

BLACK+DECKER®

CRISP'nBAKE™

FRENCH DOOR AIR FRY TOASTER OVEN
HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE
DE PUERTA FRANCESA
FOUR GRILLE-PAIN À PORTE FRANÇAISE

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



TO62D5 Series
Serie TO62D5
Série TO62D5

Thank you for your purchase!

Gracias por su compra!

Merci de votre achat!



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

www.prodprotect.com/blackanddecker



Rate and review your products at
Evalue su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.blackanddeckerappliances.com
www.blackanddeckerhogar.com
www.blackanddeckerappliances.ca



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



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

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

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

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
<hr/>	
Parts & Accessories	7
<hr/>	
Using the Accessories	9
<hr/>	
Control Panel	10
<hr/>	
Preset Information	11
<hr/>	
Cooking Chart	13
<hr/>	
Instructions for Use	14
<hr/>	
Cleaning & Storage	15
<hr/>	
Troubleshooting	16
<hr/>	
Frequently Asked Questions	17
<hr/>	

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions before using the appliance.
- This appliance is NOT INTENDED for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. DO NOT leave unattended with children or pets. KEEP this appliance and cord away from children. Anyone who has not fully read and understood all operating and safety instructions contained in this manual is not qualified to operate or clean this appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ALWAYS place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only. DO NOT operate on unstable surface. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. DO NOT operate the appliance in an enclosed space or under hanging cabinets. Proper space and ventilation is needed to prevent property damage that may be caused by steam released during operation. Never operate the appliance near any flammable materials, such as dish towels, paper towels, curtains, or paper plates. DO NOT let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates extreme heat and steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fires, and damage to property.
- DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
- WARNING: To reduce risk of electric shock, cook only using the removable containers trays, racks, etc. provided. The use of accessory attachments NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may cause injuries.
- NEVER use outlet below counter.
- DO NOT use the appliance outdoors.
- DO NOT operate if the cord or plug are damaged. If the appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord from the power source. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A MALFUNCTIONING APPLIANCE. Contact Customer Service for assistance.
- UNPLUG the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before attaching or removing parts.
- NEVER immerse housing in water. If the appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug from wall outlet immediately. Do not reach into liquid if the appliance is plugged in and immersed. Do not immerse or rinse cords or plugs in water or other liquids.
- The appliance's outer surfaces may become hot during use. Wear oven mitts when handling hot surfaces and components.
- When cooking, DO NOT place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 5 inches of free space on the top, back, and sides and above the appliance. DO NOT place anything on top of the appliance.
- DO NOT place your appliance on a cooktop, even if the cooktop is cool, because you could accidentally turn the cooktop on, causing a fire, damaging the appliance, your cooktop, and your home.
- Before using your new appliance on any countertop surface, check with your countertop manufacturer or installer for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.

- This appliance is intended for normal household use only. It is NOT INTENDED for use in commercial or retail environments. If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
- When the cooking time has completed, cooking will stop but the fan will continue running for a short time to cool down the appliance.
- ALWAYS unplug the appliance after use.
- DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- EXTREME CAUTION must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Use non-metallic scrub pads.
- Oversize foods or metal utensils MUST NOT be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- EXTREME CAUTION should be exercised when using containers constructed of material other than metal or glass.
- DO NOT store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this appliance when not in use.
- DO NOT place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- DO NOT cover the Drip Tray or any part of the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- To disconnect, press the Cancel Button and then remove the plug from the wall outlet.
- To turn off the appliance, press the Cancel Button. The indicator light around the Control Knob will change color from red to blue and then the appliance will turn off.
- NEVER put anything on top of the appliance.
- NEVER cover the air vents on the top, back, and side of the cooking appliance.
- ALWAYS use oven mitts when removing anything hot from the appliance.
- NEVER rest anything on the door while it is open.
- DO NOT leave the door open for an extended period.
- ALWAYS ensure that nothing is protruding out of the appliance before closing the door.
- ALWAYS close the door gently; NEVER slam the door closed. ALWAYS hold the handle of the door when opening and closing the door.
- Plug the power cord into a dedicated wall outlet. No other appliances should be plugged into the same outlet. Plugging other appliances into the outlet will cause the circuit to overload.
- Before initial use, hand wash the cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Next, preheat the appliance for a few minutes to burn off any residue. Finally, wipe the appliance out with a wet cloth.
CAUTION: Upon first use, the appliance may smoke or emit a burning odor due to oils used to coat and preserve the heating elements.
- This appliance must be operated with the Drip Tray in place, and any food must be cleaned off of the Drip Tray when the Drip Tray becomes more than half full.
- NEVER operate your appliance with the doors open.
- NEVER put the Baking Pan (or any other accessory) directly on the top of the lower heating elements.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

TAMPER-RESISTANT SCREW

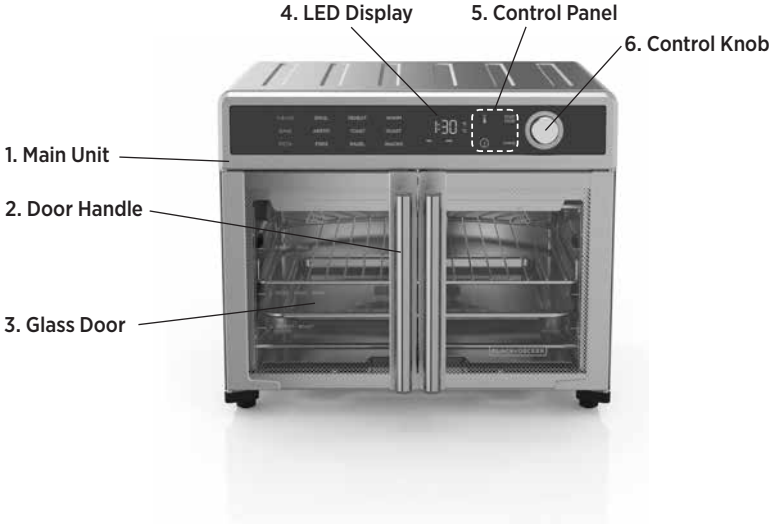
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

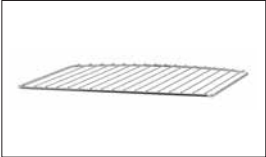
1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The 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.

Note: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, please contact the customer service number listed in these instructions.

PARTS & ACCESSORIES



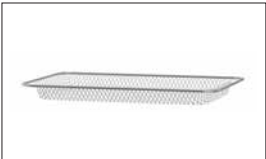
7. Baking Pan



8. Wire Rack



9. Drip Tray



10. Crisper Tray

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. **MAIN UNIT:** Features sturdy steel construction throughout. Cleans easily with a damp sponge or cloth and a mild detergent. Avoid harsh, abrasive cleaners. **NEVER** submerge this appliance in water or liquids of any kind.
2. **DOOR HANDLES:** Remains cool during cooking. Always use the handle and avoid touching the door. Opening one door will open both doors. The door may become very hot during the cooking process and can cause injury. **CAUTION:** Always open the doors fully to prevent them from closing on their own.
3. **GLASS DOORS:** Sturdy, durable tempered glass keeps heat in and helps assure even heat distribution to food. **NEVER** cook with these doors in the open position.
4. **LED DISPLAY:** Used for selecting, adjusting programming, or monitoring cooking programs.
5. **CONTROL PANEL:** Contains the Control Buttons and Knobs (see “The Control Panel” section).
6. **CONTROL KNOB:** Used to select the preset cooking settings (see “The Control Panel” section).
7. **BAKING PAN:** Use for baking and reheating various foods. Deeper oven-safe pans and dishes may be used in the appliance.
8. **WIRE RACK:** Use for toasting breads, bagels, and pizzas; baking; grilling; and roasting. Quantity may vary. **CAUTION:** When baking or cooking with baking pans and dishes, always place them on a rack. Never cook anything directly on the heating elements.
9. **DRIP TRAY:** Place in the bottom of the appliance just below the heating elements. Never use this appliance without the Drip Tray. **Only clean the Drip Tray when the unit is cool.**
10. **CRISPER TRAY:** Use for cooking oil-free fried foods to circulate hot air all the way around the food.

WARNING: The metal components of this appliance are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

USING THE ACCESSORIES

Using the Wire Rack

1. Insert the Drip Tray below the bottom heating elements at the very bottom of the appliance.
2. Use the markings on the door to choose the shelf position recommended for your recipe. Place food on the Wire Rack and then insert the Wire Rack into the desired slot.

Using the Baking Pan

1. Insert the Drip Tray below the bottom heating elements at the very bottom of the appliance.
2. Use the markings on the door to choose the cooking position recommended for your recipe. Place food on the Baking Pan and then insert the Baking Pan into the desired slot.

Using the Crisper Tray

1. Insert the Drip Tray below the bottom heating elements at the very bottom of the appliance.
2. Use the markings on the door to choose the shelf position recommend for your recipe. Place food on the Crisper Tray and then insert the Crisper Tray into the desired slot.

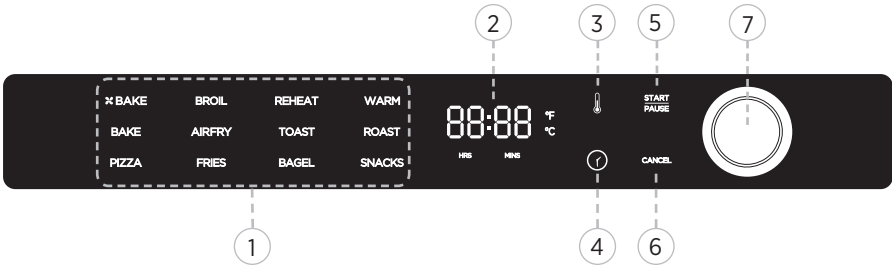
NOTE: When using the Crisper Tray or Wire Rack to cook food that tends to drip, such as bacon or steak, the Baking Pan should be inserted into a shelf below the Crisper Tray or Wire Rack to catch any food drippings and limit smoke (see Fig. A). See the “Recommended Accessory Positions” section.

Fig. A



CAUTION: Accessories will be hot. Do not touch hot accessories with your bare hands. Place hot accessories on a heat-resistant surface.

CONTROL PANEL



- 1. COOKING PRESETS:** Use the Control Knob to select a cooking preset (see the “Preset Chart” section). Press any button on the Control Panel or turn the Control Knob to illuminate the cooking presets.
- 2. TIME/TEMPERATURE DISPLAY:** Displays the current cooking time and temperature setting. When the appliance is preheating (only certain cooking presets use the preheating feature; see the “Preset Chart” section for more information), displays “PrE.” When the cooking cycle is running, displays the remaining cooking time.
- 3. TEMPERATURE BUTTON:** Allows you to override preset temperatures. Temperature can be adjusted at any time during the cooking cycle by pressing the Temperature Button and then turning the dial to adjust the temperature. Press and hold the Temperature Button to change the displayed temperature from Fahrenheit to Celsius.
- 4. TIME BUTTON:** Allows you to override preset times. Time can be adjusted at any time during the cooking cycle by pressing the Time Button and then turning the dial to adjust the time.
- 5. START/PAUSE BUTTON:** Press to begin or pause the cooking process at any time.
- 6. CANCEL BUTTON:** You may press this button at any time to cancel your selection or to stop an active cooking cycle.
NOTE: Hold the Cancel Button for 2 seconds to power off the control panel.
- 7. CONTROL KNOB:** Use to scroll through choices when selecting a preset mode. The ring around the Control Knob lights up blue when the appliance is powered on. The ring changes color to red when the cooking cycle is active and turns back to blue when the cooking cycle is complete.

PRESET INFORMATION

Preset Mode Chart

The time and temperature on the chart below refer the basic default settings. As you become familiar with the appliance, you will be able to make minor adjustments to suit your taste.

MEMORY: The appliance has a memory feature that will keep your last program setting used. To reset this feature, unplug the appliance, wait 1 minute and power the appliance back on.

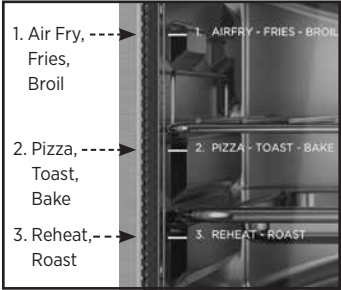
Preset	Fan	Heating Elements	Preheat	Default Temperature	Temperature Range	Default Time	Time Range
✳ Bake	Low	Both	Yes	350° F 175° C	180-450° F 80-230° C	15 mins.	1-60 mins.
Bake	Off	Both	Yes	350° F 175° C	180-450° F 80-230° C	20 mins.	1 min.-4 hrs.
Pizza	Low	Both	Yes	425° F 220° C	180-450° F 80-230° C	12 mins.	1-60 mins.
Broil	Off	Top	No	450° F 230° C	400-450° F 205-230° C	10 mins.	1-60 mins.
Airfry	High	Both	No	425° F 220° C	180-450° F 80-230° C	15 mins.	1-60 mins.
Fries	High	Both	No	450° F 230° C	180-450° F 80-230° C	15 mins.	1-60 mins.
Reheat	Low	Both	No	425° F 220° C	350-450° F 175-230° C	5 mins.	1 min.-2 hrs.
Toast	Off	Both	No	4	1-7	-	1P-6P
Bagel	Off	Top	No	4	1-7	-	1P-6P
Warm	Off	Both	No	150° F 65° C	150-250° F 65-120° C	30 mins.	1 min.-2 hrs.
Roast	Low	Both	Yes	350° F 175° C	180-450° F 80-230° C	25 mins.	1 min.-4 hrs.
Snacks	Off	Both	Yes	400° F 205° C	180-450° F 80-230° C	15 mins.	1-60 mins.

Recommended Accessory Positions

The Crisper Tray, Wire Rack, and Baking Pan can be inserted into position 1, 2, or 3.

IMPORTANT: The Drip Tray must be kept below the heating elements in the appliance at all times when cooking food. When using the Baking Pan underneath the Crisper Tray or Wire Rack, place the Baking Pan one level beneath the food to catch drippings.

Preset	Shelf Position	Recommended Accessories
Airfry	Level 1 or 2	Crisper Tray/Baking Pan
Fries	Level 1 or 2	Crisper Tray
Bagel	Level 2	Wire Rack
🍞 Bake	Level 2	Wire Rack/Baking Pan
Bake	Level 2	Wire Rack/Baking Pan
Toast	Level 2	Wire Rack
Pizza	Level 2	Wire Rack
Snacks	Level 2	Wire Rack/Baking Pan
Broil	Level 1	Baking Pan
Roast	Level 3	Baking Pan
Reheat	Level 3	Crisper Tray/Wire Rack/Baking Pan
Warm	Level 2	Crisper Tray/Wire Rack/Baking Pan



Preheating

Some presets include a preheating function (see the “Preset Chart” section). When you select a preset with this preheating function, the control panel will display “PrE” in place of the cooking time until the appliance has reached the set temperature. Then, the cooking timer will begin counting down. For some recipes, food should be added to the appliance after the appliance is finished preheating.

CAUTION: The appliance will be hot. Use oven mitts to add food to the appliance.

COOKING CHART

Internal Temperature Meat Chart

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

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE

Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials, labels, and stickers.
3. Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
4. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm, soapy water. Hand-washing is recommended.
5. Never wash or submerge the cooking appliance in water. Wipe the inside and outside of the cooking appliance with a clean, moist cloth. Rinse with a warm, moist cloth.
6. Before cooking food, preheat the appliance for a few minutes to allow the manufacturer's protective coating of oil to burn off. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-in cycle.

Instructions

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface. Ensure that the appliance is used in an area with good air circulation and away from hot surfaces, other objects or appliances and any combustible materials.
2. Ensure that the appliance is plugged into a dedicated power outlet.
3. Select the cooking accessory for your recipe.
4. Place food to be cooked in appliance and close the doors.
5. Select a preset mode by using the Control Knob to scroll through the presets and pressing the Start/Pause Button to select the preset. The cooking cycle will begin. Note that some cooking presets include a preheating feature (see the "Preset Chart" section).
6. You can adjust the cooking temperature by pressing the Temperature Button and then using the Control Knob to adjust the temperature. You can also adjust the cooking time by pressing the Time Button and using the Control Knob to adjust the cooking time.

NOTE: When toasting bread or a bagel, you control the lightness or darkness by pressing the Temperature Button and using the Control Knob to adjust the shade.

NOTE: When the cooking process is complete and the cooking time has elapsed, the appliance will beep several times.

NOTE: Leaving the appliance idle (untouched) for 3 minutes will automatically turn the appliance off.

CAUTION: All surfaces inside and outside of the appliance will be extremely hot. To avoid injury, wear oven mitts. Allow at least 30 minutes for the appliance to cool before attempting cleaning or storing.

IMPORTANT: This appliance is equipped with a linked door system. Open the doors completely to set positions because doors are spring loaded and will close if partially opened.

Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large sizes or quantities of food may require a longer cooking time than smaller sizes or quantities.
- Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- A baking pan or oven dish can be placed on the Wire Rack inside the appliance when cooking foods such as cakes or quiches. Using a tin or dish is also recommended when cooking fragile or filled foods.

CLEANING & STORAGE

Cleaning

Clean the appliance after each use. Remove the power cord from the wall outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean the doors, gently scrub both sides with warm, soapy water and a damp cloth. Do not soak or submerge the appliance in water or wash in the dishwasher.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. Do not scrub the heating coils because they are fragile and may break. Then, rinse the appliance thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave standing water inside the appliance.
4. If necessary, remove unwanted food residue with a nonabrasive cleaning brush.
5. Caked-on food on accessories should be soaked in warm, soapy water to remove the food easily. Hand-washing is recommended.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Your appliance is not working correctly.	The appliance is not plugged in.	Plug power cord into wall outlet.
	The appliance has not been turned on by setting the preparation time and temperature.	Set the temperature and time.
	The appliance is plugged into an outlet that is shared with other devices.	Plug the appliance into a dedicated power outlet.
Food is not cooked	The appliance is overloaded.	Use smaller batches for more even cooking.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	Check halfway through process and turn food if needed.
	Foods of different sizes are being cooked together.	Cook similar-sized foods together.
Smoke coming from appliance	Too much oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Clean the components and appliance interior after each use.
	Grease or juice is dripping onto the heating element.	The appliance needs to be cleaned. Place the Baking Pan below the Crisper Tray or Wire Rack when cooking food with a high moisture content.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used.	Use fresh, firm potatoes.
	Potatoes not blanched properly during preparation.	Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
	Too many fries are being cooked at once.	Cook less than 2 1/2 cups of fries at a time.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil.
		Cut sticks smaller.
		Add a bit more oil.

NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative. Contact customer service for more information.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Does the appliance need time to heat up?

The appliance has a smart feature that will preheat the appliance to the set temperature before the timer begins counting down. This feature takes effect with all preprogrammed settings except Airfry, Fries, Reheat, Toast, Bagel, and Warm.

Is it possible to stop the cooking cycle at any time?

You can use the Cancel Button to stop the cooking cycle.

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

Yes, the appliance can be shut off at any time by holding down the Cancel Button for 2 seconds.

Can I check the food during the cooking process?

You can check the cooking process by pressing the Start/Pause Button and then opening the door.

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

Never attempt home repair. Contact Customer Service and follow the procedures set forth by the manual. Failure to do so could render your guarantee null and void.

TABLA DE CONTENIDOS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	19
<hr/>	
Piezas y Accesorios	22
<hr/>	
Uso de los accesorios	24
<hr/>	
Panel de control	25
<hr/>	
Información Predeterminada	26
<hr/>	
Tabla de cocción	28
<hr/>	
Intrucciones de uso	29
<hr/>	
Limpieza y Almacenamiento	30
<hr/>	
Resolución de fallas	31
<hr/>	
Preguntas frecuentes	32
<hr/>	

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Este aparato **NO ESTÁ DISEÑADO** para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones sobre el uso del aparato. **NO** desatienda el aparato en la presencia de los niños y mascotas. **MANTENGA** este aparato y el cable de alimentación alejados de los niños. Toda persona que no haya leído y entendido todas las instrucciones de uso y seguridad descritas en este manual, no está calificada para usar o limpiar este aparato.
- Todo aparato utilizado cerca de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión estricta de un adulto.
- **SIEMPRE** coloque el aparato sobre una superficie plana, resistente al calor. Este aparato está diseñado solamente para utilizarse sobre el mostrador. **NO** lo utilice sobre una superficie inestable. **NO** coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente ni dentro de un horno caliente. **NO** utilice el aparato en un espacio cerrado ni debajo de gabinetes colgantes. Para evitar daños a la propiedad, se debe utilizar el aparato en un espacio y una ventilación apropiados para evitar daños ocasionados por el vapor que se escapa durante el funcionamiento. Nunca utilice el aparato cerca de materiales inflamables, como toallas para secar platos, toallas de papel, cortinas ni platos de papel. **NO** permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- **PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera extremo calor y vapor durante su uso. Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar el riesgo de lesiones personales, incendios y daños a la propiedad.
- **NO** utilice este aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado
- **ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solo cocine utilizando las bandejas, rejillas, etc. de recipientes extraíbles proporcionados. El uso de accesorios **NO RECOMENDADOS** por el fabricante del aparato podría ocasionar lesiones.
- **NUNCA** utilice el tomacorriente situado debajo del mostrador.
- **NO** utilice el aparato al aire libre.
- **NO** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado. Si el aparato fallara durante su funcionamiento, desenchufe inmediatamente el cable de la fuente de alimentación. **NO UTILICE NI INTENTE REPARAR UN APARATO CON UN FALLO EN SU FUNCIONAMIENTO.** Comuníquese con Servicio al Cliente para asistencia.
- **DESENCHUFE** el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas.
- **NUNCA** sumerja la caja de la unidad principal en agua. Si el aparato se cae o sumerge accidentalmente en el agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. No introduzca la mano en líquidos para alcanzarlo si el aparato está enchufado y sumergido. No sumerja ni enjuague los cables o enchufes en agua o ningún otro líquido.
- Las superficies exteriores del aparato pueden calentarse durante su uso. Utilice guantes de horno cuando maneje componentes calientes o toque superficies calientes.
- Cuando cocine, **NO** coloque el aparato contra una pared ni otros aparatos. Deje un mínimo de 5

pulgadas de espacio en la parte superior, posterior y los costados y encima del aparato. NO coloque nada encima del aparato.

- NO coloque el aparato sobre una estufa, aun cuando la estufa esté fría, ya que podría encender accidentalmente la estufa, provocando un incendio, lo cual dañaría el aparato, su estufa y su casa.
- Antes de utilizar su nuevo producto sobre cualquier superficie de mostrador, consulte con el fabricante o instalador del mostrador para obtener recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos en sus superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie, colocando una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo contra el calor. Su fabricante o instalador puede recomendar que no se utilicen sartenes calientes, ollas o aparatos eléctricos directamente sobre el mostrador. Si no está seguro, coloque un salvamanteles o almohadilla resistente al calor debajo del aparato antes de utilizarlo.
- Este aparato es solo para uso doméstico. NO ESTÁ DISEÑADO para uso comercial o minorista. Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se anulará y el fabricante no será responsable por los daños.
- Cuando el tiempo de cocción haya terminado, la cocción se detiene, pero el ventilador continúa funcionando por breve periodo de tiempo para enfriar el aparato.
- SIEMPRE desenchufe el aparato después de cada uso.
- NO toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- SE DEBE PROCEDER CON EXTREMA PRECAUCIÓN al mover un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- PROCEDA CON EXTREMA PRECAUCIÓN al retirar las bandejas o al desechar la grasa caliente.
- NO use estropajos de fibras metálicas para limpiar el horno. Las fibras metálicas podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en riesgo de una descarga eléctrica. Utilice estropajos que no contengan fibras metálicas.
- NO SE DEBEN INSERTAR alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato, ya que estos pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- 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. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- SE DEBE PROCEDER CON EXTREMA PRECAUCIÓN cuando se utilizan recipientes fabricados de cualquier material que no sea metal o vidrio.
- Cuando el aparato no esté en uso, NO almacene ningún accesorio que no sea recomendado por el fabricante.
- NO introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón y plástico.
- NO cubra la bandeja de goteo ni ninguna otra pieza del aparato con papel de aluminio. Esto causaría sobrecalentamiento del aparato.
- Para desconectar, presione el botón de cancelar (Cancel) y luego desenchufe el aparato del tomacorriente.
- Para apagar el aparato, presione el botón de cancelar (Cancel). La luz indicadora alrededor de la perilla de control cambiará de color, de roja a azul, y luego el aparato se apagará.
- NUNCA coloque nada encima del aparato.
- NUNCA cubra las salidas de aire en la parte superior, posterior y los costados del aparato.
- SIEMPRE utilice guantes para horno al retirar cualquier artículo caliente del aparato.
- NUNCA deje reposar nada sobre la puerta cuando esté abierta.
- NO deje la puerta abierta durante un período prolongado.

- SIEMPRE asegúrese de que nada sobresalga del aparato antes de cerrar la puerta.
- SIEMPRE cierre suavemente la puerta; NUNCA la cierre bruscamente. SIEMPRE sujete el asa de la puerta para abrirla y cerrarla.
- Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente independiente. No se debe enchufar ningún otro aparato eléctrico en el mismo tomacorriente. Enchufar otros aparatos eléctricos en el tomacorriente, causaría una sobrecarga del circuito.
- Antes del primer uso, lave a mano los accesorios de cocción. Luego, limpie el exterior e interior del aparato con un paño tibio, humedecido con un detergente suave. Como próximo paso, precaliente el aparato por unos minutos para quemar cualquier residuo remanente. Finalmente, limpie el aparato con un paño mojado.
- PRECAUCIÓN: Cuando utilice el aparato por primera vez, podría notar humo o un olor a quemado debido a los aceites utilizados para cubrir y preservar los elementos de calentamiento.
- Este aparato debe utilizarse con la bandeja de goteo en su lugar y cualquier alimento en la bandeja debe retirarse cuando esta se llena más de la mitad de su capacidad.
- NUNCA opere el aparato con las puertas abiertas.
- NUNCA coloque la bandeja para hornear (ni ningún otro accesorio) directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores y superiores.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

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 ELECTRICO

1. El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable 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.

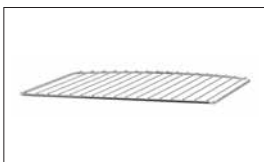
Nota: Este aparato tiene importantes marcas en la hoja del enchufe.

El enchufe o el cable entero (si el enchufe está moldeado en el cable) no es adecuado para el reemplazo. Si está dañado, comuníquese con el número de servicio al cliente que figura en estas instrucciones.

PIEZAS Y ACCESORIOS



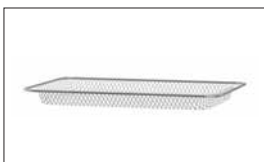
7. Bandeja para hornear



8. Rejilla



9. Bandeja de goteo



10. Bandeja para freír

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

1. **Unidad principal:** Cuenta con una construcción robusta de acero a través de todo el aparato. Se limpia fácilmente con esponja o paño y un detergente suave. Evite los limpiadores fuertes y abrasivos. **NUNCA** sumerja este aparato en agua o líquidos de ningún tipo.
2. **Asas de las puertas:** Se mantienen frías durante la cocción. Utilice siempre el asa y evite tocar la puerta. Abrir una puerta abrirá ambas puertas. La puerta puede calentarse mucho durante el proceso de cocción y causar lesiones. **PRECAUCIÓN:** Abra siempre las puertas completamente para evitar que se cierren solas.
3. **Puertas de vidrio:** Vidrio resistente, duradero mantiene el calor y ayuda a asegurar la distribución de calor uniforme a los alimentos. **NUNCA** cocine con estas puertas abiertas.
4. **Pantalla LED:** Utilizada para seleccionar, ajustar la programación o supervisar los programas de cocción.
5. **Panel de control:** Contiene los botones y perillas de control (consulte la sección de “panel de control”).
6. **Perilla de control:** Utilizada para seleccionar las funciones de cocción predeterminadas (consulte la sección de “Panel de control”).
7. **Bandeja para hornear:** Utilícela para hornear y recalentar varios alimentos. Se pueden usar bandejas y platos más profundos, aptos para horno, en este aparato.
8. **Rejilla:** Utilice para tostar panes, bagels y pizza, hornear, asar y rostizar. La cantidad puede variar. **Precaución:** Cuando hornee o cocine con bandejas y placas para hornear, siempre colóquelos sobre una rejilla. Nunca cocine directamente sobre los elementos de calentamiento.
9. **Bandeja de goteo:** Colóquela en la parte inferior de la unidad, justo debajo de los elementos de calentamiento. Nunca utilice este aparato sin la bandeja de goteo.
Limpie la bandeja de goteo solo cuando la unidad esté fría.
10. **Bandeja para freír:** Utilice para cocinar alimentos fritos sin aceite para circular el aire caliente a todo alrededor del alimento.

ADVERTENCIA: Las componentes metálicos están afilados y se calentarán extremadamente durante su uso. Se debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Utilice guantes de horno.

USO DE LOS ACCESORIOS

Uso de la rejilla

1. Inserte la bandeja de goteo debajo de los elementos de calentamiento inferiores en el fondo del aparato.
2. Utilice las marcas en la puerta para elegir la posición de ranura recomendada para su receta. Coloque los alimentos sobre la rejilla y luego inserte la rejilla en la ranura deseada.

Uso de la bandeja para hornear

1. Inserte la bandeja de goteo debajo de los elementos de calentamiento inferiores en el fondo del aparato.
2. Utilice las marcas en la puerta para elegir la posición de cocción recomendada para su receta. Coloque los alimentos sobre la bandeja para hornear y luego inserte la bandeja en la ranura deseada.

Uso de la bandeja para freír con aire

1. Inserte la bandeja de goteo debajo de los elementos de calentamiento inferiores en el fondo del aparato.
2. Utilice las marcas en la puerta para elegir la posición de ranura recomendada para su receta. Coloque los alimentos sobre la bandeja para freír con aire y luego inserte la bandeja en la ranura deseada.

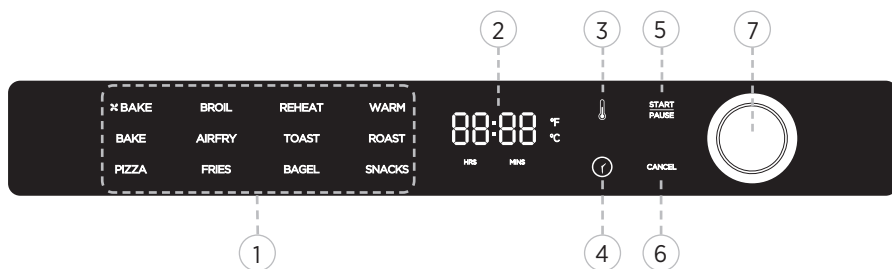
NOTA: Cuando use la bandeja para freír con aire o la rejilla para cocinar alimentos que tienden a gotear, tales como el tocino o bistec, utilice la bandeja para hornear debajo de la bandeja para freír con aire o rejilla para recoger los jugos que caen y para limitar el humo (ver Fig. A). Consultar la sección de “Posiciones recomendadas para accesorios”.

Fig. A



PRECAUCIÓN: Los accesorios estarán calientes. No toque los accesorios calientes con sus manos. Coloque los accesorios calientes sobre una superficie resistente al calor.

PANEL DE CONTROL



- 1. Funciones de cocción predeterminadas:** Utilice la perilla de selección de programas para seleccionar una función de cocción predeterminada (consulte la sección "Tabla de funciones predeterminadas"). Presione cualquier botón en el panel de control o gire la perilla de selección de programas para iluminar las funciones de cocción predeterminadas.
- 2. Pantalla de tiempo/temperatura:** Muestra la tiempo y temperatura de cocción seleccionada actualmente. Cuando el aparato está en el ciclo de precalentamiento (solo ciertas funciones de cocción predeterminadas utilizan la función de precalentamiento; consulte la sección de "Tabla Predeterminada" para más información), la pantalla muestra "PrE". Cuando el ciclo de cocción está funcionando, muestra el tiempo de cocción restante.
- 3. Botón de temperatura:** Le permite anular las temperaturas predeterminadas. La temperatura se puede ajustar en cualquier momento durante el ciclo de cocción, presionando el botón de temperatura y después girando la perilla para ajustar la temperatura. Presione y sostenga el botón de temperatura para cambiar la temperatura mostrada en la pantalla de Fahrenheit a Celsius.
- 4. Botón de tiempo:** Le permite anular los tiempos predeterminados. El tiempo de cocción puede ajustarse en cualquier momento durante el ciclo de cocción, presionando el botón de tiempo y luego girando la perilla para ajustar el tiempo de cocción.
- 5. Botón de iniciar/pausar:** Presiónelo para iniciar o pausar el proceso de cocción en cualquier momento.
- 6. Botón de cancelar:** Puede seleccionar este botón en cualquier momento para cancelar su selección o detener un ciclo de cocción activo.
NOTA: Mantenga presionado el botón Cancelar durante 2 segundos para apagar el panel de control.
- 7. Perilla de control:** Utilice para desplazarse a través de las opciones cuando seleccione el modo predeterminado. El aro alrededor de la perilla de control se ilumina cuando el aparato se enciende. El aro cambia a color rojo cuando el ciclo de cocción está activo y cambia de nuevo a azul cuando termina el ciclo de cocción.

INFORMACIÓN PREDETERMINADA

Tabla de la función predeterminada

El tiempo y la temperatura en la tabla de abajo se refieren a ajustes básicos, predeterminados. Según se vaya familiarizando con el aparato, podrá hacer pequeños ajustes para satisfacer su gusto.

MEMORIA: El aparato contiene una función de memoria que mantendrá el último ajuste del programa utilizado. Pare reajustar esta función, desenchufe el aparato, espere 1 minuto y enciéndalo de nuevo.

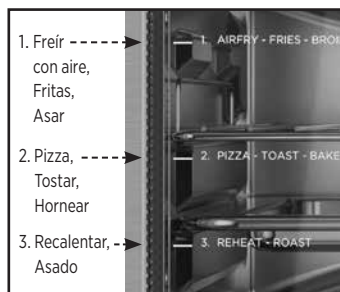
Función predeterminada	Ventilador	Elementos de calentamiento	Precalentamiento	Temperatura predeterminada	Escala de temperatura	Tiempo predeterminado	Escala de tiempo
☒ Bake (Hornear)	Bajo	Ambos	Sí	350° F 175° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.
Bake (Hornear)	Apagado	Ambos	Sí	350° F 175° C	180–450° F 80–230° C	20 mins.	1 min.–4 hrs.
Pizza	Bajo	Ambos	Sí	425° F 220° C	180–450° F 80–230° C	12 mins.	1–60 mins.
Broil (Asar)	Apagado	Superior	No	450° F 230° C	400–450° F 205–230° C	10 mins.	1–60 mins.
Airfry (Freír con aire)	Alto	Ambos	No	425° F 220° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.
Fries (Papas fritas)	Alto	Ambos	No	450° F 230° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.
Reheat (Recalentar)	Bajo	Ambos	No	425° F 220° C	350–450° F 175–230° C	5 mins.	1 min.–2 hrs.
Toast (Tostar)	Apagado	Ambos	No	4	1–7	–	1P–6P
Bagel	Apagado	Superior	No	4	1–7	–	1P–6P
Warm (Mantener caliente)	Apagado	Ambos	No	150° F 65° C	150–250° F 65–120° C	30 mins.	1 min.–2 hrs.
Roast (Asado)	Bajo	Ambos	Sí	350° F 175° C	180–450° F 80–230° C	25 mins.	1 min.–4 hrs.
Snacks (Aperitivos)	Apagado	Ambos	Sí	400° F 205° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.

Posiciones recomendadas para los accesorios

La bandeja para freír con aire y la bandeja para hornear pueden insertarse en la posición 1, 2, ó 3.

IMPORTANTE: La bandeja de goteo debe mantenerse siempre debajo de los elementos de calentamiento cuando cocina los alimentos. Cuando utilice la bandeja para hornear debajo de la bandeja para freír con aire o la rejilla, coloque la bandeja para hornear un nivel debajo de los alimentos para recoger los jugos que caen.

Función predeterminada	Posición de ranura	Accesorios recomendados
Freír con aire	Nivel 1 o 2	Bandeja para freír con aire / Bandeja para hornear
Papas fritas	Nivel 1 o 2	Bandeja para freír con aire
Bagel	Nivel 2	Rejilla
🔄 Hornear	Nivel 2	Rejilla/ Bandeja para hornear
Hornear	Nivel 2	Rejilla/ Bandeja para hornear
Tostar	Nivel 2	Rejilla
Pizza	Nivel 2	Rejilla
Snacks	Nivel 2	Rejilla/Bandeja para hornear
Asar	Nivel 1	Bandeja para hornear
Asado	Nivel 3	Bandeja para hornear
Recalentar	Nivel 3	Bandeja para freír con aire/Rejilla/ Bandeja para hornear
Mantener caliente	Nivel 2	Bandeja para freír con aire/Rejilla/ Bandeja para hornear



Precalentamiento

Algunas de las funciones predeterminadas incluyen una función de precalentamiento (consulte la sección de la “Tabla de funciones predeterminadas”). Cuando usted selecciona una función predeterminada con esta función de precalentamiento, el panel de control muestra “PrE” en lugar del tiempo de cocción hasta que el aparato alcance la temperatura seleccionada. Luego, el temporizador de cocción comenzará un conteo regresivo. Para algunas recetas, los alimentos se deben añadir al aparato después que el aparato termine el ciclo de precalentamiento.

PRECAUCIÓN: El aparato estará caliente. Utilice guantes de horno para añadir los alimentos.

TABLA DE COCCIÓN

Tabla de temperatura interna para carnes

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

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

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

INTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar por primera vez

1. Lea todo el material, etiquetas adhesivas de advertencia y etiquetas.
2. Retire todos los materiales de empaque, adhesivos y etiquetas del aparato.
3. Vaya a www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
4. Lave todas las piezas y los accesorios utilizados en el proceso de cocción con agua caliente jabonosa. Se recomienda lavarlos a mano.
5. Nunca lave ni sumerja el aparato en agua. Limpie el interior y exterior con un paño limpio, húmedo. Enjuague con un paño humedecido con agua caliente.
6. Antes de cocinar los alimentos, precaliente el aparato durante unos pocos minutos para permitir que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Limpie el aparato con agua caliente jabonosa y un paño después de este ciclo de quemado.

Instrucciones

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y resistente al calor. Asegúrese de que el aparato se utilice en un área con buena circulación de aire y alejado de superficies calientes u otros electrodomésticos y materiales combustibles.
2. Asegúrese de que su aparato esté enchufado a un tomacorriente independiente.
3. Elija el accesorio de cocción para su receta.
4. Coloque los alimentos a cocinar dentro del aparato y cierre las puertas.
5. Seleccione la función de cocción predeterminada, utilizando la perilla de control para desplazarse a través de las funciones predeterminadas y presionando el botón Start/Pause (iniciar/pausar). El ciclo de cocción se iniciará. Tenga en cuenta que algunas funciones de cocción predeterminadas incluyen la función de precalentamiento (consulte la sección "Tabla de funciones predeterminadas").
6. Puede ajustar la temperatura de cocción, presionando el botón de temperatura y después, utilizando la perilla de cocción para ajustar la temperatura. También puede ajustar el tiempo de cocción, presionando el botón de tiempo y utilizando la perilla de control.

NOTA: Cuando vaya a tostar pan o un bagel, usted controla el nivel de claridad u oscuridad, presionando el botón de temperatura y después, utilizando la perilla de cocción para ajustar la sombra.

NOTA: Cuando el proceso de cocción termine y el tiempo de cocción ha terminado, el aparato emitirá un bip por varias veces.

NOTA: Dejar el aparato inactivo (sin tocar) por 3 minutos, automáticamente apagará el aparato.

PRECAUCIÓN: Todas las superficies interiores y exteriores estarán extremadamente calientes. Para evitar una lesión, utilice guantes de horno. Espere un mínimo de tiempo de 30 minutos para que el aparato se enfríe antes de intentar limpiarlo o guardarlo.

IMPORTANTE: Este aparato está equipado con sistema de puerta conectada. Abra las puertas completamente para ajustar las posiciones, ya que las puertas tienen muelles y se cerrarán si se dejan abiertas parcialmente.

Consejos

- Los alimentos más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Tamaños o cantidades grandes de alimentos pueden requerir un tiempo de cocción más prolongado que tamaños o cantidades más pequeños.
- Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal sobre papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Al añadir aceite, añada solo un poquito, justo antes de cocinar.
- Los bocadillos que normalmente se cocinan en el horno también se pueden cocinar en el aparato.
- Utilice masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de cocción más corto que la masa casera.
- Se puede colocar una bandeja para hornear o un recipiente para horno sobre la rejilla dentro del aparato cuando se cocinan alimentos, tales como tortas o quiches. También se recomienda utilizar una bandeja para horno o un molde para horno para cocinar alimentos delicados o rellenos.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. Retire el cable de alimentación del tomacorriente y asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo.

1. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo y detergente suave.
2. Para limpiar las puertas, restriegue suavemente ambos lados con agua caliente, jabonosa y un paño húmedo. NO remoje ni sumerja el aparato en agua ni lave en el lavaplatos.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva. No restriegue los serpentines de calentamiento ya que son frágiles y se puede romper. Luego, enjuague bien el aparato con un paño húmedo y limpio. No deje agua estancada dentro del aparato.
4. Si es necesario, elimine los residuos de alimentos no deseados con un cepillo de limpieza no abrasivo.
5. Los alimentos pegados en los accesorios deben dejarse remojados en agua caliente, jabonosa para despegarlos con facilidad. Se recomienda lavar a mano.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.

RESOLUCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente.
	No se ajustó el tiempo y la temperatura de cocción para encender el aparato.	Presione el botón de encendido. Seleccione el tiempo y la temperatura. Presione el botón de encendido una vez más y el ciclo de cocción comenzará.
	El aparato está enchufado a un tomacorriente que está conectado a otros dispositivos.	Enchufe el aparato a un tomacorriente independiente.
Los alimentos no están cocinados	El aparato está demasiado lleno.	Utilice lotes más pequeños una cocción más uniforme.
	La temperatura está muy baja.	Aumente la temperatura y continúe la cocción.
Los alimentos no están fritos uniformemente	Algunos alimentos necesitan ser volteados durante el proceso de cocción.	Revise los alimentos a mitad del proceso de cocción y voltéelos, si es necesario.
	Alimentos de diferentes tamaños se están cocinando juntos.	Cocine alimentos de tamaños similares.
El aparato hace humo.	Se utilizó demasiada cantidad de aceite.	Limpie para eliminar el exceso de aceite.
	Los accesorios tienen exceso de residuos de grasa del ciclo de cocción anterior.	Limpie los componentes y el interior del aparato después de cada uso.
	La grasa o el jugo está goteando sobre el elemento de calentamiento.	El aparato necesita limpieza. Coloque la bandeja para hornear debajo de la bandeja para freír con aire o la rejilla cuando cocine alimentos con alto contenido de humedad.
Las papas fritas no se han frito uniformemente	Se utilizó el tipo de papa incorrecto.	Utilice papas frescas y firmes.
	Las papas no se enjuagaron adecuadamente durante la preparación.	Utilice cortes de palitos y seque a palmadas para eliminar el exceso de almidón.
	Se está friendo demasiada cantidad de papas a la vez.	Cocine menos de 2 ½ tazas de papas a la vez.
Las papas no están crujientes	Las papas crudas contienen demasiada cantidad de agua.	Seque los palitos de papas adecuadamente antes de rociarles aceite.
		Corte los palitos de papas más pequeños.
		Añada un poco más de aceite.

NOTA: Cualquier otro servicio requerido debe realizarse por un representante de servicio autorizado. Communiquez-vous avec le service à la clientèle pour plus d'informations.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿El aparato necesita tiempo para calentarse?

El aparato cuenta con una función inteligente que lo precalentará a la temperatura seleccionada antes de que el temporizador inicie el conteo regresivo. Esta función es efectiva en todas las funciones predeterminadas, excepto en las funciones de freír con aire (Airfry), papas fritas (Fries), recalentar (Reheat), tostar (Toast), Bagel y mantener caliente (Warm).

¿Es posible detener el aparato en cualquier momento?

Puede utilizar el botón de cancelar (Cancel) para detener el ciclo de cocción.

¿Es posible apagar el aparato en cualquier momento?

Si, el aparato puede apagarse en cualquier momento, manteniendo presionado el botón de cancelar (Cancel) durante 2 segundos.

¿Puedo revisar los alimentos durante el proceso de cocción?

Puede revisar el proceso de cocción, presionando el botón de iniciar/pausar (Start/Pause) y luego abrir la puerta.

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

Nunca intente una reparación casera. Comuníquese con servicio al cliente y siga los procedimientos establecidos en el manual. Ignorar este procedimiento, podría anular su garantía.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	34
<hr/>	
Pièces et Accessoires	37
<hr/>	
Utiliser le Accessoires	39
<hr/>	
Panneau de Commande	40
<hr/>	
Informations sur les préréglages	41
<hr/>	
Tableau de cuisson	43
<hr/>	
Mode d'emploi	44
<hr/>	
Nettoyage et Rangement	45
<hr/>	
Dépannage	46
<hr/>	
Foire aux questions	47
<hr/>	

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.
- Cet appareil N'EST PAS CONÇU pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable ou n'aient reçu des instructions adéquates pour l'utilisation de l'appareil. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants ou d'animaux. GARDER l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants. Toute personne n'ayant pas lu et compris l'ensemble des instructions d'utilisation et de sécurité contenues dans ce manuel n'est pas qualifiée pour utiliser ou nettoyer cet appareil.
- Une surveillance étroite doit être exercée lorsque ce type d'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- TOUJOURS placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Cet appareil est conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement. NE PAS l'utiliser sur une surface instable. NE PAS placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud. NE PAS utiliser l'appareil dans un espace clos ou sous des armoires suspendues. Un espace et une ventilation adéquats sont nécessaires pour éviter les dommages matériels pouvant être causés par la vapeur dégagée pendant le fonctionnement. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des torchons, des serviettes en papier, des rideaux ou des assiettes en papier. NE PAS laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- MISE EN GARDE – SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit une chaleur extrême et de la vapeur pendant l'utilisation. Prendre les mesures de sécurité adéquates pour éviter les risques de blessures, d'incendies et de dommages matériels.
- N'UTILISER cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de décharge électrique, cuire les aliments uniquement à l'aide des plateaux, grilles, et autres accessoires amovibles fournis. L'utilisation d'accessoires NON RECOMMANDÉS par le fabricant entraîne des risques de blessures.
- NE JAMAIS utiliser de prise située sous le comptoir.
- NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur.
- NE PAS utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil fait défaut en cours d'utilisation, débranchez immédiatement le cordon de la source d'alimentation. NE PAS UTILISER NI TENTER DE RÉPARER UN APPAREIL DÉFECTUEUX! Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
- DÉBRANCHER l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou d'enlever des pièces.
- NE JAMAIS immerger le boîtier dans l'eau. Si l'appareil tombe ou s'il est immergé dans l'eau par inadvertance, le débrancher immédiatement de la prise de courant murale. Ne pas mettre les mains dans l'eau si l'appareil immergé est branché. Ne pas immerger ou rincer les cordons ou les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Porter des gants de cuisine pour manipuler des surfaces ou des composants chauds.
- Lors de la cuisson, NE PAS placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Prévoir un dégagement minimal de 12,7 cm (5 po) en haut, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil. NE RIEN déposer sur l'appareil.
- NE PAS placer votre appareil sur une surface de cuisson, même si celle-ci est froide, car vous pourriez l'allumer par inadvertance, ce qui provoquerait un incendie et endommagerait l'appareil, la surface de cuisson et votre maison.
- Avant d'utiliser le nouvel appareil sur une surface de comptoir, consulter les recommandations du fabricant ou de l'installateur du comptoir relativement à l'utilisation d'appareils sur sa surface. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de protéger la surface de la chaleur en plaçant un sous-plat sous l'appareil. Ils peuvent également recommander de ne pas déposer de poêles, de casseroles ou d'appareils

électriques chauds directement sur la surface du comptoir. En cas de doute, placer un sous-plat sous l'appareil avant de l'utiliser.

- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique normale. Il N'EST PAS destiné à être utilisé dans des environnements commerciaux ou de vente au détail. Si l'appareil est utilisé de façon inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément au guide d'utilisation, la garantie est invalidée, et le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, la cuisson s'arrête, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant un court instant pour refroidir l'appareil.
- TOUJOURS débrancher l'appareil après utilisation.
- NE PAS toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Faire preuve d'une GRANDE PRUDENCE au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- FAIRE PREUVE D'UNE GRANDE PRUDENCE au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- NE PAS nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer en métal. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de décharge électrique. Utiliser des tampons à récurer non métalliques.
- NE PAS introduire dans l'appareil des aliments trop volumineux ni des ustensiles en métal, car ils pourraient provoquer un incendie ou une décharge électrique.
- Faire preuve d'une GRANDE PRUDENCE lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
- 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 et plastique.
- NE PAS recouvrir de papier d'aluminium le plateau d'égouttage ou une quelconque autre partie de l'appareil. Cela causerait une surchauffe de l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton Annuler, puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton d'annulation. Le voyant situé autour du bouton de commande passe du rouge au bleu, puis l'appareil s'éteint.
- NE RIEN déposer sur l'appareil.
- NE JAMAIS couvrir les orifices d'aération situés en haut, à l'arrière et sur les côtés de l'appareil de cuisson.
- TOUJOURS utiliser des gants de cuisine pour retirer un objet chaud de l'appareil.
- NE JAMAIS poser quoi que ce soit sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- NE PAS laisser la porte ouverte pendant une période prolongée.
- TOUJOURS s'assurer que rien ne dépasse de l'appareil avant d'en fermer la porte.
- TOUJOURS fermer doucement la porte; NE JAMAIS la claquer. TOUJOURS tenir la poignée de la porte pour l'ouvrir et la fermer.
- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale dédiée. Aucun autre appareil ne doit être branché sur la même prise. Le fait de brancher d'autres appareils sur la prise entraînera une surcharge du circuit.
- Laver les accessoires de cuisson à la main avant la première utilisation. Puis, essuyer l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude et d'un savon doux. Ensuite, préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour brûler les résidus. Enfin, essuyer l'appareil avec un linge humide. MISE EN GARDE : Lors de la première utilisation, l'appareil peut fumer ou émettre une odeur de brûlé en raison des huiles utilisées pour enduire et conserver les éléments chauffants.
- Cet appareil doit être utilisé avec le plateau d'égouttage en place, et les aliments doivent être nettoyés du plateau d'égouttage lorsque celui-ci est plus qu'à moitié plein.
- NE JAMAIS faire fonctionner votre appareil si les portes sont ouvertes.
- NE JAMAIS placer la plaque de cuisson (ou tout autre accessoire) directement sur les éléments chauffants inférieurs.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

VIS INDESSERRABLE

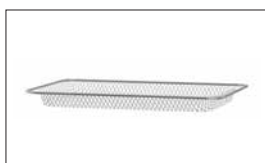
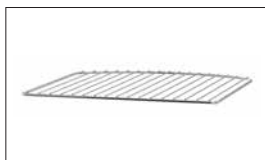
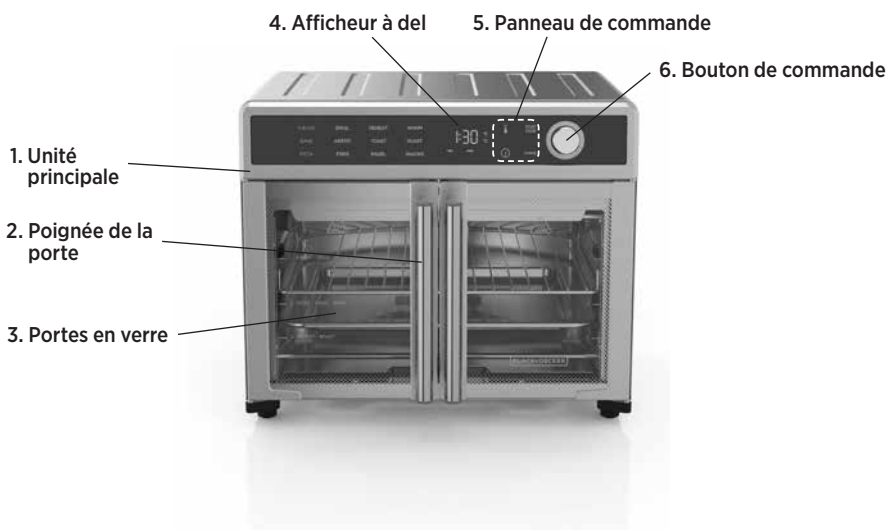
Avvertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation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

CORDON D'ALIMENTATION

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

Remarque : Cet appareil comporte des marquages importants sur la fiche de la fiche. La fiche de fixation ou l'ensemble du cordon (si la fiche est moulée sur le cordon) ne peut pas être remplacé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle dont le numéro figure dans les présentes instructions.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Le produit peut différer légèrement de ce qui est illustré.

1. **UNITÉ PRINCIPALE** : construction robuste en acier. Nettoyage facile à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide et d'un détergent doux. Éviter les nettoyeurs forts et abrasifs.
NE JAMAIS immerger cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
2. **POIGNÉES DE LA PORTE** : restent froides pendant la cuisson. Toujours utiliser la poignée et éviter de toucher la porte. L'ouverture d'une porte entraîne l'ouverture de l'autre porte. La porte peut devenir très chaude pendant le processus de cuisson et causer des blessures.
MISE EN GARDE : Toujours ouvrir complètement les portes pour éviter qu'elles ne se referment d'elles-mêmes.
3. **PORTES EN VERRE** : le verre trempé robuste et durable maintient la chaleur à l'intérieur et assure une distribution uniforme de la chaleur aux aliments. **NE JAMAIS** cuisiner lorsque ces portes sont ouvertes.
4. **AFFICHEUR À DEL** : sert à la sélection, au réglage de la programmation ou au contrôle des programmes de cuisson.
5. **PANNEAU DE COMMANDE** : comprend les boutons de contrôle et de commande (voir la section « Panneau de commande »).
6. **BOUTON DE COMMANDE** : permet de sélectionner les réglages de cuisson pré-réglés (voir la section « Panneau de commande »).
7. **PLAQUE DE CUISSON** : permet de cuire et de réchauffer divers aliments. Des plats et des plaques de cuisson plus profonds allant au four peuvent être utilisés dans l'appareil.
8. **GRILLE** : permet de griller du pain, des bagels et des pizzas; de cuire, de griller et de rôtir. La quantité peut varier.
MISE EN GARDE : Toujours placer les plaques de cuisson et les plats sur une grille pendant la cuisson. Ne jamais rien faire cuire directement sur les éléments chauffants.
9. **PLATEAU D'ÉGOUTTAGE** : s'installe dans le fond de l'appareil, juste en dessous des éléments chauffants. Ne jamais utiliser cet appareil sans le plateau d'égouttage.
Nettoyer le plateau d'égouttage uniquement lorsque l'appareil est froid.
10. **PLATEAU À FRITURE** : permet de cuire des aliments frits sans huile en faisant circuler l'air chaud tout autour de l'aliment.

AVERTISSEMENT : Les composants métalliques de cet appareil sont tranchants et deviennent extrêmement chauds pendant l'utilisation. Une grande prudence est nécessaire pour éviter les blessures. Porter des gants de cuisine.

UTILISER LE ACCESSOIRES

Utilisation de la grille

1. Insérer le plateau d'égouttage sous les éléments chauffants inférieurs, au fond de l'appareil.
2. Utiliser les marquages sur la porte pour choisir la position recommandée pour votre recette. Placer les aliments sur la grille, puis insérer la grille dans la fente souhaitée.

Utilisation de la plaque de cuisson

1. Insérer le plateau d'égouttage sous les éléments chauffants inférieurs, au fond de l'appareil.
2. Utiliser les marquages sur la porte pour choisir la position de cuisson recommandée pour votre recette. Placer les aliments sur la plaque de cuisson, puis l'insérer dans la fente souhaitée.

Utilisation du plateau à friture

1. Insérer le plateau d'égouttage sous les éléments chauffants inférieurs, au fond de l'appareil.
2. Utiliser les marquages sur la porte pour choisir la position recommandée pour votre recette. Placer les aliments sur le plateau à friture, puis l'insérer dans la fente souhaitée.

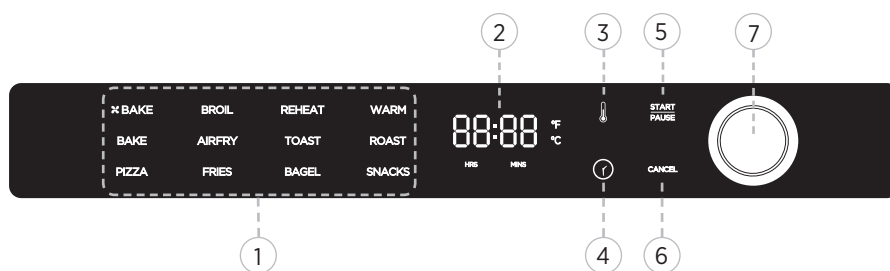
REMARQUE : Lorsque vous utilisez le plateau à friture ou la grille pour cuire des aliments qui ont tendance à dégoutter, comme le bacon ou le steak, placez la plaque de cuisson sous le plateau ou la grille pour récupérer les jus qui s'écoulent et limiter la fumée (voir Figure A). Voir la section « Positions recommandées pour les accessoires ».

Figure A



MISE EN GARDE : Les accessoires seront chauds. Ne pas toucher les accessoires chauds à mains nues. Placer les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur.

PANNEAU DE COMMANDE



- 1. PRÉRÉGLAGES DE CUISSON :** utiliser le bouton de commande pour sélectionner un pré réglage de cuisson (voir la section « Tableau des pré réglages »). Appuyer sur n'importe quelle touche du panneau de commande ou tourner le bouton de commande pour faire s'allumer les pré réglages de cuisson.
- 2. AFFICHEUR DE LA MINUTERIE/TEMPÉRATURE :** affiche le temps de cuisson et la température actuels. Affiche « PrE » lorsque l'appareil est en cours de préchauffage (seuls certains pré réglages de cuisson utilisent la fonction de préchauffage; voir la section « Tableau des pré réglages » pour plus de renseignements). Affiche le temps de cuisson restant lorsque le cycle de cuisson est en cours.
- 3. BOUTON DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE :** permet d'annuler les températures pré réglées. La température peut être ajustée à tout moment pendant le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton de réglage de la température et en tournant le cadran pour ajuster la température. Maintenir enfoncé le bouton de réglage de la température pour changer la température affichée de Fahrenheit à Celsius.
- 4. BOUTON MINUTERIE :** permet d'annuler les temps de cuisson pré réglés. Le temps de cuisson peut être ajusté à tout moment pendant le cycle de cuisson en appuyant sur le bouton minuterie et en tournant le cadran pour ajuster le temps.
- 5. BOUTON DÉMARRAGE/PAUSE :** appuyer sur cette touche pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson à tout moment.
- 6. BOUTON D'ANNULATION :** vous pouvez sélectionner ce bouton à tout moment pour annuler le processus de cuisson.
REMARQUE : Appuyer sur le bouton d'annulation pendant 2 secondes pour éteindre le panneau de commande.
- 7. BOUTON DE COMMANDE :** permet de faire défiler les choix lors de la sélection d'un mode pré réglé. L'anneau qui entoure le bouton de commande s'allume en bleu lorsque l'appareil est en marche. L'anneau devient rouge lorsque le cycle de cuisson est actif et redevient bleu lorsqu'il est terminé.

INFORMATIONS SUR LES PRÉRÉGLAGES

Tableau des modes de pré réglage

Le temps et la température indiqués dans le tableau ci-dessous correspondent aux réglages de base par défaut. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec l'appareil, vous pourrez effectuer des ajustements mineurs pour l'adapter à vos préférences.

MÉMOIRE : l'appareil est doté d'une fonction de mémorisation qui conserve les derniers réglages du programme utilisés. Pour réinitialiser cette fonction, débrancher l'appareil, attendre 1 minute et remettre l'appareil sous tension.

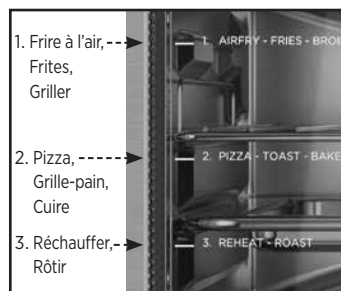
Réglage préprogrammé	Ventilateur	Éléments chauffants	Préchauffage	Température par défaut	Plage de température	Temps par défaut	Plage de temps
✳ Bake (Cuire)	Basse	Les deux	Oui	350° F 175° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.
Bake (Cuire)	Arrêt	Les deux	Oui	350° F 175° C	180–450° F 80–230° C	20 mins.	1 min.–4 hrs.
Pizza	Basse	Les deux	Oui	425° F 220° C	180–450° F 80–230° C	12 mins.	1–60 mins.
Broil (Griller)	Arrêt	Supérieur	Non	450° F 230° C	400–450° F 205–230° C	10 mins.	1–60 mins.
Airfry (Frire à l'air)	Élevée	Les deux	Non	425° F 220° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.
Fries (Frites)	Élevée	Les deux	Non	450° F 230° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.
Reheat (Réchauffer)	Basse	Les deux	Non	425° F 220° C	350–450° F 175–230° C	5 mins.	1 min.–2 hrs.
Toast (Grille-pain)	Arrêt	Les deux	Non	4	1-7	-	1P-6P
Bagel	Arrêt	Supérieur	Non	4	1-7	-	1P-6P
Warm (Réchaud)	Arrêt	Les deux	Oui	150° F 65° C	150–250° F 65–120° C	30 mins.	1 min.–2 hrs.
Roast (Rôtir)	Basse	Les deux	Oui	350° F 175° C	180–450° F 80–230° C	25 mins.	1 min.–4 hrs.
Snacks (Grignotines)	Arrêt	Les deux	Oui	400° F 205° C	180–450° F 80–230° C	15 mins.	1–60 mins.

Position recommandés des accessoires

The Crisper Tray, Wire Rack, and Baking Pan can be inserted into position 1, 2, or 3.

IMPORTANT: The Drip Tray must be kept below the heating elements in the appliance at all times when cooking food. Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson avec le plateau à friture ou la grille, placez la plaque de cuisson un étage en dessous des aliments pour recueillir les jus de cuisson.

Préset	Position des accessoires	Accessoires recommandés
Frيره à l'air	Niveau 1 ou 2	Plateau à friture/Plaque de cuisson
Frites	Niveau 1 ou 2	Plateau à friture
Bagel	Niveau 2	Grille
☛ Cuire	Niveau 2	Grille/Plaque de cuisson
Cuire	Niveau 2	Grille/Plaque de cuisson
Grille-pain	Niveau 2	Grille
Pizza	Niveau 2	Grille
Grignotines	Niveau 2	Grille/Plaque de cuisson
Griller	Niveau 1	Plaque de cuisson
Rôtir	Niveau 3	Plaque de cuisson
Réchauffer	Niveau 3	Plateau à friture/Grille/ Plaque de cuisson
Réchaud	Niveau 2	Plateau à friture/Grille/ Plaque de cuisson



Préchauffage

Certains prééglages comprennent une fonction de préchauffage (voir la section « Tableau des prééglages »). Lorsque vous sélectionnez un prééglage doté de cette fonction de préchauffage, le panneau de commande affiche « PrE » à la place du temps de cuisson jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température réglée. Ensuite, le décompte de la minuterie de cuisson commence. Pour certaines recettes, les aliments doivent être placés dans l'appareil une fois le préchauffage terminé.

MISE EN GARDE : L'appareil sera chaud. Utiliser des gants de cuisine pour ajouter des aliments dans l'appareil.

TABLEAU DE CUISSON

Tableau des températures internes de la viande

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

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

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

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

1. Lire tous les documents, autocollants d'avertissement et étiquettes.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
3. Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
4. Nettoyer toutes les pièces et tous les accessoires utilisés dans le processus de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Le nettoyage à la main est recommandé.
5. Ne jamais nettoyer ou immerger l'appareil de cuisson dans l'eau. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de cuisson avec un linge propre et humide. Rincer avec un linge chaud et humide.
6. Avant de cuire des aliments, préchauffer l'appareil pendant quelques minutes pour lui permettre de brûler la couche d'huile protectrice du fabricant. Après ce cycle, essuyer l'appareil à l'aide d'eau chaude savonneuse et d'un linge à vaisselle.

Instructions

1. Placer l'appareil sur une surface stable, de niveau, horizontale et résistante à la chaleur. S'assurer que l'appareil est utilisé dans un endroit bien aéré, à l'écart des surfaces chaudes, d'autres objets ou appareils et de tout matériau combustible.
2. S'assurer que l'appareil est branché sur une prise de courant dédiée.
3. Sélectionner l'accessoire de cuisson qui convient à votre recette.
4. Placer les aliments à cuire dans l'appareil et fermer les portes.
5. Pour choisir un mode de pré-réglage, utiliser le bouton de commande pour faire défiler les pré-réglages et appuyer sur le bouton démarrage/pause pour le sélectionner. Le cycle de cuisson commence. Veuillez noter que certains pré-réglages de cuisson comprennent une fonction de préchauffage (voir la section « Tableau des pré-réglages »).
6. Pour ajuster la température de cuisson, appuyer sur le bouton de réglage de la température, puis utiliser le bouton de commande pour ajuster la température. Vous pouvez également ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton minuterie, puis en utilisant le bouton de commande pour ajuster le temps de cuisson.
REMARQUE : Lorsque vous grillez du pain ou un bagel, vous contrôlez la luminosité ou l'obscurité en appuyant sur le bouton de température et en utilisant le bouton de commande pour régler le degré de grillage.

REMARQUE : Lorsque le processus de cuisson est terminé et que le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip à plusieurs reprises.

REMARQUE : L'appareil s'éteint automatiquement s'il reste inactif (sans intervention) pendant 3 minutes.

MISE EN GARDE : Toutes les surfaces à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil seront extrêmement chaudes. Porter des gants de cuisine pour éviter les blessures. Laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.

IMPORTANT : Cet appareil est équipé d'un système de portes liées. Ouvrir complètement les portes pour régler les positions, car les portes sont à ressort et se referment d'elles-mêmes si elles sont partiellement ouvertes.

Conseils

- Les petits aliments exigent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les aliments plus volumineux.
- Les aliments de grande taille ou en grande quantité nécessitent un temps de cuisson plus long que les aliments de petite taille ou en petite quantité.
- Il est conseillé d'ajouter un peu d'huile végétale aux pommes de terre fraîches afin de les rendre plus croustillantes. Si de l'huile est ajoutée, en verser seulement avant la cuisson.
- Les grignotines qui sont normalement cuites au four peuvent aussi être cuites dans l'appareil.
- Utiliser de la pâte préalablement préparée pour cuire des grignotines fourrées rapidement et facilement. De plus, la pâte préalablement préparée nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- Une plaque de cuisson ou un plat allant au four peut être placé sur la grille à l'intérieur de l'appareil lors de la cuisson d'aliments comme des gâteaux ou des quiches. L'utilisation d'un moule ou d'un plat est également recommandée pour la cuisson d'aliments fragiles ou garnis.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant murale et s'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude et d'un savon doux.
2. Nettoyer les portes en frottant délicatement les deux côtés avec de l'eau tiède savonneuse et un linge humide. Ne pas tremper ou immerger l'appareil dans l'eau et ne pas le laver au lave-vaisselle.
3. Laver l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Ne pas frotter les serpentins de chauffage, car ils sont fragiles et peuvent se briser. Ensuite, essuyer toutes les surfaces soigneusement à l'aide d'un linge propre et humide. Ne pas laisser d'eau stagnante dans l'appareil.
4. Déloger les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse de nettoyage non abrasive au besoin.
5. Tremper les aliments incrustés aux accessoires dans de l'eau chaude savonneuse afin de les enlever facilement. Le nettoyage à la main est recommandé.

Rangement

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. S'assurer que tous les composants sont propres et secs.
3. Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant.
	L'appareil n'a pas été allumé en réglant le temps de préparation et la température.	Régler la température et l'heure.
	L'appareil est branché dans une prise de courant partagée avec d'autres appareils.	Brancher l'appareil dans une prise de courant dédiée.
Les aliments ne sont pas cuits.	Trop d'aliments cuisent en même temps.	Utiliser de plus petites quantités pour obtenir une cuisson plus uniforme.
	La température est trop basse.	Augmenter la température de cuisson et poursuivre la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Vérifier à mi-cuisson et retourner les aliments si nécessaire.
	Des aliments de tailles différentes sont cuisinés ensemble.	Cuisiner ensemble des aliments de même taille.
Fumée provenant de l'appareil.	Trop d'huile utilisée.	Essuyer l'appareil pour enlever l'excès d'huile.
	Les accessoires ou l'appareil présentent des résidus de l'utilisation précédente.	Nettoyer l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
	Du liquide s'écoule sur les éléments chauffants.	Utiliser le plat de cuisson lors de la cuisson d'aliments qui peuvent dégoutter sur les éléments chauffants.
Les frites ne sont pas frites uniformément	Le type de pomme de terre utilisé n'est pas le bon.	Utiliser des pommes de terre fraîches et fermes.
	Les pommes de terre n'ont pas été blanchies correctement pendant la préparation.	Utiliser des bâtonnets coupés et les sécher en tapotant pour enlever l'excès d'amidon.
	Trop de frites sont cuites en même temps.	Cuire moins de 2 1/2 tasses de frites à la fois.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Il y a trop d'eau dans les frites crues.	Sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper des bâtonnets plus petits.
		Ajouter un peu plus d'huile.

REMARQUE : Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé. Contactez le service client pour plus d'informations.

FOIRE AUX QUESTIONS

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

L'appareil dispose d'une fonction intelligente qui préchauffera l'appareil à la température réglée avant que le compte à rebours ne commence. Cette fonction prend effet avec tous les paramètres préprogrammés, à l'exception de Airfry, Fries, Reheat, Toast, Bagel et Warm.

Est-il possible d'arrêter le cycle de cuisson à tout moment ?

Vous pouvez utiliser le bouton d'annulation pour arrêter le cycle de cuisson.

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

Oui, l'appareil peut être éteint à tout moment en maintenant enfoncé le bouton d'annulation pendant 2 secondes.

Puis-je vérifier les aliments pendant la cuisson ?

Vous pouvez vérifier le processus de cuisson en appuyant sur le bouton Départ/Pause, puis en ouvrant la porte.

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

Ne tentez jamais de réparations à domicile. Contactez le service client et suivez les procédures indiquées dans le manuel. Ne pas le faire pourrait rendre votre garantie nulle et non avenue.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

1650W 120V- 60Hz

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

Dist. par : Empower Brands Canada, Inc.

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

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

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

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

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

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

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

BLACK+DECKER®

www.blackanddeckerappliances.com
Para el manual digital, visite www.blackanddeckerhogar.com
www.blackanddeckerappliances.ca



© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved /
Todos los derechos reservados / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 03/2024

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

T22-9003686-C
30620 E/S/F