

BLACK+DECKER®

FREIDORA DE AIRE DIGITAL SALUDABLE

DIGITAL AIR FRYER FOR HEALTHY COOKING

use and care manual
manual de uso y cuidado



HFD1010B, HFD1010B-AR

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Nunca toque el interior del aparato u otras superficies calientes durante el funcionamiento. Use manijas o perillas.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, nunca sumerja la unidad en agua ni la lave bajo la llave ni deje que ningún otro líquido entre en el aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Siempre coloque los alimentos que va a freír en la bandeja crujiente para evitar que entren en contacto con los elementos de calor.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- No llene la olla de freír con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Apague el aparato y desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere aproximadamente 30 minutos a que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Contacte el departamento de servicio al consumidor para que lo examinen, reparen o le hagan los ajustes mecánicos o eléctricos necesarios. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de otros accesorios o recipientes no es recomendado por el fabricante del producto y puede ocasionar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre, ni cerca, de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe ejercer extrema precaución al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- Para desenchufar el aparato, gire el control del reloj automático a la posición de apagado (O) y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice este aparato para otros fines diferentes a los descritos en este manual.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Ejercer extrema precaución al retirar la olla de freír o al desechar la grasa caliente.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían 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 adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato 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 objetos similares. Asegúrese de no colocar nada sobre o que toque el aparato mientras éste se encuentre en uso. Deje por lo menos 4 pulgadas (10 cm) de espacio libre en la parte posterior y en los lados del aparato.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales similares.
- No cubra la olla de freír como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio. Esto puede causar que el aparato se sobrecaliente.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la olla de freír del aparato.
- Inmediatamente gire el control del reloj automático a la posición de apagado (O) y desenchufe el aparato si observa que sale humo oscuro del mismo. Espere a que termine de salir humo antes de retirar la olla de freír del aparato.
- No deje que el aparato funcione sin vigilancia. Podría ocurrir un incendio mientras se cocinan los alimentos. Si esto ocurriera, apague el reloj automático y desenchufe el aparato pero NO lo abra. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del aparato completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.
- Existe la posibilidad de que se forme condensación en la parte inferior del aparato durante el proceso de cocción. Solo utilice el aparato sobre superficies que sean resistentes al agua.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- También se requiere supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

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

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

APAGADO AUTOMÁTICO

1. Este aparato está equipado con un reloj automático. Una vez que el temporizador llega a 0, sonarán tres pitidos y el aparato se apagará automáticamente. Para apagar la unidad manualmente, simplemente gire el control del reloj automático en sentido contrario a las manecillas del reloj a la posición de apagado (O) hasta que escuche el sonido de campana.
2. Como medida de seguridad, este aparato apagará la energía si la olla de freír es retirada, aún cuando sea parcialmente, durante el ciclo de cocción. El reloj automático continuará contando el tiempo restante pero las funciones de cocción no funcionarán. Para resumir la cocción, inserte la olla de freír de nuevo en el aparato. La tecnología de calor rápido (Rapid Heat) recalienta la unidad de inmediato si ésta se abre, de esta manera si se retira la olla de freír momentáneamente, esto no tendrá un efecto drástico en el proceso de cocción.

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 se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
Hay disponibles cables de suministro de energía o cables de extensión más largos y desmontables que pueden usarse con cuidado.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del 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, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

**EL PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE
DEL QUE APARECE ILUSTRADO.**



1. Cuerpo de la freidora de aire
2. Pantalla táctil digital
3. Asa de la olla

4. Olla
5. Bandeja crujiente de freír



Precaución, superficie caliente

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire los materiales de empaque.
- Lave a mano las piezas removibles.
- Cuando utilice la freidora por primera vez, puede notar humo o un ligero olor durante los primeros minutos de cocción. Esto es normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.
- Deslice la olla dentro de la unidad hasta que encaje en su lugar, escuchará un clic. El aparato no funcionará a menos que la olla esté insertada correctamente.

CÓMO FUNCIONA





- La Freidora de Aire utiliza aire caliente y calor radiante para cocinar.
- Requiere poco o ningún aceite. Si es necesario, añada aceite a los alimentos como cobertura, no vierta aceite dentro de la bandeja crujiente.

PREPARACIÓN, RECIPIENTE Y BANDEJA CRUJIENTE

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, estable y nivelada
- Deje un espacio de por lo menos 50mm alrededor del aparato.
- Tenga a mano guantes de cocina, utilice pinzas plásticas resistentes al calor y un salvamanteles o plato de comer para reposar el recipiente.
- Para retirar el recipiente del cuerpo de la freidora:
 1. Sostenga el parte superior del cuerpo.
 2. Sujete firmemente el mango del recipiente con la otra mano.
 3. Deslice el recipiente fuera de la freidora.
 4. Repose el recipiente sobre un salvamanteles.
- Para retirar la bandeja de la olla de freír:
 1. Utilice los orificios en la bandeja para quitarla con la mano (espere hasta que la placa se enfríe antes de quitarla)

AJUSTES Y PANTALLA TÁCTIL DIGITAL










	<p style="text-align: center;">ENCENDIDO/APAGADO</p> <p>Modo de configuración, inicio, pausa y apagado del aparato</p>
	<p style="text-align: center;">SELECCIÓN DEL MENÚ DE COCCIÓN</p> <p>Seleccione cocción automática o modo manual, navegando a través de las 8 opciones de configuración (7 de automática + manual)</p>
	<p style="text-align: center;">FUNCIONES DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (mostradas 1 a la vez)</p> <p>Papas fritas, chuletas, camarones, hornear, pollo, bistec, pescado</p>
	<p style="text-align: center;">TEMPERATURA DE COCCIÓN</p> <p>Presione el botón y ajuste el control de temperatura de cocción utilizando los botones + o - Temperatura máxima es de 200C.. Cambie de Celsius a Fahrenheit presionando el botón durante más de 5 segundos</p>
	<p style="text-align: center;">TIEMPO DE COCCIÓN</p> <p>Presione el botón y ajuste el control del tiempo de cocción utilizando los botones + o -</p>
	<p style="text-align: center;">+ / -</p> <p>IAumente/reduzca el tiempo de cocción y/o de temperatura.</p>
	<p style="text-align: center;">PANTALLA</p> <p>Pantalla de tiempo/temperatura</p>











TIEMPOS Y TEMPERATURA DE COCCIÓN PREDETERMINADOS:

La Freidora de Aire cuenta con 7 funciones de cocción automática con tiempo/temperatura de cocción predeterminados y el modo manual con configuraciones de temperatura/tiempo de cocción ajustables.

Nota: El tiempo y la temperatura de cocción pueden variar según la cantidad de comida y la preferencia individual. Si es necesario, puede ajustar el tiempo de cocción y / o la temperatura en las funciones de cocción automática.









MODO DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN PREDETERMINADO	TEMPERATURA DE COCCIÓN
Papitas 	25 minutos	200°C
Chuletas 	22 minutos	180°C
Camarones 	15 minutos	180°C
Hornear 	30 minutos	155°C
Pollo 	20 minutos	180°C
Bistec 	12 minutos	200°C
Pescado 	15 minutos	175°C
Modo manual	15 minutos	200°C

PREPARANDOSE PARA UTILIZAR: ENCIENDA LA FREDORA DE AIRE


- Cuando primero enchufa el aparato a un tomacorriente, todos los botones de la pantalla táctil digital se iluminarán, mostrando todos los botones, incluyendo los botones de las funciones de cocción automática, por varios segundos antes de desaparecer. Solo el botón  se iluminará.
- Presione  para encender la freidora de aire. La pantalla mostrará las siguientes configuraciones de temperatura/tiempo de cocción predeterminadas en el modo manual: 200°C y 15 minutos. La medida de temperatura predeterminada es Celsius. Para cambiar a Fahrenheit, presione el botón  durante más de 5 segundos.
- Seleccione su modo de cocción:
 - Seleccionando una de las 7 funciones de cocción automática, con temperatura/tiempo de cocción predeterminado o
 - Ajustando manualmente el tiempo/temperatura de cocción.
- Si selecciona una función de cocción automática, presione el botón  para navegar entre las 7 diferentes funciones hasta que se ilumine la función deseada.
- Si ajusta el tiempo y temperatura de cocción - ya sea en el modo manual o el modo de cocción automática - presione el botón de the  o  y después . Para pausar la unidad mientras está funcionando, presione el botón . La pantalla parpadeará y el ventilador seguirá funcionando, pero la cocción está en pausa
- Para apagar el aparato, presione y mantenga presionado el botón  durante 5 segundos. Una vez apagado, el botón  seguirá brillando, lo que indica que la unidad está lista para encenderse. El ventilador también seguirá funcionando hasta que la unidad se enfríe.

CÓMO NAVEGAR ENTRE LAS FUNCIONES







- El modo manual es la función predeterminada cuando se enciende la freidora de aire.

- Presione  1 vez para seleccionar la función.
- Presione  2 veces para seleccionar la función.
- Presione  3 veces para seleccionar la función.
- Presione  4 veces para seleccionar la función.
- Presione  5 veces para seleccionar la función.
- Presione  6 veces para seleccionar la función.
- Presione  7 veces para seleccionar la función.
- Presione  8 veces para regresar al modo de cocción manual, seleccionar la temperatura/tiempo deseados, si es requerido.
- Cuando la función seleccionada se ilumine, presiónela para iniciar la cocción.

PRECALENTAMIENTO - RECOMENDADO PARA EL MODO MANUAL

1. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
2. Ajuste a la temperatura de cocción deseada.
3. Ajuste el tiempo de cocción a 5 minutos. La pantalla mostrará 05 MIN.
4. Presione  para iniciar el ciclo de precalentamiento.
5. El tiempo y la temperatura de cocción se mostrarán alternativamente (en 3 a 7 segundos) durante el ciclo de precalentamiento/cocción.
6. Cuando el temporizador regrese a cero, la freidora de aire emitirá un bip 5 veces y luego se apagará.

CÓMO USAR PARA COCINAR

1. Coloque los alimentos deseados dentro de la bandeja crujiente de freír. No llene en exceso la bandeja crujiente para dejar suficiente espacio para que el aire caliente circule entre las piezas de alimentos.
2. Inserte la bandeja crujiente dentro de la olla de freír.
3. Deslice nuevamente la olla/bandeja crujiente dentro de la freidora, asegurando que escuche un clic cuando encaje en su lugar y descanse contra la forma del cuerpo de la freidora.
4. Seleccione las funciones de cocción utilizando el modo de cocción automática o manual:
 - Seleccione una de las 7 funciones de cocción automática o
 - Ajuste manualmente ambos el tiempo de cocción y la temperatura, presionando   o consulte las recetas y los tiempos de cocción recomendados en este manual para determinar las funciones correctas, dependiendo del alimento a cocinar.
5. Presione   para iniciar la cocción.
 - a. Para detener el ciclo de cocción o reajustar las funciones, vuelva a presionar  .
6. **A mitad del ciclo de cocción, retire la olla, agítela y/o voltee los alimentos, luego coloque nuevamente la olla dentro de la freidora para resumir el ciclo de cocción. Esto asegura que los alimentos estén cocinados uniformemente y crujientes.**
7. Una vez que termine el tiempo de cocción, el temporizador emitirá un bip 5 veces y la unidad se apagará.

8. Deslice la olla fuera de la freidora y verifique que los alimentos estén cocinados.
9. Retire la olla de la freidora y colóquela sobre una almohadilla aislante.
10. Cuando termine la cocción, desenchufe el aparato.

PRECAUCIÓN: El aceite caliente de los ingredientes puede amontonarse en el fondo de la bandeja crujiente. Tenga cuidado cuando remueva la bandeja crujiente de la olla.

NOTAS:

La freidora de aire se apagará cuando retire la olla.

La freidora de aire se encenderá nuevamente cuando vuelve a colocar la olla dentro de la freidora y resumirá automáticamente el ciclo de cocción a partir del punto en que se detuvo.

Durante el último minuto del ciclo de cocción, "00" parpadeará rápidamente en la pantalla digital, indicando que queda menos de 1 minuto de tiempo de cocción.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Refiera todo servicio a personal de servicio calificado.

IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de la freidora de aire este apagada, desenchufada y fría. Es importante que limpie el aparato completo después de cada uso para prevenir acumulación de grasa y evitar olores desagradables.

IMPORTANTE: No sumerja el aparato, cable de alimentación o el enchufe en ningún líquido.

1. La olla y la bandeja crujiente de freír en agua jabonosa, caliente. Enjuague y seque bien.
2. Si algún alimento esta atascado en la bandeja crujiente de freír, remoje en agua jabonosa de tibia a caliente por 1 hora antes de limpiarla. Utilice una esponja o un cepillo de limpieza suave para remover las manchas. Enjuague y seque bien.
3. Limpie el interior del cuerpo de la maquina para remover cual miga o residuo, pero NO los elementos de calor en la parte superior.

NOTA: La bandeja crujiente y el tazón son aptos para lavavajillas (para consumidores que prefieren usar un lavavajillas)

Olla y Bandeja crujiente de Freír

1. Cuando el producto esté lo suficientemente frío para tocarlo con seguridad, sujete firmemente el mango de la olla situado en el frente de la base de la freidora y tírelo fuera de la unidad.
2. Remueva la bandeja crujiente de la olla.
3. Deseche las migas y limpie la olla y la bandeja crujiente de freír con un paño húmedo antes de lavarlas a mano con agua jabonosa caliente. Séquelas bien antes de colocarlas nuevamente en la freidora.

Superficies Exteriores

Limpie el exterior de la unidad con un paño o esponja húmeda. Seque bien.

NOTA: No utilice materiales abrasivos ni utensilios afilados para limpiar la freidora de aire ni ninguna de sus piezas.


NOTA: Permita que las piezas y las superficies se sequen completamente antes de volver a utilizar el aparato.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOTA: Estos tiempos de cocción solo deben utilizarse como una guía.

- Cocine carne, ave y derivados (carne molida, hamburguesas, etc.) hasta que sus jugos salgan claros. Cocine el pescado hasta que la piel esté opaca.
- Cuando cocine alimentos preenvasados, consulte las instrucciones del envase.

Comida	Cantidad recomendada	Temp	Tiempo de cocción	Comentarios
BOCADILLOS CONGELADOS				
Nuggets de pollo	6	200C/ 400F	10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Dar la vuelta a la mitad de la cocción
Rollitos de pizza	6	200C/ 400F	4-6 min. o hasta que cocido	Agite la sartén a la mitad de la cocción
Alitas	6	200C/ 400F	15-20 min. o hasta que cocido	O hasta temperatura interna es 165F o 64C y voltear a la mitad
Papas con cáscara	6	200C/400F	10-12 min. o hasta que cocido	
Filete de pescado	3	200C/400F	10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Dar la vuelta a la mitad de la cocción
Aros de cebolla empanizados	6 to 8	200C/400F	0-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Agite la sartén a la mitad de la cocción
PAPAS Y PAPAS FRITAS				
Papas fritas de corte recto o de corte con ondas	1/2 libra	200C/ 400F	15-18 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Agite la sartén a la mitad de la cocción
Papas fritas de corte grueso	1/2 libra	200C/ 400F	16-20 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Agite la sartén a la mitad de la cocción
Papas fritas de corte fino	1/2 libra	200C/ 400F	12-16 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Agite la sartén a la mitad de la cocción
Papas fritas caseras	1 papa	200C/ 400F	16-20 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Agite la sartén a la mitad de la cocción
Nuggets de papa sazonados	15 a 20 piezas	200C/ 400F	10-14 min. o hasta que esté crujiente y dorado	Agite la sartén a la mitad de la cocción
Papa horneada	1 papa	200C/ 400F	30 min. o hasta que esté tierno	Perforar la piel antes de cocinar
CARNES Y AVES				
Muslos de pollo	3	180C/ 350F	20-25 min.	O hasta temperatura interna es 165F o 64C y voltear a la mitad
Hamburguesa (4 oz)	1	180C/ 350F	10-14min.	O hasta temperatura interna es 165F o 64C y voltear a la mitad
Hamburguesa de pavo congelada (4 oz)	1	180C/ 350F	15-20 min. o hasta que esté cocido	Si está descongelado, cocine por 10-15 min . voltear a la mitad

Camarones empanizados	6	180C/ 350F	10-12 min.o hasta que esté crujiente y dorado	Dar la vuelta a la mitad de la cocción 
OTROS				
Panecitos	3			
Vegetales congelados	1/2 libra			Agite la sartén a la mitad de la cocción

PAPAS FRITAS ESTILO CAJÚN

Porción: 4 (como un acompañante)

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Función de la freidora de aire: FRIES (papas fritas)

Ingredientes:

- 600g de papas rojas, peladas
- 1 cucharada de harina leudante
- 1 cucharadita de mezcla de condimentos cajún
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de aceite de canola o colza

Preparación:

1. Corte las papas a lo largo en rodajas de 1.5 cm de grosor, luego en papas fritas de 1.5 cm de grosor. Añada a una olla con agua fría, deje hervir y cocine por 5 minutos. Escorra las papas y seque con palmaditas suaves.
2. Combine la harina, el condimento cajún y la sal. Combine las papas en el aceite, luego en la mezcla de harina para cubrirlas bien. Añada una capa uniforme de la mitad de las papas a la bandeja crujiente de la Freidora de Aire.
3. Encienda su Freidora de Aire y seleccione la función “FRIES” (papas fritas). Cocine de 12 a 13 minutos, agitando el tazón de vez en cuando para una cocción uniforme. Repita con el resto de las papas hasta que estén doradas y crujientes.

POLLO COMPLETO PERI-PERI



Porción: 4

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Función de la freidora de aire: CHICKEN (pollo)

Ingredientes:

- 3 chiles rojos
- 1 diente de ajo, pelado y picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimentón
- Pimienta triturada al gusto
- 1-1.5kg de pollo criado al aire libre

Preparación:

1. Corte los chiles a la mitad y remueva las semillas para un adobo menos picante.
Añada a una licuadora o mortero con el resto de los ingredientes del adobo. Mezcle para formar una pasta suave.
2. Lave el pollo, seque con palmaditas suaves y frote el adobo en todo el pollo. Coloque el pollo adobado con la pechuga hacia arriba en la bandeja crujiente de su Freidora de Aire Russell Hobbs. Seleccione la función "CHICKEN" (pollo) y cocine por 20 minutos (preprogramado).
3. Una vez que suene el temporizador, voltee con cuidado el pollo, pechuga hacia abajo. Seleccione la función "CHICKE" de nuevo y cocine otros 20 minutos.

Consejo: Sirva con maíz de mazorca enmantequillado, cocinado en su Freidora de Aire

¿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 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.

¿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.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

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.

Esta garantía no será válida cuando sea contraria a las leyes de EE. UU. Y otras leyes aplicables, o donde la garantía esté prohibida bajo cualquier sanción económica, leyes de control de exportaciones, embargos u otras medidas comerciales restrictivas impuestas por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables . Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique a partes de, o de otra manera ubicadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la disputada región de Crimea.

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
Mail: postventa@spectrumbrands.com

Bolivia

Atención al consumidor
La Paz: c. Villalobos N°100 esq.
Busch. Miraflores. Tel. (02) 2224924
Santa Cruz: Av. Paraguá C.
Socoris N°2415 (03) 3602002
Cochabamba: c. Uruguay N°211 esq.
Nataaniel Aguirre (04) 4501894

Chile

Atención al consumidor
Inversiones la Mundial Ltda.
Dirección: Libertad 790,
Santiago de Chile.
Teléfonos: +56 226820217 - 226810032

Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73 Of. 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente: 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)-2476-736

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

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.
- Never touch the inside of the appliance or other hot surfaces during operation. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, never immerse the housing in water, rinse housing under the tap, or let other liquids enter the appliance.
- Only operate the appliance on a flat, even and stable surface.
- Always put the foods to be fried in the crisping tray to prevent them from coming in direct contact with the heating elements.
- 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.
- Turn the unit off (O) and unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow approx. 30 minutes to cool before putting on or taking off parts.
- 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 any other accessory attachments or containers is not recommended by the appliance manufacturer and 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 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, turn timer to off (O), then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Use extreme caution when removing crisping tray 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 pan from the appliance.
- Immediately turn the timer to off (O) and unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emissions to stop before you remove the pan from the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, turn the timer to off (O) 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. Supervision is also required when appliance is used by or near children
- 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.

SAFETY FEATURES

AUTOMATIC OFF-SWITCH

1. This appliance is equipped with a timer. Once the timer reaches 0, three beeps will sound and the appliance will turn off automatically.
2. As a safety feature, this appliance will shut off power if the pan is removed, even partially, during cooking. The timer will continue to count down but the cooking functions will not operate. To resume cooking, insert the pan back into the appliance. Rapid heat technology instantly reheats the appliance if you open it, so pulling the pan out briefly will not drastically disturb the process.

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

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used with care
- 2) If a long detachable power-supply cord or 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 longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM WHAT IS ILLUSTRATED.



- | | | | |
|----|-----------------------------|----|---------------|
| 1. | Air Fryer Body | 4. | Bowl |
| 2. | Digital Touchscreen Display | 5. | Crisping Tray |
| 3. | Bowl Handle | | |



Caution, hot surface

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing materials.
- Hand wash the removable parts.
- When using the fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odour for the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure the room is well ventilated.
- Slide the bowl into the machine until it clicks into place. The appliance will not work unless the bowl is properly inserted.

HOW IT WORKS








- The air fryer uses hot air and radiant heat for cooking.
- Little to no oil is required. If needed, add oil to the food as a coating, don't pour oil into the crisping tray.

PREPARATION, BOWL & CRISPING TRAY

- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Leave a space of at least 50mm all-round the appliance.
- Have oven gloves (or a tea towel) on hand, use heat resistant plastic tongs and a heat-resistant mat or dinner plate to rest the bowl on.
- To remove the bowl from the body:
 1. Hold the top of the body.
 2. Grip the bowl handle with the other hand.
 3. Slide the bowl out of the body.
 4. Rest the bowl on a heat-resistant mat.
- To remove the tray from the bowl:
 1. Utilize holes in tray to remove it by hand (wait until crisping tray is cool before removing)

DIGITAL TOUCHSCREEN & SETTINGS










	<p style="text-align: center;">ON/OFF</p> <p style="text-align: center;">Setup mode, start, pause, and shut off the appliance</p>
	<p style="text-align: center;">COOKING MENU SELECTION</p> <p>Select auto-cooking or manual mode by navigating through the different 8 setting options (7 auto-cooking + manual)</p>
	<p style="text-align: center;">7 AUTO-COOKING SETTINGS (1 displayed at a time)</p> <p style="text-align: center;">Fries, Chops, Prawns, Bake, Chicken, Steak, Fish</p>
	<p style="text-align: center;">COOKING TEMPERATURE</p> <p>Press button and adjust Cooking Temperature Control using the + or - buttons. Maximum temperature is 200C. Switch from Celsius to Fahrenheit by pressing button for more than 5 seconds</p>
	<p style="text-align: center;">COOKING TIME</p> <p>Press button and adjust Cooking Time Control using the + or - buttons.</p>
	<p style="text-align: center;">+ / -</p> <p style="text-align: center;">Increase/decrease cooking time and/or temperature.</p>
	<p style="text-align: center;">DISPLAY SCREEN</p> <p style="text-align: center;">Time/Temperature Display</p>












DEFAULT COOKING TIMES AND TEMPERATURE:

The Air Fryer has 7 auto cooking functions with default cooking time/temperature, and manual mode with adjustable cooking temperature/time settings.



Note: Cooking time and temperature may vary based on amount of food and individual preference. If needed, you may adjust the cooking time and/or temperature on the auto-cooking functions.















COOKING MODE		DEFAULT COOKING TIME	DEFAULT COOKING TEMP
Fries		25 minutes	200°C
Ribs		22 minutes	180°C
Shrimp		15 minutes	180°C
Bake		30 minutes	155°C
Chicken		20 minutes	180°C
Steak		12 minutes	200°C
Fish		15 minutes	175°C
Manual mode		15 minutes	200°C

GETTING STARTED: TURN ON THE AIR FRYER


- When first connecting the appliance to a wall power outlet, all digital touchscreen buttons will glow - showing all buttons, including the auto-cooking functions buttons.
 - for a few seconds before disappearing. Then only the ON/OFF  button will glow.
- Press the  to turn on the air fryer. The display screen will show the default cooking temperature/time settings on Manual mode: 200°C and 15 minutes. The default temperature measurement is Celsius. To switch to Fahrenheit, press the  button for more than 5 seconds.
- Select your cooking mode by either:
 - Selecting one of 7 auto-cooking functions, with preset cooking temperature/time, or;
 - Adjusting cooking time/temperature manually.
- If selecting an auto-cooking function, press the  button to navigate between the 7 different functions until the desired one glows. To pause the unit while it's running, press the  button. The display will flash and the fan will continue running, but cooking is paused.
- If adjusting cooking time and temperature - whether on manual mode or on auto-cooking mode - press the  or  button and then  .
- To shut down the appliance, press and hold the  button for 5 seconds. Once off, the  button will continue to glow, indicating the unit is ready to turn on. The fan will also continue to run until the unit cools down.

HOW TO NAVIGATE BETWEEN FUNCTIONS





- Manual mode is the default function when the air fryer is turned on
- Press  1 time to select  function.

- Press  2 times to select  function.
- Press  3 times to select  function.
- Press  4 times to select  function.
- Press  5 times to select  function.
- Press  6 times to select  function.
- Press  7 times to select  function.
- Press  8 times to return to manual cooking mode, select desired time/temperature if required
- As the selected function glows, press  to begin cooking.

PREHEAT - RECOMMENDED FOR MANUAL MODE

1. Insert the plug into a wall power outlet.
2. Adjust to the desired cooking temperature.
3. Adjust the cooking time to 5 minutes. The display screen will show 05 MIN.
4. Press  to start preheating the air fryer.
5. The cooking time and temperature will be displayed alternatively (respectively 3 and 7 seconds) during preheating/cooking cycle.
6. When the timer returns to zero, the air fryer beep 5 times and will switch off.

COOKING - IN USE

1. Insert the crisping tray into the bowl
2. Place desired food into the cooking crisping tray. Do not overfill the crisping tray, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
3. Slide the bowl/crisping tray back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush with the shape of the air fryer body.
4. Select cooking settings - via either auto-cooking mode or manual mode:
 - Select one of the 7 auto cooking functions or;
 - Manually adjust both cooking time and temperature by pressing the  or  refer to the recipes & cook times in this booklet to determine the correct settings depending on the food to be cooked.
5. Press  to begin cooking
 - a. To stop the cooking cycle or reset the settings, press  again.
6. **Half way through cooking, remove the bowl, shake it, and/or turn the food over, then place the bowl back into the body to resume the cooking cycle. This ensures the food is evenly cooked and crispy all over.**
7. Once the cooking time has elapsed, the timer will beep 5 times and the unit will switch off.
8. Slide the bowl out of the body and check that the food is cooked.
9. Remove the bowl from the body and place it on an insulated mat.
10. Unplug the appliance, once all cooking is complete.

CAUTION: Hot oil from the ingredients may gather at the bottom of the crisping tray. Be careful when removing the crisping tray from the bowl.

NOTES:

- **The air fryer will switch off when you remove the bowl.**
- **The air fryer will switch back on when you replace the bowl into the body and will automatically resume the cooking cycle from where it stopped.**
- **During the last minute of the cooking cycle, '00' will be flashing on the display screen, indicating that there is less than 1 minute of cooking remaining.**

CARE AND MAINTENANCE

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the air fryer is off, unplugged, and cool. It is important that you clean the entire appliance after each use to prevent accumulation of grease and to avoid unpleasant odours.

IMPORTANT: Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.

1. Wash the bowl and crisping tray in warm to hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. If any food is stuck between the crisping tray, soak in warm to hot soapy water for 1 hour before cleaning. Use a sponge or soft cleaning brush to remove stains. Rinse and dry thoroughly.
3. Roughly wipe the interior of the body to remove any crumb of residue, but NOT the heating elements at the top.

Bowl & Crisping tray

1. When the device is cool enough to touch safely, grab the handle of the bowl at the base front of the air fryer and pull out of the body.
2. Remove the crisping tray from the bowl.
3. Dispose of crumbs, wipe both the bowl and crisping tray with a damp cloth before hand washing them in warm soapy water. Dry thoroughly before placing back in the air fryer body.

NOTE. Crisping tray and bowl are dishwasher safe (for consumers that would rather use a dishwasher)

Exterior Surfaces

Clean the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

NOTE: Do not use any abrasive material or sharp utensils to clean the air fryer or any of its parts.

NOTE: Allow all parts and surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

COOKING TIMES & FOOD SAFETY

NOTE: These cooking times are intended as a guide only

- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) until the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, refer to packaging instructions.

Food	Recommended Quality	Temp	Cook Time	Comments
FROZEN SNACK FOOD				
Chicken Nuggets	6	200C/ 400F	10-12 min. or until crisp & golden brown	Flip halfway through cooking
Pizza Rolls	6	200C/ 400F	4-6 min. or until done	Shake pan halfway through cooking
Chicken wings	6	200C/ 400F	15-20 min. or until done	Or until internal temp is 165F & flip halfway
Potato skins	6	200C/400F	10-12 min. or until done	
Fish Filet	3	200C/400F	10-12 min. or until crisp & golden brown	Flip halfway through cooking
Breaded Onion Rings	6 to 8	200C/400F	0-12 min. or until crisp & golden brown	Shake pan halfway through cooking
POTATOES & FRIES				
Straight Cut Fries or Crinkle Cut Fries	1/2 pound	200C/ 400F	15-18 min. or until crisp & golden brown	Shake pan halfway through cooking
Thick Cut Steak Fries	1/2 pound	200C/ 400F	16-20 min. or until crisp & golden brown	Shake pan halfway through cooking
Thin Shoestring Fries	1/2 pound	200C/ 400F	12-16 min. or until crisp & golden brown	Shake pan halfway through cooking
Raw Potato Fries	1 potato	200C/ 400F	16-20 min. or until crisp & golden brown	Shake pan halfway through cooking
Seasoned Potato Nuggets	15 to 20 pieces	200C/ 400F	10-14 min. or until crisp & golden brown	Shake pan halfway through cooking
Baked Potato	1 potato	200C/ 400F	30 min. or until tender	Pierce the skin before cooking
MEAT & POULTRY				
Chicken Drumsticks	3	180C/ 350F	20-25 min.	Or until internal temp is 165F & flip halfway
Hamburger (4 oz)	1	180C/ 350F	10-14min.	Or until internal temp is 160F & flip halfway
Turkey Burger (4 oz), frozen	1	180C/ 350F	15-20 min. or until done	If thawed, cook for 10-15 min.; flip halfway
Battered Shrimp	6	180C/ 350F	10-12 min. or until crisp & golden brown	Flip halfway through cooking
OTHER				
Frozen Par Baked Dinner rolls	3			
Frozen Vegetables	1/2 pound			Shake pan halfway through cooking

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Two-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 manual.

What does it cover?

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

For how long?

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

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria, and the disputed Crimea region.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

HFD1010B 120V ~ 60Hz 900W

HFD1010B-AR 220V ~ 50Hz 1000W

HFD1010B-CL 220V ~ 50Hz 1000W

COMERCIALIZADO POR:

SPECTRUM BRANDS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
Avenida 1° de Mayo No. 120 Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P.53500 Naucalpan
de Juárez, Estado de México, México
Tel. 01-800-714-2503

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

Importado y Distribuido por:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L
Av. Del Libertador 6810, piso 2 dpto. A
1429, CABA, Argentina
+ 54 11 5353-9500
CUIT: 30-70706168-1
Importador N° # 76983

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

AIDISA BOLIVIA S.A.
Av. Chacaltaya No. 2141- Zona
Achachicala La Paz, Bolivia.
Teléfono (591)2- 2305353
NIT 1020647023,
Resolución Ministerial 0661-12.

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Inversiones la Mundial Ltda.
Rut: 78.146.900-9
Libertad 790, Santiago – Chile
Fono: (562) 26810217 info@ilm.cl

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands de México, SA de C.V
Avenida 1° de Mayo No. 120
Piso 7, Oficina 702. Colonia San Andres Atoto,
C.P. 53500 Naucalpan de Juárez,
Estado de México, México

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405,
Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente:
018000510012

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are trademarks of The BLACK+DECKER® Corporation, used under license by Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved.

BLACK+DECKER® y los logotipos BLACK+DECKER® son marcas registradas de The BLACK+DECKER® Corporation, utilizados por Spectrum Brands, Inc. bajo su licencia para su manufactura y venta de este producto. Todos los derechos reservados.

All other marks are trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Todas la demás marcas son marcas registradas de Spectrum Brands, Inc.

© 2021 Spectrum Brands, Inc. All rights reserved.
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

Made in China.
Fabricado en China.

T22-9002414

2021/10



www.blackanddeckerhogar.com

