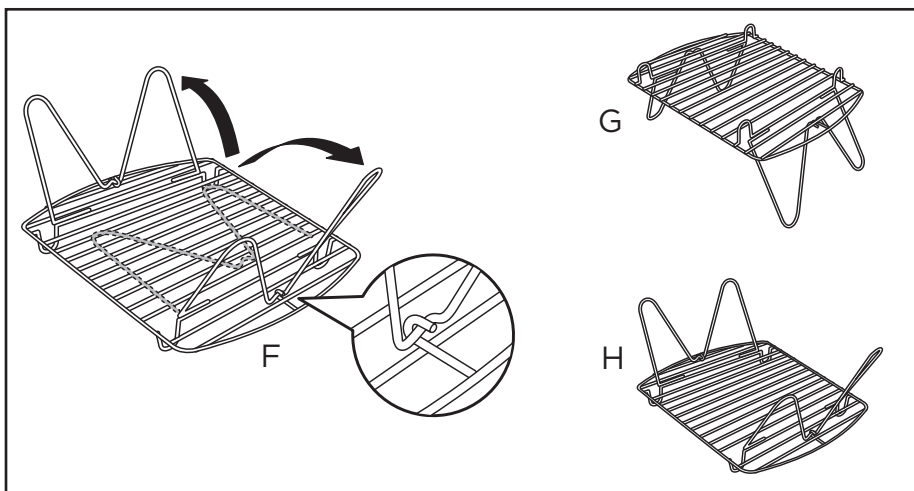
- Para seleccionar un programa, pulse el botón correspondiente entre los que aparecen en la tabla.

- Para modificar la temperatura, pulse primero el botón de temperatura (⌚). A continuación, seleccione la temperatura deseada usando las flechas arriba (▲) y abajo (▼).
- Para modificar el tiempo de duración del programa, pulse primero el botón de tiempo (⌚). A continuación, seleccione el tiempo deseado usando las flechas arriba (▲) y abajo (▼).
- En caso necesario, puede modificar del mismo modo la configuración de tiempo y temperatura con el programa en marcha.

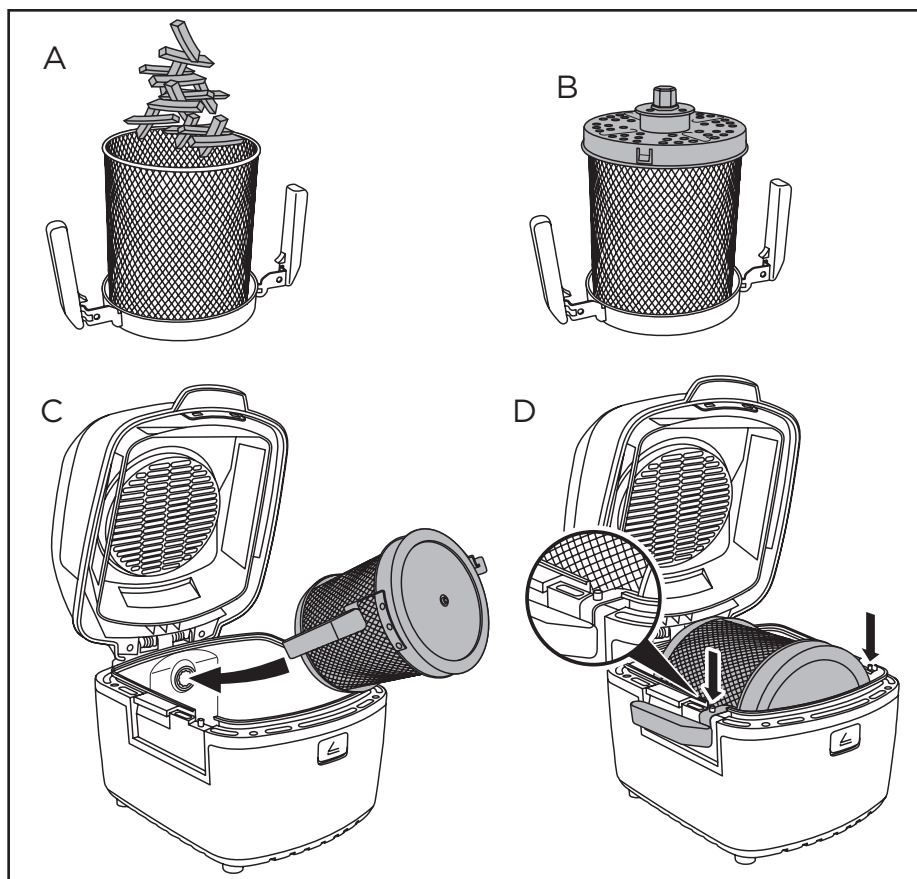
REJILLA

Antes de usar la rejilla, despliegue y fije las patas tal y como muestra la imagen (fig. E). La rejilla proporcionada puede colocarse en la posición superior (fig. F), para acercar los alimentos a la resistencia, o en la posición inferior (fig. G), para alejar los alimentos de la resistencia. Las patas de la rejilla pueden doblarse para guardarla.

FREÍR CON AIRE



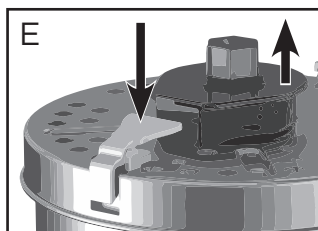
1. Desenchufe la Freidora de aire plus .
2. Introduzca en el tambor los alimentos que desea freír. No llene el tambor en exceso. Deje espacio suficiente para que el aire circule y los ingredientes puedan moverse libremente (fig. A).
3. Coloque la tapa en el tambor (fig. B).
4. Encaje la abertura del recipiente en el eje motor (fig. C).
5. Baje el tambor hasta que los orificios de las asas encajen en los salientes del cuerpo del aparato (fig. D). La tapa no cerrará si los salientes no están dentro de los orificios de las asas.
6. Enchufe la Freidora de aire.
El aparato emitirá un pitido y la pantalla se iluminará durante unos instantes.



7. Pulse el botón de encendido (⏻).
8. La pantalla se iluminará para mostrar los programas disponibles.
9. Pulse el botón (freír con aire) to select the air fry program.
10. La pantalla alternará entre el tiempo de duración del programa y la temperatura predeterminados (consulte el apartado PANTALLA). Puede modificar cualquiera de estos parámetros (consulte el apartado GUÍA DE PROGRAMAS).
11. Puede modificar la configuración, si así lo desea, o aceptar la predeterminada. Pulse el botón de encendido (C) para poner en marcha el programa.
12. Cuando el programa haya terminado, la pantalla se apagará (excepto el botón de encendido) y el ventilador funcionará durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, la freidora de aire plus emitirá 5 pitidos y luego se apagará.

CÓMO EXTRAER EL TAMBOR

1. Abra la tapa. Tenga cuidado por si sale vapor y aire caliente.
2. Sujete el tambor por las asas.
Se recomienda utilizar guantes de horno porque el tambor y las superficies adyacentes estarán **CALIENTES**.
3. Empuje el tambor hacia la parte trasera del aparato, alejándolo de usted. A continuación, eleve ligeramente la parte del tambor más cercana a usted hasta que sobresalga por el borde del recipiente.
4. Levante el tambor, extráigalo del recipiente y colóquelo en una superficie resistente al calor.
5. Destape el tambor con cuidado y vuelque su contenido.



GRILL

La función grill es perfecta para asar a la parrilla, tostar o dorar alimentos. Utilice el aparato como un grill convencional, acercando los ingredientes al calor empleando la rejilla.

1. Desenchufe la freidora de aire plus .
2. Coloque la rejilla en el recipiente. Utilice la rejilla en la posición superior.
3. Enchufe la freidora de aire plus . El aparato emitirá un pitido y la pantalla se iluminará durante unos instantes.
4. Pulse el botón de encendido (⏻).
5. La pantalla se iluminará para mostrar los programas disponibles.
6. Pulse el botón (parrilla) para seleccionar el programa de grill.
7. La pantalla alternará entre el tiempo de duración del programa y la temperatura predeterminados (consulte el apartado PANTALLA). Puede modificar cualquiera de estos parámetros (consulte GUÍA DE PROGRAMAS).
8. Puede modificar la configuración, si así lo desea, o aceptar la predeterminada.
9. Pulse el botón de encendido (⏻) para poner en marcha el programa.
10. Cuando el programa haya terminado, la pantalla se apagará (excepto el botón de encendido) y el ventilador funcionará durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, la freidora de aire plus emitirá 5 pitidos y luego se apagará.
11. Abra la tapa. Tenga cuidado por si sale vapor y aire caliente.
12. Puede utilizar las pinzas para retirar la rejilla con precaución.

Se recomienda utilizar guantes de horno.

- Puede pausar el programa en cualquier momento abriendo la tapa. Círrrela para reiniciar el programa.
- Si desea interrumpir el programa, pulse el botón de encendido (⏻). El programa se detendrá y el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos. La configuración del programa se perderá.

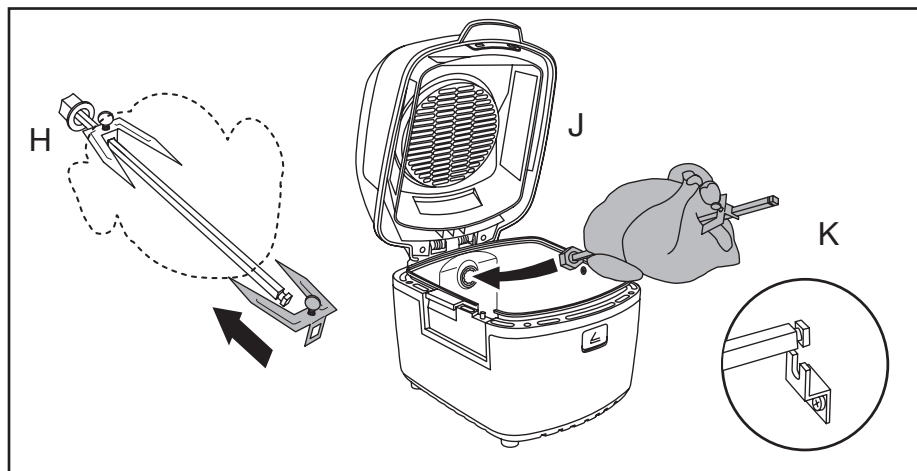
HORNEAR

1. Desenchufe la freidora de aire plus .
 2. Coloque la rejilla en el recipiente. Úsela en la posición inferior. Algunos alimentos (por ejemplo, pasteles) se pueden hornear directamente en el recipiente.
 3. Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o en un molde refractario del tamaño adecuado.
 4. Enchufe la freidora de aire plus . El aparato emitirá un pitido y la pantalla se iluminará durante unos instantes.
 5. Pulse el botón de encendido (⏻).
 6. La pantalla se iluminará para mostrar los programas disponibles.
 7. Pulse el botón (asar/hornear) para seleccionar el programa para hornear.
 8. La pantalla alternará entre el tiempo de duración del programa y la temperatura predeterminados (consulte el apartado PANTALLA). Puede modificar cualquiera de estos parámetros (consulte el apartado GUÍA DE PROGRAMAS).
 9. Puede modificar la configuración, si así lo desea, o aceptar la predeterminada.
 10. Pulse el botón de encendido (⏻) para poner en marcha el programa.
 11. Cuando el programa haya terminado, la pantalla se apagará (excepto el botón de encendido) y el ventilador funcionará durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, la freidora de aire plus emitirá 5 pitidos y luego se apagará.
 12. Abra la tapa. Tenga cuidado por si sale vapor y aire caliente.
 13. Puede utilizar las pinzas para retirar la rejilla con precaución. Se recomienda utilizar guantes de horno.
- Puede pausar el programa en cualquier momento abriendo la tapa. Círrrela para reiniciar el programa.
 - Si desea interrumpir el programa, pulse el botón de encendido (⏻). El programa se detendrá y el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos. La configuración del programa se perderá.

ACCESORIO ASADOR

El accesorio asador gira los alimentos poco a poco bajo la resistencia. Así se obtiene una cocción uniforme perfecta para asar trozos de carne grandes y pollos enteros.

1. Coloque en el eje una de las horquillas para asar y apriete el tornillo.



Ensarte la carne en el eje y coloque la otra horquilla como se muestra en la imagen (fig. H). Apriete el tornillo de la horquilla para sujetar la carne.

2. Introduzca el extremo motor del eje en la abertura del recipiente (fig. J).
3. Descienda el otro extremo del eje hasta que encaje en el soporte situado dentro del recipiente (fig. K).
4. Enchufe la freidora de aire plus. El aparato emitirá un pitido y la pantalla se iluminará durante unos instantes.
5. Pulse el botón de encendido (⏻).
6. La pantalla se iluminará para mostrar los programas disponibles.
7. Pulse el botón (rostar) para seleccionar el programa para asar.
8. La pantalla alternará entre el tiempo de duración del programa y la temperatura predeterminados (consulte el apartado PANTALLA). Puede modificar cualquiera de estos parámetros (consulte el apartado GUÍA DE PROGRAMAS).
9. Puede modificar la configuración, si así lo desea, o aceptar la predeterminada.
10. Pulse el botón de encendido (⏻) para poner en marcha el programa.

11. Cuando el programa haya terminado, la pantalla se apagará (excepto el botón de encendido) y el ventilador funcionará durante 20 segundos. Transcurridos 20 segundos, la freidora de aire plus emitirá 5 pitidos y luego se apagará.
12. Abra la tapa. Tenga cuidado por si sale vapor y aire caliente.
13. Puede utilizar las pinzas para retirar la rejilla con precaución. Se recomienda utilizar guantes de horno.
 - Puede pausar el programa en cualquier momento abriendo la tapa. Cíérrela para reiniciar el programa.
 - Si desea interrumpir el programa, pulse el botón de encendido(⏻). El programa se detendrá y el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos. La configuración del programa se perderá.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Puede extraer el recipiente del cuerpo del aparato para limpiarlo.
3. Limpie las superficies internas y externas del aparato con un paño húmedo.
4. Lave a mano las partes móviles, enjuáguelas y séquelas.
5. Cuando vuelva a colocar el recipiente, compruebe que lo empuja hacia abajo hasta que encaje bien en el cuerpo del aparato. Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

GUÍA DE COCINADO

La siguiente tabla indica tiempos de cocción aproximados para los ingredientes más habituales.

Alimento	Programa	Accesorio	Cantidad	Tiempo aprox. (min)	Temp. °C	Notas
Patatas fritas congeladas	Freír con aire	Tambor	500 g 750 g	35-50 40-60	220°C	
Patatas fritas caseras	Freír con aire	Tambor	500 g 750 g	35-45 40-60	220°C	Aclarar dos veces con agua fría, escurrir y secar con papel de cocina. Mezclar con 1 cucharadita de aceite.
Alitas de pollo	Freír con aire	Rejilla, posición alta		15-20	220°C	Voltear a mitad de cocción. Asegurarse de que está correctamente cocinado.
Muslos de pollo	Freír con aire	Rejilla, posición alta		20-25	220°C	Voltear ocasionalmente. Asegurarse de que está correctamente cocinado.
Pechuga de pollo	Grill	Rejilla, posición alta		25-30	200°C	Asegurarse de que está correctamente cocinado.
Tiras de pollo frescas	Grill	Rejilla, posición baja		10-12	200°C	Voltear a mitad de cocción. Asegurarse de que está correctamente cocinado.
Nuggets de pollo congelados	Hornear	Rejilla, posición baja		12-14	190°C	Voltear a mitad de cocción.
Pollo entero	Asar	Asar		45-60	190°C	
Carne de hamburguesa fresca	Grill	Rejilla, posición alta		15-20	175°C	Voltear a mitad de cocción.
Carne de hamburguesa congelada	Grill	Rejilla, posición alta		15-17	225°C	Voltear a mitad de cocción.
Chuleta de cerdo	Freír con aire	Rejilla, posición alta	250 g	10-18	220°C	Voltear a mitad de cocción.
Salchichas	Gril	Rejilla, posición alta		25-35	190°C	Voltear a mitad de cocción.
Beicon	Freír con aire	Rejilla, posición baja		7-40	220°C	
Palitos de pescado congelados	Hornear	Rejilla, posición baja		12-14	200°C	Voltear a mitad de cocción.
Salmón	Grill	Rejilla, posición alta	200 g	12-14	200°C	Voltear a mitad de cocción.
Coliflor asada	Freír con aire	Tambor	500 g	10-15	220°C	Cortar en trozos de tamaño similar, de aprox. 2 cm.
Coles asadas	Freír con aire	Tambor	300 g	10-15	220°C	Mezclar con 1 cucharadita de aceite.
Brécol asado	Grill	Tambor	500 g	15-20	190°C	Cortar en trozos pequeños (2 cm.)
Champiñones	Freír con aire	Tambor	300 g	10-12	220°C	
Patata rellena	Freír con aire	Rejilla, posición baja		30-50	220°C	Untar con aceite y sazonar.
Pizza	Hornear	Rejilla, posición baja		5-7	200°C	Pizza pita/mini/porción. Retirar el envase.

Cocine la carne, aves y derivados hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

Duración

Spectrum Brands de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México SA de CV.

Nota:

Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS
LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre
Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes,
2 calle-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,
SA de C.V Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés
Atenco, Tlalnepantla
Estado de México,
C.P. 54030 Mexico.
Teléfono: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones
y Accesorios
01 800 714 2503

1230W 120V~
60Hz

Código de fecha / de date:
Date Code / Le code

Importado y Distribuido por:
Rayovac Argentina S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
C1425FUG) C.A.B.A. Argentina
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO, SA de C.V
Autopista México Querétaro No.3069-C, Oficina 004
Col. Centro Industrial Tlalnepantla CP 54030
Tlalnepantla, Estado de México
Tel. 01-800-714-2503

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands En Chile,
Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands Colombia S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente: 018000510012

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER and BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

Made in China.
Hecho en China.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc.
Los símbolos ® y ™, respectivamente, indicant una marca registrada y una marca comercial de Spectrum Brands, Inc.