

BLACK+DECKER®

PURIFRY™ FRYER
FREIDORA DE AIRE PURIFRY™
FRITEUSE PURIFRY™

use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation et d'entretien



AFBD Series
Serie AFBD
Série AFBD

Thank you for your purchase! Gracias por su compra! Merci de votre achat!



**Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à**

www.prodprotect.com/blackanddecker



**Rate and review your products at
www.blackanddeckerappliances.com**

**Evalue su producto en
www.blackanddeckerhogar.com**

**Évaluez vos produits et faites vos commentaires à
www.blackanddeckerappliances.ca**



**Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne**



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

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

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 465-6070 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.


TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
Parts & Accessories	8
Using the Control Panel	9
Instructions For Use	11
General Cooking Guidelines	13
Cleaning & Storage	15
Troubleshooting	16
Frequently Asked Questions	17

Prevent Injuries! – Carefully Read All Instructions Before Use!

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

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

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

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

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

POLARIZED PLUG (120V models only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

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

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

ELECTRIC POWER

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

AUTOMATIC SHUT-OFF

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

OVERHEATING PROTECTION

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

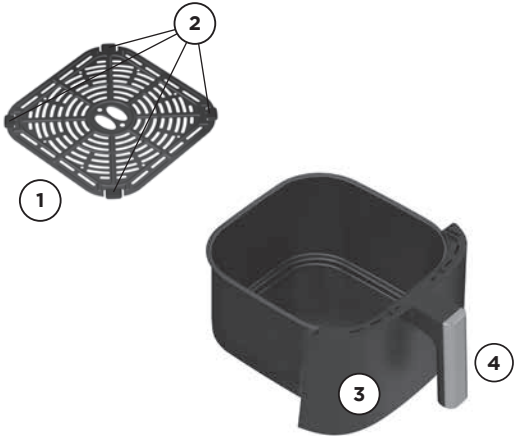
ELECTROMAGNETIC FIELDS

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

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

PARTS & ACCESSORIES

- 1. Fry Tray
- 2. Silicone Bumpers*
- 3. Basket
- 4. Handle
- 5. Control Panel
- 6. Air Inlet Vent
- 7. Main Unit Housing
- 8. Hot Air Outlet Vent

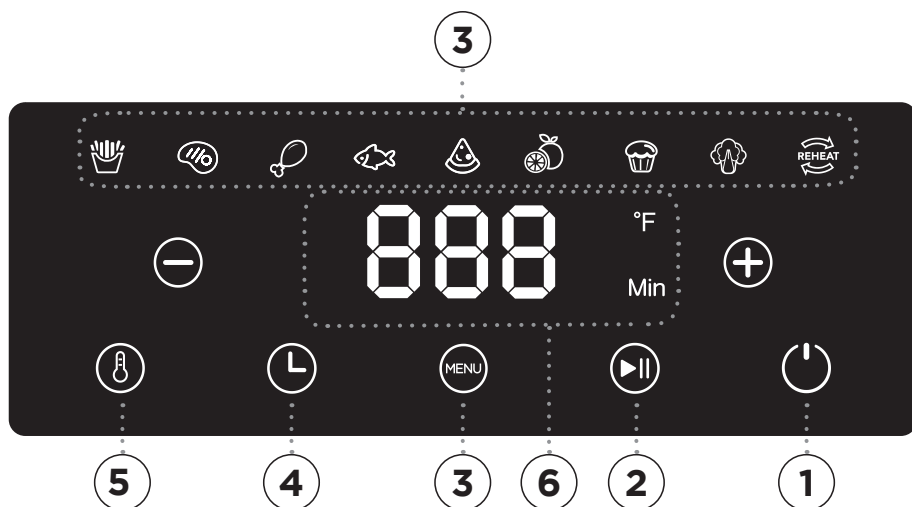


NOTE: Unpack all listed contents from the packaging. Contents vary by model. Please remove any clear or blue protective film on the components before use. *Do not remove the bumpers.

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



USING THE CONTROL PANEL





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

- 1. Power Button:** Once the Basket and Fry Tray are properly placed in the Main Unit Housing, the display will light up and the Power button will flash for 10 seconds. Pressing the Power button once will turn the appliance on and set the appliance to a default cooking temperature of 380° F and time of 15 minutes. Pressing the Power button again will turn the appliance off.
- 2. Play/Pause Button:** Pressing the Play/Pause button will start the cooking process. Pressing the Play/Pause button during the cooking cycle will pause the cooking process.
- 3. Menu Button/Cooking Presets:** Press the Menu button to choose from up to 9 cooking presets (presets vary by model). See the Preset Chart for the cooking times and temperatures associated with each preset. The running lights on the Control Panel will illuminate when the cooking cycle begins and will stay illuminated for up to 10 seconds after the cooking cycle is complete. When cooking is finished, the timer will beep once.
- 4. Timer Control Button:** The + and - buttons enable you to increase or decrease cooking time 1 minute at a time (30 minutes at a time for Dehydrate). Keeping a button held down will rapidly change the time.
Time control range: 1-60 minutes
Dehydrate time control range: 1-15 hours
- 5. Temperature Control Buttons:** The + and - buttons enable you to increase or decrease cooking temperature 10° F at a time. Keeping a button held down will rapidly change the temperature.
Temperature control range:
80° F-400° F
Dehydrate temperature control range:
90° F-170° F
- 6. Time and Temperature Display:** This display will keep track of the temperature and remaining cook time.

Preset Chart

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

Preset	Temperature	Time
Default	380° F	15 mins.
 French Fry	400° F	18-22 mins.
 Vegetable	380° F	12 mins.
 Bake	320° F	30 mins.
 Fish	390° F	15 mins.
 Pizza	380° F	8 mins.
 Chicken	380° F	25 mins.
 Steak	400° F	12 mins.
 Reheat	350° F	12 mins.
 Dehydrate	120° F	2 hrs.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before First Use

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

Inserting the Fry Tray

1. Place the Fry Tray in the Basket (Fig. a).
2. Slide the Basket into the appliance. If the Basket is placed properly, it will click into place.
NOTE: This appliance cooks using hot air. Do not fill the Basket with oil or frying fat.

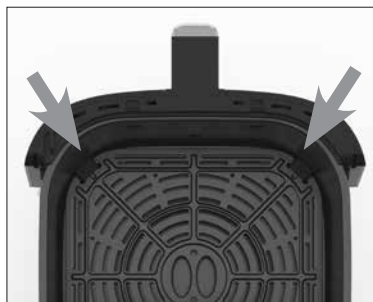


Fig. a

Using the Appliance

1. Plug the appliance into a dedicated electrical outlet.
2. Pull the Basket out of the appliance and place the ingredients inside. Do not touch the Basket directly because the Basket becomes very hot during operation. Only hold the Basket by its handle. Insert the Basket into the appliance.
NOTE: Always use the Fry Tray with the Basket.
3. Press the Power button to turn the appliance on. The initial setting on the unit will be the default setting of 380° F and 15 minutes. To change to one of the preprogrammed settings, press the Menu button to toggle between settings. Adjust the time and temperature by pressing the + and - buttons. Keeping the + and - buttons held down will rapidly change the temperature and time.
4. When the timer beeps two times, the appliance is reminding you to shake your food (“SHA”) halfway through your cooking cycle. When the timer beeps once, the cooking cycle is complete. Pull the Basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
5. When removing food from the basket, avoid contact with hot excess oil or the hot drip tray. To avoid being burned, use silicone-tipped tongs or tip out the basket contents carefully. The Fry Tray is not secured and can fall out. Hot oil can be inside the basket.
6. If the food is not fully cooked, simply slide the Basket back into the appliance and add a few minutes to the cooking time.
7. The appliance is instantly ready for preparing another batch.

Tips

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

Capacity Chart

Model/Size	French Fries Quantity
2-qt.	10 oz.
4-qt.	16 oz.
6-qt.	22 oz.
8-qt.	30 oz.

GENERAL COOKING GUIDELINES

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

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

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

Internal Temperature Meat Chart

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

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

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

CLEANING & STORAGE

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

1. Remove the Power Cable from the electrical outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the Basket and Fry Tray, with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. The Fry Tray is dishwasher safe, but hand-washing is recommended. For difficult-to-remove food, soak in hot, soapy water for 10 minutes.
4. **NOTE:** If the Silicone Bumpers on the Fry Tray need to be cleaned, they can be removed and reattached. To remove the bumpers, locate the capped end of the bumper and push the capped end off of the Fry Tray. There will be some resistance, but keep pushing until the bumper slide off of the Fry Tray. To reattach the bumper, slide each bumper onto the slot on the Fry Tray.
5. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
6. If necessary, remove unwanted food residue from the heating element with a soft cleaning brush.
7. Rinse the appliance with a clean, damp cloth. Use a clean, dry cloth to dry the appliance interior. Do not leave standing water in the appliance.
8. If any other service needs to be performed, contact Customer Service using the contact information on the back of this manual.

Storage

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

TROUBLESHOOTING

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

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

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

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

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

Never cook or reheat liquids in the appliance.

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

Press the Power Button once or remove the Basket.

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

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

5. Does the appliance need time to heat up?

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

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

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

7. Is the appliance dishwasher safe?

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

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

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


TABLA DE CONTENIDOS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	19
Piezas y accesorios	23
Uso del panel de control	24
Instrucciones de uso	26
Guías de cocción generales	28
Limpieza y almacenamiento	30
Resolución de problemas	31
Preguntas frecuentes	32

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

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

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

ENERGÍA ELÉCTRICA

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

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

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

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

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

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS

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

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

PIEZAS Y ACCESORIOS

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

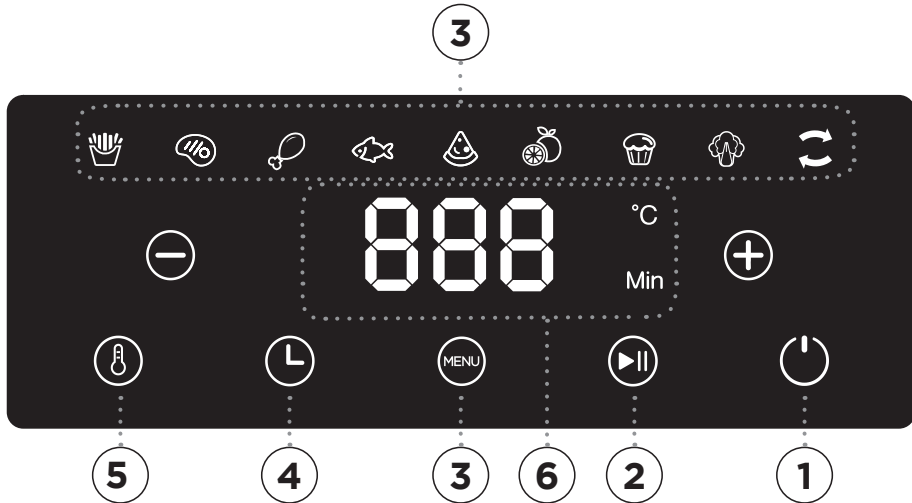


NOTA: Desempaque el contenido del paquete. El contenido varía por modelo. Antes de utilizar, retire toda capa protectora transparente o azul sobre los componentes. *No retire los protectores.

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



USO DEL PANEL DE CONTROL



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

1. Botón de encendido:

Una vez que la cesta y la bandeja para freír estén colocadas correctamente en la caja de la unidad principal, la pantalla se iluminará y el botón de encendido parpadeará durante 10 segundos. Al presionar el botón de encendido una vez, se encenderá el electrodoméstico y se configurará a una temperatura de cocción predeterminada de 190° C y un tiempo de 15 minutos. Al presionar nuevamente el botón de encendido, se apagará el aparato.

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

3. Funciones de cocción predeterminadas:

Presione los botones de las funciones de cocción predeterminadas para elegir de hasta diez funciones de cocción predeterminadas (las funciones predeterminadas varían por modelo). Consulte la tabla de ajustes predeterminados para los tiempos de cocción y las temperaturas asociadas con cada función predeterminada. Las luces circulando (guiones) en el panel de control se iluminarán

cuando el ciclo de cocción comience y se mantendrán iluminadas por 10 segundos después que el ciclo de cocción termine. Cuando termine la cocción, el temporizador emitirá un bips.

4. Botones de control de tiempo:

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

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

5. Botones de control de temperatura:









Presione los botones + y - para aumentar o reducir la temperatura de cocción 5° C a la vez. Mantenga presionado un botón para cambiar rápidamente la temperatura.
La escala de control de temperatura: 25°C-205°C
La escala para deshidratar: 30°C-75°C

6. Pantalla de tiempo y temperatura:

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

Tabla preestablecida

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

Predeterminado	Temperatura	Tiempo
Por defecto	190° C	15 minutos.
 Papas fritas	200° C	18-22 minutos.
 Vegetal	190° C	12 minutos.
 Hornear	160° C	30 minutos
 Pescado	195° C	15 minutos
 Pizza	190° C	8 minutos
 Pollo	190° C	25 minutos
 Asar	200° C	12 minutos
 Recalentar	175° C	12 minutos
 Dehydrate	60° C	2 horas

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar por primera vez

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

Cómo insertar la bandeja para freír

1. Coloque la bandeja para freír en la cesta (Fig. a).
2. Deslice la cesta dentro del aparato. Si la bandeja está colocada correctamente, escuchará un clic cuando cae en su lugar.

NOTA: Este aparato cocina con aire caliente. No llene la cesta con aceite ni grasa para freír.

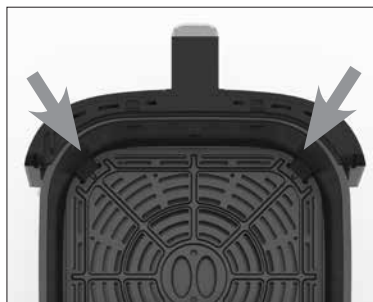


Fig. a

Uso del aparato

1. Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
2. Deslice la cesta fuera del aparato y coloque los ingredientes adentro. No toque la cesta directamente ya que ésta se calienta durante el funcionamiento. Solo sostenga la cesta por su asa. Inserte la cesta en el aparato.
NOTA: Siempre utilice la bandeja para freír con la cesta.
3. Presione el botón de encendido para encender el aparato. La configuración inicial de la unidad será la configuración predeterminada de 380° F y 15 minutos. Para cambiar a una de las configuraciones preprogramadas, presione el botón Menú para alternar entre configuraciones. Ajuste el tiempo y la temperatura presionando los botones + y -. Mantener presionados los botones + y - cambiará rápidamente la temperatura y el tiempo.
4. Cuando el temporizador emite dos bips, el aparato le está recordando que debe agitar sus alimentos (“SHA”) la comida a la mitad del ciclo de cocción. Cuando el temporizador emite un bip, ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado. Retire la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
5. Cuando retire los alimentos de la cesta, evite el contacto con el exceso de aceite caliente o la bandeja caliente. Para evitar quemaduras, utilice pinzas con punta de silicón o incline con cuidado el contenido de la cesta para sacarlo. La bandeja para freír no está asegurada y puede caerse. Puede haber aceite caliente dentro de la cesta.
6. Si los alimentos no están cocinados completamente, simplemente deslice la cesta dentro del aparato y añada unos minutos al tiempo de cocción.
7. El aparato está listo instantáneamente para preparar otro lote de alimentos.

Consejos

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

Tabla de la capacidad

Modelo/Tamaño	Cantidad de papas fritas
2-cuartos	284 gramos
4-cuartos	454 gramos
6-cuartos	624 gramos
8-cuartos	851 gramos

GUÍA DE COCCIÓN GENERAL

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

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

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

Tabla de temperatura interna para carnes

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

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

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

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpeza

Limpe el aparato después de cada uso. La cesta y la bandeja para freír contienen una capa con una superficie antiadherente especial. Nunca use materiales o utensilios de limpeza abrasivos en estas superficies

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

Almacenamiento

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema Causa posible

Solución

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

PREGUNTAS FRECUENTES

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

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

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

Nunca cocine ni recaliente líquidos en el aparato.

3. Es posible apagar el aparato en cualquier momento?

Presione el botón de encendido una vez o retire la cesta.

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

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

5. ¿El aparato necesita tiempo para calentarse?

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

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

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

7. ¿Es el aparato apto para el lavaplatos?

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

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

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


TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	34
Pièces et Accessoires	38
Utiliser le Panneau de Commande	39
Mode d'emploi	41
Directives Générales de Cuisson	43
Nettoyage et Rangement	45
Dépannage	46
Foire aux questions	48

Empêcher Les Blessures! – Lire Attentivement Toutes Les Instructions
Avant L'utilisation De L'appareil!

MISES EN GARDE IMPORTANTES.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne veillant à leur sécurité pendant l'utilisation.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- NE PAS placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- NE PAS placer votre appareil sur une surface de cuisson, même si celle-ci est froide, car vous pourriez l'allumer par inadvertance, ce qui provoquerait un incendie et endommagerait l'appareil, la surface de cuisson et votre maison. 
- NE PAS placer ou utiliser l'appareil à proximité d'une source d'eau.
- Lors de la cuisson, NE PAS placer l'appareil à moins de 12,7 cm (5 po) d'autres appareils, ou contre un mur. NE RIEN déposer sur l'appareil.
- Un incendie pourrait se déclencher si l'appareil est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, des draperies, des murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur.
- NE PAS placer l'appareil dans un contenant ou un petit espace confiné lorsque celui-ci est encore chaud ou en fonctionnement.
- TOUJOURS faire fonctionner l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et incombustible, avec un espace suffisant pour la circulation de l'air.
- Avant d'utiliser votre appareil sur une surface de comptoir ou sur une autre surface fragile, telle qu'une table en verre, vérifier, auprès du fabricant ou de l'installateur de votre comptoir, les recommandations relatives à l'utilisation d'appareils sur ces surfaces. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de protéger votre surface en plaçant un sous-plat sous l'appareil pour le protéger de la chaleur. Le fabricant ou l'installateur pourrait recommander de ne pas placer d'appareils électriques, de casseroles, ou de marmites chaudes, directement sur le comptoir. En cas de doute, placez un sous-plat sous l'appareil avant de l'utiliser.
- NE PAS faire utiliser un appareil s'il ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou échappé, ou si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé. Retourner l'appareil au centre de service autorisé pour la vérification, la réparation ou le réglage de celui-ci.
- Cet appareil devrait être réparé uniquement par un technicien qualifié. Communiquer avec le Service à la clientèle en utilisant les informations figurant au dos de ce guide.
- NE JAMAIS immerger le four dans l'eau. Si l'appareil tombe ou est s'il est immergé dans l'eau par inadvertance,

- le débrancher immédiatement de la prise de courant. Ne pas mettre les mains dans l'eau si l'appareil immergé est branché.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, NE PAS immerger le cordon d'alimentation ou les fiches, ni exposer les composants électriques à l'eau ou à d'autres liquides.
 - NE PAS brancher le cordon d'alimentation ou utiliser les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
 - Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis retirer la fiche de la prise de courant.
 - S'ASSURER que l'appareil est correctement branché dans une prise de courant dédiée, sans aucun autre appareil sur la même prise.
 - Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il fonctionne ou refroidit.
 - NE JAMAIS brancher cet appareil à une minuterie externe ou à un dispositif de télécommande distinct.
 - NE JAMAIS brancher l'appareil dans une prise de courant située en dessous de la surface où l'appareil est placé.
 - NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
 - NE PAS nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant des risques de décharge électrique.
 - Si l'appareil émet de la fumée, LE DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT et attendre que la fumée cesse avant de manipuler l'appareil. Laisser l'appareil refroidir et essuyer l'excès d'huile et de graisse sur celui-ci.
 - Les appareils de cuisson doivent être placés dans un endroit stable, et les poignées (s'il y en a) doivent être placées de manière à éviter le déversement de liquides chauds.
 - NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
 - Éviter de toucher aux pièces mobiles.
 - Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger, et avant d'installer ou de retirer des pièces.
 - NE PAS couvrir les orifices d'aération. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait entraîner une surchauffe ou endommager l'appareil.
 - Lorsque l'appareil fonctionne, de l'air chaud et de la vapeur se dégagent de la sortie d'air chaud. GARDER LES MAINS ET LE VISAGE à une distance sécuritaire de la sortie d'air chaud et ne pas l'obstruer.
 - Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. Pour éviter toute blessure corporelle, NE JAMAIS placer ses mains à l'intérieur de l'appareil s'il n'est pas complètement refroidi.
 - Les surfaces extérieures de l'appareil et les accessoires peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. PORTER DES GANTS DE CUISINE pour manipuler l'appareil pendant et après son utilisation et pour se protéger de la vapeur et de l'air chauds libérés lors de l'ouverture de l'appareil.
 - NE PAS toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
 - FAIRE PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds, ou lors du retrait d'accessoires ou de l'élimination de graisses chaudes. Cet appareil n'est pas destiné à faire frire des aliments.

- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
- NE PAS introduire dans l'appareil des aliments trop gros, des emballages en papier d'aluminium ou des ustensiles, car ils pourraient entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution. NE PAS trop remplir l'appareil.
- NE PAS ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.
- NE PAS mettre dans l'appareil : papier, carton ou plastique.
- NE JAMAIS verser de l'huile dans l'appareil ou les accessoires. Un incendie et des blessures corporelles pourraient en résulter.
- NE PAS utiliser d'aérosol de cuisson. Ces aérosols s'accumulent sur les ustensiles de cuisine et deviennent difficiles à enlever, tout en réduisant les performances de cuisson antiadhésive.
- NE PAS exposer l'appareil à des produits chimiques ou à des vapeurs corrosifs.
- NE PAS utiliser d'ustensiles tranchants avec l'appareil. Ce genre d'ustensile peut endommager le revêtement antiadhésif protecteur de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Si l'appareil

est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du guide d'utilisation, la garantie est annulée, et Empower Brands, LLC ne sera pas tenue responsable des dommages. N'UTILISER cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

- NE JAMAIS déposer quoi que ce soit sur le panier à friture lorsqu'il est ouvert.
- NE PAS laisser le panier à friture ouvert pendant une période prolongée.
- TOUJOURS s'assurer que rien ne dépasse de l'appareil avant de fermer le panier à friture.
- Ne couvrez aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
- TOUJOURS fermer doucement le panier à friture; NE JAMAIS le claquer. TOUJOURS utiliser la poignée pour ouvrir et fermer le panier à friture.
- NE JAMAIS faire fonctionner l'appareil si le panier à friture est ouvert.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur interne qui arrête automatiquement le ventilateur et l'élément chauffant lorsque le panier à friture est retiré.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.
Appareil destiné à un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

Avvertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

RALLONGE

- a) Le four est doté d'un cordon d'alimentation court moins susceptible de s'emmêler ou de faire trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et doivent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre électrique indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - 2) Si l'appareil doit être mis à la terre, utiliser une rallonge de mise à la terre avec 3 broches.
 - 3) Le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être branché à une prise de courant dédiée. Si la prise électrique est surchargée par d'autres appareils, votre nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil est doté d'un dispositif d'arrêt intégré qui éteint automatiquement l'appareil à la fin du temps de cuisson. Il est possible d'éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton Stop (arrêt). Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 10 à 20 secondes pour refroidir l'appareil.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, le système de protection contre la surchauffe s'activera, et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débrancher l'appareil et communiquer avec le Service à la clientèle en utilisant les informations figurant au dos de ce guide.

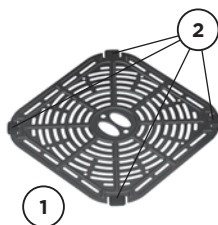
CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques. Si l'appareil est manipulé correctement et conformément aux instructions du guide d'utilisation, il peut être utilisé en toute sécurité, selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour.

Remarque : Appuyez sur le bouton d'alimentation à tout moment pour réinitialiser l'appareil à la position de départ.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

1. Plateau à friture
2. Amortisseurs en silicone*
3. Panier à friture
4. Poignée
5. Panneau de commande
6. Évent d'entrée d'air
7. Boîtier principal de l'appareil
8. Évent de sortie d'air chaud



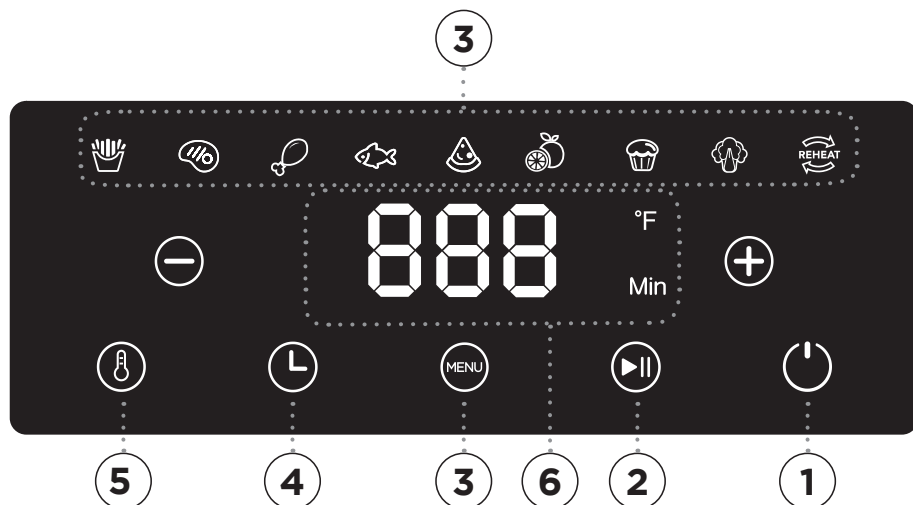
REMARQUE : Sortir de l'emballage tous les éléments indiqués. Le contenu varie selon le modèle. Retirer toute pellicule protectrice transparente ou bleue sur les composants avant de les utiliser.

* Ne pas retirer les amortisseurs.

IMPORTANT : Vérifier que votre appareil a été livré avec les composants que vous avez commandés (certains accessoires peuvent être vendus séparément). Vérifier soigneusement tous les éléments avant de les utiliser. Si une pièce est manquante ou endommagée, ne pas utiliser ce produit. Communiquer avec Empower Brands, LLC à l'aide du numéro du Service à la clientèle fourni.



UTILISER LE PANNEAU DE COMMANDE





POUR COMMENCER : Brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant. L'afficheur numérique à DEL s'allume et une série de tirets (voyants) s'affiche.

- 1. Interrupteur marche/arrêt :** Une fois que le panier et le plateau à friture sont correctement placés dans le boîtier principal de l'appareil, l'écran s'allumera et le bouton d'alimentation clignotera pendant 10 secondes. Appuyer une fois sur le bouton d'alimentation allumera l'appareil et réglera l'appareil à une température de cuisson par défaut de 380° F et une durée de 15 minutes. En appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation, l'appareil s'éteindra.
- 2. Bouton démarrage/pause :** Appuyer sur le bouton démarrage/pause pour commencer le processus de cuisson. Appuyer à nouveau sur le bouton démarrage/pause à tout moment lors du processus de cuisson pour interrompre le cycle de cuisson.
- 3. Bouton de menu/Préréglages de cuisson :** Appuyez sur le bouton Menu pour choisir parmi jusqu'à 9 préréglages de cuisson. (les préréglages varient selon le modèle). Voir le tableau des préréglages pour connaître les temps de cuisson et les températures associées à chaque préréglage. Les voyants du panneau de commande s'allument lorsque le cycle de cuisson commence et restent allumés jusqu'à 10 secondes après la fin du cycle de cuisson. Une fois la cuisson terminée, la minuterie émettra un bip.
- 4. Boutons de contrôle de la minuterie :** Les boutons + et - permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson d'une (1) minute à la fois. Si l'on maintient le bouton enfoncé, le temps change rapidement.
Plage de temps : 1-60 minutes
Plage de temps de déshydratation : 1-15 heures
- 5. Boutons de contrôle de la température :** Les boutons + et - permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 10 °F à la fois. Si l'on maintient le bouton enfoncé, la température change rapidement.
Plage de température : de 80 °F à 400 °F.
Plage de température de déshydratation : de 90° F à 170° F.
- 6. Afficheur du temps et de la température :** Cet afficheur indique la température et le temps de cuisson restant.

Tableau des préréglages

Une fois que vous vous serez familiarisé avec l'appareil, vous voudrez peut-être faire l'essai de vos propres recettes. Il vous suffit de choisir la durée et la température qui vous conviennent.

Préréglage	Température	Temps
Défaut	380° F	15 mins.
 Frites	400° F	18-22 mins.
 Légume	380° F	12 mins.
 Cuire	320° F	30 mins.
 Poisson	390° F	15 mins.
 Pizza	380° F	8 mins.
 Poulet	380° F	25 mins.
 Bifteck	400° F	12 mins.
 Réchauffer	350° F	12 mins.
 Déshydrater	120° F	2 hrs.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

1. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
4. Avant la première utilisation, passer un linge chaud et humide avec un détergent doux sur l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil. Laver à la main tous les accessoires de cuisson.
5. Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur ou utiliser une protection contre la chaleur. Ne pas placer l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur. Veiller à ce que l'appareil soit utilisé dans un endroit où la circulation de l'air est suffisante. Ne pas placer sur la cuisinière.
6. Avant de cuire des aliments, préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour lui permettre de brûler la couche d'huile protectrice du fabricant. Après ce cycle de brûlage, passer un linge à vaisselle avec de l'eau chaude sur l'appareil.

Insertion du plateau à friture

1. Placer le plateau à friture dans le panier (Fig. a).
2. Glisser le panier dans l'appareil. Si le panier est placé correctement, un déclic se fait entendre.
REMARQUE : Cet appareil utilise de l'air chaud pour la cuisson. Ne pas remplir le panier d'huile ou d'autre graisse à friture.

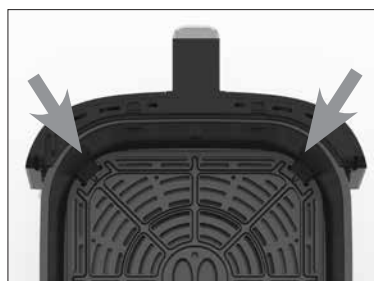


Fig. a

Utilisation de l'appareil

1. Brancher l'appareil dans une prise de courant dédiée.
2. Retirer le panier de l'appareil et placer les ingrédients à l'intérieur. Ne pas toucher directement le panier, car il devient très chaud pendant le fonctionnement. Ne tenir le panier que par sa poignée. Insérer le panier dans l'appareil.
REMARQUE : Utiliser toujours le plateau à friture avec le panier.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Le réglage initial de l'appareil sera le réglage par défaut de 380° F et 15 minutes. Pour passer à l'un des paramètres préprogrammés, appuyez sur le bouton Menu pour basculer entre les paramètres. Réglez l'heure et la température en appuyant sur les boutons + et -. En gardant les boutons + et - enfoncés, la température et l'heure changeront rapidement.
4. Lorsque la minuterie émet deux bips, l'appareil indique qu'il faut secouer les aliments (« SHA ») doivent être secoués à mi-chemin de votre cycle de cuisson. Lorsque la minuterie émet un bip une fois, soit le temps de cuisson réglé est écoulé. Retirer le panier à friture de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
5. Lors du retrait des aliments du panier à friture, éviter tout contact avec l'excédent d'huile chaude ou tout accessoire de cuisson chaud. Pour éviter les brûlures lors du retrait des aliments, utiliser des pinces à embout en silicone, ou incliner délicatement le panier à friture. Le plateau à friture n'est pas fixé et peut tomber, et du liquide chaud peut se trouver sous ce dernier.
6. Si les aliments ne sont pas entièrement cuits, il suffit de replacer le panier à friture dans l'appareil à l'aide de la poignée et de rajouter quelques minutes au temps de cuisson.
7. L'appareil est immédiatement prêt pour la préparation d'une autre portion.

Conseils

1. Les petits aliments exigent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les aliments plus volumineux.
2. Secouer les aliments de petite taille à la moitié du processus de cuisson permet de s'assurer que tous les morceaux sont frits uniformément.
3. L'ajout d'un peu d'huile végétale aux produits panés permet d'obtenir un résultat plus croustillant. Lors de l'ajout de l'huile, le faire immédiatement avant la cuisson et n'en verser qu'une petite quantité sur les produits panés.
4. Il est possible de faire cuire dans cet appareil presque tous les aliments normalement cuits dans un four.
5. Utiliser de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus court.
6. Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Il suffit de régler la température et la durée pour que les aliments soient chauds comme vous le souhaitez.

Tableau de capacité

Modèle/Taille	Quantité de frites
2-qt.	284 grammes
4-qt.	454 grammes
6-qt.	624 grammes
8-qt.	851 grammes

DIRECTIVES GÉNÉRALES DE CUISSON

REMARQUE : Ne pas oublier que ces réglages sont fournis à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en ce qui concerne l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas vous fournir les réglages optimaux pour vos ingrédients.

Aliment	Taille	Température	Temps de cuisson	Préchauffage	Secouer ou retourner	Vaporiser avec de l'huile
ALIMENTS SURGELÉS						
Frites		400° F/200° C	18-20 min		✓	
Frites de patate douce		400° F/200° C	20-22 min		✓	
Pépites de poulet		400° F/200° C	14-16 min		✓	
POULET						
Escalopes panées	6 oz	400° F/200° C	10-12 min	✓	✓	✓
Ailes		400° F/200° C	25-30 min	✓	✓	
Poitrine de poulet	6 oz	400° F/200° C	8-10 min	✓		
BŒUF						
Hamburgers	6 oz	400° F/200° C	10-12 min	✓	✓	
Hot dogs	8 pc	380° F/190° C	5-7 min	✓	✓	
Bifteck de contre-filet	8 oz	400° F/200° C	10-12 min	✓	✓	
Boulettes de viande, 1 pouce	1.5 lb	380° F/190° C	10-15 min	✓	✓	
PORC						
Côtelettes de porc		400° F/200° C	12-15 min	✓	✓	
Saucisses		350° F/180° C	15-18 min	✓	✓	
POISSON						
Filets de saumon	6 oz	380° F/190° C	12-14 min	✓		
Crevettes (de 16 à 20)	12 oz	380° F/190° C	10-12 min	✓	✓	

Aliment	Taille	Température	Temps de cuisson	Préchauffage	Secouer ou retourner	Vaporiser avec de l'huile
LÉGUMES						
Asparagus	1 lb	380° F/190° C	8-10 min		✓	✓
Broccoli	8 oz	380° F/190° C	10-14 min		✓	✓
Corn on the cob	2 pc	380° F/190° C	8-10 min		✓	✓
ALIMENTS PRÉPARÉS						
Sandwiches au fromage fondant	Une portion	380° F/190° C	6-8 min (retourner à mi-cuisson)	✓	✓	

Tableau des températures internes de la viande

Utiliser ce tableau et un thermomètre alimentaire pour s'assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sûre.

* Pour une sécurité alimentaire maximale, le département de l'Agriculture des États-Unis recommande une température de 165° F / 74° C pour toutes les volailles, de 160° F / 71° C pour le bœuf haché, l'agneau haché et le porc haché, et de 145° F / 63° C, avec une période de repos de 3 minutes, pour tous les autres types de bœuf, d'agneau et de porc. Il faut également consulter les normes de salubrité alimentaire du département de l'agriculture des États-Unis.

Aliment	Type	Temp. interne*
Bœuf et veau	Haché	160° F (71° C)
	Steaks, rôtis : à point	145° F (63° C)
	Steaks, rôtis : saignant	125° F (52° C)
Poulet et dinde	Poitrines	165° F (74° C)
	Haché, farci	165° F (74° C)
	Volaille entière, cuisses, hauts de cuisse, ailes	165° F (74° C)
Poisson, mollusques et crustacés	De tout type	145° F (63° C)
Agneau	Haché	160° F (71° C)
	Steaks, rôtis : à point	140° F (60° C)
	Steaks, rôtis : saignant	130° F (55° C)
Porc	Côtelettes, haché, côtes, rôtis	160° F (71° C)
	Jambon entièrement cuit	140° F (60° C)

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Certains accessoires sont revêtus d'une surface antiadhésive spéciale. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'ustensiles sur ces surfaces.

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant et s'assurer que l'appareil est bien refroidi avant de le nettoyer.
2. Passer un linge chaud et humide avec un détergent doux sur l'extérieur de l'appareil.
3. Nettoyer les accessoires avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais il est recommandé de les laver à la main. Pour les aliments difficiles à enlever, les faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes.
4. **REMARQUE :** Si les amortisseurs en silicone du plateau à friture doivent être nettoyés, ils peuvent être retirés et remis en place. Pour retirer les amortisseurs, trouver l'extrémité recouverte de chaque amortisseur, puis la pousser hors du plateau à friture. Il y aura une certaine résistance, mais continuer à pousser jusqu'à ce que l'amortisseur glisse hors du plateau à friture. Pour remettre les amortisseurs en place, faire glisser chacun d'eux sur la fente du plateau à friture.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
6. Nettoyer les résidus d'aliments sur l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage souple, au besoin.
7. Essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un linge propre et humide. Utiliser un linge propre et sec pour assécher l'intérieur de l'appareil. Ne pas laisser d'eau stagnante dans l'appareil.
8. Si un autre entretien doit être effectué, communiquer avec le Service à la clientèle en utilisant les coordonnées trouvées au dos de ce manuel.

Rangement

Ranger l'appareil refroidi et sec dans un endroit propre et sec. Ne pas empiler d'objets sur l'appareil.

DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
	L'appareil est branché dans une prise de courant partagée avec d'autres appareils.	Brancher l'appareil dans une prise de courant dédiée.
	Le temps de cuisson et la température n'ont pas été réglés correctement.	Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt. Sélectionner un temps et une température. Appuyer sur le bouton démarrage/pause, puis le processus de cuisson commencera.
	L'appareil a peut-être été éteint. En appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt pendant la cuisson, le mode d'arrêt automatique est activé.	Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt. Sélectionner un temps et une température. Appuyer sur le bouton démarrage/pause, puis le processus de cuisson commencera.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le panier à friture est surchargé.	Utiliser de plus petites quantités pour obtenir une cuisson plus uniforme.
	La température est trop basse.	Augmenter la température de cuisson et poursuivre la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains types d'aliments cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont retournés à mi-cuisson.	Voir la section « Conseils » pour plus d'informations.
Le panier à friture ne glisse pas correctement dans l'appareil.	Le panier à friture est surchargé.	Ne pas remplir le panier à friture au-delà de la ligne maximale.
	Le plateau à friture n'est pas placé correctement dans le panier à friture.	Pousser doucement le plateau à friture dans le panier à friture.
Fumée provenant de l'appareil.	Trop d'huile utilisée.	Essuyer l'appareil pour enlever l'excès d'huile.
	Les accessoires ou l'appareil présentent des résidus de l'utilisation précédente.	Nettoyer l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas frites uniformément.	Les pommes de terre ne sont pas préparées correctement.	Consulter une recette pour connaître la préparation et le type de pomme de terre requis.
	Les frites ne sont pas coupées uniformément.	Couper des frites plus minces ou changer la forme de leur coupe.
	Les frites sont trop empilées les unes sur les autres.	Répartir les frites ou les faire cuire en plus petites quantités.
	Les pommes de terre n'ont pas été rincées correctement pendant la préparation.	Sécher en tapotant pour enlever l'excédent d'amidon.

Symptôme	Cause possible	Solution
Les frites ne sont pas croustillantes.	Il y a trop d'eau dans les frites crues.	<p>Sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.</p> <hr/> <p>Couper des bâtonnets plus petits.</p> <hr/> <p>Ajouter un peu plus d'huile.</p>
Un code d'erreur s'affiche sur le panneau de commande.	<p>E1 - Rupture du circuit du capteur thermique</p> <hr/> <p>E2 - Court-circuit du capteur thermique</p>	Appeler le Service à la clientèle.

FOIRE AUX QUESTIONS

1. **Puis-je préparer autre chose que des aliments frits à l'aide de l'appareil?**

Vous pouvez préparer une grande variété de plats, comme des steaks, des côtelettes, des hamburgers, des produits de boulangerie et des pâtisseries.

2. **L'appareil peut-il servir à préparer ou à réchauffer des soupes et des sauces?**

Il ne faut jamais cuire ou réchauffer des liquides dans l'appareil.

3. **Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment?**

Oui. Il suffit d'appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt ou de retirer le panier.

4. **Que dois-je faire si l'appareil s'éteint pendant la cuisson?**

Par mesure de sécurité, l'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique qui prévient les dommages dus à la surchauffe. Retirez le panier à friture et déposez-le sur une surface résistante à la chaleur. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil. Une fois l'appareil refroidi, rebranchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Remettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.

5. **L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer?**

La plupart des recettes ne nécessitent pas de préchauffage. Si la cuisson est commencée à froid et que votre recette nécessite un préchauffage, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson pour compenser la température.

6. **Puis-je vérifier les aliments pendant le processus de cuisson?**

Vous pouvez retirer le panier à friture à tout moment pendant la cuisson. Pendant ce temps, vous pouvez secouer ou retourner le contenu du panier à friture, si nécessaire, afin d'assurer une cuisson homogène.

7. **L'appareil peut-il être lavé au lave-vaisselle?**

Seul le plateau à friture va au lave-vaisselle. L'appareil lui-même, qui contient le serpentин chauffant et les composants électroniques, ne doit jamais être immergé dans un liquide quel qu'il soit ou nettoyé avec autre chose qu'un linge imbibé d'eau chaude ou qu'une éponge non abrasive avec une petite quantité de savon doux.

8. **Que se passe-t-il si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de dépannage?**

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Communiquez avec le Service à la clientèle et suivez les procédures indiquées dans la garantie. Sinon, la garantie risque d'être annulée.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

AFBD22-0BD	1000 W 120 V - 60 Hz
AFBD22-0GD	1000 W 120 V - 60 Hz
AFBD22-2BDC	1000 W 120 V - 60 Hz
AFBD42-0BD	1300 W 120 V - 60 Hz
AFBD42-1BDAR	1300 W 220 V - 50 Hz
AFBD42-1BDCL	1300 W 220 V - 50/60 Hz
AFBD42-1BDLA	1300 W 120 V - 60 Hz
AFBD42-2BDC	1300 W 120 V - 60 Hz
AFBD62-0BD	1500 W 120 V - 60 Hz
AFBD62-1BDAR	1500 W 220 V - 50 Hz
AFBD62-1BDCL	1500 W 220 V - 50/60 Hz
AFBD62-1BDLA	1500 W 120 V - 60 Hz
AFBD62-2BDC	1500 W 120 V - 60 Hz
AFBD82-0BD	1700 W 120 V - 60 Hz
AFBD82-2BDC	1700 W 120 V - 60 Hz
AFBD82-1BDLA	1700 W 120 V - 60 Hz
AFBD82-1BDAR	1700 W 220 V - 50 Hz
AFBD82-1BDCL	1700 W 220 V - 50/60 Hz

Dist. by : Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

Dist. par : Empower Brands Canada, Inc.

1460 The Queensway, Etobicoke, Ontario, M8Z 1S4, Suite 223

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

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

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.

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

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

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques déposées de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Empower Brands, LLC, une filiale de Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER®

For the digital manual, visit www.blackanddeckerappliances.com
Para el manual digital, visite www.blackanddeckerhogar.com
Pour le manuel numérique, visitez www.blackanddeckerappliances.ca



© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved /
Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 08/2024

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

T22-9003696-G
31179 E/S/F