

BLACK+DECKER®

AIR FRY TOASTER OVEN

HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE

use and care manual

manual de uso y cuidado

TOD6000SS



Recipes Included!
¡Recetas Incluidas!



Please Read and Save this Use and Care Book.

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.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a 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.
- If the unit is in standby (the start/stop light is flashing or completely off), unplug from wall outlet. If the unit is powered on (the start/stop light is illuminated), press the Start/Stop button to turn the unit off. Then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
- Do not attempt to clean the heating elements.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other items not constructed of oven safe metal and glass pans.
- 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 instructions 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.
- Do not leave unattended while in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug the unit, but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and other combustible materials.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

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

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

 BLACK+DECKER 800-226-6842 Fax: 800-851-1852	CAUTION
	THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRY TOASTER OVEN



- 1. Door handle
- 2. Steam Clean button
- 3. Function knob
- 4. Digital display
- 5. Time/Temp knob
 - rotate to change
 - press to toggle between time and temperature
- 6. Start/Stop button (Turns unit ON or OFF)
- 7. Baking pan
- 8. Wire rack
- 9. Crumb/steam tray
- 10. Mesh cooking basket
- 11. Extra accessories can be tucked under the oven. To do so, lift the front of the unit up and slide extra racks under.

Product may vary slightly from what is illustrated.

Crumb/steam tray

The crumb/steam tray must be installed above the heating elements to protect them from crumbs. *Place the wire rack or mesh cooking basket on the crumb/steam tray.*

Note: Do not attempt to cook directly on this tray. The food will burn.

- This tray is also used to pour soapy water into for the Steam Clean cycle.



Removing Food

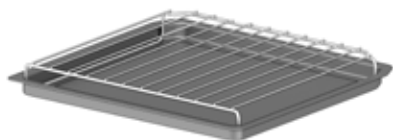
To easily remove food, use a utensil or oven mitts to pull the front edge of the crumb/steam tray outwards. This allows the tray to catch any food debris or crumbs.



Wire rack (up position)

Use for **most functions**.

Always use on top of the crumb/steam tray with bake/broil label facing up.



Wire rack (down position)

Use for **toast function, or for tall food items** such as a whole chicken.

Use with toast label showing on top of the crumb/steam tray.



Mesh cooking basket

Use for **air frying and dehydrating** functions.

Always use on top of the crumb/steam tray.



Baking pan

Use for **bake or broil** cooking functions. Place on top of wire rack in up position, *resting on the crumb/steam tray.*



GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall (at least 4 inches) to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Ensure that the crumb/steam tray is in place before use.
- When removing food from the oven you may slide the crumb/steam tray towards you by fitting tongs or other utensils in the pull slot on the front edge of the crumb/steam tray. Protect your hands with oven mitts or potholders.
- Unplug appliance when not in use.
- This oven has unique cleaning capabilities. Please see the Care and Cleaning section for more details.
- The crumb/steam tray is non-stick for easy cleaning. Do not cover the crumb/steam tray or any part of this oven with metal foil. This oven has been designed to operate without foil. Using metal foil will negatively impact the cooking performance of your oven.

Important information about using your oven

1. This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
2. When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
3. Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
4. **Cooking Containers:** Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware up to standard 9" x 13" size pans (without handles) can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions.
5. Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the top heating elements. If you have tall food items or cooking containers, use the wire rack in the down position.



STANDBY/POWER ON/PAUSE

Sleep Mode: When the oven is not in use, the digital display and start/stop light are off. If the oven is not in use and the controls are not touched for 5 minutes, it will go to sleep.

Standby Mode: When you press any of the buttons or turn any of the dials, the digital display illuminates and the start/stop light flashes. This indicates the oven is ready to be started. If the timer is at 0:00, the start/stop light will remain unlit and you'll need to put time on the oven before starting the oven.

Power On: When you have selected your desired function and cook time and press the start/stop button, the oven will power on and the start/stop light will illuminate. After 30 seconds, the heating elements will glow. During operation, the heating elements will cycle on and off to maintain the desired temperature.

Add Time: To add time while the unit is running, turn the time/temp knob to add more time.

Change Temperature: To change the temperature while the unit is running (in most functions), press the time/temp knob to toggle to the "TEMP" setting then turn the time/temp knob to change the temperature.

Pause: When the start/stop button is pressed before the timer reaches zero, the heating elements turn off. The start/stop light flashes. The display shows the time left on the cooking cycle. To restart the cooking cycle, press the start/stop button and the start/stop light illuminates and the timer starts again.

DIGITAL DISPLAY

When the digital display is showing temperature, "TEMP" is illuminated. When it is showing time, "TIME" is illuminated. Toggle between showing time and temperature by pressing in the time/temp knob.

Display while setting time: The display shows minutes using the last two digits.

Display while cooking: For all functions, except for dehydrate, the display shows minutes when above 20, up to a maximum of 90 minutes. Below 20 minutes, the display shows minutes and seconds.



BAKE

Note: For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 5 minutes at the desired temperature setting. While the oven is preheating, the digital display will flash "PH" every 3 seconds.

Note: This oven has been designed to cook rapidly. Please inspect your items earlier than the prescribed cook time for a conventional oven to ensure that they do not get overcooked.

The default temperature for baking is 350°F. The range for the bake function is 150°F–450°F.

1. Open oven door and place rack in the up position on the crumb/steam tray. With the rack in this position you should be able to read the "bake/broil" label on the rack.
2. Place items to be baked directly on wire rack or place pan on wire rack.
3. Use the Time/Temp knob to set desired temperature.
4. Press the Time/Temp knob to toggle from "TEMP" to "TIME". Turn the Time/Temp knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the 15-minute default.
5. Press the Start/Stop button to begin baking. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
6. There are 2 beeps when the baking cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0:00".



BROIL

Note: It is not necessary to preheat the oven for broiling.

The default temperature for broiling is 425°F. The range for the broil function is 400°F–500°F.

1. Open oven door and place rack in the up position on the crumb/steam tray. With the rack in this position you should be able to read the "bake/broil" label.
2. Place items to be broiled directly on wire rack, or in the baking pan on top of the wire rack.
3. Set the Function knob to the Broil position.
4. Use the Time/Temp knob to set desired temperature.
5. Press the Time/Temp knob to toggle from "TEMP" to "TIME". Turn the Time/Temp knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the 10-minute default.
6. Press the Start/Stop button to begin broiling. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.



Note: For best results when broiling meat, turn over the meat half-way through broiling.

7. There are 2 beeps when the broiling cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0:00".

TOAST

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

Note: It is important to use the rack in the down position for adequate toasting on the bottom side of your bread. With the rack in this position you should be able to read the "toast" label. The down rack position puts your bread at the correct distance to the bottom heating elements. Do not toast in the upper rack position

1. Open oven door and place rack in the down position on the crumb/steam tray. The toaster will hold a maximum of 6 slices of bread, placed in a single layer.
2. Place items to be toasted directly on rack and close the door.
3. Set the Function knob to the Toast position.
4. Use the Time/Temp knob to select desired toast shade on digital display, with 1 being the lightest and 7 being the darkest. Shade 4 is the default.
5. Press the Start/Stop button to begin toasting. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
6. There are 2 beeps when the toasting cycle is complete. The Start/Stop light turns off.
7. Open the oven door. The crumb/steam tray will be hot so use oven mitts or a utensil to slide out the crumb/steam tray and remove the toast.



AIR FRY

Air Fry technology uses high intensity hot air to bake, brown, and crisp your favorite fried foods with little to no oil.



The default temperature for airfry is 425°F. The range for the airfry function is 350°F–450°F.

Use the cook times listed in the recipes in this booklet or follow the food package recommendations for baking. Adjust the cook time or temperature as needed to achieve your preferred crispiness.

Note: It is not necessary to preheat the oven for air frying.

Note: Arrange your food in a single layer on the mesh rack for optimal air frying results.

1. Place food on mesh cooking basket.
2. Open door and place mesh cooking basket on the crumb/steam tray.
3. Set the Function knob to the Air Fry position.
4. Turn the Time/Temp knob to adjust for a different temperature than the 425°F default.
5. Press the knob to toggle to time and turn to adjust cook time.
6. Press the Start/Stop button to begin cooking. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
7. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0:00".
8. To turn off the oven during a cooking cycle, press the Start/Stop button.

DEHYDRATE

The default temperature for dehydrating is 165°F. The range for the dehydrate function is 120°F-175°F.

Note: Cut the food to even size and thickness.

Note: Arrange your food in a single layer on the mesh rack for optimal dehydrating results.



1. Place food on mesh cooking basket.
2. Open door and place mesh cooking basket on the crumb/steam tray. For an additional dehydrating layer, carefully place the wire rack in the down position on top of the mesh cooking basket.
3. Set the Function knob to the Dehydrate position.
4. Use the Time/Temp knob to set desired temperature.
5. Press the Time/Temp knob to toggle to the "TIME" setting. Turn the Time/Temp knob to adjust dehydration time on the digital display. The display shows the dehydration time in hours.
6. Press the Start/Stop button to begin cooking. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining. It will show the time in hours and cycle between showing the time and the text "Hr". Once the time reaches 60 minutes remaining, the display will count down in minutes instead of hours.
7. There are 2 beeps when the dehydrating cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0:00".
8. Open the oven door. Using oven mitts or potholders remove mesh cooking basket.
9. To turn off the oven during a cooking cycle, press the Start/Stop button.

KEEP WARM

Note: This function is only designed to keep warm food that is already cooked. Do not use this function for cooking. Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.

The default temperature for keep warm is 150°F. The range for the keep warm function is 150°F-250°F.

1. Set Temp selector knob to Keep Warm position.
2. Turn the Time/Temp knob to adjust keep warm time on digital display if you want a different time than the 30-minute default. Press the Time/Temp knob to toggle to the "TEMP" setting. Turn the Time/Temp knob to adjust keep warm time on the digital display.
3. Press the Start/Stop button to begin the keep warm function. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while warming, showing the time remaining.
4. There are 2 beeps when the keep warm cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0:00".
5. To turn off the oven during the keep warm cycle, press the Start/Stop button.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

Refer to qualified service personnel.

- Wire rack, mesh cooking basket and crumb/steam tray are dishwasher safe. We recommend washing the bake pan by hand in hot water with dish soap.
- The top surface of the crumb tray has a (PTFE and PFOA free) non-stick ceramic coating. Do not use metal scouring pad to clean the tray as it will damage the coating.
- Do not use aerosol or spray oven cleaners.

STEAM CLEANING YOUR OVEN

Use the Steam Clean function for a quick cleanup of your oven.

Note: For best results, clean regularly based on your frequency of usage. The function works best when food residue does not build up.

Important: Do not steam clean immediately after cooking. Let the oven cool down.

1. Mix one drop of dish soap and 1/2 cup water. Use distilled water if possible.
2. Pour the soapy water onto the crumb tray. Spread the water around the tray. Make sure the tray is in its normal position.



3. Close the door and press the steam clean button. This will illuminate the steam clean icon and change the display to show "SC".
4. Press the start/stop button to begin the steam clean cycle. The display will cycle between showing the time remaining and "SC".
5. The steam clean cycle runs for 5 minutes. This includes time for the oven to cool down. Once the cycle is complete, the oven will beep twice and the display will show "0:00".
6. Unplug the oven and then open the oven door and use a towel, paper towel, or sponge to wipe down the interior surfaces and glass door. For best results wipe down right after the cycle as condensation helps the cleaning. If significant time has passed and water condensation is no longer visible on glass door or walls, re-run the cycle for best cleaning results.
7. After you have wiped down the oven, use oven mitts or towel to carefully remove the crumb/steam tray and bring it to the sink. Empty the residual water from the tray and rinse off the crumb tray. The tray may require some additional scrubbing to remove any stubborn baked-on food. You can also place the crumb tray in the dishwasher if desired.

Note: There will be some residual water left on the tray. When wiping the back of the oven or sides, use caution as the oven may be warm.

Note: Make sure soap is added to the water. Using soap ensures the proper condensation of water.

Note: Use steam cleaning setting for cleaning only. This setting is not designed to steam cook foods.

Note: For very stubborn baked-on food or grease, see the "Deep Cleaning Your Oven" section below.

8. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Do not use a spray cleaner. Dry thoroughly.
9. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

DEEP CLEANING YOUR OVEN

After using your oven for an extended period of time, it may be necessary to deep clean your oven to remove baked-on stains, or grease.

1. Ensure the crumb tray is in place but other accessories are removed. Unplug the oven before deep cleaning.
2. Create a mixture of 3 parts baking soda and 1 part water. This will create a baking soda cleaning paste, but it should not be too thick
3. Apply some of the paste to a paper towel, sponge or nylon pad.
4. Scrub the stained areas with the baking soda paste with medium pressure. Continue scrubbing until the surfaces are clean.
5. Using a moist sponge, wipe away the remaining soda paste. Clean up any baking soda paste that may have fallen onto the crumb tray during the cleaning process.

AIR FRYING GUIDE

FOOD	TIME* based on 425°F air fry temperature
Frozen Food*	
Chicken Nuggets	13-16 min. or until crisp and golden brown
Chicken Strips	25-28 min. or until crisp and golden brown
Fish Sticks	10-12 min. or until crisp and golden brown
Breaded Onion Rings	10-12 min. or until breading is crisp
Breaded Mushrooms	16-20 min. or until breading is crisp
Mozzarella Sticks	10-12 min. or until breading is crisp
Jalapeño Poppers	14-16 min. or until breading is crisp
Corn Dogs	23-25 min. Rotate front to back halfway through cooking
Potato Skins	13-15 min. or until hot and cheese is melted
Straight or Crinkle Cut Fries	18-24 min. or until golden brown
Thick Steak Fries	20-25 min. or until golden brown
Thin Shoestring Fries	14-18 min. or until golden brown
Seasoned Potato Nuggets	20-25 min. or until golden brown
Broccoli (Frozen)	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper
Cauliflower (Frozen)	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper
Fresh Vegetables	
Potato Wedge/Fries	20-25 min. or until golden brown
Broccoli	10 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Cauliflower	15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Poultry	
Chicken Wings (Thawed/Fresh)	20-25 min. or until internal temp is 165°F / 75°C
Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)	20-30 min. or until internal temp is 165°F / 75°C

***Note:** For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

Note: Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks)

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Unit won't turn on.	Make sure the unit is plugged in. Select a cooking function or bake temperature and ensure there is time on the digital display. Press the start/stop button. If the start/stop light is illuminated, your oven is powered on and heating.
Heating elements are not glowing.	Check that the start/stop light is illuminated which indicates unit is powered on. The heating elements should glow red after 1 minute of heating up. During operation, they cycle on and off.
Fan is not operating during air fry mode.	Check that the function knob is set to air fry. When oven is in air fry mode, you should hear the fan humming.
Bottom of bread is not toasting.	- Make sure wire rack is used in the down position with the "toast" label facing up. The cross wires should be close to the steam/crumb tray. - Clean the crumb/steam tray to remove food residue. - Do not use foil on the crumb/steam tray
Smoke is coming out of the unit. <i>Unit may smoke upon the initial start-up.</i>	- The oven may create smoke when high-fat or greasy foods drip on the crumb/steam tray. Cook these kinds of food in the bake pan or other bakeware placed on top of the wire rack. - Run steam clean cycle and thoroughly wipe down interior and clean the crumb/steam tray. - Ensure there is no food debris in the bottom of the oven underneath the crumb/steam tray. - If smoke issue persists, use the bake function at a lower temperature.
Food was burned.	- Make sure you are not cooking directly on the crumb/steam tray. See page 5 for the best cooking support for your food. - In air fry mode, gently shake the food half-way through the cycle to get more even cooking. - Next time lower the temperature or shorten the cooking time.
Food is not crispy in air fry mode.	- Use the mesh basket and ensure the food is arranged in a single layer without any overlap. - If using a bake pan instead of a mesh basket for high-fat or greasy foods, the food will not be as crispy. - Clean the crumb/steam tray to remove any residue. - Do not use foil on the crumb/steam tray
Cooking too slowly.	- Increase the cooking temperature. - Clean the crumb/steam tray to remove any residue.

TROUBLESHOOTING CONTINUED

PROBLEM	SOLUTION
Steam is coming from the unit during cooking or toasting.	• This is normal for foods with high moisture content, including some bread types during toasting. • Ensure there is no residual water on crumb/steam tray.
During steam cleaning: steam is not building up on the glass door or walls inside the oven.	• Allow the unit to cool before running steam clean. • Use 1/2 cup of soapy water spread out on the crumb/steam tray. • Press the Steam Clean button. Then press Start/Stop. • Make sure the start/stop light is illuminated during steam clean cycle. • Ensure the door is closed during the steam clean cycle
Steam Clean function did not completely clean the oven.	• Refer to “Deep Cleaning Your Oven” to take care of more stubborn baked-on foods. • Use the steam clean function regularly and immediately after cooking messy food items to prevent build up.
Water is dripping onto the control panel.	• Note: If this occurs it will not damage your oven since the control panel is designed to prevent water ingress. • Do not cook with water in the crumb/steam tray. • Do not run the steam clean cycle two times in a row.
Water accidentally spilled onto bottom of the oven.	• Note: If water is spilled onto the bottom of the oven it will not damage the oven, as the oven will contain the water and drain it out the back of the oven. • Ensure the unit is not powered on by checking that the start/stop light is either off or flashing. Unplug oven. Use a towel to dry the bottom of your oven and be careful not to damage the heating elements. Move your oven from its position on the countertop and dry any water on the counter. Wait 24 hours for any moisture to evaporate and then you can use your oven again.
There is food debris stuck on the crumb/steam tray.	• Run the steam clean cycle. • Use a nylon pad to scrub the crumb/steam tray. Do not use a metal scouring pad as this will damage the coating. • Run tray through a dishwasher cycle. • Refer to steps in Deep Cleaning Your Oven and use the baking soda paste to clean your tray. • If stain still persists, it will not affect the cooking performance of your oven.

If additional assistance is needed,
 please contact our consumer service team at
1-800-465-6070.

Recipes

Breakfast Egg Rolls

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 10 minutes

Total Time: 20 minutes

Servings: 5 egg rolls

Serving Size: 1 egg roll



Ingredients:

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 tsp. unsalted butter | ½ cup cheddar cheese, shredded |
| 4 eggs | 5 egg roll wrappers |
| 1 tsp. minced garlic | Small bowl of water |
| Salt and pepper to taste | Pan spray |
| 4 slices of bacon (or meat of your choice) cooked, and crumbled | |

Directions:

1. Add the butter to a medium frying pan, over medium heat. Crack the eggs into a small bowl and scramble. Stir in garlic, salt and pepper. Pour into the frying pan.
2. Sprinkle the bacon and cheese on top of the eggs and stir to incorporate until the eggs are cooked through.
3. Lay an egg roll wrapper on a flat surface so that one point is facing you (think diamond). Brush the edges with water. Place 3 tablespoons of the egg mixture onto the center of the wrapper. Fold the sides in to the center and then fold the point closest to you over the egg mixture. Roll tightly away from you and seal the top point with more water to help seal the egg roll.
4. Over a sink spray the mesh cooking basket with pan spray and then place the egg rolls on the basket. Insert basket into oven.
5. Turn oven to air fry, set the time to 10 minutes, and press start.
6. Serve warm.

Garlic and Parmesan Green Bean Fries

with Cajun Remoulade

Prep Time: 15 minutes

Cook Time: 15 minutes

Total Time: 20 minutes

Servings: 6

Serving Size: 2-3 fries



Ingredients:

1-pound fresh green beans
1 cup panko breadcrumbs
½ cup shredded parmesan
1 Tbsp. granulated garlic
1 tsp. smoked paprika
1 tsp. dried parsley
2 eggs
½ cup flour
1 tsp. salt
½ tsp. ground black pepper

Remoulade Sauce:

½ cup mayonnaise
1 Tbsp. whole grain mustard
½ tsp. pickle juice
1 tsp. minced garlic
1 tsp. Cajun seasoning
½ tsp. hot sauce
½ tsp. kosher salt

Directions:

1. Rinse the green beans and snap off stem end.
2. Place flour in a small bowl, add salt and pepper. Stir to combine. Set aside.
3. In another bowl, place the eggs and whisk them. Set aside.
4. In a medium bowl, mix the panko breadcrumbs, parmesan cheese, garlic powder, paprika, and dried parsley.
5. Line a rimmed baking pan with either parchment paper, foil, or plastic wrap. Sprinkle some of the breadcrumb mixture on it to help keep the green beans from sticking. Set aside.
6. Line up your bowls on the counter, with the flour bowl first, then the eggs, and lastly the bowl with the breadcrumbs.
7. Start by dredging the green beans in the seasoned flour, then dipping in the eggs, and lastly dredging in the breadcrumbs. Place on the prepared baking pan. Repeat the process until the beans are all coated.
8. Transfer the coated green beans into the mesh cooking basket for the toaster oven. Leave a little space between the beans to allow for air flow. Place in the oven and turn the dial to air fry. Set the timer to 5 minutes and push start. Air fry until the green beans are golden brown. Repeat until all the green beans are cooked.

Make the Remoulade Sauce: While the green beans are cooking combine the ingredients in a small bowl and stir until blended. Taste and adjust seasonings if desired. Set aside. Use this as a dip for the green beans.

Air Fried Potato Wedges

with Fry Sauce

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 25 minutes

Total Time: 35 minutes

Servings: 4

Serving Size: 3-4 wedges



Ingredients:

- 1 lb. russet potatoes cut into wedges
- 2 Tbsp. olive oil
- 2 tsp. salt
- 1 tsp ground pepper

Fry Sauce:

- ½ cup mayonnaise
- ¼ cup ketchup
- ½ tsp. garlic powder
- ½ tsp. smoked paprika
- ¼ tsp. salt
- ½ tsp. ground yellow mustard
- ½ tsp. dill pickle juice
- ¼ tsp. ground black pepper

Directions:

1. Whisk together oil, salt and pepper in a large bowl. Add the potatoes wedges and stir to coat. Transfer the potatoes to the air fry basket and spread around so the wedges are not touching.
2. Slide the mesh cooking basket into the oven. Turn the function knob to air fry. Turn the time dial to 25 minutes and press start.
3. Potato wedges are done when they start to brown. If the wedges are thicker it may take them a little longer than 25 minutes to air fry.
4. While the potatoes are cooking make the fry sauce.
5. In a medium bowl combine all the ingredients and whisk together. Cover and refrigerate until ready to serve.

Nashville Hot Chicken Tenders

Prep Time: 20 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 40 minutes

Servings: 8 **Serving Size:** 2 tenders



Ingredients:

2 lbs. boneless chicken breast tenders
1 tsp salt
½ tsp coarsely ground black pepper
2 tsp granulated garlic
2 tbsp. hot sauce
2 tbsp pickle juice
½ cup flour
1 large egg
½ cup buttermilk
2 cups panko breadcrumbs

Sauce:

2 tbsp cayenne pepper
2 tbsp brown sugar
1 tsp chili powder
1 tsp garlic powder
1 tsp paprika
½ cup olive oil

Directions:

1. Combine the hot sauce, pickle juice, egg, and buttermilk in a medium bowl. Set aside.
2. Combine the flour, salt, black pepper, and granulated garlic in another medium bowl. Set aside.
3. Put the panko crumbs in a medium bowl.
4. Using a baking sheet pan, line it with either parchment paper, foil, or plastic wrap and place it on the counter.
5. Set the 3 bowls in a row starting with the flour mixture, then the buttermilk mixture and last have the panko breadcrumbs. The baking sheet pan should be next to the panko breadcrumbs. **Pro tip:** Sprinkle some panko crumbs on the sheet pan- it will help to keep the tenders from sticking to the sheet pan.
6. Taking one chicken tender at a time, dredge it first in the flour mixture, then dip it in the buttermilk mixture and lastly dredge it in the panko crumbs. Set in the prepared sheet pan. Repeat this process until all the tenders are coated. Set aside while you make the sauce. **Pro tip:** there's no easy way to stay clean while dredging the chicken tenders, I do try to keep one hand as my 'wet' hand and one hand as my 'dry' hand. Usually it is my right hand that I use to dredge the chicken in the flour (I pick up the chicken tender with my left). I use my right hand to place the tender in the buttermilk but use my left hand to coat the tender. I then use my left hand to lift the tender out of the buttermilk and place the tender in the panko. I use my right hand to coat the tender in the panko and then place the finished tender on the sheet pan. Set aside while you make the sauce.

- 7.** Make the sauce: Whisk together all the ingredients in a small bowl until evenly combined or put all ingredients in a mason jar, cover with the lid and shake until all ingredients are mixed. Set aside until tenders are cooked.
- 8.** Turn on the toaster oven and set it to Air Fry. Transfer some of the chicken tenders to the air fry basket, spritz with pan spray, and put it in the oven. Cook for 20 minutes, or until chicken is 165F.
- 9.** Place the chicken tenders on a plate or a serving platter and immediately pour some of the sauce over the top (you will need to re-whisk or shake if using a mason jar before pouring).
- 10.** Repeat until all the tenders are cooked and have the sauce poured over them. Serve immediately with pickle slices.

Simple Roasted Broccoli

Prep Time: 5 minutes

Cook Time: 20 minutes

Total Time: 25 minutes

Servings: 4 servings

Serving Size: $\frac{1}{3}$ cup



Ingredients:

- | | |
|---|--|
| 1 (10 oz.) bag broccoli florets (frozen);
cut larger pieces so florets are as
uniform as possible | $\frac{1}{2}$ tsp. pepper
$\frac{1}{2}$ large fresh lemon, juiced
2 Tbsp. shredded parmesan cheese |
| 4 Tbsp. olive oil | |
| 1 tsp. salt | |

Directions:

1. In a large bowl, add broccoli, oil, salt and pepper. Toss to coat.
2. Place broccoli in the air fry basket. Insert into the oven.
3. Turn to air fry function, set the time for 18-20 minutes, press the start button, and fry until florets are crispy.
4. Carefully remove the air fry basket and return the broccoli to the large bowl. Toss with lemon juice and parmesan cheese. Serve immediately.

Cauliflower 'Rice' Casserole

with Broccoli

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 30 minutes **Total Time:** 40 minutes

Servings: 10-12 **Serving Size:** ½ cup

Ingredients:

- 2 heads of broccoli cut into florets
- 1 (12oz) pkg of cauliflower rice, thawed if frozen
- 1 cup sour cream
- 8 oz of cream cheese, softened
- ¼ cup of milk, heavy cream, half and half, or nut milk
- ¼ tsp. black pepper
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. onion powder
- 1 tsp. granulated garlic
- 1 cup shredded Colby cheese
- 1 cup shredded triple cheddar cheese
- 3 Tbsp. chopped fresh parsley
- 8 slices of bacon, cooked and chopped, optional

Panko topping:

- 1 cup panko breading
- 4 Tbsp. butter, melted
- ½ tsp. granulated garlic
- ½ tsp. paprika
- 1 tsp. dried parsley

Directions:

1. In a large bowl, combine the sour cream, cream cheese, milk, black pepper, salt, onion powder, and granulated garlic. Stir until cream cheese chunks are smoothed out. You may need to add more milk.
2. Add the parsley and cheeses to the sour cream mixture, stir to combine. Add the broccoli and cauliflower rice. Stir to coat with cheese mixture.
Note: if using bacon add at this time.
3. Pour the mixture into a lightly greased 9x13 pan (without handles). Spread it evenly into the pan and set aside while making the panko topping.
4. Panko topping: in a small bowl combine the panko crumbs, garlic, paprika and parsley. Stir to combine.
5. Pour the melted butter over the breadcrumbs and stir until the crumbs are coated with the butter. Sprinkle the crumbs evenly over the broccoli mixture in the pan.
6. Place the pan on the wire rack in the up position in the oven. Close the door, turn the function knob to bake, and set the timer to 30 minutes. Press start. Once done, let the casserole cool for about 5 minutes before serving.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. 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 in this pamphlet.

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' liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

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

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

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.

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.)

Are there additional warranty exclusions?

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

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, que haya fallado, o haya sido dañado de cualquier otra manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- 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 las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Utilice extrema precaución cuando extraiga la bandeja o deseche grasa caliente.
- Si la unidad está en el modo de espera (la luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) está parpadeando o apagada completamente), desenchufe del tomacorriente. Si la unidad está encendida (la luz de la función de iniciar/detener está iluminada), presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para apagar la unidad. Luego desenchufe la unidad del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Utilice extrema precaución cuando extraiga la bandeja o deseche grasa caliente.
- No use 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 un choque eléctrico.
- No intente limpiar los elementos de calor.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, 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. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y ningún otro artículo que no esté construido de metal y bandejas de vidrio aptos para horno.
- A fin de evitar que el aparato se sobre caliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- Si no está cocinando, simplemente desenchufe el cable del tomacorriente. Para apagar el horno mientras cocina, presione la perilla TIME (tiempo de cocción). Las palabras NOW COOKING (ahora cocinando) mostradas en la pantalla se apagarán y el horno emitirá un bip por tres veces.

- 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.
- No deje el horno desatendido mientras esté funcionando. En caso de que ocurriera un incendio mientras se cocinan los alimentos, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de residuos de alimentos, aceite, grasa, o de cualquier otro material combustible.
- Se debe ejercer extrema precaución cuando se utilizan recipientes de metal o vidrio.
- A fin de evitar que el aparato se sobre caliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso domestico unicamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le 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

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.



PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

CONOZCA SU HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE



1. Asa de la puerta
2. Botón Steam Clean (limpieza con vapor)
3. Perilla de la función
4. Pantalla digital
5. Perilla Time/Temp (tiempo/temperatura)
 - Gire para cambiar
 - Presione para cambiar entre tiempo y temperatura
6. Botón de la función Start/Stop (iniciar/detener) (se enciende y apaga)
7. Bandeja para hornear
8. Parrilla
9. Bandeja para migas/cocinar al vapor
10. Cesta de cocción de malla
11. Los accesorios extras pueden guardarse debajo del horno. Para hacerlo, levante la parte frontal de la unidad y deslice las parrillas extras debajo de la misma.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

Bandeja para migas/cocinar al vapor

La bandeja para migas/cocinar al vapor debe instalarse arriba de los elementos de calentamiento para protegerlos de las migas. *Coloque la parrilla o cesta de cocción de malla sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor.*

Nota: No intente cocinar directamente sobre esta bandeja. Si lo hace, los alimentos se quemarán.

- Esta bandeja también se utiliza para verterle agua jabonosa adentro cuando se utiliza el ciclo de limpieza con vapor.



Cómo retirar de los alimentos

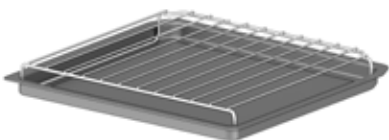
Para retirar fácilmente los alimentos, utilice un utensilio o guantes de horno para tirar hacia delante del borde frontal de la bandeja para migas/vapor. Esto permite que la bandeja recoja cualquier residuo de alimento o migas.



Parrilla (en posición hacia arriba)

Utilice para la mayoría de las funciones.

Siempre utilice encima de la bandeja para migas/cocinar al vapor con la etiqueta de hornear/asar orientada hacia arriba.



Parrilla (en posición hacia abajo)

Use para la función de **tostar** o para **alimentos altos**, como un pollo entero. *Use con la etiqueta de tostar encima de la bandeja para migas/cocinar al vapor.*



Cesta de cocción de malla

Utilice para las funciones de **freír con aire y deshidratar**.

Siempre utilice encima de la bandeja para migas/cocinar al vapor.



Bandeja para hornear

Utilice para las funciones de cocción de **hornear y asar**. Coloque encima de la parrilla en la posición hacia arriba, descansando sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor.



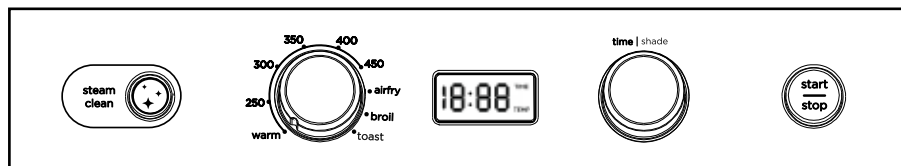
ANTES DEL PRIMER USO

Este producto es solo para uso doméstico.

- Retire todo material de empaque, todas las etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor visite www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según es indicado en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Escoja un lugar donde utilizar la unidad, dejando suficiente espacio entre la parte posterior de la unidad y la pared (un mínimo de 4 pulgadas) para permitir que el calor fluya sin dañar los gabinetes y las paredes.
- Asegúrese de que la bandeja para migas/cocinar al vapor esté en su lugar antes de utilizarla.
- Cuando vaya a retirar los alimentos del horno, puede deslizar la bandeja para migas/cocinar al vapor hacia usted, encajando pinzas de cocina u otros utensilios en la ranura en el borde delantero de la bandeja para migas/cocinar al vapor. Proteja sus manos con guantes de horno o agarraderas de olla.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- Este horno está equipado con capacidades de limpieza exclusivas. Ver la sección de Cuidado y Limpieza para más detalles.
- La bandeja para migas/cocinar al vapor es antiadherente para facilitar la limpieza. No cubra la bandeja para migas/cocinar al vapor ni ninguna otra pieza de este horno con papel de aluminio. Este horno ha sido diseñado para funcionar sin papel de aluminio. Usar papel de aluminio impactará de manera negativa el rendimiento de su horno para cocinar.

Información importante acerca del uso de su horno

1. Este horno se calienta. Cuando esté en uso, siempre use guantes de cocina o agarraderas de olla al tocar toda superficie externa o interna del horno.
2. Cuando utilice el horno por primera vez, podría notar humo o un ligero olor durante los primeros minutos. Esto es normal.
3. Muchos factores influyen los tiempos de cocción, como la altitud, humedad y variaciones en las redes eléctricas. Para mejores resultados, supervise el final del ciclo de cocción.
4. Recipientes de cocción: Puede utilizar en su horno recipientes para hornear de metal, de vidrio resistente al calor o de cerámica hasta el tamaño estándar de 9" x 13" (sin asas). Siga las instrucciones del fabricante.
5. Asegúrese de que los alimentos o bandeja para hornear no se encuentren a una distancia de 1 ½ pulgadas (3.81 cm) de los elementos de calentamiento superiores. Si tiene alimentos o recipientes altos, utilice la parrilla en posición hacia abajo.



MODO DE ESPERA/ENCENDIDO/PAUSA

Modo de descanso: Cuando el horno no está en uso, la pantalla digital y la luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) están apagadas. Si el horno no está en uso y los controles no se presionan por 5 minutos, la unidad pasará al modo de descanso.

Modo de espera: Cuando se presiona cualquiera de los botones o se gira cualquiera de los diales, la pantalla digital se ilumina y la luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) parpadea rápidamente. Esto indica que el horno está listo para activarse. Si el reloj automático se encuentra en la posición 0:00, la luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) se mantendrá apagada y se tendrá que añadir el tiempo de cocción al horno antes de encenderlo.

Modo de encendido: Cuando haya seleccionado la función y el tiempo de cocción deseados y presiona el botón de la función Start/Stop (iniciar/detener), el horno se enciende y la luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) se ilumina. Después de 30 segundos, los elementos de calentamiento brillarán. Durante el ciclo de cocción, los elementos de calentamiento se encienden. Durante el funcionamiento, los elementos de calentamiento se encienden y apagan para mantener la temperatura deseada.

Añadir tiempo: Para añadir tiempo de cocción mientras la unidad funciona, gire la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para añadir más tiempo.

Cambiar la temperatura: Para cambiar la temperatura mientras la unidad está funcionando (en la mayoría de las funciones), presione la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para cambiar al ajuste "TEMP", después gire la perilla Time/Temp para cambiar la temperatura.

Pausar: Cuando se presiona el botón Start/Stop (iniciar/detener) antes de que el reloj automático alcance cero, los elementos de calentamiento se apagan. La luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) parpadea rápidamente. La pantalla digital muestra el tiempo que queda en el ciclo de cocción. Para volver a iniciar el ciclo de cocción, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) y la luz de la función Start/Stop se ilumina, y el reloj automático se vuelve a activar.

PANTALLA DIGITAL

Cuando la pantalla digital muestra la temperatura, "TEMP" está iluminada. Cuando está mostrando el tiempo, "TIME" está iluminada. Cambie entre mostrar el tiempo y la temperatura, presionando la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción).

Pantalla mientras se ajusta el tiempo: La pantalla muestra los minutos, utilizando los dos últimos dígitos.

Pantalla durante la cocción: Para todas las funciones, excepto la función de deshidratar, la pantalla muestra los minutos cuando se pasa de los 20 minutos hasta un máximo de 90 minutos. Para menos de 20 minutos, la pantalla muestra los minutos y los segundos.



FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

Nota: Para los mejores resultados al hornear o cocinar, precaliente el horno por un mínimo de 5 minutos en el ajuste de temperatura deseado. Mientras el horno está precalentando, la pantalla digital parpadeará rápidamente “PH” cada 3 minutos.

Nota: Este horno ha sido diseñado para cocinar rápidamente. Inspeccione sus alimentos antes del tiempo de cocción prescrito para un horno convencional y así asegurar que no estén demasiado cocinados.

La temperatura preprogramada para hornear es 350°F. Las temperaturas disponibles para la función de hornear son de 150°F a 450°F.

1. Abra la puerta del horno y coloque la parrilla en posición hacia arriba sobre la bandeja de migas/cocinar al vapor. Con la parrilla en esta posición, debe poder leer la etiqueta “bake/broil” (“hornear/asar”) situada en la bandeja.
2. Coloque los alimentos a hornear directamente sobre la parrilla o coloque la bandeja sobre la parrilla.
3. Utilice la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para fijar la temperatura deseada.
4. Presione la perilla Time/Temp para cambiar de “TEMP” a “TIME”. Gire la perilla Time/Temp para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado de 15 minutos.
5. Presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para comenzar el ciclo de horneado. La luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) se ilumina. La pantalla digital realiza un conteo regresivo durante la cocción, mostrando el tiempo de cocción restante.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, se emiten 2 bips. La luz indicadora del botón Start/Stop (iniciar/detener) se apaga. La pantalla digital muestra “0:00”.



FUNCIÓN DE ASAR (BROIL)

Nota: No es necesario precalentar el horno para asar. La temperatura preprogramada para asar es 425°F. Las temperaturas disponibles para la función de asar son de 400°F a 500°F.

1. Abra la puerta del horno y coloque la parrilla en posición hacia abajo sobre la bandeja de migas/cocinar al vapor. Con la parrilla en esta posición, debe poder leer la etiqueta “bake/broil” (“hornear/asar”) situada en la bandeja.
2. Coloque los alimentos para asar directamente sobre la parrilla o coloque la bandeja sobre la parrilla.
3. Gire la perilla Funcion (función) a la posición Broil (asar).
4. Utilice la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para fijar la temperatura deseada.



5. Presione la perilla Time/Temp para cambiar de “TEMP” a “TIME”. Gire la perilla Time/Temp para ajustar el tiempo de cocción en la pantalla digital si desea un tiempo de cocción diferente al preprogramado de 10 minutos.
6. Cuando termine el ciclo de asado, se emiten 2 bips. La luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) se ilumina. La pantalla digital muestra “0:00”.

FUNCIÓN TOSTAR (TOAST)

No es necesario precalentar el horno para tostar.

Nota: Es importante utilizar la parrilla en posición hacia abajo para un tostado adecuado en el lado inferior de su pan. Con la parrilla en esta posición, debe poder leer la etiqueta de “toast” (tostar). La posición hacia abajo de la parrilla coloca su pan a la distancia correcta del elemento de calentamiento inferior. No tueste en la posición de parrilla hacia abajo.



1. Abra la puerta del horno y coloque la parrilla en posición hacia arriba sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor. El horno tostador acomodará un máximo de 6 rebanadas de pan, colocadas en una sola capa.
2. Coloque los artículos para tostar directamente sobre la parrilla y cierre la puerta del horno.
3. Ajuste la perilla Function (función) a la posición de Toast (tostar).
4. Utilice la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para seleccionar el nivel de tostado deseado en la pantalla digital, con el nivel 1 siendo el más claro y 7 el más oscuro. El nivel 4 es el preprogramado.
5. Presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para comenzar el ciclo de tostado. La luz indicadora de la función Start/Stop se ilumina. La pantalla digital realiza un conteo regresivo durante la cocción, mostrando el tiempo de cocción restante.
6. Cuando termine el ciclo de tostado, se emiten 2 bips. La luz indicadora del botón Start/Stop (iniciar/detener) se apaga.
7. Abra la puerta del horno. La bandeja para migas/cocinar está caliente, utilice guantes de horno o un utensilio para deslizar hacia afuera la bandeja para migas/cocinar al vapor y retirar la tostada.

FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE)



La tecnología para freír con aire utiliza aire caliente de alta intensidad para hornear, dorar, y crujir sus alimentos fritos favoritos con poco o ningún aceite.

La temperatura preprogramada para freír con aire es 425°F. Las temperaturas disponibles para la función de freír con aire son de 350°F a 450°F.

Utilice los tiempos de cocción listados en las recetas de este manual o siga las recomendaciones del paquete para hornear. Ajuste el tiempo de cocción o la temperatura según sea necesario para lograr el crujiente preferido.

Nota: No es necesario precalentar el horno para freír con aire.

Nota: Acomode sus alimentos en una sola capa en la parrilla de malla para freír con aire y obtener resultados óptimos.

1. Coloque los alimentos en la cesta de cocción de malla.
2. Abra la puerta del horno y coloque la cesta de cocción de malla sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor.
3. Ajuste el tiempo de cocción o la temperatura según sea necesario para lograr el crujiente preferido.
4. Ajuste la perilla Function (función) a la posición Air Fry (freír con aire).
5. Gire la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para ajustar a una temperatura diferente a la preprogramada de 425°F. Presione la perilla para cambiar al ajuste de tiempo y gírela para ajustar el tiempo de cocción..
6. Presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para comenzar el ciclo de cocción. La luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) se ilumina. La pantalla digital realiza un conteo regresivo durante la cocción, mostrando el tiempo de cocción restante.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, se emiten 2 bips. La luz indicadora del botón Start/Stop (iniciar/detener) se apaga. La pantalla digital muestra "0:00".
8. Para apagar el horno durante el ciclo de cocción, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener).

FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

La temperatura preprogramada para deshidratar es 165°F. Las temperaturas disponibles para la función de deshidratar son de 120°F a 175°F.

Nota: Corte los alimentos en tamaño y grosor uniformes.

Nota: Acomode sus alimentos en una sola capa en la cesta de cocción de malla para resultados de deshidratación óptimos.



1. Coloque los alimentos en la cesta de cocción de malla.
2. Abra la puerta del horno y coloque la cesta de cocción de malla sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor. Para una capa de deshidratación adicional, coloque con cuidado la parrilla en posición hacia abajo encima de la cesta de cocción de malla.
3. Ajuste la perilla Function (función) a la posición Dehydrate (deshidratar).
4. Utilice la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para fijar la temperatura deseada.
5. Gire la perilla Time/Temp (tiempo/temperatura de cocción) para ajustar el tiempo de deshidratación en la pantalla digital. La pantalla muestra el tiempo de deshidratación en horas.
6. Presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para comenzar la cocción. La luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) se ilumina. La pantalla digital realiza un conteo regresivo durante la cocción, mostrando el tiempo de cocción restante. La misma mostrará el tiempo en horas y alternará entre mostrar el tiempo y las letras "Hr". Cuando el tiempo de cocción alcance 60 minutos restantes, la pantalla realiza un conteo regresivo en minutos en vez de horas.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, se emiten 2 bips. La luz indicadora del botón Start/Stop (iniciar/detener) se apaga. La pantalla digital muestra "0:00".
8. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de horno o agarraderas de olla, retire la cesta de cocción de malla.
9. Para apagar el horno durante el ciclo de cocción, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener).

FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Nota: Esta función está diseñada solamente para mantener caliente los alimentos que ya están cocinados. No utilice esta función para cocinar. No mantenga los alimentos en el ajuste de mantener caliente por más de 4 horas.

La temperatura preprogramada para mantener caliente los alimentos es 150°F. Las temperaturas disponibles para la función de mantener caliente son de 150°F a 250°F.

1. Ajuste la perilla selectora Temp a la posición Keep Warm (mantener caliente).
2. Gire la perilla Time/Temp para ajustar el tiempo de mantener caliente los alimentos en la pantalla digital si desea un tiempo diferente al preprogramado de 30 minutos. Presione la perilla Time/Temp para cambiar al ajuste "TEMP". Gire la perilla Time/Temp para ajustar el tiempo de mantener caliente los alimentos en la pantalla digital.
3. Presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para iniciar la función de mantener caliente. La luz de la función Start/Stop (iniciar/detener) se ilumina. La pantalla digital realiza un conteo regresivo mientras calienta los alimentos, mostrando el tiempo de cocción restante.
4. Cuando termine el ciclo de mantener caliente, se emiten 2 bips. La luz indicadora del botón Start/Stop (iniciar/detener) se apaga. La pantalla digital muestra "0:00".
5. Para apagar el horno durante el ciclo de mantener caliente, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener).

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Para servicio, consulte a personal de servicio calificado.

- La parrilla, cesta de cocción de malla y la bandeja para migas/cocinar al vapor son aptas para la máquina lavaplatos. Se recomienda lavar la bandeja para hornear a mano con agua caliente y líquido de fregar.
- La superficie superior de la bandeja para migas tiene un revestimiento de cerámica antiadherente (libre de PTFE y PFOA). No utilice estropajos metálicos para limpiar la bandeja, ya que dañará el revestimiento.
- No utilice limpiadores para horno en aerosol o spray.

LIMPIEZA CON VAPOR DE SU HORNO

Utilice la función Steam Clean (limpieza con vapor) para una limpieza rápida de su horno.

Nota: Para los mejores resultados, limpie regularmente su horno según la frecuencia del uso. Esta función trabaja mejor cuando se evita la acumulación de los residuos de alimentos.

Importante: No limpie con vapor inmediatamente después de terminar de cocinar. Espere a que el horno se enfríe.



1. Mezcle una gota de líquido de fregar y ½ taza de agua. Si es posible, utilice agua destilada.
2. Vierta el agua jabonosa sobre la bandeja para migas. Extienda el agua alrededor de la bandeja. Asegúrese de que la bandeja esté en su posición normal.
3. Cierre la puerta del horno y presione el botón Steam Clean (limpieza con vapor). Esto iluminará el icono de limpieza con vapor y cambiará la pantalla para mostrar "SC".
4. Presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) para comenzar el ciclo de limpieza con vapor. La pantalla alternará entre mostrar el tiempo restante y "SC".
5. El ciclo de limpieza con vapor funciona por 5 minutos. Esto incluye el tiempo para que el horno se enfríe. Cuando termine el ciclo, el horno emitirá un bip por dos veces y la pantalla mostrará "0:00".
6. Desconecte el aparato del tomacorriente y luego abra la puerta del horno y utilice una toalla o esponja para limpiar las superficies interiores y la puerta de vidrio. Para los mejores resultados, limpie inmediatamente que termine el ciclo ya que la condensación ayuda con la limpieza. Si ha pasado un tiempo largo y la condensación de agua ya no es visible en la puerta de vidrio o las paredes del horno, realice de nuevo el ciclo para mejores resultados de limpieza.
7. Después que haya limpiado el horno, utilice guantes de horno o una toalla para retirar con cuidado la bandeja para migas/cocinar al vapor y llévela al fregadero. Vacíe el agua remanente de la bandeja y enjuague la bandeja para migas. La bandeja puede requerir restregarse más para eliminar cualquier alimento que se haya pegado. También puede colocar la bandeja para migas en la máquina lavaplatos, si lo desea.



Nota: Puede haber un poco de agua remanente en la bandeja. Cuando limpie la parte posterior del horno o los lados, proceda con precaución ya que la bandeja del horno podría estar caliente.

Nota: Utilice el ajuste de Steam Cleaning (limpieza con vapor) solo para limpiar. Este ajuste no está diseñado para cocinar al vapor los alimentos.

Nota: Asegúrese de que el líquido de fregar se añada al agua. Utilizar el líquido de fregar asegura la condensación adecuada del agua.

Nota: Para cada grasa o alimento cocinado pegado, consulte la sección “Limpieza Profunda de su Horno” más abajo.

8. Limpie el exterior del horno con una esponja o paño húmedo. No utilice un limpiador en aerosol (espray). Seque bien.
9. No intente limpiar los elementos de calentamiento. Cualquier alimento que entre en contacto con los elementos de calentamiento se quemará por sí solo.

LIMPIEZA PROFUNDA DE SU HORNO

Después de utilizar su horno por un período de tiempo largo, puede ser necesario limpiarlo a profundidad para eliminar las manchas difíciles o la grasa pegada.

1. Asegúrese de que la bandeja para migas esté en su lugar, pero que otros accesorios estén removidos. Desconecte el aparato del tomacorriente antes de limpieza profunda.
2. Haga una mezcla de 3 partes bicarbonato de sodio y 1 parte de agua. Esto creará una pasta de limpieza de bicarbonato de sodio, la cual no debe ser demasiado espesa.
3. Aplique un poco de la pasta a una toalla de papel, esponja o estropajo de nylon.
4. Restriegue las áreas manchadas con la pasta de bicarbonato de sodio aplicando presión mediana. Continúe restregando hasta que las superficies estén limpias.
5. Utilizando una esponja húmeda, limpie el resto de la pasta de bicarbonato de soda. Limpie cualquier pasta de bicarbonato de sodio que pueda haber caído sobre la bandeja para migas durante el proceso de limpieza.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La unidad no se enciende.	Asegúrese de que la unidad esté enchufada. Seleccione la función de cocción o temperatura para hornear y asegúrese de que la pantalla muestre el tiempo de cocción. Presione el botón Start/Stop (iniciar/detener). Si la luz indicadora del botón Start/Stop está iluminada, su horno está encendido y calentando.
Los elementos de calentamiento no están iluminados.	Verifique que la luz indicadora del botón Start/Stop esté iluminada, lo cual indica que la unidad está encendida. Los elementos de calentamiento deben iluminarse en rojo después de 1 minuto de calentamiento. Durante el ciclo de funcionamiento, estos se encienden y apagan.
El ventilador no está funcionando durante el modo de freír con aire.	Verifique que la perilla de función esté fijada a la función de freír con aire. Cuando el horno está en el modo de freír con aire, usted debe escuchar un ruido de zumbido emitido por el ventilador.
La parte inferior del pan no se tuesta.	- Asegúrese de que la parrilla esté en posición hacia abajo con la etiqueta "toast" (tostar) orientada hacia arriba. Los alambres cruzados deben estar cerca de la bandeja para migas/cocinar al vapor. - Limpie la bandeja para migas/cocinar al vapor para eliminar los residuos de alimentos. - No utilice papel de aluminio sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor.
Sale humo fuera de la unidad. <i>La unidad puede crear humo cuando se activa por primera vez.</i>	- El horno puede crear humo cuando alimentos altos en grasa o grasosos gotean sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor. Cocine estos tipos de alimentos en la bandeja de hornear u otros recipientes para hornear, colocados encima de la parrilla. - Haga funcionar el ciclo de limpieza con vapor y limpie bien el interior y la bandeja para migas/cocinar al vapor. - Asegúrese de que no haya residuos de alimentos en la parte inferior del horno, debajo de la bandeja para migas/cocinar al vapor. - Si continua el problema con el humo, utilice la función de hornear a una temperatura más baja.
Los alimentos se han quemado.	- Cerciórese de que no está cocinando directamente en la bandeja para migas/cocinar al vapor. Ver la página 28 para obtener la mejor asistencia para sus alimentos. - En el modo de freír con aire, agite ligeramente los alimentos a mitad del ciclo de cocción para lograr una cocción más uniforme. - La próxima vez, reduzca la temperatura o acorte el tiempo de cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CONTINUADO

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Los alimentos no están crujientes en el modo de freír con aire.	• Utilice la cesta de cocción de malla y asegure que los alimentos estén acomodados en una sola capa sin ninguna superposición. • Si utiliza la bandeja para hornear en vez de la cesta de cocción de malla para alimentos altos de grasa o grasosos, los alimentos no estarán crujientes. • Limpie la bandeja para migas/cocinar al vapor para eliminar cualquier residuo. • No utilice papel de aluminio sobre la bandeja para migas/cocinar al vapor.
La cocción es muy lenta.	• Aumente la temperatura de cocción. • Limpie la bandeja para migas/cocinar al vapor para eliminar los residuos.
Sale vapor de la unidad durante el ciclo de cocción o tostado.	• Esto es normal para alimentos con alto contenido de humedad, incluso algunos tipos de panes durante el ciclo de tostado. • Asegúrese de que no haya quedado agua en la bandeja para migas/cocinar al vapor.
Durante la limpieza con vapor: el vapor no se está acumulando en la puerta de vidrio o las paredes dentro del horno.	• Permita que la unidad se enfríe antes utilizar la función de limpieza con vapor. • Utilice 1/2 taza de agua jabonosa extendida por toda la bandeja para migas/cocinar al vapor. • Presione el botón Steam Clean (limpieza con vapor). Luego presione el botón Start/Stop (iniciar/detener). • Asegúrese de la luz indicadora del botón Start/Stop esté iluminada durante el ciclo limpieza con vapor. Verifique que la puerta esté cerrada durante el ciclo de limpieza con vapor.
La función de Steam Clean (limpieza con vapor) no limpió completamente el horno.	• Refiérase a la sección de "Limpieza Profunda de su Horno" para atender los alimentos más difíciles que se hayan pegado. • Utilice la función Steam Clean (limpieza con vapor) regularmente e inmediatamente después de cocinar alimentos complicados para evitar que se acumulen.
Está goteando agua sobre el panel de control.	• Nota: Si esto ocurriera, no causará daño a su horno ya que el panel de control está diseñado para prevenir la entrada de agua. • No cocine con agua en la bandeja para migas/cocinar al vapor. • No haga funcionar consecutivamente el ciclo de limpieza con vapor por dos veces.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CONTINUADO

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Se derramó el agua por accidente sobre la parte inferior del horno.	• Nota: Si el agua se derrama sobre la parte inferior del horno, esto no dañará el horno, ya que el horno mantendrá contenida el agua y la escurrirá fuera del horno por la parte posterior. • Cerciórese de que la unidad no esté encendida, verificando que la luz indicadora de la función Start/Stop esté apagada o parpadeando rápidamente. Desenchufe el horno. Utilice una toalla para secar la parte inferior de su horno y tenga cuidado de no dañar los elementos de calentamiento. Mueva su horno de su posición en el mostrador y seque el agua en el mostrador. Espere 24 horas para que toda la humedad se evapore y luego puede volver a utilizar su horno.
Hay restos de alimentos pegados a la bandeja para migas/cocinar al vapor.	• Haga funcionar el ciclo de limpieza con vapor. • Utilice un estropajo de nylon para restregar la bandeja para migas/cocinar al vapor. No utilice un estropajo metálico, ya que esto puede dañar el revestimiento. • Lave la bandeja a través de un ciclo en la máquina lavaplatos. • Consulte los pasos de la sección de "Limpieza Profunda de su Horno" y utilice la pasta de bicarbonato de sodio para limpiar su bandeja. • Si la mancha persiste, esto no afectará el rendimiento de cocción de su horno.

Si necesita ayuda adicional, por favor comuníquese con nuestro equipo de servicio para el consumidor, llamando al número

1-800-465-6070.

ALIMENTO	TIEMPO* <i>basado en una temperatura para freír con aire de 425°F</i>
Alimentos Congelados*	
Nuggets de pollo	13-16 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Tiras de pollo	25-28 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Palitos de pescado	10-12 min. o hasta que esté crujiente y dorado
Aros de cebolla empanizados	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Champiñones empanizados	16-20 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Palitos de queso mozzarella	10-12 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Jalapeños rellenos	14-16 min. o hasta que el empanizado esté crujiente
Perros calientes de maíz	23-25 min. si está congelado. Rote del frente a la parte posterior a mitad del ciclo de cocción
Papas rellenas con cascara	13-15 min. o hasta que esté caliente y el queso esté derretido
Papas fritas cortadas en tiras o con corte ondulado	18-24 min. o hasta que esté dorado
Papas fritas gruesas	20-25 min. o hasta que esté dorado
Papas fritas bien finitas	14-18 min. o hasta que esté dorado
Papa sazonadas en trozos	20-25 min. o hasta que esté dorado
Brócoli (congelado)	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta
Coliflor (congelada)	18-20 min. Rocíe los ramilletes con un poco de aceite en aerosol. Sazone con sal y pimienta.
Vegetales frescos	
Papas fritas crudas	20-25 min. o hasta que esté dorado
Brócoli	10 min. Revu, elva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Coliflor	15-17 min. Revuelva los ramilletes en 1-2 cucharadas de aceite. Sazone con sal y pimienta.
Ave	
Alas de pollo (Descongelado/fresco)	20-25 min. o hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 75°C
Muslos de pollo (Descongelado/fresco)	20-30 min. o hasta que la temperatura interna alcance 165°F / 75°C

*Nota: Para estos y otros alimentos, por favor consulte los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante.

Nota: No se debe freír con aire las carnes crudas congeladas (por ejemplo, hamburguesas, bistecs).

Recetas

Rollitos de Primavera para el Desayuno

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 5

Tamaño de porción: 1 rollito



Ingredientes:

- | | |
|--|---|
| 1 cucharadita de mantequilla sin sal | ½ taza de queso cheddar, rallado |
| 4 huevos | 5 envolturas para rollitos de primavera |
| 1 cucharadita de ajo picado | Recipiente pequeño de agua |
| Sal y pimienta al gusto | Aceite de cocinar en aerosol |
| 4 tiras de tocino (o carne preferida) cocinado y desmenuzado | |

Preparación:

1. Añada la mantequilla a una sartén mediana, a temperatura media. Rompa los huevos en un recipiente pequeño y revuélvalos. Incorpore el ajo, la sal y la pimienta. Vierta dentro de la sartén.
2. Espolvoree el tocino y el queso por encima de los huevos y revuelva para incorporar hasta que los huevos estén cocinados.
3. Coloque una envoltura para rollitos de primavera sobre una superficie plana de manera que una punta esté mirando hacia usted (piense en un diamante). Con un cepillo, unte agua a los bordes. Coloque 3 cucharadas de la mezcla de huevo en el centro de la envoltura. Doble los lados hacia el centro y luego doble la punta más cercana a usted sobre la mezcla de huevo. Enrolle firmemente en dirección contraria a usted y selle el punto superior con más agua para ayudar a sellar el rollito de primavera.
4. En un fregadero, rocíe la cesta de cocción de malla con aceite en aerosol para olla y luego coloque los rollitos de primavera en la cesta. Coloque la cesta en el horno.
5. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 10 minutos y presione el botón Start (iniciar).
6. Sirva caliente.

Judías o Habichuelas Verdes con Ajo y Queso Parmesano y Salsa Remoulade

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 6

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tamaño de porción: 2 a 3 judías o habichuelas fritas

Ingredientes:

1 libra de judías o habichuelas verdes frescas
1 taza de migajas de pan "panko"
½ taza de queso parmesano rallado
1 cucharada de ajo granulado
1 cucharadita de pimentón ahumado
1 cucharadita de perejil seco
2 huevos
½ taza de harina
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta de molido grueso

Salsa remoulade:

½ taza de mayonesa
1 cucharada de mostaza de grano entero
½ cucharadita de jugo de pepinillo
1 cucharadita de ajo picado
1 cucharadita de sazón cajún
½ cucharadita de salsa picante
½ cucharadita de sal kosher

Preparación:

1. Enjuague las judías o habichuelas verdes y parta el extremo del tallo.
2. Coloque la harina en un recipiente pequeño, agregue sal y pimienta. Revuelva para combinar. Deje a un lado.
3. En otro recipiente, coloque los huevos y bátalos. Deje a un lado.
4. En un recipiente mediano, mezcle las migajas de pan "panko", queso parmesano, ajo en polvo, pimentón y perejil seco.
5. Forre una bandeja con borde con papel pergamino, de aluminio o plástico de envolver. Espolvoree un poco de la mezcla de migajas de pan para ayudar a evitar que las judías o habichuelas verdes se peguen. Deje a un lado.
6. Alinee sus recipientes sobre el mostrador, primero el recipiente que contiene la harina, luego los huevos y por último el recipiente que contiene las migajas de pan "panko".
7. Comience cubriendo las judías o habichuelas verdes con la harina sazonada, luego sumerja en los huevos y por último, empanice con las migajas de pan "panko". Coloque en la bandeja para hornear preparada. Repita este proceso hasta que todas las judías o habichuelas verdes estén empanizadas.
8. Transfiera las habichuelas verdes cubiertas dentro de la cesta de cocción de malla para el horno tostador. Deje un poco de espacio entre las judías o habichuelas verdes para permitir que fluya el aire. Coloque en el horno y gire el dial a la posición air fry (freír con aire). Fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar). Fría con aire hasta que las judías o habichuelas verdes estén doradas. Repita hasta que las judías o habichuelas estén cocinadas.

Prepara la salsa remoulade: Mientras las judías o habichuelas verdes se cocinan, combine los ingredientes en un recipiente pequeño y revuelva hasta que se mezclen. Pruebe y ajuste la sazón, si lo desea. Deje a un lado. Use para mojar las judías o habichuelas verdes.

Cunas de Papas Fritas

con Aire con Salsa para Fritos

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 4

Tamaño de porción: 3-4 papas fritas

Ingredientes:

- 1 libra de papas tipo russet cortadas en cuñas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida

Fry Sauce:

- ½ taza mayonesa
- ¼ taza cátsup
- ½ cucharadita ajo en polvo
- ½ cucharadita pimentón
- ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de mostaza amarilla molida
- ½ cucharadita de jugo de pepinillos curtidos
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida

Preparación:

1. Mezcle en un recipiente grande el aceite, la sal y pimienta. Añada las cuñas de papas y revuelva hasta cubrirlas. Transfiera las papas a la cesta de freír con aire y esparza para que las cuñas no se toquen.
2. Deslice la cesta de cocción de malla dentro del horno. Gire la perilla de función de cocción a la posición Air Fry (freír con aire). Gire la perilla del tiempo de cocción hasta 25 minutos y presione el botón Start (iniciar).
3. Las cuñas de papas están cocinadas cuando comienzan a dorarse. Si las cuñas son más gruesas, pueden tomar más de 25 minutos en cocinarse con aire.
4. Mientras las papas se cocinan, prepare la salsa para fritos.
5. En un recipiente mediano, combine todos los ingredientes y mézclelos juntos. Cubra y refrigere hasta que esté listo para servir.

Tiras de Pollo Empanizadas Picantes

de Nashville

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 5

Tamaño de porción: 2 tiras



Ingredientes:

2 libras de tiras de pechuga de pollo deshuesadas
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra de molido grueso
2 cucharaditas de ajo granulado
2 cucharadas de salsa picante
2 cucharadas de jugo de pepinillo
½ taza de harina
1 huevo grande
½ cucharada de suero de leche
2 tazas de migajas de pan “panko”

Salsa:

2 cucharadas de pimienta de cayena
2 cucharadas de azúcar moreno
1 cucharadita de chile en polvo
1 cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de pimentón
½ taza de aceite de oliva

Preparación:

1. Combine la salsa picante, el jugo de pepinillo y el suero de leche en un recipiente mediano. Deje a un lado.
2. Combine la harina, sal, pimienta negra y el ajo granulado en otro recipiente mediano. Deje a un lado.
3. Vierta las migajas de pan “panko” en un recipiente mediano.
4. Utilizando una bandeja de hornear, fórrala con papel pergamino, de aluminio o plástico de envolver y colóquela sobre el mostrador.
5. Coloque 3 recipientes en fila, empezando con el que contiene la mezcla de harina, luego la mezcla de suero de leche y por último el que contiene las migajas de pan “panko”.

Consejo profesional: Espolvoree un poco de migajas de pan “panko” en la bandeja – esto ayudará a evitar que las tiras de pollo se peguen a la bandeja.

CONT. ➡

6. Tomando una tira de pollo a la vez, primero cúbralo con la mezcla de harina, luego sumerja en la mezcla de suero de lecho y por último, empanice con “panko”. Repita este proceso hasta que todas las tiras de pollo estén empanizadas. Deje a un lado mientras prepara la salsa. **Consejo profesional:** No hay una forma fácil de mantener el área limpia mientras empaniza las tiras de pollos. Yo trato de mantener una mano como mi mano “mojada” y una mano como mi mano “seca”. Usualmente es mi mano derecha la que uso para cubrir el pollo en la harina (levanto la tira de pollo con mi mano izquierda). Uso mi mano derecha para colocar la tira de pollo en el suero de leche, pero uso mi mano izquierda para cubrir el pollo. Después uso mi mano izquierda para levantar la tira de pollo fuera del suero de leche y colocarla en el “panko”. Uso mi mano derecha para empanizar la tira de pollo con el “panko” y luego colocarla en la bandeja de hornear. Deje a un lado mientras prepara la salsa.
7. Prepare la salsa: Bata todos los ingredientes en un recipiente pequeño hasta que estén combinados de forma uniforme o coloque todos ingredientes dentro de un frasco de conserva, cubra con la tapa y agite hasta que todos los ingredientes estén mezclados. Deje a un lado hasta que las tiras de pollo estén cocinadas.
8. Encienda el horno y ajuste a la función Air Fry (freír con aire). Transfiera algunas de las tiras de pollo a la cesta para freír con aire, rocíe con espray para olla y coloque en el horno. Cocine por 20 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura de 165F.
9. Coloque el pollo en un plato o una bandeja de servir y vierta inmediatamente un poco de salsa por encima (si utiliza un frasco de conserva, necesitará volver a batir o agitar antes de verter la salsa).
10. Repita hasta que todas las tiras de pollo estén cocinadas y la salsa esté vertida por encima. Sirva inmediatamente con rebanadas de pepinillo.

Brócoli Asado Simple

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Porciones: 4

Tamaño de porción: 1/3 taza

Ingredientes:

- | | |
|---|--|
| 1 bolsa (10 onzas) de ramilletes de brócoli; cortar en piezas más grandes para que los ramilletes sean tan uniformes como sea posible | 4 cucharadas de aceite de oliva |
| | 1 cucharadita de sal |
| | 1/2 cucharadita de pimienta |
| | 1/2 limón grande fresco, exprimido |
| | 2 cucharadas de queso parmesano, rallado |
-

Preparación:

1. En un recipiente grande, añada el brócoli, el aceite, la sal y la pimienta. Revuelva para cubrir el brócoli.
2. Coloque el brócoli en la cesta de freír con aire. Coloque la cesta en el horno.
3. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción por 18 a 20 minutos, presione el botón Start (iniciar) y freír hasta que los ramilletes estén crujientes.
4. Retire cuidadosamente la cesta para freír con aire y regrese el brócoli al recipiente grande. Revuelva con el jugo de limón y el queso parmesano. Sirva inmediatamente.

Cacerola de 'Arroz' de Coliflor con Brócoli

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 10 a 12

Tamaño de porción: ½ taza



Ingredientes:

2 cabezas de brócoli cortadas en ramitos
1 paquete (12 onzas) de arroz de coliflor; si es congelado, descongelado
1 taza de crema agria
8 onzas de queso crema, suavizado
¼ taza de leche, crema espesa, mezcla de mitad leche y mitad crema o leche de nueces
¼ cucharadita de pimienta negra
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de ajo granulado
1 taza de queso colby rallado
1 taza de queso cheddar triple, rallado
3 cucharadas de perejil fresco, picado
8 rodajas de tocineta, cocinada y picada, opcional

Cubierta de panko:

1 taza de migajas de pan panko
4 cucharadas de mantequilla, derretida
½ cucharadita de ajo granulado
½ cucharadita de pimentón
1 cucharadita de perejil seco

Preparación:

1. En un recipiente grande, combine la crema agria, el queso crema, la leche, la pimienta negra, la sal, la cebolla en polvo y el ajo granulado. Revuelva hasta que el queso crema se suavice. Puede ser necesario agregar más cantidad de leche.
2. Agregue el perejil y los quesos a la mezcla de crema agria, revuelva para combinarlos. Agregue el brócoli y el arroz de coliflor. Revuelva para cubrir con la mezcla de quesos.
Nota: Si utiliza tocineta, agréguela ahora.
3. Vierta la mezcla en una bandeja de 9 x 13 pulgadas (sin asas), engrasada ligeramente. Esparza uniformemente la mezcla en la bandeja y deje a un lado mientras prepara la cubierta de panko.
4. Cubierta de panko: En un recipiente pequeño, combine las migajas de pan panko, el ajo y el perejil. Revuelva para combinarlos.
5. Vierta la mantequilla derretida sobre las migajas de pan y revuelva hasta que las migajas estén cubiertas con la mantequilla. Espolvoree uniformemente las migajas de pan sobre la mezcla de brócoli en la bandeja.
6. Coloque la bandeja en el horno sobre la parrilla en la posición superior en el horno. Cierre la puerta, gire la perilla de función a la posición de hornear y fije el reloj automático a 30 minutos. Presione el botón Start (iniciar). Cuando termine la cocción, deje enfriar la cacerola unos 5 minutos antes de servir.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

¿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 devuelva 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 Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

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

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
Mail: postventa@spectrumbrands.com

Bolivia

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

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

1700W 120V~ 60Hz

Comercializado por:

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

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:

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

AIDISA BOLIVIA S.A.
Av. Chacaltaya No. 2141- Zona
Achachicala La Paz, Bolivia.
Teléfono (591)2- 2305353

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

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

At the end of this product's life,
you can mail it to Spectrum Brands at
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
marked "Product Takeback: Please Recycle!"

Al final de la vida útil de este producto,
puede enviarlo por correo a Spectrum Brands,
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532
marcado "Product Takeback: Please Recycle!"

Made in China.
Fabricado en China.

COMERCIALIZADO POR:

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

SERVICIO Y REPARACIÓN

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg.
Cuauhtemoc SERVICIO AL CONSUMIDOR,

VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS

01 800 714 2503

NIT 1020647023,
Resolución Ministerial 0661-12.

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

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

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

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

All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Todas la demás marcas son Marcas Registradas de
Spectrum Brands, Inc.



BLACK+DECKER®

© 2022 Spectrum Brands, Inc. All rights reserved.
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

© 2022 Spectrum Brands, Inc. Todos los derechos reservados.
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

T22-9002335-A

28431 E/S