

# BLACK+DECKER™

## PURIFRY™

2L CAPACITY AIR FRYER

---

FREIDORA DE AIRE CON  
CAPACIDAD DE 2 LITROS

---

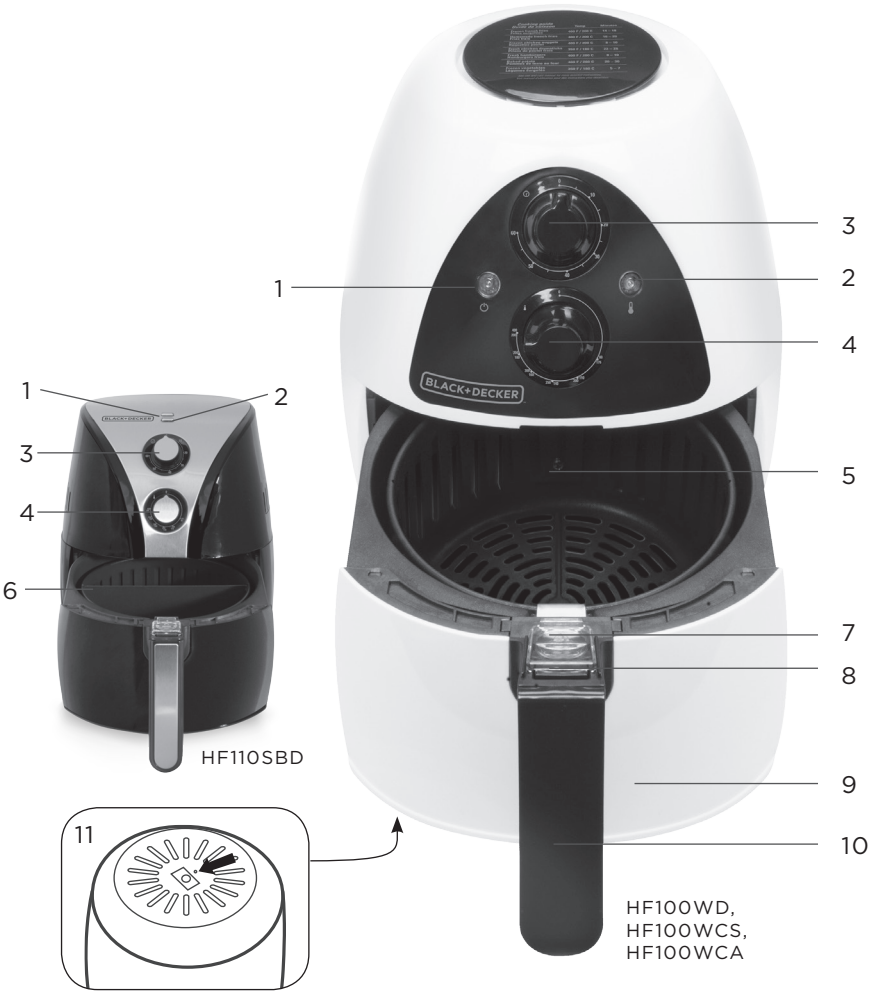
FRITEUSE À AIR CHAUD  
D'UNE CAPACITÉ DE 2 LITRES

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

HF100WD  
HF100WCS  
HF100WCA  
HF110SBD



Product may vary slightly from what is illustrated.



- |                                                                                  |                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1. Power indicator light                                                         | 6. Basket separator (Part# HF100-03)                         |
| 2. Preheat indicator light                                                       | 7. Basket release button                                     |
| 3. 60-minute Timer<br>(Part# HF100-04 White /<br>Part# HF110-04 Black )          | 8. Release button cover                                      |
| 4. Temperature control knob<br>(Part# HF100-05 White /<br>Part# HF110-05 Black ) | 9. Pan (Part# HF100WD-01 White /<br>Part# HF110SBD-01 Black) |
| 5. 2L capacity basket<br>(Part# HF100WD-02 White /<br>Part# HF110SBD-02 Black)   | 10. Cool-touch handle                                        |
|                                                                                  | 11. Reset button                                             |

# 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 basket 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 basket 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.

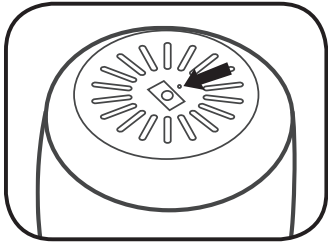
## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

## safety features

### OVERHEATING PROTECTION

This appliance is equipped with an overheating protection system. If the inner temperature control system malfunctions, the overheating protection system is automatically turned on and the appliance cannot be used. After this occurs, unplug the appliance, remove the food, and allow at least 30 minutes for the appliance to cool.



Only after the appliance has been left to cool down completely, while on a stable surface, carefully turn the appliance on its side to access the bottom. Locate the "RESET" button on the bottom (see image) and using a pointed object, press the "RESET" button and hold two seconds to return to normal operation. After this is done, the air fryer is operational again.

### 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.

## BEFORE FIRST USE & PREPARING FOR USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Please visit [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register the appliance.
4. Wash all removable parts as instructed in care and cleaning section.
5. Choose a location appropriate for the device. Make sure there is enough space around the appliance to prevent heat damage to cabinets or counters.
6. Always place on a stable, flat and level surface.
7. Slide the pan into the machine until it clicks into place. The appliance will not work unless the pan is properly inserted.
8. Plug the unit into electrical outlet.

## USING THE APPLIANCE

The air fryer can prepare a large range of foods, please refer to the "Cooking Guide" table for additional cooking instructions.

1. Plug the appliance into an electrical outlet.
2. Turn the temperature control knob to the required temperature.
3. To switch the appliance on, turn the timer knob to 20 (twenty) and then to desired cooking time, plus an additional 3-5 minutes for preheat. The power and heating lights will illuminate.
4. Once the heating light is not longer illuminated, the appliance is preheated to the set temperature.
5. To remove the pan, carefully push the release button cover on the handle forward with your thumb while pulling the handle back to remove the basket.
6. Once the basket is out, make sure to cover the Basket Release button by pulling the release button cover back over it to prevent accidental release of the basket from the pan.
7. Place the food in the basket and slide the pan back into the air fryer properly. You will hear a click when the pan locks into place. If the pan is not inserted properly, the appliance will not operate.
8. Some foods require shaking halfway through the cooking process. To shake foods, pull the pan out of the appliance by the handle and gently shake. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook. Do not press the Release Button on the handle while shaking the pan.
9. When you hear the timer bell, the set cooking time has finished. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat resistant surface and check if the foods are ready. If not, simply put back into the appliance and set the time for a few extra minutes.
10. When the food is ready, push the clear tab forward on the handle, press the basket release button and lift the basket out of the pan. Empty basket of food into serving bowl or plate. For larger or fragile items, use tongs to lift the food out of the basket.

11. Once the food has been removed from the appliance, the fryer is ready for another batch.
12. If you want to cook two items at the same time, place the basket separator in the center of the basket to divide foods and prevent the flavors from mixing.

## COOKING TIPS:

- To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the Release Button on the handle to release the basket.
- If you set the timer to half the preparation time, you then will hear the timer bell when you have to shake the food. Then just set the time again for the remaining cook time.
- You can pull out the pan at any time to check on the food. The power will automatically shut off while the pan is out and resume when the pan is placed back in. The timer will continue to countdown while the pan is out. Rapid heat technology instantly reheats the appliance if you open it, so pulling the pan out briefly will not drastically disturb the process.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cook time than larger items.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cook time, a smaller amount only requires slightly less.
- Shaking smaller ingredients halfway through the cooking process will optimize the end result and help prevent unevenly fried food.
- Add some oil to lightly coat fresh potatoes for crispy results. Fry your food in the air fryer within a few minute after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy food such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 250 grams (8 oz.).
- You can also use the air fryer for reheating food. Place food in basket and set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.
- Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafty.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

# COOKING GUIDE

| FOOD                                    | RECOMMENDED QUANTITY | TEMP (°F/°C) | COOK TIME                                                           | COMMENTS                                      |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>FROZEN SNACK FOOD</b>                |                      |              |                                                                     |                                               |
| Chicken Nuggets                         | 10                   | 400/200      | 8-10 min. or until crisp and golden brown                           | Shake pan half way through cooking            |
| Pizza Rolls                             | 15                   | 400/200      | 4-6 min. or until browned                                           | Shake pan half way through cooking            |
| Chicken Wings                           | 6-8 pieces           | 400/200      | 12-15 min. or until hot                                             | Shake pan half way through cooking            |
| Potato Skins                            | 4-6                  | 400/200      | 8-10 min. or until hot and cheese is melted                         |                                               |
| Fish Fillet                             | 4                    | 400/200      | 10-12 min. or until crispy on the outside; hot and tender on inside |                                               |
| Breaded Onion Rings                     | 8-10 rings           | 400/200      | 10-12 min. or until hot and breading is crispy                      | Shake pan half way through cooking            |
| <b>POTATOES &amp; FRIES</b>             |                      |              |                                                                     |                                               |
| Medium FZ straight or crinkle cut Fries | 1/2 lb. /250 grams   | 400/200      | 14-18 min. or until golden brown                                    | Shake pan half way through cooking            |
| Thick FZ Steak Fries                    | 1/2 lb. /250 grams   | 400/200      | 16-20 min. or until golden brown                                    | Shake pan half way through cooking            |
| Thin FZ Shoestring Fries                | 1/2 lb. /250 grams   | 400/200      | 12-16 min. or until golden brown                                    | Shake pan half way through cooking            |
| Raw Potato Fries                        | 1/2 lb. /250 grams   | 400/200      | 16-20 min. or until golden brown                                    | Shake pan half way through cooking            |
| Seasoned Potato Nuggets                 | 27 pieces            | 400/200      | 10-12 min. or until golden brown                                    | Shake pan half way through cooking            |
| Baked Potato                            | 2 Medium sized       | 400/200      | 25 min. or until tender                                             | Pierce the skin of each potato before cooking |
| <b>MEAT &amp; POULTRY</b>               |                      |              |                                                                     |                                               |
| Chicken Drumsticks                      | 4                    | 350/180      | 22-26 min                                                           | or until 165°F / 75°C and juices run clear    |
| Hamburger ( 4 oz.)                      | 1 burger             | 400/200      | 8-10 min                                                            | or until 160°F / 70°C                         |
| Turkey Burger ( 4 oz.)                  | 2 burgers            | 400/200      | 10-15 min                                                           | or until internal temp is 165°F / 75°C        |
| Sliders ( 2 oz.)                        | 4 burgers            | 400/200      | 10-12 min                                                           | or until 165°F / 75°C                         |
| <b>OTHER</b>                            |                      |              |                                                                     |                                               |
| Frozen Dinner Rolls (2 oz.)             | 2-4                  | 350/180      | 4-6 min or until brown                                              |                                               |
| Frozen Broccoli                         | 12 oz.               | 350/180      | 5-7 min. or until cooked through                                    | Shake pan half way through cooking            |

**Note:** Celsius and Fahrenheit cooking temperatures were rounded for convenience, they are not exact conversions.

# RECIPES

## KALE CHIPS

6 cups fresh kale leaves, torn into bite size pieces

1/2 Tbsp. olive oil

3 grinds of sea salt

Toss kale with olive oil and salt. Preheat Air Fryer to 160°C (320°F). Place kale in basket. Cook 3-4 min., or until crisp, shaking basket halfway through cooking.

## BUFFALO TURKEY BURGERS

1 lb, ground turkey

¼ cup bread crumbs

3-4 green onions, thinly sliced

¼ cup Buffalo Wing sauce

2 Tbs. crumbled blue cheese

In large bowl, mix all ingredients until well blended. Shape into 4 (3.5 inch diameter) patties.

Preheat Air Fryer to 200/400°F

Place 2 patties into basket; cook 10-15 minutes or until an internal temperature of 165°F. Let stand a few minutes before serving. Repeat with remaining patties.

Makes 4 servings

### TIPS:

- No need to turn patties during cooking
- Serve on buns with lettuce, tomato and mayonnaise or blue cheese dressing if desired.
- For sliders, shape turkey mixture into eight (2 oz.) balls. Flatten slightly. Place four patties in a single layer in fryer basket. Cook at 200/400°F 10-12 min. or until 165°F.

## MAKING HOMEMADE FRIES

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Rinse the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a large bowl, put the sticks on top and mix the sticks until they are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl so that excess oil stays in the bowl, and place them in the air fryer basket.

**Note:** Do not pour the bowl with the oil and potato sticks into the basket. This prevents excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in the Cooking Guide Table

## CARE AND CLEANING

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

**Important:** Before cleaning any part, be sure that the appliance is off, unplugged, and cool. Removing the pan after use helps the air fryer cool down more quickly.

- Turn the unit off, unplug the appliance and allow time for the appliance to cool.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pan and the basket with hot soapy water, using a non-abrasive sponge.

**Note:** The basket and separator are dishwasher-safe.

**Tip:** If residue sticks to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and a small amount of soap. Put the basket in the pan and let them soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a non-abrasive sponge to remove any food residues.

## NEED HELP?

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.

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

#### **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/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

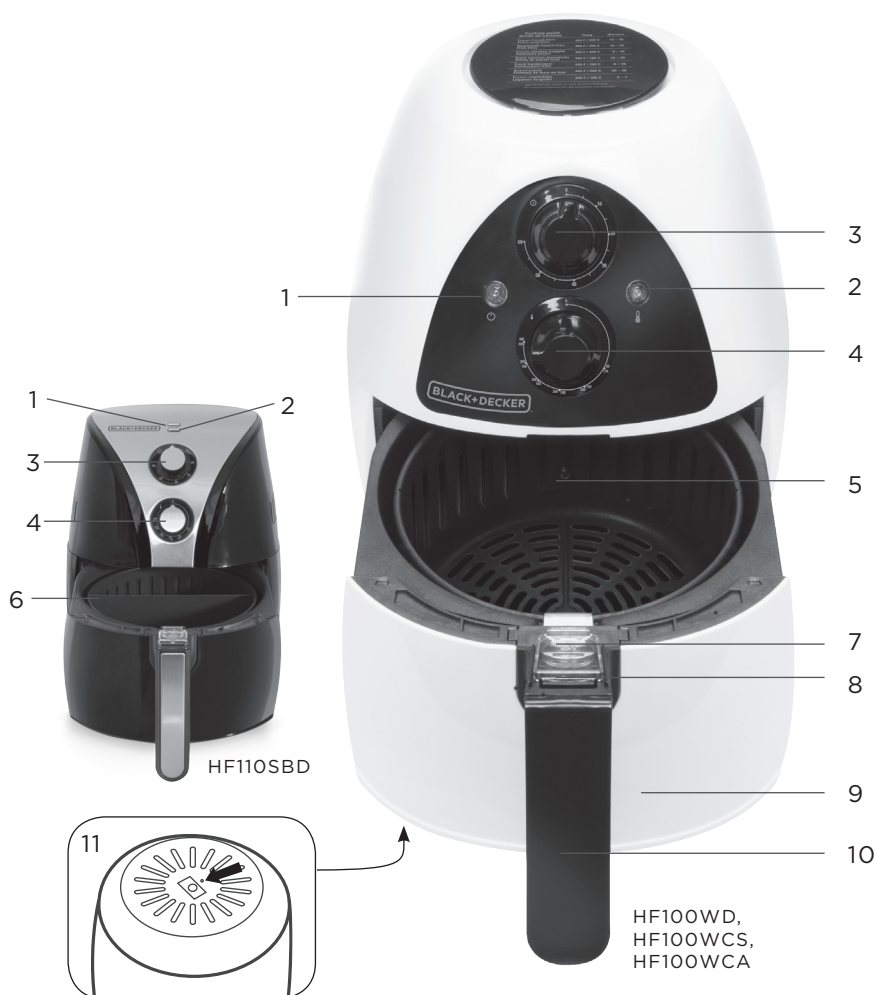
#### **What does your warranty not cover?**

- 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.

**El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.**



- |                                                                                             |                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1. Luz indicadora de funcionamiento                                                         | 6. Separador de cesta (Pieza N° HF100-03)                                  |
| 2. Luz indicadora de precalentamiento                                                       | 7. Botón de liberación de la cesta                                         |
| 3. Reloj automático de 60 minutos (Pieza N° HF100-04 blanco / Pieza N° HF110-04 negro)      | 8. Botón de liberación de la tapa                                          |
| 4. Control de temperatura (Pieza N° HF100-05 blanco / Pieza N° HF110-05 negro)              | 9. Olla de freír (Pieza N° HF100WD-01 blanco / Pieza N° HF110SBD-01 negro) |
| 5. Cesta de 2 litros de capacidad (Pieza N° HF100WD-02 blanco / Pieza N° HF110SBD-02 negro) | 10. Mango frío al tacto                                                    |
|                                                                                             | 11. Botón de reinicio                                                      |

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:

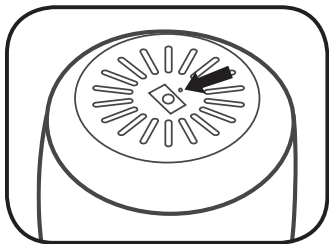
- Por favor lea todas las instrucciones.
- Nunca toque el interior del aparato ni otras superficies calientes mientras está funcionando.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, nunca sumerja la unidad en agua ni la lave bajo la llave ni deje que ningún otro líquido entre en el aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Siempre coloque los alimentos que va a freír en la cesta 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

## SISTEMA DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

Este aparato está equipado con un sistema de protección contra sobrecalentamiento. Si el sistema de control de la temperatura interna falla, el sistema de protección contra sobrecalentamiento se activa automáticamente e impide que la unidad sea utilizada. Después de esto ocurre, desenchufe el aparato, eliminar la comida, y espere por lo menos 30 minutos a que el aparato se enfríe.



Solo después de que el aparato se ha dejado enfriar completamente, y éste se encuentre colocado en una superficie estable, mueva cuidadosamente el aparato sobre un costado para obtener acceso a la parte inferior. Localice el botón de reinicio (RESET) en la parte inferior (ver la imagen) y utilizando un objeto puntiagudo, presione y sostenga el botón de reinicio (RESET) por 2 segundos para regresar al modo de funcionamiento normal. Una vez que haya completado esta operación, la freidora estará lista de nuevo para funcionar.

## 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 momentaneamente, 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 de 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.

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ Y PREPARACIÓN PARA SU USO

1. Retire todo material de empaque.
2. Retire cualquier calcomanía o etiqueta del aparato.
3. Por favor vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
4. Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de cuidado y limpieza.
5. Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para evitar que el calor dañe los gabinetes o mostradores.
6. Siempre coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y nivelada.
7. Deslice la olla de freír en la unidad hasta que encaje en su lugar; escuchará un clic. El aparato no funcionará si la olla de freír no está colocada correctamente.
8. Enchufe la unidad a un tomacorriente.

## USO DEL APARATO

La freidora de aire caliente puede preparar una gran variedad de alimentos, por favor vea la tabla “Guía de Cocción” para instrucciones de cocción adicionales.

1. Enchufe el aparato a un tomacorriente.
2. Gire el control de temperatura a la temperatura deseada.
3. Para encender el aparato, gire el control del reloj automatic a la posición 20 y luego al tiempo de cocción deseado, añada de 3 a 5 minutos para incluir el tiempo de precalentamiento. Las luces de funcionamiento y calentamiento se iluminarán.
4. Una vez que la luz de calentamiento deje de iluminarse, esto significa que el aparato se ha precalentado a la temperatura seleccionada.
5. Para retirar la cesta, cuidadosamente presione la cubierta del botón de liberación, localizada en el mango, hacia adelante usando el dedo gordo mientras que tira del mango hacia atrás para remover la cesta.
6. Una vez que la cesta esté fuera del aparato, asegúrese de cubrir el botón de liberación de la cesta, halando la cubierta del botón de liberación hacia atrás sobre el botón para evitar que por accidente la cesta se libere de la olla de freír.
7. Coloque los alimentos en la cesta y deslice la olla de freír de nuevo en la freidora, colocada correctamente. Escuchará un clic cuando la olla encaje en su lugar. Si la olla de freír no está colocada correctamente, el aparato no funcionará.
8. Algunos alimentos requieren ser agitados a mitad de tiempo de la cocción. Para agitar los alimentos, saque la olla de freír del aparato, sujetandola por el asa y agítelos ligeramente. Después deslice la olla de freír de nuevo en la freidora y continúe cocinando. No presione el botón de liberación en el asa cuando esté agitando los alimentos.
9. Cuando escuche el sonido de campana del reloj automático, el tiempo de cocción a terminado. Retire la olla de freír del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor, verifique que los alimentos estén listos. Si aún no lo están, simplemente coloque de nuevo la olla de freír en la unidad y ajuste el reloj automático a unos cuantos minutos más.

10. Cuando los alimentos estén listos, empuje la lengüeta transparente, localizada en el mango, hacia adelante, presione el botón de liberación de la cesta y alce la cesta para sacarla de la olla de freír. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato. En el caso de alimentos grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacarlos de la cesta.
11. Una vez que los alimentos se hayan retirado del aparato, la freidora estará lista para cocinar otra tanda de alimentos.
12. Si desea cocinar dos tipos de alimentos a la vez, coloque el separador en el centro de la cesta para dividir los alimentos y evitar que los sabores se mezclen.

## CONSEJOS PARA LA COCCIÓN:

- Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la olla de freír y solo agitar la cesta. Para hacer esto, saque la olla de freír del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación en el mango para liberar la cesta.
- Si ajusta el reloj automático a la mitad del tiempo que toma la preparación, esto le servirá para que escuche el sonido de campana en el tiempo justo que necesita agitar los alimentos. Después, simplemente ajuste de nuevo el tiempo restante de cocción.
- Usted puede sacar la olla de freír en cualquier momento para revisar los alimentos. La unidad para de funcionar automáticamente mientras que la olla esté fuera y comenzará a funcionar de nuevo cuando la olla esté colocada otra vez en su lugar. El reloj automático si continuará contando el tiempo aunque la olla esté fuera de la unidad. La tecnología de calor rápido calienta de inmediato el aparato si lo abre, esto significa que el sacar la olla momentaneamente no tendrá un efecto drástico en el proceso de cocción.
- Los alimentos más pequeños usualmente requieren menos tiempo de cocción que los alimentos más grandes.
- Una cantidad más grande de alimentos sólo requiere un poco más de tiempo de cocción, una cantidad más pequeña solo requiere un poco menos de tiempo.
- Agitar los alimentos a mitad del tiempo de cocción, optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los alimentos no se fríen de manera uniforme.
- Añada un poco de aceite a las papas para cubrirlas ligeramente y obtener un resultado final crujiente. Fría sus alimentos en unos pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare alimentos muy grasosos tales como las salchichas en la freidora.
- Los alimentos ligeros (como meriendas) que se preparan en el horno también pueden prepararse en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es de 250 gramos (8 onzas).
- También puede utilizar la freidora para recalentar los alimentos. Para hacerlo, coloque los alimentos en la cesta y ajuste la temperatura a 150°C (300°F) por hasta 10 minutos.
- Visite el sitio web [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para obtener más información sobre las temperaturas internas de cocción seguras.

# GUIA RÁPIDA DE REFERENCIA

| ALIMENTO                                                                | CANTIDAD RECOMENDADA | TEMP (°F/°C) | TIEMPO DE COCCIÓN                                                             | COMENTARIOS                                             |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| ALIMENTOS LÍGEROS (MERIENDAS O BOCADILLOS) CONGELADOS                   |                      |              |                                                                               |                                                         |
| Nuggets de pollo                                                        | 10                   | 400/200      | 8-10 min. o hasta que esté crujiente y dorado                                 | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Rollitos de pizza                                                       | 15                   | 400/200      | 8-10 min. o hasta que esté crujiente y dorado                                 | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Alas de pollo                                                           | de 6 a 8 piezas      | 400/200      | 12-15 min. o hasta que esté caliente                                          | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Papas rellenas con cascara                                              | 4-6                  | 400/200      | 8-10 min. o hasta que esté crujiente y dorado                                 |                                                         |
| Filetes de pescado                                                      | 4                    | 400/200      | 10-12 min. o hasta que esté crujiente por fuera, caliente y tierno por dentro |                                                         |
| Aros de cebolla empanizados                                             | de 8 a 10 aros       | 400/200      | 10 a 12 minutos o hasta que estén calientes y el empanizado esté crujiente    | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| PAPAS Y PAPAS FRITAS                                                    |                      |              |                                                                               |                                                         |
| Papas fritas congeladas cortadas en tiras medianas o con corte ondulado | 1/2 lb. /250 gramos  | 400/200      | 14-18 min. o hasta que esté dorado                                            | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Papas fritas congeladas gruesas                                         | 1/2 lb. /250 gramos  | 400/200      | 16-20 min. o hasta que esté dorado                                            | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Papas fritas congeladas bien finitas                                    | 1/2 lb. /250 gramos  | 400/200      | 12-16 min. o hasta que esté dorado                                            | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Papas fritas crudas                                                     | 1/2 lb. /250 gramos  | 400/200      | 16-20 min. o hasta que esté dorado                                            | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Papa sazonadas en trozos                                                | 27                   | 400/200      | 10-12 min. o hasta que esté dorado                                            | Agite la olla a mitad del proceso de cocción.           |
| Papa al horno                                                           | 2 tamaño mediano     | 400/200      | 25 min. hasta que esté tierno                                                 | Pinche la cáscara de cada papa antes de cocinarla.      |
| CARNE Y AVE                                                             |                      |              |                                                                               |                                                         |
| Muslos de pollo                                                         | 4                    | 350/180      | 22-26 min.                                                                    | o hasta 165°F / 75°C y los jugos salgan claros          |
| Hamburguesa (4 onzas)                                                   | 1 hamburguesa        | 400/200      | 10-15 min.                                                                    | o hasta 160°F / 70°C                                    |
| Hamburguesa de pavo (4 onzas)                                           | 2 hamburguesa        | 400/200      | 10-15 min.                                                                    | o hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 75°C |
| Hamburguesas pequeñas (2 onzas)                                         | 4 hamburguesa        | 400/200      | 8-10 min.                                                                     | o hasta 165°F / 75°C                                    |

| ALIMENTO                        | CANTIDAD RECOMENDADA | TEMP (°F/°C) | TIEMPO DE COCCIÓN                  | COMENTARIOS                                   |
|---------------------------------|----------------------|--------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>OTHER</b>                    |                      |              |                                    |                                               |
| Panecillos congelados (2 onzas) | 2-4                  | 350/180      | 4-6 min. o hasta que se dore       |                                               |
| Brócoli congelado               | 12 onzas             | 350/180      | 5-7 min. o hasta que esté cocinado | Agite la olla a mitad del proceso de cocción. |

**Note:** Las temperaturas de cocción indicadas en Celsius y Fahrenheit fueron redondeadas para conveniencia; no son conversiones exactas.

## RECETAS

### PAPITAS DE COL RIZADA

6 tapas de hojas de col rizada frescas, partidas en pedacitos de bocado

1/2 cucharada de aceite de oliva

3 molidas de sal de mar

Mezcle la col rizada con el aceite de oliva y la sal. Precaliente la freidora de aire a 160°C (320°F). Coloque la col rizada en la cesta. Cocine de 3 a 4 minutos o hasta que esté crujiente, agitando la cesta a mitad del proceso de cocción.

### HAMBURGUESAS DE PAVO

½ lb. de carne de pavo molida

¼ de taza de migajas de pan

3 a 4 cebollas verdes, cortadas en rebanadas finas

¼ de taza de salsa de alitas de pollo estilo búfalo

2 cucharadas de queso azul desmenuzado

En un recipiente grande, combine todos los ingredientes hasta que estén bien mezclados. Forme 4 hamburguesas (de 3.5 pulgadas de diámetro).

Precaliente la freidora de aire a 200/400°F.

Coloque 2 hamburguesas en la cesta de freír. Cocine de 10 a 15 minutos o hasta que alcance una temperatura interna de 165°F. Deje reposar por varios minutos antes de servir. Repita con las hamburguesas restantes.

Rinde 4 porciones

### CONSEJOS:

- No es necesario voltear las hamburguesas mientras se cocinan.
- Sirva con pan de hamburguesa y lechuga, tomate y mayonesa o aderezo de queso azul, si lo desea.
- Para hamburguesas pequeñas forme la mezcla de carne de pavo en ocho bolas (de 2 oz.). Aplástelas ligeramente. Coloque una capa de cuatro hamburguesas individuales en la cesta de freír. Cocine a 200/400°F de 10 a 12 minutos o hasta que la temperatura alcance 165°F.

## MAKING HOMEMADE FRIES

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Rinse the potato sticks thoroughly and dry them with paper towel.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a large bowl, put the sticks on top and mix the sticks until they are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl so that excess oil stays in the bowl, and place them in the air fryer basket.  
**Note:** Do not pour the bowl with the oil and potato sticks into the basket. This prevents excess oil from ending up on the bottom of the pan.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in the Cooking Guide Table

## PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

1. Pele las papas y córtelas en tiras.
2. Lave las tiras y séquelas con una toalla de papel.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un recipiente grande, coloque las tiras encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Retire las tiras del recipiente para que el aceite sobrante se quede en el recipiente. Coloque las tiras en la cesta de la freidora.  
**Nota:** No incline el recipiente para verter las papas con el aceite de una sola vez; de este modo evitará que el aceite sobrante termine en el fondo de la olla de freír.
5. Fría las tiras de papa según las instrucciones indicadas en la tabla de la sección Guía de Cocción.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que se puedan reparar por el consumidor. Para asistencia, por favor acuda a personal de servicio calificado.

**Importante:** Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que el aparato esté apagado, desenchufado y se haya enfriado por completo. Retire la olla de freír después que termine de usarla, esto ayudará a que la freidora se enfríe más rápido.

- Apague el aparato, desenchúfelo del tomacorriente y deje que se enfríe.
- Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la olla de freír y la cesta con agua caliente, líquido de fregar y una esponja no abrasiva.

**Nota:** La cesta y el separador se pueden lavar en la máquina lavaplatos.

**Consejo:** Si se queda suciedad pegada en la cesta o en el fondo de la olla de freír, llene la olla con agua caliente y un poco de líquido de fregar. Coloque la cesta en la olla de freír y déjelas a remojo por aproximadamente 10 minutos.

- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento de calor con una esponja no abrasiva para eliminar cualquier residuo de alimento.

## ¿NECESITA AYUDA?

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

### **DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA** **(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)**

#### **¿Qué cubre la garantía?**

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

#### **¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

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

#### **¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

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

#### **¿Cómo se puede obtener servicio?**

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

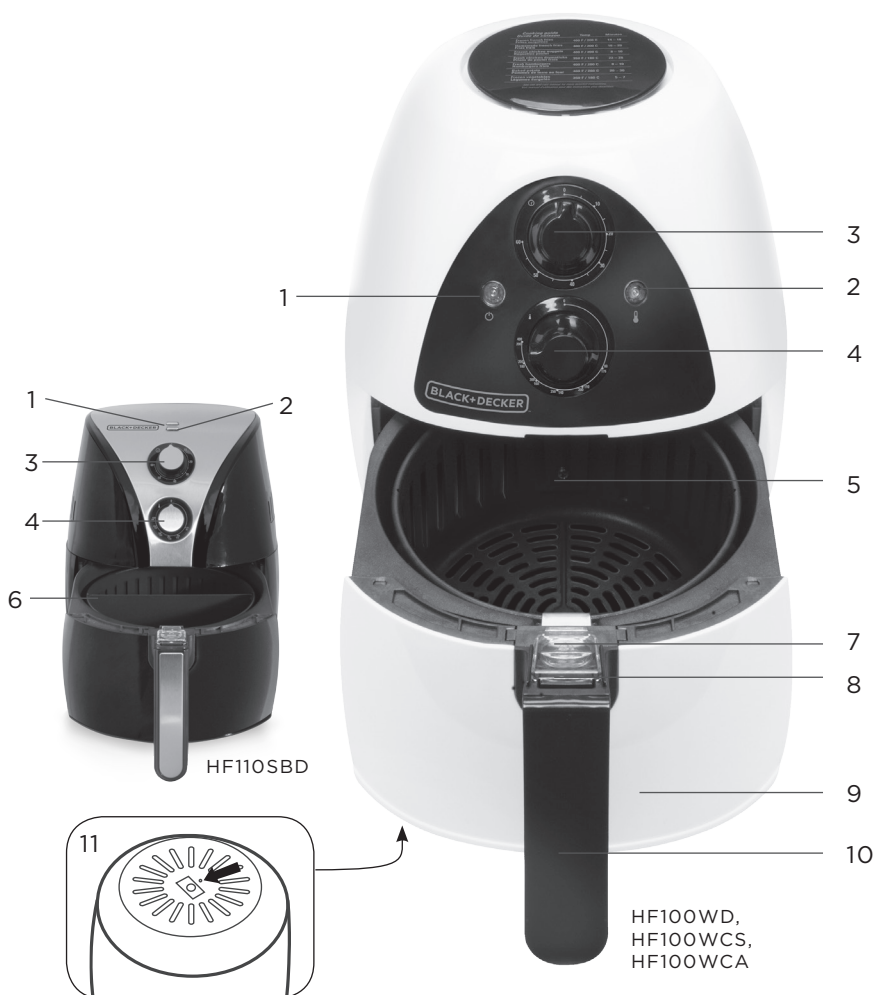
#### **¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

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

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

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

**Le produit peut différer légèrement de celui illustré.**



- |                                                                                          |                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1. Voyant de l'alimentation                                                              | 6. Séparateur du panier (pièce n° HF100-03)                     |
| 2. Témoin de préchauffage                                                                | 7. Bouton de dégagement du panier                               |
| 3. Minuterie de 60 minutes (pièce n° HF100-04 blanc / pièce n° HF110-04 noir)            | 8. Couvercle du bouton de dégagement                            |
| 4. Sélecteur de température (pièce n° HF100-05 blanc / pièce n° HF110-05 noir)           | 9. Cuve (pièce n° HF100WD-01 blanc / pièce n° HF110SBD-01 noir) |
| 5. Panier à capacité de 2 litres (pièce n° HF100WD-02 blanc / pièce n° HF110SBD-02 noir) | 10. Poignée froide au toucher                                   |
|                                                                                          | 11. Bouton de réinitialisation                                  |

## 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 avant l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais toucher à l'intérieur de l'appareil ou à d'autres surfaces chaudes durant l'utilisation.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne jamais immerger le boîtier dans l'eau, rincer le boîtier sous le robinet ou permettre à d'autres liquides de pénétrer dans l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement sur une surface plane, à niveau et stable.
- Toujours placer les aliments à frire dans le panier pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec l'élément chauffant.
- Ne pas obstruer les entrées et les sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas remplir la cuve d'huile; cette quantité risque de provoquer un incendie.
- Arrêter et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir environ 30 minutes avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Contactez le numéro de support de consommation figurant dans ce manuel
- L'utilisation d'autres accessoires ou contenants n'est pas recommandée par le fabricant et présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas brancher l'appareil ou utiliser le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, mettre la minuterie en position d'arrêt (O), puis débrancher l'appareil de la prise de courant.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le panier ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à recurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments trop volumineux ni des ustensiles, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie pourrait se déclencher si l'appareil est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil ou ne laisser aucun objet entrer en contact avec l'appareil pendant qu'il fonctionne. Prévoir un dégagement minimal de 10 cm (4 po) à l'arrière et sur les côtés de 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, plastique et autres matériaux de même type.
- Ne pas recouvrir les composants de l'appareil de papier d'aluminium. Cela causerait une surchauffe de l'appareil.
- Durant la friture à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe des sorties d'air. Tenir les mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des sorties d'air. De plus, prendre garde de la vapeur et l'air chauds au moment de retirer la cuve de l'appareil.
- Mettre immédiatement la minuterie en position d'arrêt (O) et débrancher l'appareil si une fumée noire s'échappe de l'appareil. Attendre que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, mettre la minuterie en position d'arrêt (O) et débrancher l'appareil, mais NE PAS l'ouvrir. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur de l'appareil propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.
- Il est possible que de la condensation se forme dans le bas de l'appareil pendant le processus de cuisson. Ne faire fonctionner l'appareil que sur des surfaces résistantes à l'eau.
- 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 qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.

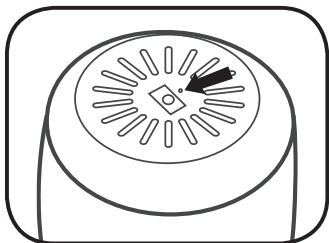
## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

**L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

# Caractéristiques de sécurité

## PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. En cas de défaillance du système de réglage de la température, le dispositif de protection contre la surchauffe s'active automatiquement, et l'appareil ne peut pas être utilisé. Dans cette situation, enlever la nourriture, et débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant au moins 30 minutes.



Une fois que l'appareil a refroidi complètement sur une surface stable, le renverser sur le côté pour avoir accès à sa partie inférieure. Repérer le bouton de réinitialisation (RESET) dans le bas (voir l'illustration) et, à l'aide d'un objet pointu, maintenir enfoncé le bouton de réinitialisation (RESET) pendant deux secondes pour revenir au fonctionnement normal. Ensuite, la friteuse à air chaud peut être utilisée de nouveau.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

1. Cet appareil est équipé d'une minuterie. Dès que la minuterie atteint la position d'arrêt (O), l'appareil émet un signal sonore et s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'appareil manuellement, tourner simplement le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre.
2. À des fins de sécurité, cet appareil coupera l'alimentation électrique si la cuve est retirée, même partiellement, pendant la cuisson. La minuterie continuera le décompte, mais les fonctions de cuisson ne s'activeront pas. Pour poursuivre la cuisson, réinsérer la cuve dans l'appareil. La technologie de réchauffage rapide s'active instantanément si l'appareil est ouvert, de sorte que le bref retrait de la cuve ne perturbera pas grandement le fonctionnement.

## FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

## VIS INDESSERRABLE

**AVERTISSEMENT :** 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.

## CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - a.) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - b.) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
  - c.) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Note:** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ET PRÉPARATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirer tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Visiter [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer l'appareil.
4. Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section d'entretien et de nettoyage du présent guide.
5. Choisir un emplacement approprié pour l'appareil. S'assurer que l'espace autour de l'appareil est suffisant pour éviter que la chaleur n'endommage les armoires ou les comptoirs.
6. Toujours placer l'appareil sur une surface stable, plane et à niveau.
7. Insérer la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle soit bien place. L'appareil ne fonctionnera pas si la cuve n'est pas installée correctement.
8. Brancher l'appareil dans une prise de courant

## UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse à air chaud peut servir à préparer une vaste gamme d'aliments; consulter le tableau du guide de cuisson pour obtenir des instructions additionnelles.

1. Brancher l'appareil dans une prise de courant.
2. Tourner le sélecteur de température au réglage désiré.
3. Pour mettre l'appareil en marche, tourner le bouton de la minuterie à la position 20 (vingt), puis au temps de cuisson désiré en ajoutant de 3 à 5 minutes pour le préchauffage. Les témoins d'alimentation et de chauffage s'allumeront.
4. Lorsque le témoin de chauffage s'éteint, l'appareil est préchauffé à la température réglée.
5. Pour retirer la cuve, pousser délicatement le couvercle du bouton de dégagement de la poignée vers l'avant à l'aide du pouce, et ce, tout en tirant la poignée vers l'arrière pour retirer le panier.
6. Une fois le panier retiré, s'assurer de couvrir le bouton de dégagement du panier en remettant le couvercle au-dessus du bouton pour éviter que le panier ne se détache accidentellement de la cuve.
7. Placer les aliments dans le panier et insérer correctement la cuve dans la friteuse. Un déclic se fait entendre lorsque la cuve est bien en place. Si la cuve n'est pas installée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas.
8. Certains aliments doivent être agités à mi-cuisson. Pour agiter les aliments, retirer la cuve de l'appareil par la poignée et secouer légèrement. Ensuite, réinsérer la cuve dans la friteuse pour poursuivre la cuisson. Ne pas appuyer sur le bouton de dégagement situé sur la poignée en agitant la cuve.
9. Lorsque le signal sonore de la minuterie se fait entendre, le temps de cuisson pré-réglé est expiré. Retirer la cuve de l'appareil, la déposer sur une surface résistant à la chaleur et vérifier si les aliments sont prêts. Si ce n'est pas le cas, remettre simplement la cuve dans l'appareil et régler la

minuterie en fonction de quelques minutes additionnelles.

10. Lorsque les aliments sont prêts, pousser la languette transparente de la poignée vers l'avant, appuyer sur le bouton de dégagement du panier et retirer le panier de la cuve. Vider le panier de son contenu dans un bol ou un plat de service. Dans le cas d'aliments plus gros ou fragiles, utiliser des pinces de cuisine pour les retirer du panier.
11. Une fois que les aliments ont été retirés de l'appareil, la friteuse est prête à fonctionner de nouveau.
12. Pour frire deux types d'aliment à la fois, insérer le séparateur au centre du panier pour diviser les aliments et éviter le mélange des saveurs.

## CONSEILS POUR LA CUISSON :

- Pour réduire le poids, retirer le panier de la cuve et agiter uniquement le panier. Pour ce faire, retirer la cuve de l'appareil, la déposer sur une surface résistant à la chaleur et appuyer sur le bouton de dégagement sur la poignée pour détacher le panier.
- Si la minuterie a été réglée en fonction de la mi-cuisson, le signal sonore de la minuterie se fait entendre lorsqu'il est temps d'agiter les aliments. Ensuite, il suffit de régler le temps de cuisson résiduel.
- Retirer la cuve en tout temps pour vérifier la cuisson des aliments. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la cuve est retirée et se remet en marche lorsque la cuve est remise en place. La minuterie poursuit son décompte lorsque la cuve est retirée. La technologie de réchauffage rapide s'active instantanément si l'appareil est ouvert, de sorte que le bref retrait de la cuve ne perturbera pas grandement le fonctionnement.
- Les petits ingrédients exigent généralement un temps de cuisson plus court que les aliments plus gros.
- Une plus grande quantité d'aliments n'exige qu'un temps de cuisson légèrement supérieur, alors qu'une plus petite quantité ne demande qu'un temps de cuisson légèrement inférieur.
- Agiter les petits ingrédients à la mi-cuisson optimise les résultats et contribue à réduire les fritures inégales.
- Ajouter de l'huile pour dorer les pommes de terre fraîches et les rendre plus croustillantes. Faire frire les aliments dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne pas préparer des aliments très gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les grignotines qui peuvent être cuites au four peuvent aussi être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale de pommes de terre pour obtenir des frites croustillantes est de 250 grammes (8 oz.).
- Utiliser aussi la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Placer les aliments dans le panier et cuire à une température de 150 °C (300 °F) jusqu'à 10 minutes.
- Visiter [foodsafety.gov](https://foodsafety.gov) pour obtenir de plus amples renseignements sur les températures sécuritaires de cuisson interne.

# GUIDE DE CUISSON

| ALIMENTS                                  | QUANTITÉ RECOMMANDÉE | TEMP (°F/°C) | TEMPS DE CUISSON                                                                             | REMARQUES                                                        |
|-------------------------------------------|----------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>GRIGNOTINES SURGELÉES</b>              |                      |              |                                                                                              |                                                                  |
| Pépites de poulet                         | 10                   | 400/200      | 8-10 min ou jusqu'à croustillantes et dorées                                                 | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Pizzas pochettes                          | 15                   | 400/200      | 4-6 min ou jusqu'à dorées                                                                    | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Ailes de poulet                           | 6-8 morceaux         | 400/200      | 12-15 min ou jusqu'à chaudes                                                                 | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Pelures de pomme de terre                 | 4-6                  | 400/200      | 8-10 min ou jusqu'à chaudes (fromage fondu)                                                  |                                                                  |
| Filets de poisson                         | 4                    | 400/200      | 10-12 min ou jusqu'à croustillants à l'extérieur; chauds et tendre à l'intérieur             |                                                                  |
| Rondelles d'oignon panées                 | De 8 à 10 rondelles  | 400/200      | De 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et que la panure soit croustillante | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| <b>POMMES DE TERRE ET FRITES</b>          |                      |              |                                                                                              |                                                                  |
| Moyennes congelées régulières ou ondulées | 250 g / 1/2 lb       | 400/200      | 14-18 min ou jusqu'à dorées                                                                  | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Épaisses congelées                        | 250 g / 1/2 lb       | 400/200      | 16-20 min ou jusqu'à dorées                                                                  | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Juliennes congelées                       | 250 g / 1/2 lb       | 400/200      | 12-16 min ou jusqu'à dorées                                                                  | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Pommes de terre crues                     | 250 g / 1/2 lb       | 400/200      | 16-20 min ou jusqu'à dorées                                                                  | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Galettes de pommes de terre assaisonnées  | 27                   | 400/200      | 10-12 min ou jusqu'à dorées                                                                  | Agiter la cuve à mi-cuisson                                      |
| Pomme de terre au four                    | 2 (moyenne)          | 400/200      | 25 min ou jusqu'à tendre                                                                     | Percer la pelure de chaque pomme de terre avant cuisson          |
| <b>VIANDE ET VOLAILLE</b>                 |                      |              |                                                                                              |                                                                  |
| Pilons de poulet                          | 4                    | 350/180      | 22-26 min                                                                                    | ou jusqu'à 75 °C (165 °F) et jus clairs                          |
| Hamburger (4 oz)                          | 1 hamburger          | 400/200      | 8-10 min                                                                                     | ou jusqu'à 70 °C (160 °F)                                        |
| Hamburger à la dinde (4 oz)               | 2 hamburgers         | 400/200      | 10-15 min.                                                                                   | ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165 °F) |
| Mini-burgers (2 oz)                       | 4 hamburgers         | 400/200      | 8-10 min.                                                                                    | u jusqu'à 75 °C (165 °F)                                         |

| ALIMENTS                     | QUANTITÉ RECOMMANDÉE | TEMP (°F/°C) | TEMPS DE CUISSON         | REMARQUES                   |
|------------------------------|----------------------|--------------|--------------------------|-----------------------------|
| <b>AUTRE</b>                 |                      |              |                          |                             |
| Petits pains surgelés (2 oz) | 2-4                  | 350/180      | 4-6 min ou jusqu'à dorés |                             |
| Brocoli congelé              | 12 oz.               | 350/180      | 5-7 min ou jusqu'à point | Agiter la cuve à mi-cuisson |

**Remarque :** Les mesures Celsius et Fahrenheit sont approximatives; les conversions ne sont pas exactes.

## RECETTES

### CROUSTILLES DE CHOU FRISÉ

1,5 l (6 tasses) de feuilles de chou frisé déchirées en bouchées

7,5 ml (1/2 c. à table) d'huile d'olive

3 pincées de sel de mer

Mélanger le chou avec l'huile d'olive et le sel. Préchauffer la friteuse à air chaud à 160 °C (320 °F). Placer les feuilles de chou frisé dans le panier. Les faire cuire de 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, en agitant le panier à mi-cuisson.

### HAMBURGERS À LA DINDE BUFFALO

450 g (1 lb) de dinde hachée

60 ml (¼ tasse) de chapelure

De 3 à 4 oignons verts tranchés finement

60 ml (¼ tasse) de sauce pour ailes de poulet Buffalo

30 ml (2 c. à table) fromage bleu émietté

Dans un grand bol, bien mélanger les ingrédients ensemble.

Former quatre galettes (de 7,5 cm/3,5 po de diamètre).

Préchauffer la friteuse à air chaud à 200 °C/400 °F.

Placer deux galettes dans le panier et les faire cuire de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 75 °C (165 °F). Laisser reposer pendant quelques minutes avant de servir. Faire cuire les galettes restantes de la même façon.

Donne 4 portions

### CONSEILS:

- Il n'est pas nécessaire de tourner les galettes pendant la cuisson.
- Servir sur des pains avec de la laitue, des tomates et de la mayonnaise ou du fromage bleu, au goût.

- Pour faire des mini-burgers, former huit boulettes (55 g/2 oz) avec le mélange de dinde. Aplatir légèrement les boulettes pour former des galettes. Placer quatre galettes en un seul étage dans le panier de la friteuse. Faire cuire à 200 °C/400 °F pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que la température interne des galettes atteigne 75 °C (165 °F).

## FRITES MAISON

1. Peler les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
2. Bien rincer les bâtonnets et les faire sécher sur du papier essuie-tout.
3. Verser 1/2 c. à table d'huile d'olive dans un grand bol, ajouter les bâtonnets et mélanger jusqu'à ce que les bâtonnets soient bien enrobés.
4. Retirer les bâtonnets du bol pour que l'excédent d'huile reste dans le bol, et placer les bâtonnets dans le panier de la friteuse.

**Remarque :** Ne pas vider le bol avec l'huile et les bâtonnets dans le panier. Cette précaution permet d'éviter que l'excédent d'huile se retrouve dans le fond de la cuve.

5. Faire frire les bâtonnets de pomme de terre selon les instructions indiquées dans le tableau du guide de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

**Important:** Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que l'appareil est arrêté, débranché et refroidi. Le retrait de la cuve après l'utilisation accélère le refroidissement de la friteuse.

- Arrêter l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge humide.
- Nettoyer la cuve et le panier avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.

**Remarque :** Le panier et le séparateur peuvent aller au lave-vaisselle.

**Conseil :** Si des résidus collent au panier ou au fond de la cuve, remplir la cuve d'eau chaude et ajouter un peu de savon. Mettre le panier dans la cuve et laisser tremper environ 10 minutes.

- Laver l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyer l'élément chauffant avec une éponge non abrasive pour éliminer les résidus.

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

### **Garantie Limitée De Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

#### **Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

#### **Quelle est la durée?**

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

#### **Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

#### **Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### **Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

# PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

## DURACIÓN

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 3 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.

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

### **Argentina**

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

### **Chile**

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

### **Colombia**

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

### **Costa Rica**

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

### **Ecuador**

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

### **El Salvador**

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

### **Guatemala**

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

### **Honduras**

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

### **México**

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

### **Nicaragua**

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

### **Panamá**

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

### **Perú**

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

### **Puerto Rico**

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

### **Republica Dominicana**

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

### **Venezuela**

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

Comercializado por:  
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,  
SA de C.V Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés  
Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México,  
C.P. 54040 Mexico.  
Teléfono: (55) 5831-7070

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

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

Importado y Distribuido por:  
RAYOVAC Argentina s.r.l.  
Humboldt 2495 Piso# 3  
C1425FUG) C.A.B.A. Argentina  
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:  
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,  
SA de C.V  
Autopista México Querétaro No 3069-C  
Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.  
Telefono: (55) 5831 - 7070  
Para atención de garantía marque:  
01 (800) 714 2503

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

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

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

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

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, les logos et noms de produits BLACK & DECKER et BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

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

# BLACK+DECKER

TM

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



T22-5000939

10288-05