

# BLACK+DECKER®

**FREIDORA DE AIRE DIGITAL  
SALUDABLE**

**DIGITAL AIR FRYER  
FOR HEALTHY COOKING**



manual de uso y cuidado  
use and care manual

Modelo / Model:  
HFD5055B, HFD5055B-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 ni otras superficies calientes mientras está funcionando.
- 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.
- 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. Cuando el reloj automático llega a la posición de apagado (O), el aparato emite un sonido de campana y se apaga 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 polarizado 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 proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
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. Asa para llevar consigo
3. Pantalla táctil digital

4. Asa de la olla
5. Olla
6. Bandeja crujiente de freír (no se muestra)



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.

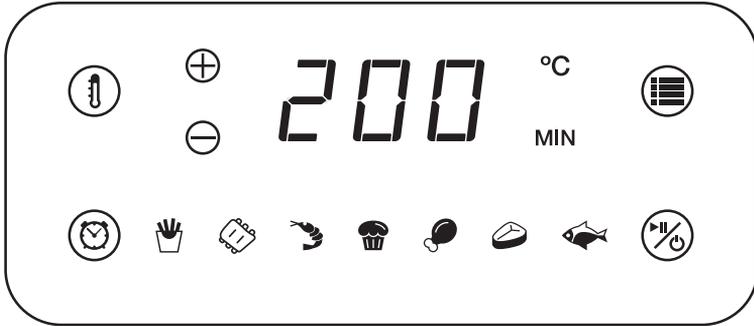
## **CÓMO FUNCIONA**

- 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;"><b>ENCENDIDO/APAGADO</b></p> <p style="text-align: center;">Modo de configuración, encienda y apague el aparato</p>
	<p style="text-align: center;"><b>SELECCIÓN DEL MENÚ DE COCCIÓN</b></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;"><b>FUNCIONES DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (mostradas 1 a la vez)</b></p> <p>Papas fritas, chuletas, camarones, hornear, pollo, bistec, pescado</p>
	<p style="text-align: center;"><b>TEMPERATURA DE COCCIÓN</b></p> <p>Presione el botón y ajuste el control de temperatura de cocción utilizando los botones + o -.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>TIEMPO DE COCCIÓN</b></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 style="text-align: center;">-</p>	<p style="text-align: center;">+ / -</p> <p>Aumente/reduzca el tiempo de cocción y/o de temperatura.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>PANTALLA</b></p> <p style="text-align: center;">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: Es posible ajustar el tiempo y/o la temperatura de cocción en la función de cocción automática, si es necesario.**

MODO DE COCCIÓN		TIEMPO DE COCCIÓN PREDETERMINADO	TEMPERATURA DE COCCIÓN
Predeterminada		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.
- 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  o  y después .
- Para apagar el aparato, presione y sostenga  por 3 segundos. Una vez que se apague, el botón continuará iluminado, indicando que la unidad está lista para encenderse .

## 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 frio 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.

<b>PAPAS Y PAPAS FRITAS</b>	<b>Temp°C</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Agite/voltee los alimentos a mitad del ciclo de cocción</b>
Papitas fritas congeladas/ sin congelar	200°C	12-20 min	Una sola capa de papas - 12 minutos Bandeja crujiente llena a la mitad - 15 minutos Bandeja crujiente llena (suelta, no compacta) - 20 minutos
Papas cuña caseras	200°C	20 min	Enjuague, seque con una toalla, combine con sal, pimienta y 1 cdta. de aceite
Papas rellenas	180°C	30-40 min	Para que quede crujiente, frote suavemente con aceite
Papas asadas	180°C	25-35 min	Enjuague, seque con una toalla, combine con sal, romero triturado (opcional) y 1 cdta. de aceite
<b>CARNES Y AVES</b>	<b>Temp°C</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Agite/voltee los alimentos a mitad del ciclo de cocción</b>
Salchichas	180°C	10 min	
Pechuga de pollo	180°C	10-15 min	El tiempo de cocción dependerá en el tamaño de los alimentos.
Pedazos de pollo deshuesados (congelados)	180°C	25-30 min	El tiempo de cocción dependerá en el tamaño de los alimentos.
Pedazos de pollo deshuesados (congelados)	180°C	15 min	
Schnitzel (pollo/ternera/cerdo)	180°C	15 min	Golpee la carne para aplastarla, cubra con huevo y migas de pan sazonadas.
Stir Fry	180°C	25-30 min	Combine con sal, pimienta y 1 cdta. de aceite, añada un poco de salsa 5 minutos que termine la cocción (chile, chile dulce, ajo, etc.)
<b>SNACKS &amp; OTHERS</b>	<b>Temp°C</b>	<b>Time</b>	<b>Shake/turn the food half way through cooking</b>

Rollitos de salchicha	200°C	13-15 min	
Rollitos de primavera	200°C	8-10 min	
Nuggets de pollos	200°C	6-10 min	
Pedazos de pescado empanizados	200°C	6-10 min	
Aros de cebolla congelados	180°C	15 min	
Croquetas de pescado congeladas, grandes	180°C	20-25 min	
Croquetas de pescado congeladas, pequeñas	180°C	15-20 min	
Croquetas de pescado, grandes	180°C	15-20 min	
Croquetas de pescado, pequeñas	180°C	10 min	
Camarones congelados	180°C	10-15 min	
Queso empanizado congelado para merienda	180°C	8-10 min	
Vegetales rellenos	150°C	10 min	
Samosas congeladas	180°C	20 min	
Fresh Samosas	180°C	10-15 min	
Tortillas	200°C	5-10 min	For a crispy finish, rub with oil
<b>HORNEAR</b>	<b>Temp°C</b>	<b>Tiempo</b>	
Panquecitos`	200°C	15-18 min	

## 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 cubrir las 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 enmantecado, cocinado en su Freidora de Aire



## POLLO FRITO

**Porción:** 4

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 40 minutos

**Función de la freidora de aire:** CHICKEN (pollo)

### **Ingredientes:**

1 kg de piezas de pollo con hueso, como los muslos

1 1/2 taza de suero de leche

1 1/2 taza de harina leudante

2 cucharaditas de sal

1/2 cucharadita de pimienta triturada

Aceite en aerosol

### **Preparación:**

1. Adobe el pollo en el suero de leche por lo menos por 2 horas o toda la noche, si es posible.
2. Combine la harina, sal y pimienta. Añada un poco de suero de leche para que la harina se agrupe. Añada las piezas de pollo y revuelva para cubrirlas bien.
3. Rocíe las piezas de pollo con aceite en aerosol y espolvoree con un poco más de sal. Acomode una capa en la bandeja crujiente de su Freidora de Aire. Puede ser necesario cocinar el pollo en dos tandas. Seleccione la función "CHICKEN" (pollo) y aumente el tiempo de cocción a 30 minutos. Cocine hasta que esté crujiente y dorado.  
Es delicioso servido con papas cajún.

## BISTEC GLASEADO DE SOYA CON BRÓCOLI DE SÉSAMO CRUJIENTE



**Porción: 2**

**Preparation Time: Tiempo de preparación:** 15 minutos

**Tiempo de cocción:** 50 minutos

**Función de la freidora de aire:** STEAK (bistec)

### **Ingredientes:**

- 1 cucharada de salsa de soya
- 2 cucharaditas de aceite de canola o colza
- 2 cucharaditas de miel
- 1 diente de ajo, pelado y picado finamente
- 2 (200g) bistecs de solomillo
- 200g brócoli, cortado en ramilletes
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo

### **Preparación:**

1. Combine la salsa de soya, el aceite, la miel y el ajo en un recipiente poco profundo. Añada los bistecs y adobe por 10 minutos.
2. Coloque los bistecs adobados en la bandeja crujiente de su Freidora de Aire . Seleccione la función "STEAK" (bistec) y cocine a la temperatura predeterminada de 200°C. Detenga la cocción en 10 minutos para un bistec medio crudo, cocine por 12 minutos para término medio o cocine unos 2 a 3 minutos más para bistecs bien cocinados.
3. Transfiera los bistecs a un plato para su reposo. Combine el brócoli con el aceite de sésamo. Añada a la bandeja crujiente de la Freidora de Air y cocine a 200°C por 2 a 3 minutos hasta que esté crujiente.

## CHULETAS DE CERDO TONKATSU (CERDO EMPANIZADO ESTILO JAPONÉS)



**Porción:** 2

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 22 minutos

**Función de la freidora de aire:** CHOPS (chuletas)

### **Ingredientes:**

2 cucharadas de harina común

Sal y pimienta al gusto

2 (300g) chuletas de lomo de cerdo

1 huevo, batido ligeramente

1 taza de migas de pan panko japonés

Aceite en aerosol

Salsa tonkatsu

### **Preparación:**

1. Combine la harina y los condimentos. Aplique a ambos lados de las chuletas, luego sumerja en el huevo batido y después en las migas de pan. Asegúrese de que las chuletas estén completamente cubiertas.
2. Rocíe ambos lados de las chuletas con aceite y coloque en la bandeja crujiente de su Freidora de Aire. Seleccione la función "CHOPS" (chuletas) y cocine a la temperatura predeterminada de 180°C por 22 minutos o hasta que las migas de pan estén doradas.
3. Sirva con salsa tonkatsu, ensalada de col rallada y arroz cocinado, si lo desea.

### **Consejo:**

Para una cubierta más crujiente, tueste las migas de pan panko en una sartén con un poco de aceite hasta que estén doradas, luego proceda con el paso 1 de la receta.

## HAMBURGUESAS DE PESCADO JUGOSAS



**Porción:** 2

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 15 minutos

**Función de la freidora de aire:** FISH (pescado)

### **Ingredientes:**

1 taza de harina común

Sal y pimienta al gusto

400g de filetes de pescado blanco y firme

1 huevo, batido ligeramente

1 taza de migas de pan

Aceite en aerosol

PARA SERVIR:

2 panes de hamburguesa, tostados

Salsa tártara y hojas de lechuga crujientes

### **Preparación:**

1. Combine la harina, la sal y pimienta. Cubra el pescado con la harina, luego sumerja en el huevo batido y después las migas de pan. Presione para asegurar que cada filete este bien cubierto.
2. Rocíe los filetes de pescado empanizados con aceite en aerosol y transfiera a la bandeja crujiente de Freidora de Aire. Seleccione la función "FISH" (pescado) en su Freidora de Aire cocine a la temperatura predeterminada de 175°C por 15 minutos o hasta que las migas de pan estén doradas y el pescado esté cocinado.
3. Sirva el pescado en un pan de hamburguesas tostado con salsa tártara y hojas de lechuga crujientes.

## PESCADO CRUJIENTE ESTILO TAILANDES



**Porción:** 2

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 15 minutos

**Función de la freidora de aire:** FISH (pescado)

### **Ingredientes:**

400g pargo entero, limpiado y descamado

2 cucharaditas de harina de arroz

Aceite en aerosol

### **Salsa**

2 cucharadas de salsa de pescado

2 cucharadas de jugo de lima

3 cucharaditas de azúcar

1 chile rojo tailandés “Bird’s Eye”, finamente picado

1/2 diente de ajo, finamente picado

Cebolleta picada, hojas de cilantro y maní, para servir

Arroz de coco para servir

### **Preparación:**

1. spolvorear ligeramente el pargo con harina de arroz. Rocíe ambos lados con aceite y transfiera a la bandeja crujiente de su Freidora de Aire. Seleccione a función “FISH” (pescado) en su Freidora y cocine a la temperatura predeterminada de 175°C por 15 minutos.
2. Mientras tanto, combine los ingredientes de la salsa para mojar y deje a un lado.
3. Transfiera el pescado crujiente a un plato. Cubra con la cebolleta picada, las hojas de cilantro y el maní, si lo desea. Sirva con arroz de coco y la salsa para mojar.

**Consejos:** Para un pescado más crujiente, aumente la temperatura a 200°C. También puede intentar rellenar la cavidad del pescado con ingredientes aromáticos como hierba de limón o limoncillo, jengibre u hojas de limón “kaffir”.

## CAMARONES CON PIMIENTA ESTILO SZECHUAN



**Porción:** 4

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 15 minutos

**Función de la freidora de aire:** PRAWNS (camarones)

### **Ingredientes:**

500g peeled green prawns

500g de camarones verdes, pelados

1/4 taza de vino de arroz chino

1/4 taza de harina de maíz o maicena

1/4de harina común

1 cucharadita de sal Szechuan (Sichuan) y pimienta

Aceite en aerosol

Chile rojo picado y lima en cuñas, para servir

### **Preparación:**

1. Adobe los camarones en el vino de arroz por 20 minutos. Mientras tanto, combine las harinas, la sal y pimienta en un recipiente.
2. Seleccione la función "PRAWN" (camarones) en su Freidora y precaliente por 5 minutos. Espolvorear la mitad de los camarones adobados con la mezcla de harina. Transfiera a la bandeja crujiente de la Freidora de Aire y rocíe con el aceite.  
Cocine por 10 minutos.
3. Remueva los camarones cuando tengan un color claro y estén crujientes por fuera y cocinados.
4. Repita con el resto de la harina y los camarones. Sirva con chile y limón, si lo desea.

## BARRA DE MUESLI CON AVENA Y MIEL



**Porción: 8**

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 30 minutos

**Función de la freidora de aire:** BAKE (hornear)

### **Ingredientes:**

125g de mantequilla sin sal

1/3 taza de miel

1 cucharadita de extracto de vainilla

1/2 cucharadita de bicarbonato de soda

1 1/2 taza de hojuelas de avena o avena arrollada

3/4 taza de harina común

2/3 taza de frutas secas, nueces y semillas picadas\*

1/3 taza de coco desecado

1 huevo grande, batido ligeramente

### **Preparación:**

1. Forre su Freidora de Aire con 2 capas de papel de aluminio, colocando una pieza diagonalmente a través de la otra, permitiendo suficiente cantidad para extender hacia arriba en cada lado de la bandeja crujiente.
2. Derrita la mantequilla, la miel y la vainilla en una olla de tamaño mediano. Deje hervir, luego remueva la olla del calor e incorpore el bicarbonato de soda. Continúe revolviendo mientras la mezcla se hace espuma, luego deje a un lado para enfriarse a temperatura ambiental.
3. Una vez enfriada, añada el resto de los ingredientes y revuelva para mezclarlos. Vierta la mezcla de la barra dentro de la bandeja crujiente forrada de la Freidora de Aire, suavizando la parte superior. ponga la bandeja en su lugar y seleccione la función "BAKE" (hornear). Cocine a la temperatura predeterminada de 155°C por 30 minutos o hasta que esté bien dorada por encima y cocinada en el centro.
4. Permita que la barra de avena se enfríe por completo en la bandeja crujiente de la Freidora de Aire antes de cortarla en 8 piezas uniformes.

\*Utilice frutas secas, como las pasas, pasas sultanas, dátiles o albaricoques; nueces como almendras, pacanas, macadamias y semillas, incluidas las pepitas, semillas de girasol, sésamo y linaza.

**Porción:** 24

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Tiempo de cocción:** 30 minutos

**Función de la freidora de aire:** Configuraciones manuales de tiempo/temperatura de cocción

### **Ingredientes:**

2 cucharadas de mantequilla clarificada (india) o aceite vegetal

1 cebolla, pelada y cortada en cubitos

350g de papas para asar, peladas y cortadas en cubitos

2 cucharaditas de curry en polvo indio

2 cucharadas de semillas de comino

1/2 taza de guisantes congelados

1/3 taza de hojas de cilantro, picadas (opcional)

3 láminas de hojaldre

Yogur de menta, para servir

### **Preparación:**

1. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén. Añada la cebolla y cocine hasta que esté suave, unos 3 minutos. Añada las papas, polvo de curry y semillas de comino con un buen salpición de agua. Cubra y cocine de 12 a 15 minutos o hasta que las papas estén suaves.
2. Remueva del calor e incorpore los guisantes y el cilantro, si los utiliza. Aplaste ligeramente los vegetales para juntar la mezcla. Deje a un lado para enfriar.
3. Para armar las samosas, corte cada lámina de hojaldre en cuartos, luego corte cada cuarto a la mitad, diagonalmente a través del centro para crear 2 triángulos. Debe terminar con 24 triángulos de hojaldre.
4. Añada 1 cucharada de relleno de vegetales al centro de un triángulo de hojaldre. Unte con un cepillo agua en los bordes y mueva una esquina de hojaldre para unir con la otra esquina. Utilice un tenedor para sellar juntos los bordes de la samosa. Repita con el resto del hojaldre y el relleno.
5. Cepille las samosas por todas partes con el resto del aceite. Fije la Freidora de Aire a 200°C y fije el temporizador a 10 minutos. Cocine las samosas en 3 tandas 8 samosas a la vez o hasta que el hojaldre esté hojaldrado y dorado por completo.

## **¿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.

## ***¿Dónde 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.  
Nataníel 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 laso.  
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.
- 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.
- 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 has counted down to off (O), a bell will sound and the appliance will turn off automatically. To turn the appliance off manually, simply turn the timer knob counterclockwise to off (O) until you hear the bell sound.
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.
- 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) 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 Handle                  |
| 2. | Carry Handle                  | 5. | Bowl                         |
| 3. | Digital Touchscreen & Display | 6. | Crisping Tray (Not Pictured) |



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.

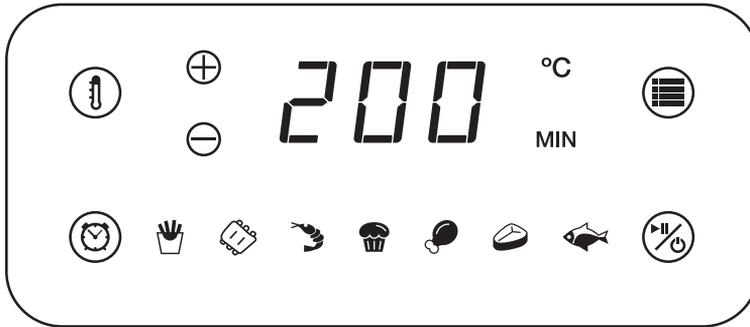
## **HOW IT WORKS**

- 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;"><b>ON/OFF</b></p> <p style="text-align: center;">Setup mode, start and shut off the appliance</p>
	<p style="text-align: center;"><b>COOKING MENU SELECTION</b></p> <p style="text-align: center;">Select auto-cooking or manual mode by navigating through the different 8 setting options (7 auto-cooking + manual)</p>
	<p style="text-align: center;"><b>7 AUTO-COOKING SETTINGS (1 displayed at a time)</b></p> <p style="text-align: center;">Fries, Chops, Prawns, Bake, Chicken, Steak, Fish</p>
	<p style="text-align: center;"><b>COOKING TEMPERATURE</b></p> <p style="text-align: center;">Press button and adjust Cooking Temperature Control using the + or - buttons.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>COOKING TIME</b></p> <p style="text-align: center;">Press button and adjust Cooking Time Control using the + or - buttons.</p>
<p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">-</p>	<p style="text-align: center;"><b>+ / -</b></p> <p style="text-align: center;">Increase/decrease cooking time and/or temperature.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>DISPLAY SCREEN</b></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: It is possible to adjust the cooking time and/or temperature on auto-cooking, if needed.**

COOKING MODE		DEFAULT COOKING TIME	DEFAULT COOKING TEMP
Fries		25 minutes	200°C
Chops		22 minutes	180°C
Prawns		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 
- 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.
- 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.
- If adjusting cooking time and temperature - whether on manual mode or on auto-cooking mode - press the [temperature] or [time] button and then  .
- To shut down the appliance, press and hold [on/off symbol] for 3 seconds. Once off, the  button will continue to glow, indicating the unit is ready to turn on.

## 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. 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.
2. Insert the crisping tray into the bowl
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 in to 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.

<b>POTATOS &amp; FRIES</b>	<b>Temp°C</b>	<b>Time</b>	<b>Shake/turn the food half way through cooking</b>
Frozen chips/potato chips	200°C	12-20 min	A single layer of chips - 12 minutes Crisping tray half full - 15 minutes Crisping tray full (loosely, not packed) - 20 minutes
Home-Made Potato Wedges	200°C	20 min	Rinse, towel dry, toss in salt, pepper, and 1 tsp oil
Jacket Potatoes	180°C	30-40 min	For a crispy jacket, rub with oil
Roast Potatoes	180°C	25-35 min	Rinse, towel dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and 1 tsp oil
<b>MEAT &amp; POULTRY</b>	<b>Temp°C</b>	<b>Time</b>	<b>Shake/turn the food half way through cooking</b>
Sausages	180°C	10 min	

Chicken Breast	180°C	10-15 min	Cooking time depends on size of the food
Chicken Thighs	180°C	25-30 min	Cooking time depends on size of the food
Boneless Remove Chicken Products (Frozen)	180°C	15 min	
Schnitzel (Chicken/Veal/Pork)	180°C	15 min	Hammer meat flat, coat in egg, then in seasoned crumb
Stir Fry	180°C	25-30 min	Toss in salt, pepper, and 1 tsp oil, add a little sauce 5 minutes before the end (chilli, sweet chilli, garlic, etc)
<b>SNACKS &amp; OTHERS</b>	<b>Temp°C</b>	<b>Time</b>	<b>Shake/turn the food half way through cooking</b>
Sausage Roll	200°C	13-15 min	
Spring Rolls	200°C	8-10 min	
Frozen Chicken Nuggets	200°C	6-10 min	
Frozen Fish Fingers	200°C	6-10 min	
Frozen Onion Rings	180°C	15 min	
Frozen Fishcakes, Large	180°C	20-25 min	
Frozen Fishcakes, Small	180°C	15-20 min	
Fishcakes, Large	180°C	15-20 min	
Fishcakes, Small	180°C	10 min	

## HOMEMADE CAJUN CHIPS



**Serves 4 (as a side)**

**Preparation Time:** 15 minutes

**Cooking Time:** 25 minutes

**Air Fryer Function:** FRIES

### **Ingredients:**

600g Sebago or Red Delight potatoes, peeled

1 tbsp Self Raising flour

1 tsp Cajun spice mix

1 tsp salt flakes

2 tsp canola oil

### **Method:**

1. Cut the potatoes lengthways into 1.5cm thick slices, then into 1.5cm thick chips. Add to a saucepan with cold water, bring to the boil and cook for 5 minutes. Drain potatoes and pat dry.
2. Combine the flour, Cajun spice and salt. Toss chips in the oil, then in the flour mixture to coat well. Add half the chips to the Air Fryer crisping tray in one even layer.
3. Turn on your Air Fryer and select the FRIES function. Cook for 12-13 minutes, shaking the bowl occasionally for even cooking. Repeat with remaining chips, until golden and crisp.

# WHOLE PERI-PERI CHICKEN



**Serves 4**

**Preparation Time:** 10 minutes

**Cooking Time:** 40 minutes

**Air Fryer Function:** CHICKEN

## **Ingredients:**

Peri Peri Marinade

3 red banana chilies

1 clove garlic, peeled & chopped

1 Tbsp olive oil

1 tsp red wine vinegar

1 tsp salt flakes

1 tsp smoked paprika

Cracked black pepper, to taste

1 - 1.5kg free-range chicken

## **Method:**

1. Cut the chilies in half lengthways, and remove the seeds for a less spicy marinade. Add to a blender, or mortar and pestle, with the remaining marinade ingredients. Blend to form a smooth paste.
2. Clean the chicken, pat dry, and rub all over with the marinade. Place the marinated chicken breast side up in your Air Fryer crisping tray. Select the CHICKEN function and cook for 20 minutes (preset).
3. Once the timer sounds, carefully turn the chicken over, breast side down. Select the CHICKEN function again and cook a further 20 minutes.

**TIP:** Serve with buttered corncobs, cooked in your Air Fryer.

# BUTTERMILK AIRFRIED CHICKEN



Serves 4

**Preparation Time:** 10 minutes

**Cooking Time:** 40 minutes

**Air Fryer Function:** CHICKEN

## Ingredients:

1kg bone-in chicken pieces, such as thighs or drumsticks

1 1/2 cups buttermilk

1 1/2 cups Self Raising Flour

2 tsp salt flakes

1/2 tsp cracked black pepper

Oil spray

## Method:

1. Marinate the chicken in buttermilk for at least 2 hours, or overnight if possible.
2. Combine the flour, salt and pepper. Add a little buttermilk so the flour clumps together in places. Add the chicken pieces and toss well to coat.
3. Spray the chicken pieces all over with oil spray and sprinkle with a little more salt. Arrange in a single layer in your Air Fryer crisping tray. You may need to cook the chicken in two batches. Select the CHICKEN function and increase the cook time to 30 minutes. Cook until crispy and golden brown all over.

Delicious served with Cajun chips.

## **SOY-GLAZED STEAK WITH CRISPY SESAME BROCCOLI**



**Serves 2**

**Preparation Time:** 15 minutes

**Cooking Time:** 50 minutes

**Air Fryer Function:** STEAK

### **Ingredients:**

- 1 tbsp soy sauce
- 2 tsp canola oil
- 2 tsp honey
- 1 clove garlic, peeled & finely chopped
- 2 x 200g porterhouse (sirloin) steaks
- 200g broccoli, cut into flowerets
- 2 tsp sesame oil

### **Method:**

1. Combine the soy sauce, oil, honey and garlic in a shallow bowl. Add the steaks and marinate 10 minutes.
2. Place the marinated steaks in the Air Fryer crisping tray. Select the STEAK function and cook at the preset 200°C. Stop at 10 minutes for medium rare steak, cook the full 12 minutes for medium, or cook a further 2-3 minutes for medium to well done steaks.
3. Transfer the steaks to a plate to rest. Toss the broccoli in the sesame oil. Add to the Air Fryer crisping tray, and cook at 200°C for 2-3 minutes, until crispy all over.

## TONKATSU PORK CHOPS



Serves 2

**Preparation Time:** 10 minutes

**Cooking Time:** 22 minutes

**Air Fryer Function:** CHOPS

### Ingredients:

2 tbsp plain flour

salt flakes & pepper, to taste

2 x 300g pork loin chops

1 egg, lightly beaten

1 cup Japanese panko breadcrumbs

oil spray

tonkatsu sauce

### Method:

1. Combine the flour and seasoning. Dust both sides of the chops, then dip into the beaten egg, then the breadcrumbs. Make sure the chops are completely coated.
2. Spray both sides of the chops with oil and place in the Air Fryer crisping tray. Select the CHOPS function and cook at the preset 180°C for 22 minutes, or until the breadcrumbs are golden brown.
3. Serve with tonkatsu sauce, shredded cabbage salad and cooked rice, if desired.

**TIP:** for an extra crispy coating, toast the panko breadcrumbs in a frying pan with a little oil until golden brown, then proceed with step 1 of the recipe.

## JUICY FISH BURGERS



**Serves 2**

**Preparation Time:** 10 minutes

**Cooking Time:** 15 minutes

**Air Fryer Function:** FISH

### **Ingredients:**

1 cup plain flour

Salt flakes & pepper, to taste

400g firm white fish fillets

1 egg, lightly beaten

1 cup breadcrumbs

Oil spray

### TO SERVE

2 x burger buns, toasted

Tartare sauce & crisp lettuce leaves, to serve

### **Method:**

1. Combine the flour, salt and pepper. Coat the fish in the flour, then dip into the beaten egg, then the breadcrumbs. Press to ensure each fillet is well coated.
2. Spray the crumbed fish fillets all over with oil spray and transfer to the Air Fryer crisping tray. Select the FISH function on your Air Fryer and cook at the preset 175°C for 15 minutes, or until the breadcrumbs are golden and the fish is cooked through.
3. Serve the fish on toasted burger buns, with tartare sauce and crisp lettuce leaves.

## THAI-STYLE CRISPY FISH



Serves 2

**Preparation Time:** 10 minutes

**Cooking Time:** 15 minutes

**Air Fryer Function:** FISH

### Ingredients:

400g whole snapper, cleaned & scaled

2 tsp rice flour

Oil spray

### Dipping Sauce

2 tbsp fish sauce

2 tbsp lime juice

3 tsp sugar

1 red birdseye chili, finely chopped

1/2 clove garlic, finely chopped

Chopped spring onion, coriander leaves & peanuts, to serve

Coconut rice, to serve

### Method:

1. Lightly dust the snapper all over with rice flour. Spray both side with oil and transfer to the Air Fryer crisping tray. Select the FISH function on your Air Fryer and cook at the preset 175°C for 15 minutes.
2. Meanwhile, combine the dipping sauce ingredients in a bowl and set aside.
3. Transfer the crispy fish to a plate. Top with chopped spring onion, coriander leaves and peanuts, if desired. Serve with coconut rice and dipping sauce.

**TIPS:** For extra crispy fish, increase the temperate to 200°C. You could also try stuffing the fish cavity with aromatics such as chopped lemongrass, ginger or kaffir lime leaves.

## HONEY & OAT MUESLI SLICE



**Serves 8**

**Preparation Time:** 10 minutes

**Cooking Time:** 30 minutes

**Air Fryer Function:** BAKE

### **Ingredients:**

125g unsalted butter

1/3 cup honey

1 tsp vanilla extract

1/2 tsp bicarbonate of soda

1 1/2 cups rolled oats

3/4 cup plain flour

2/3 cup dried fruit, chopped nuts & seeds \*

1/3 cup desiccated coconut

1 large egg, lightly beaten

### **Preparation:**

1. Line your Air Fryer crisping tray with 2 layers of foil, laying one piece diagonally across the other, allowing enough to extend up each side of the crisping tray.
2. Melt the butter, honey and vanilla in a medium saucepan. Bring to the boil, then remove from the heat and stir in the bicarbonate of soda. Continue stirring as the mixture foams, then set aside to cool to room temperature.
3. Once cooled, add the remaining ingredients and stir to combine. Pour the slice mixture into the lined Air Fryer crisping tray, smoothing the top. Lock the bowl in place and set to BAKE function. Cook at the preset 155°C for 30 minutes, or until deep golden brown on top and cooked through to the center.
4. Allow the oat slice to cool completely in the bowl with crisping tray before cutting into 8 even pieces.

\*Use dried fruit such as raisins, sultanas, dates or apricots; nuts like almonds, pecans, macadamias and seeds including pepitas, sunflower seeds, sesame and linseeds.

# VEGETABLE SAMOSA

MANUAL

Makes 24

**Preparation Time:** 30 minutes

**Cooking Time:** 30 minutes

Manual cooking time/temperature settings

## Ingredients:

- 2 tbsp ghee or vegetable oil
- 1 brown onion, peeled & diced
- 350g brushed potatoes, peeled & diced
- 2 tsp Indian curry powder
- 2 tsp cumin seeds
- 1/2 cup frozen peas
- 1/3 cup coriander leaves, chopped (optional)
- 3 sheets puff pastry

Mint yoghurt, to serve

## Preparation:

1. Heat 1 tablespoon of oil in a frying pan. Add the onion and cook until soft; about 3 minutes. Add the potatoes, curry powder and cumin seeds with a good splash of water. Cover and cook 12-15 minutes, or until the potatoes are tender.
2. Remove from the heat and stir in the peas and coriander, if using. Mash the veggies slightly to bring the filling mixture together. Set aside to cool.
3. To assemble the samosa, cut each pastry sheet into quarters, then cut each quarter in half diagonally across the middle, to create 2 triangles. You should end up with 24 triangles of pastry all together.
4. Add 1 tablespoon of veggie filling to the center of a pastry triangle. Brush the edges with water and bring one corner a pastry over to meet the other corner. Use a fork to seal the edges of the samosa together. Repeat with remaining pastry and filling.
5. Brush the samosas all over with the remaining oil. Set the air fryer to 200°C and set the timer for 10 minutes. Cook the samosa in 3 batches, 8 samosas at a time, or until the pastry is flakey and golden brown all over.

## SICHUAN PEPPER PRAWNS



**Serves 4**

**Preparation Time:** 10 minutes

**Cooking Time:** 15 minutes

**Air Fryer Function:** PRAWNS

### **Ingredients:**

500g peeled green prawns

1/4 cup Chinese rice wine

1/4 cup corn flour

1/4 cup plain flour

1 tsp Sichuan salt & pepper

Oil spray

Chopped red chili & lime wedges, to serve

### **Method:**

1. Marinate the prawns in the rice wine for 20 minutes. Meanwhile combine the flours, salt and pepper in a bowl.
2. Select the PRAWN function on your Air Fryer, and preheat for 5 minutes. Dust half the marinated prawns with flour mixture. Transfer to the Air Fryer crisping tray and spray with oil spray. Cook for 10 minutes.
3. Remove prawns when light and crisp on the outside, and cooked through.
4. Repeat with remaining flour and prawns. Serve with chili and lime, if desired.





# 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](http://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:**

HFD5055B:  
120V~ 60Hz 1500W  
HFD5055B-AR:  
220V~ 50Hz 1500W

**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.

**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 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 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 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. Derechos reservados.  
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

Made in China.  
Fabricado en China.

T22-9001631  
07/2021

**BLACK+DECKER<sup>®</sup>**

[www.BlackAndDeckerHome.com](http://www.BlackAndDeckerHome.com)

