



EN

FR

DE

IT

ES

PT

NL

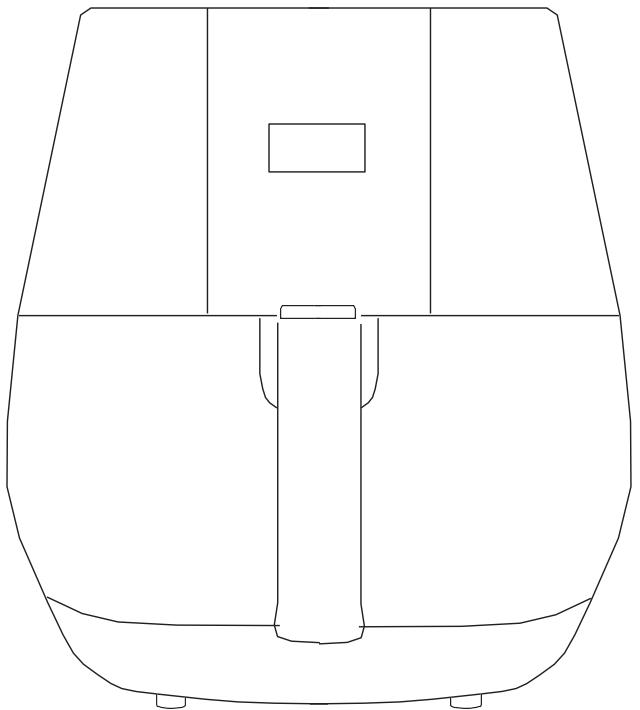
PL

EL

RU

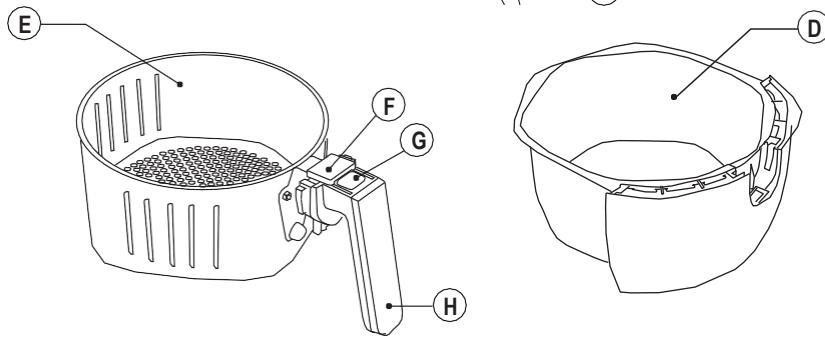
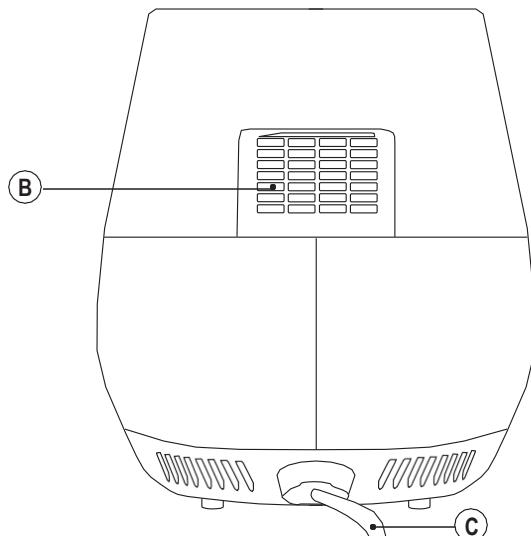
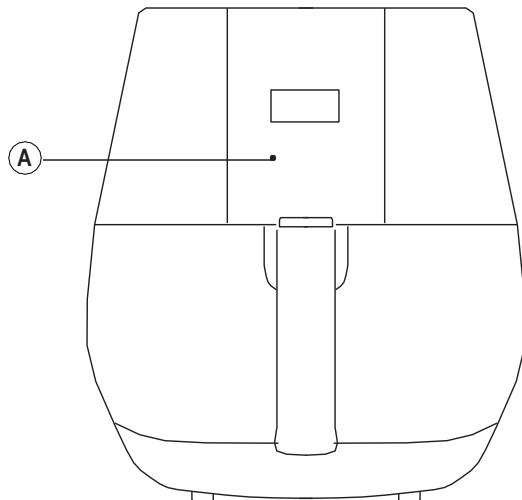
RO

BG



[www.blackanddecker.eu](http://www.blackanddecker.eu)

**BXAF3500E**



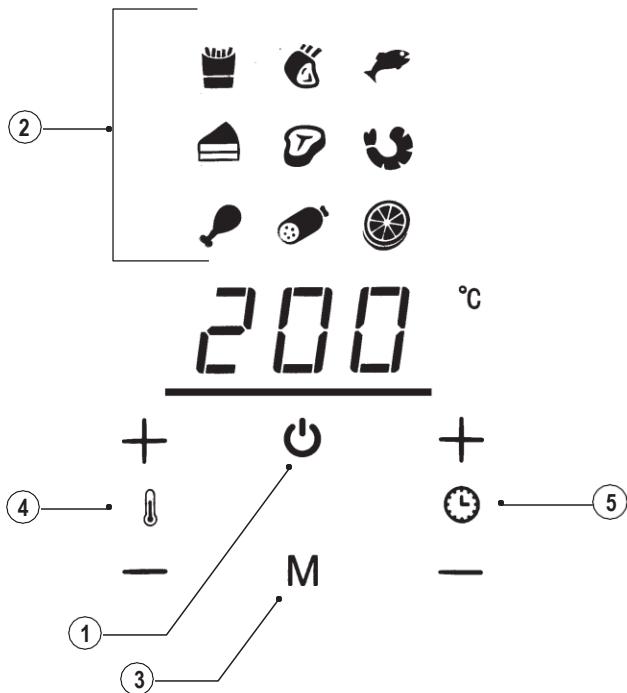
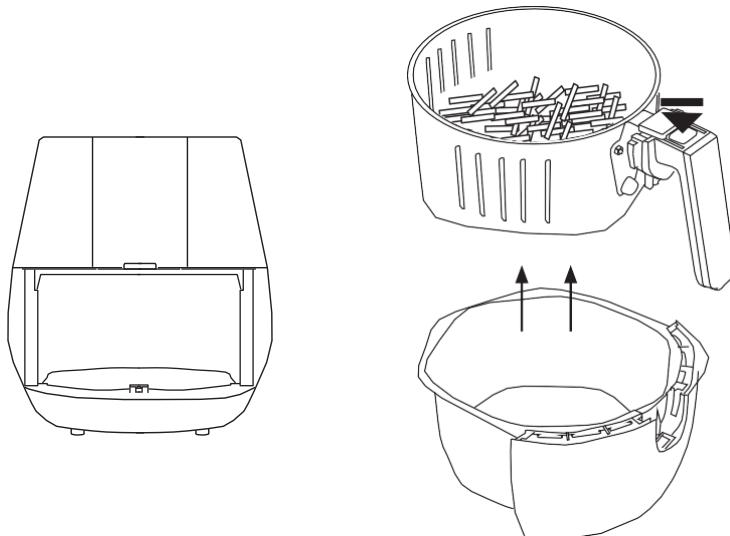


Fig. 1



Air fryer  
BXAF3500E

**Dear customer,**

Many thanks for choosing to purchase a BLACK+DECKER brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

## **SAFETY ADVICE AND WARNINGS**

- ◆ Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- ◆ Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- ◆ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or understand the hazards involved.
- ◆ Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- ◆ Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- ◆ This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- ◆ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- ◆ This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- ◆  This symbol indicates that the surface may heat up during use.
- ◆ Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- ◆ Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- ◆ The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- ◆ Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- ◆ Do not clip or crease the power cord.
- ◆ Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- ◆ Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- ◆ Do not touch the plug with wet hands.
- ◆ Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- ◆ If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- ◆ Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage.
- ◆ Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- ◆ Use the appliance in a well-ventilated area.
- ◆ Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- ◆ Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away

from other heat sources and contact with water.

- ◆ CAUTION: In order to prevent overheating do not cover the appliance.
- ◆ Do not use or store the appliance outdoors.
- ◆ Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- ◆ Do not use the appliance in the case of persons insensitive to heat (the appliance has heated surfaces).
- ◆ Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

## SERVICE

- ◆ Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

## DESCRIPTION

A Digital and tactile control panel

- 1 ON / start / pause button
- 2 Heating and operation indicator lights
- 3 Menu button
- 4 Temperature setting
- 5 Time setting
- B Air outlet
- CPower cable and plug
- D Outer pan
- E Frying basket
- F Basket open button protection
- GBasket open button
- HBasket handle

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

### Use and care:

- ◆ Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- ◆ Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- ◆ Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- ◆ Do not use the appliance when empty.
- ◆ Do not use the appliance if the timer is not operating correctly.
- ◆ Do not move the appliance while in use.
- ◆ To keep the non-stick coating in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- ◆ Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

- ◆ Store this appliance out of reach of children and/or those with reduced physical, sensory, or mental abilities or who are unfamiliar with its use
- ◆ Turning the thermostat control to the minimum (MIN) setting does not guarantee that the appliance is switched off completely.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### Before use:

- ◆ Make sure that all the product's packaging material has been removed.
- ◆ Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

### Use:

- ◆ Unroll the cable completely before plugging it in.
- ◆ Connect the appliance to an earthed mains socket.
- ◆ The control panel ON button will light up.
- ◆ Open the basket and place the ingredients you wish to fry, roast or cook into the basket.
- ◆ Put the pan back into the appliance.
- ◆ Note: Never use the pan without the basket inside it.
- ◆ Note: Always handle the pan by means of the basket and its handle. Do not touch it if it is hot.
- ◆ Press the ON button on the control panel, the control panel will light up.
- ◆ \* The control panel will display the pre-set 15 minutes and 180°C program

### Temperature and time

- ◆ You can change the time and temperature by using the +/- symbols..

### Pre-set programs

- ◆ This appliance has 9 pre-set programs
- ◆ To select the program, press the menu button
- ◆ You can move from one program to the next by pressing this button.
- ◆ \*If you wish, you can also change the temperature and time settings for the pre-set programs.
- ◆ Once the program has been selected, press the start button to start heating.
- ◆ You will see that the operation indicator light will light up blink.
- ◆ If you wait for 5 seconds in a menu, the device will start working
- ◆ To change any settings while cooking, first pause, modify and then resume.

- ◆ To start heating, press the on button
- ◆ NOTE: During the cooking phase, you can press the pause button to stop the appliance, the timer will also stop and display whatever time remains. Press this button again to resume the cooking phase.
- ◆ The fryer will beep when the cooking time has finished.
- ◆ Check to see that the food is cooked.
- ◆ If it is not, you only have to put the container back in the fryer and program the timer to cook for a few more minutes.
- ◆ Once cooking has finished, take the whole pan part out of the appliance. The appliance will switch itself off automatically.
- ◆ CAUTION: both the pan and the basket, as well as the food, will be VERY hot.
- ◆ Place the pan on a surface that will withstand high temperatures.
- ◆ Separate the basket from the pan by using the basket release button and then tip the food out without any risk of burning yourself (Figure 1)
- ◆ Note: It is not necessary to wait to reuse the air fryer directly after cooking certain foods.

### Once you have finished using the appliance:

- ◆ Unplug the appliance from the mains.
- ◆ Clean the appliance

### Safety thermal protector

- ◆ The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- ◆ If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, unplug it from the mains supply and wait approximately 15 minutes before reconnecting it. If it fails to switch on again, take it to one of the authorised technical assistance services.

## CLEANING

- ◆ Unplug the appliance from the mains and let it cool before performing any cleaning task.
- ◆ Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- ◆ Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- ◆ Do not immerse the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- ◆ It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

- ◆ If the appliance is not kept clean, its surface may deteriorate, which will inevitably shorten the appliance's useful life, as well as making it unsafe to use.
- ◆ None of the parts on this appliance are suitable for the dishwasher
- ◆ Next, dry all the parts before fitting them together and storing.

## ANOMALIES AND REPAIR

- ◆ Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

### For EU product versions and/or in the case that it is requested in your country:

#### Ecology and recyclability of the product

- ◆ The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- ◆ The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

## WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

- ◆ This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.
- ◆ You can find the closest one by accessing the following web link: <http://www.2helpu.com/>
- ◆ You can also request related information, by contacting us (see the last page of the manual).
- ◆ You can download this instruction manual and its updates at <http://www.2helpu.com/>.



## Table of recommendations

- ◆ The table below contains common settings that may be of use to you.
- ◆ Note: these settings are merely indicative. Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

|                                  | MIN-MAX AMOUNT (g) | TIME (min) | TEMPERATURE (°C) | Shake (yes/not) | Extra information |
|----------------------------------|--------------------|------------|------------------|-----------------|-------------------|
| <b>POTATOES &amp; FRIES</b>      |                    |            |                  |                 |                   |
| Thin frozen fries                | 500-700            | 20-25      | 200              | Yes             |                   |
| Thick frozen fries               | 500-700            | 25-30      | 200              | Yes             |                   |
| Home-made fries (5x8mm)          | 500-800            | 28-35      | 180              | Yes             | Add spoon of oil  |
| Home-made potato wedges          | 300-800            | 18-22      | 180              | Yes             | Add spoon of oil  |
| Home-made potato cubes           | 300-750            | 12-18      | 180              | Yes             | Add spoon of oil  |
| <b>VEGETABLES</b>                |                    |            |                  |                 |                   |
| Scalived peppers, aubergine      | 200                | 20         | 200              | Yes             | Add spoon of oil  |
| <b>MEAT&amp;POULTRY</b>          |                    |            |                  |                 |                   |
| Hamburguer                       | 100-500            | 13-15      | 180              |                 |                   |
| Sausage roll                     | 100-500            | 15-20      | 200              |                 |                   |
| Drumsticks                       | 100-500            | 15-20      | 180              |                 |                   |
| Chicken breast                   | 100-500            | 25-30      | 180              |                 |                   |
| <b>SNAKS</b>                     |                    |            |                  |                 |                   |
| Spring rolls                     | 100-400            | 10-12      | 200              |                 |                   |
| Frozen chicken nuggets           | 100-500            | 10-12      | 200              | Yes             |                   |
| frozen fish fingers              | 100-400            | 10-12      | 200              | Yes             |                   |
| frozen breadcrumbed cheese snaks | 100-400            | 10-15      | 180              |                 |                   |

## Table of recommendations

- ◆ The table below contains common settings that may be of use to you.
- ◆ Note: these settings are merely indicative. Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

|                                  | MIN-MAX AMOUNT (g) | TIME (min) | TEMPERATURE (°C) | Shake (yes/not) | Extra information |
|----------------------------------|--------------------|------------|------------------|-----------------|-------------------|
| <b>POTATOES &amp; FRIES</b>      |                    |            |                  |                 |                   |
| Thin frozen fries                | 500-700            | 20-25      | 200              | Yes             |                   |
| Thick frozen fries               | 500-700            | 25-30      | 200              | Yes             |                   |
| Home-made fries (5x8mm)          | 500-800            | 28-35      | 180              | Yes             | Add spoon of oil  |
| Home-made potato wedges          | 300-800            | 18-22      | 180              | Yes             | Add spoon of oil  |
| Home-made potato cubes           | 300-750            | 12-18      | 180              | Yes             | Add spoon of oil  |
| <b>VEGETABLES</b>                |                    |            |                  |                 |                   |
| Scalived peppers, aubergine      | 200                | 20         | 200              | Yes             | Add spoon of oil  |
| <b>MEAT&amp;POULTRY</b>          |                    |            |                  |                 |                   |
| Hamburguer                       | 100-500            | 13-15      | 180              |                 |                   |
| Sausage roll                     | 100-500            | 15-20      | 200              |                 |                   |
| Drumsticks                       | 100-500            | 15-20      | 180              |                 |                   |
| Chicken breast                   | 100-500            | 25-30      | 180              |                 |                   |
| <b>SNAKS</b>                     |                    |            |                  |                 |                   |
| Spring rolls                     | 100-400            | 10-12      | 200              |                 |                   |
| Frozen chicken nuggets           | 100-500            | 10-12      | 200              | Yes             |                   |
| frozen fish fingers              | 100-400            | 10-12      | 200              | Yes             |                   |
| frozen breadcrumbed cheese snaks | 100-400            | 10-15      | 180              |                 |                   |

Airfryer  
BXAF3500E

### Kære kunde,

Tak for din beslutning om at købe en BLACK+DECKER-enhed.

Teknologien, designet og funktionaliteten af dette produkt, som opfylder de mest krævende kvalitetsstandarder, vil give dig tilfredshed i mange år.

## ADVARSLER OG SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- ◆ Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før du tænder for enheden, og gem dem til fremtidig reference. Der kan opstå ulykker, hvis instruktionerne i denne betjeningsvejledning ikke overholdes og overholdes.
- ◆ Inden første brug skal de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, rengøres som beskrevet i rengøringsafsnittet
- ◆ Personer, der mangler viden om at bruge apparatet, mentalt handicappede eller børn fra 8 år, må kun bruge apparatet under opsyn eller instruktion om sikker brug af apparatet, så de forstår de farer, der udspringer af denne enhed, brug.
- ◆ Enheden og dens nettilslutning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- ◆ Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet, medmindre de er +8 år og under opsyn af en voksen.

- ◆ Denne enhed er ikke et legetøj. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med enheden.
- ◆ Betjen ikke dette apparat via en programafbryder, en ekstern timer eller nogen anden automatisk koblingsenhed.
- ◆ Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsmæssige årsager udskiftes af producentens eftersalgsservice eller en tilsvarende fagmand.
- ◆ Denne enhed er kun designet til husholdningsbrug og er ikke egnet til professionelle eller kommersielle formål.
- ◆  Dette symbol betyder, at overfladen kan blive meget varm under brug.
- ◆ Sørg for, at spændingen på mærkepladen stemmer overens med netspændingen, før du tilslutter apparatet til strøm.
- ◆ Brug en stikkontakt, der leverer mindst 10 ampere.
- ◆ Enhedens stik skal passe til stikkontakten på strømtilslutningen. Apparatstikket må under ingen omstændigheder ændres. Brug ikke adaptere til stikket.
- ◆ Tving ikke strømkablet. Brug aldrig ledningen til at løfte, bære eller tage stikket ud af apparatet med.
- ◆ Pas på ikke at træde på eller krølle ledningen.
- ◆ Sørg for, at ledningen ikke kommer i kontakt med varme dele af enheden.

- ◆ Kontrollér tilstanden af ledningen. Beskadigede eller sammenfiltrede ledninger øger risikoen for elektrisk stød.
- ◆ Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- ◆ Enheden må ikke bruges med en beskadiget ledning eller stik.
- ◆ Hvis en del af enhedens kabinet er beskadiget, skal strømmen afbrydes med det samme for at undgå elektrisk stød.
- ◆ Brug ikke enheden, hvis den er blevet tabt, har synlige skader eller er utæt.
- ◆ Denne enhed er ikke egnet til udendørs brug.
- ◆ Anbring ikke enheden på varme overflader såsom kogeplader, gasbrændere, ovne eller lignende.
- ◆ Placer enheden på en flad og stabil overflade, der er egnet til høje temperaturer, væk fra varmekilder og mulige vandstænk.
- ◆ ADVARSEL: For at undgå overophedning må du ikke tildække enheden.
- ◆ Udsæt aldrig enheden for regn eller fugt. Vand, der kan trænge ind i enheden, øger risikoen for elektrisk stød.
- ◆ Personer, der er uafhørligt over for varme, bør ikke bruge enheden (fordi enheden er udstyret med opvarmelige overflader).
- ◆ Rør ikke ved apparatets varmedele, da de kan forårsage alvorlige forbrændinger.

### **Termisk beskyttelse:**

- ◆ Enheden er udstyret med en sikkerhedsanordning, som beskytter den mod overophedning.
- ◆ Hvis apparatet slukker og ikke tænder igen, skal du tage stikket ud af kontakten og vente ca. 15 minutter, før du tilslutter det igen. Hvis den ikke tænder igen, skal du kontakte en af de autoriserede tekniske assistancejenester.

### **OBS:**

- ◆ Ukorrekt brug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen kan resultere i fare og ugyldiggøre garantien og producentens ansvar.

## **BESKRIVELSE**

- A Digital touch skærm  
 1 ON/OFF / Start / Pause  
 2 Opvarmnings- og driftsindikatorlys  
 3 Menu  
 4 Temperaturindstilling  
 5 Tidsinstilling
- B Luftudtag  
 C Ledning og stik  
 D Yderbeholder  
 E Stegekurv  
 F Beskyttelse af knap til frigørelse af stegekurv fra yderbeholder  
 G Knap til frigørelse af stegekurv  
 H Stegekurvens håndtag

Hvis modellen af dit apparat ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat fra den tekniske assistanceservice.

### **Brug og pleje:**

- ◆ Udrul ledningen helt før hver brug.
- ◆ Brug ikke enheden, hvis tilbehør eller reservedele ikke er korrekt fastgjort.
- ◆ Brug ikke enheden, hvis tilbehøret er defekt. Udskift dem med det samme.
- ◆ Apparatet bør ikke bruges uden indhold i stegekurven.
- ◆ Flyt ikke på enheden under brug.
- ◆ Brug ikke enheden, hvis timeren ikke fungerer korrekt.
- ◆ For at undgå at beskadige non-stick overfladen, må du ikke bruge metal- og spidse køkkenredskaber.
- ◆ Træk stikket ud og lad enheden køle af efter brug og før rengøring.
- ◆ Hold enheden utilgængelig for børn og/eller personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer uden tilstrækkelig erfaring og viden i brugen af den.
- ◆ Indstilling af temperaturen til den laveste (MIN) position garanterer ikke fuldstændig nedlukning af enheden. Sluk altid for enheden.

# BRUGSVEJLEDNING

## Før brug:

- ◆ Sørg for, at du har fjernet al emballage, både udvendigt og indv endigt.
- ◆ Før første brug skal dele, der kommer i kontakt med fødevarer, rengøres som beskrevet i rengøringsafsnittet.

## Brug:

- ◆ Rul ledningen helt ud før tilslutning til strøm.
- ◆ Sæt enheden i en jordet stikkontakt.
- ◆ ON-knappen bliver rød.
- ◆ Åbn stegekurven og ilæg de ingredienser du vil stege/koge.
- ◆ Sæt yderbeholderen tilbage i enheden.
- ◆ Bemærk: Brug aldrig yderbeholderen uden stegekurven i.
- ◆ Bemærk: Håndtér altid yderbeholderen ved hjælp af stegekurven og dens håndtag. Rør ikke, mens den er varm.
- ◆ Tryk på ON/OFF-knappen og skærmen vil lyse op. Skærmen vil vise et foruddefineret program på 15 minutter og 180°.

## Indstilling af temperatur og tid

- ◆ Du kan ændre temperatur og tid ved at vælge +/- symbolerne på touch skærmen.

## Foruddefinerede programmer

- ◆ Enheden har 9 foruddefinerede programmer.
- ◆ For at vælge programmet skal du trykke på menu-knappen (M). Du kan skifte mellem programmene ved at trykke på denne knap.
- ◆ \*Hvis du ønsker, kan du ændre temperatur- og tidsindstillingerne for de foruddefinerede programmer.
- ◆ Når du har valgt programmet, skal du trykke på start-knappen for at starte opvarmningen. Driftsindikatoren vil tænde og blinke.
- ◆ Hvis du venter 5 sekunder i en menu, vil enheden starte på det valgte program.
- ◆ For at ændre indstillingerne under madlavningen skal du først trykke Pause, ændre det du vil ændre og derefter trykke på Pause igen for at genoptage.
- ◆ For at starte, tryk på ON.
- ◆ BEMÆRK: Under madlavningen kan du trykke på pause-knappen. Timeren stopper og viser den resterende tid. Tryk igen for at genoptage madlavningen.
- ◆ Airfryeren afgiver en lyd, når tilberedningstiden slutter.

- Tjek om maden er klar.
- Hv is ikke, sæt den tilbage i enheden, og programmér timeren til at stege et par minutter mere.
- Når maden er færdig, fjern hele yderbeholderen fra enheden. Enheden slukker automatisk.
- ADVARSEL:  
Både beholder og kurv bliver MEGET varme!
- ◆ Stil stegekurven på en passende, varmebestandig ov erflade.
- ◆ Brug frigørelsesknappen til at adskille stegekurven fra yderbeholderen, og vip den for at fjerne maden uden risiko for forbrændinger.
- ◆ Bemærk: Som udgangspunkt kan du bruge din airfryer igen med det samme til en ny omgang madlavning. I visse tilfælde er det dog nødv endigt at lade enheden køle af inden du bruger den igen fx hvis den skal rengøres eller temperaturen skal sænkes.

## Efter brug:

- ◆ Tag stikket ud af stikkontakten.
- ◆ Rengør enheden. Se rengøringsafsnittet.

## RENGØRING

- ◆ Tag stikket ud og lad enheden køle affør rengøring.
- ◆ Rengør enheden med en fugtig klud med et par dråber rengøringsmiddel og tør efter.
- ◆ Til at rengøre enheden må du ikke bruge oplosningsmidler eller sildbemidler eller produkter med en sur eller basisk pH, såsom lud.
- ◆ Nedsværk ikke enheden i vand eller andre væsker, og hold den ikke under vandhanen.
- ◆ Vi anbefaler, at du regelmæssigt fjerner madrester fra enheden.
- ◆ Hvis du ikke holder enheden ren, kan overfladens tilstand forringes, påvirke dens levetid negativt og forårsage farlige situationer.
- ◆ Ingen dele af apparatet er egnet til rengøring i opvaskmaskine.
- ◆ Tør alle dele godt af, før du samler og opbevarer enheden.

## FEJL OG MANGLER

♦ Tag apparatet til en autoriseret teknisk supportservice, hvis der opstår problemer. Forsøg ikke selv at adskille eller reparere produktet, da det kan være farligt.

**For EU-versioner af produktet og/eller for lande, hvor disse regler gælder:**

### Økologi og genbrug af produktet

- ♦ Materialerne, der bruges til at fremstille emballagematerialet til denne enhed, er integreret i indsamlings-, klassificerings- og genbrugssystemet. Hvis du ønsker at bortskaffe det, kan du bruge de offentlige beholdere til de pågældende typer materiale.
- ♦ Produktet er fri for miljøskadelige koncentrationer af stoffer.



Dette symbol angiver, at hvis du ønsker at bortskaffe produktet ved slutningen af dets levetid, skal du aflevere det til et godkendt bortskaffelsessted på en passende måde til separat indsamling af affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Denne enhed overholder lavspændingsdirektivet 2014/35/EU, direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU, begrænsningen af brugen af visse farlige stoffer i direktivet om elektrisk og elektronisk udstyr 2011/65/EU og 2009/125/ EF om krav til økodesign for energiforbrugende produkter.

## GARANTI OG TEKNISK SERVICE

Dette produkt er beskyttet af den juridiske garanti i overensstemmelse med gældende lovgivning. For at hævde dine rettigheder og interesser skal du besøge et af vores officielle servicecentre.

Brug følgende link til at finde et servicecenter i din nærhed: <http://www.2helpu.com/>.

Du kan også anmode om oplysninger ved at kontakte os (se sidste side i manualen).

Du kan downloade denne brugervejledning og dens opdateringer fra <http://www.2helpu.com/>.

**Tabel med anbefalinger**

- ◆ Tabellen nedenfor indeholder almindelige indstillingen, som kan være hjælpsomme for dig.
- ◆ Bemærk: disse indstillingen er kun vejledende. Fødevarer kan variere i oprindelse, størrelse, form og mærke, så vi kan ikke garantere de bedste indstillinger for en bestemt fødevare.

|                                      | MIN-MAX<br>MÆNGDE (g) | TID (min) | TEMPERATUR<br>(°C) | Ryst<br>(ja/nej) | Ekstra<br>information |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------|--------------------|------------------|-----------------------|
| <b>KARTOFLER &amp; POMFRITTER</b>    |                       |           |                    |                  |                       |
| Tyne frosne pomfritter               | 500-700               | 20-25     | 200                | Ja               |                       |
| Tykke frosne pomfritter              | 500-700               | 25-30     | 200                | Ja               |                       |
| Hjemmelavede pomfritter (5x8mm)      | 500-800               | 28-35     | 180                | Ja               | Tilføj 1 spsk. olie   |
| Hjemmelavede kartoffelbåde           | 300-800               | 18-22     | 180                | Ja               | Tilføj 1 spsk. die    |
| Hjemmelavede kartoffeltern           | 300-750               | 12-18     | 180                | Ja               | Tilføj 1 spsk. die    |
| <b>GRØNTSAGER</b>                    |                       |           |                    |                  |                       |
| Slegt peberfrugt og aubergine        | 200                   | 20        | 200                | Ja               | Tilføj 1 spsk. die    |
| <b>KØD &amp; FJERKRÆ</b>             |                       |           |                    |                  |                       |
| Burgerbøf                            | 100-500               | 13-15     | 180                |                  |                       |
| Sausage roll                         | 100-500               | 15-20     | 200                |                  |                       |
| Kyllingelår                          | 100-500               | 15-20     | 180                |                  |                       |
| Kyllingebryst                        | 100-500               | 25-30     | 180                |                  |                       |
| <b>SNACKS</b>                        |                       |           |                    |                  |                       |
| Forårsruller                         | 100-400               | 10-12     | 200                |                  |                       |
| Frosne kyllinge nuggets              | 100-500               | 10-12     | 200                | Ja               |                       |
| Frosne fiskefingre                   | 100-400               | 10-12     | 200                | Ja               |                       |
| frozen breadcrumbed cheese<br>snacks | 100-400               | 10-15     | 180                |                  |                       |

**Heißluftfritteuse**  
**BXAF3500E**

### **Sehr geehrte Kunden,**

wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein BLACK+DECKER Gerät zu kaufen.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

## **RATSSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE**

- ◆ Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- ◆ Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- ◆ Personen, denen es an Wissen im Umgang mit dem Gerät mangelt, geistig behinderte Personen oder Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch des Gerätes, so dass sie die Gefahren, die von diesem Gerät ausgehen, verstehen, benutzen.
- ◆ Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- ◆ Kinder dürfen keine Reinigungs-
- oder Wartungsarbeiten am Gerät vornehmen, sofern sie nicht älter als 8 Jahre alt sind und von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- ◆ Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung zum automatischen Einschalten betreiben.
- ◆ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Kundendienst des Herstellers oder einem entsprechenden Fachmann ersetzt werden.
- ◆ Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- ◆  Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberfläche beim Gebrauch sehr heiß werden kann.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- ◆ Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.
- ◆ Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- ◆ Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.

- ◆ Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
- ◆ Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungska bel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- ◆ Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Ver bindungskabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- ◆ Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- ◆ Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- ◆ Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ◆ Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- ◆ Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbe reich geeignet.
- ◆ Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
- ◆ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- ◆ **WARNUNG:** Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht das Gerät verdecken.
- ◆ Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbe reich geeignet.
- ◆ Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.
- ◆ Wärmeunempfindliche Personen dürfen das Gerät nicht verwenden (da das Gerät mit erhitzbaren Flächen ausgestattet ist).
- ◆ Die Heizteile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.

## SERVICE:

- ◆ Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

## BEZEICHNUNG

- A Digitaler und taktiler Bildschirm  
 1 Ein-/Start-/Pausentaste  
 2 Betriebsleuchten  
 3 Menü-Taste M  
 4 Und Zeiteinstellungstaste  
 5 Taste zum Ändern von und Zeit

- B Luftaustritt  
 C Stromkabel und Stecker  
 D Äußeres Gefäß  
 E Frittierkorb  
 F Schutz des Öffnungsknopfes des Korbes  
 G Öffnungstaste des Korbes  
 H Frittierkorbgriß

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

## Benutzung und Pflege:

- ◆ Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- ◆ Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- ◆ Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- ◆ Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- ◆ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Timer nicht korrekt funktioniert.
- ◆ Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- ◆ Um die antihalb behandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
- ◆ Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ◆ Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse auf bewahren.
- ◆ Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

## BENUTZUNGSHINWEISE

### Vor der Benutzung:

- ◆ Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- ◆ Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

### Benutzung:

- ◆ Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- ◆ Stecken Sie das Gerät in eine geerdete Steckdose ein.
- ◆ Die Ein-Taste der Bedientafel wird rot.

- ◆ Öffnen Sie den Korb und geben Sie die Zutaten, die Sie frittieren, braten oder kochen wollen, in den Korb.
- ◆ Setzen Sie den Behälter wieder in das Gerät ein.
- ◆ Anmerkung: Benutzen Sie den Behälter nie ohne den eingesetzten Frittierkorb.
- ◆ Anmerkung: Handhaben Sie den Behälter immer mithilfe des Frittierkorbs und dessen Griffen. Nicht anfassen, solange er heiß ist.
- ◆ Drücken Sie die Ein-Taste auf der Bedientafel, die Tafel leuchtet dann weiß. \*Die Bedientafel zeigt 15 Minuten und 180 °C als vordefiniertes Programm an.

## Temperatur und zeit

- ◆ Sie können Temperatur und Zeit ändern, indem Sie auf der Taste die Symbole +/- auswählen.

## Vordefinierte programme

- ◆ Das Gerät verfügt über 9 vordefinierte Programme.
- ◆ Um das Programm auszuwählen, drücken Sie die Menü-Taste, Sie können durch Drücken dieser Taste zwischen den Programmen wechseln.
- ◆ \*Wenn Sie dies wünschen, können Sie auch die Temperatur- und Zeitparameter der vordefinierten Programme abändern.
- ◆ Wenn Sie das Programm ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste, um mit dem Erwärmen zu beginnen. Sie werden sehen, dass die Betriebsleuchten aufleuchten und blinken.
- ◆ Wenn Sie 5 Minuten in einem Menü warten, beginnt das Gerät seinen Betrieb.
- ◆ Um die Parameter während des Kochvorganges abzändern, unterbrechen Sie zunächst, modifizieren Sie und nehmen Sie den Vorgang wieder auf.
- ◆ Um das Aufwärmen zu starten, drücken Sie die Taste.
- ◆ **HINWEIS:** Während des Kochvorganges können Sie die Pause-Taste drücken um das Gerät anzuhalten, der Timer stoppt und zeigt die erbleibende Zeit an. Drücken Sie diese Taste erneut, um mit dem Kochvorgang fortzufahren.
- ◆ Die Fritteuse gibt am Ende der Zubereitungszeit einen Warnsignal ab.
- ◆ Prüfen Sie, ob die Lebensmittel fertig sind.
- ◆ Ist dies nicht der Fall, setzen Sie den Behälter einfach wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer für noch einige Minuten ein.
- ◆ Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den kompletten Behälter aus dem Gerät. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- ◆ **WARNUNG:** Sowohl der Behälter, als auch der Korb werden SEHR heiß.

- ◆ Stellen Sie den Frittierkorb auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.
- ◆ Trennen Sie mit der Entriegelungstaste den Korb von dem Behälter und kippen Sie ihn, um die Lebensmittel ohne Verbrennungsgefahr zu entnehmen (Fig.1).
- ◆ Hinweis: Sie müssen nicht warten, bis Sie die Fritteuse direkt nach dem Braten bestimmter Lebensmittel wieder verwenden.

## Nach der Benutzung des Geräts:

- ◆ Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät.

## Wärmeschutzschalter:

- ◆ Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- ◆ Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

## REINIGUNG

- ◆ Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- ◆ Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- ◆ Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- ◆ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- ◆ Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- ◆ Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursachen werden.
- ◆ Kein Teil dieses Geräts ist zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet.
- ◆ Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

## STÖRUNGEN UND REPARATUR

- ◆ Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

Für die EU-Ausführungen des Produkts und/oder für Länder, in denen diese Vorschriften anzuwenden sind:

### Ökologie und recycling des produkts

- ♦ Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, so können Sie die öffentlichen Container für die betreffenden Materialarten verwenden.
- ♦ Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EC über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

### GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://www.2helpu.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen (siehe letzte Seite des Handbuchs).

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://www.2helpu.com/> herunterladen.

**Tabelle mit Empfehlungen**

- ◆ Die folgende Tabelle enthält allgemeine Konfigurationsparameter, die nützlich für Sie sein können.
- ◆ Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Parameter nur Richtwerte sind. Lebensmittel können unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke sein. Daher können wir nicht die besten Parameter für alle Lebensmittel angeben.

|                                       | MENGE MIN/<br>MAX (g) | ZEIT<br>(min) | TEMPERATUR<br>(°C) | Schütteln<br>(Ja/Nein) | Weiterführende<br>Informationen  |
|---------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>POMMES FRITES</b>                  |                       |               |                    |                        |                                  |
| Dünnes gefrorene Pommes               | 500-700               | 20-25         | 200                | Ja                     |                                  |
| Dicke gefrorene Pommes                | 500-700               | 25-30         | 200                | Ja                     |                                  |
| Hausgemachte Pommes (5x8 mm)          | 500-800               | 28-35         | 180                | Ja                     | Einen Löffel Öl hinzufügen       |
| Hausgemachte Kartoffelstücke          | 300-800               | 18-22         | 180                | Ja                     | Einen Löffel Öl hinzufügen       |
| Hausgemachte Kartoffeln in Würfeln    | 300-750               | 12-18         | 180                | Ja                     | Einen Löffel Öl hinzufügen       |
| <b>GEMÜSE</b>                         |                       |               |                    |                        |                                  |
| Gegrillte Auberginen und Paprika      | 200                   | 20            | 200                | Ja                     | Einen Löffel Öl hinzufügen       |
| <b>FLEISCH UND GEFLÜGEL</b>           |                       |               |                    |                        |                                  |
| Hamburger                             | 100-500               | 13-15         | 180                |                        |                                  |
| Wurst im Brötchen                     | 100-500               | 15-20         | 200                |                        |                                  |
| Schenkel                              | 100-500               | 15-20         | 180                |                        |                                  |
| Hähnchenbrust                         | 100-500               | 25-30         | 180                |                        |                                  |
| <b>SNACKS</b>                         |                       |               |                    |                        |                                  |
| Frühlingsrollen                       | 100-400               | 10-12         | 200                |                        | Verwenden Sie fertige zum Kochen |
| Gefrorene Hähnchen-Nuggets            | 100-500               | 10-12         | 200                | Ja                     | Verwenden Sie fertige zum Kochen |
| Gefrorene Fischstäbchen(fish fingers) | 100-400               | 10-12         | 200                | Ja                     | Verwenden Sie fertige zum Kochen |
| Snacks Gefrorener panierter Käse      | 100-400               | 10-15         | 180                |                        | Verwenden Sie fertige zum Kochen |

**Freidora de Aire  
BXAF3500E**

**Distinguido cliente:**

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca BLACK+DECKER. Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le proporcionarán total satisfacción durante mucho tiempo.

## **CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

- ◆ Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- ◆ Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- ◆ Este aparato puede ser utilizado por personas no familiarizadas con su uso, personas discapacitadas o niños mayores de 8 años siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido formación sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros que comporta.
- ◆ Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ◆ Los niños no deben realizar operaciones de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y tengan la supervisión de un adulto.
- ◆ Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- ◆ No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- ◆ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- ◆ Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- ◆  Este símbolo indica que la superficie puede calentarse durante el uso.
- ◆ Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje de red.
- ◆ Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- ◆ La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- ◆ No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- ◆ No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- ◆ No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ◆ Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.

- ◆ No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- ◆ No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- ◆ Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- ◆ No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- ◆ Use el aparato en una zona ventilada.
- ◆ No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- ◆ Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- ◆ **ADVERTENCIA:** A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.
- ◆ Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- ◆ No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- ◆ No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- ◆ No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.

accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

### **Utilización y cuidados:**

- ◆ Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- ◆ No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- ◆ No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- ◆ No utilizar el aparato vacío.
- ◆ No usar el aparato si el temporizador no funciona correctamente.
- ◆ No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- ◆ Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- ◆ Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- ◆ Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- ◆ Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

## **MODO DE EMPLEO**

### **Notas previas al uso:**

- ◆ Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- ◆ Antes de usar el producto por primera vez, límpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

### **Uso:**

- ◆ Desenrolle completamente el cable antes de enchufar.
- ◆ Enchufe el aparato en una toma de corriente conectada a tierra.
- ◆ El botón de encendido del panel de control se iluminará.
- ◆ Abra la cesta y ponga los ingredientes que desea freír, asar o cocinar en la cesta.
- ◆ Vuelva a introducir la cubeta en el aparato.
- ◆ Nota: No usar nunca la cubeta sin la cesta en su interior.
- ◆ Nota: Manipule siempre la cubeta mediante la cesta y su asa. No la coja si está caliente.

Presione el botón de encendido del panel de control, verá que el panel de control se iluminará \* El panel de control mostrará 15 minutos y 180° como programa predefinido.

## **DESCRIPCIÓN**

A Panel de control digital y táctil

- 1 Botón de encendido / inicio/ pausa
- 2 Luces indicadoras de funcionamiento
- 3 Botón de menú M
- 4 Botón de ajuste de temperatura
- 5 Botón cambio de tiempo

B Salida de aire

C Cable de alimentación y enchufe

D Recipiente exterior

E Cesta de freír

F Protección del botón de apertura de la cesta

G Botón de apertura de la cesta

H Asa de la cesta

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los

## Temperatura y tiempo

- ◆ Podrá modificar la temperatura y el tiempo seleccionando su botón los símbolos +/-.

## Programas predefinidos

- ◆ Este aparato tiene 9 programas predefinidos.
- ◆ Para seleccionar el programa, pulse el botón de menú podrá pasar de un programa al otro presionando este botón.
- ◆ \*Si lo desea también se puede modificar los parámetros de temperatura y tiempo de los programas predefinidos.
- ◆ Una vez haya seleccionado el programa pulse el botón, de inicio para empezar a calentar Verá que las luces indicadoras de funcionamiento se iluminarán y parpadearan.
- ◆ Si espera durante 5 segundos en un menú, aparato empezará a funcionar.
- ◆ Para modificar los parámetros durante el transcurso de la receta, pausar primero, modificar y reanudar.
- ◆ Para iniciar el calentamiento pulse el botón
- ◆ NOTA: Durante la operación de cocción, puede presionar el botón de pausa para detener el aparato, el temporizador se detendrá y mostrará el tiempo restante. Presione este botón nuevamente para continuar la operación de cocción.
- ◆ La freidora emite un sonido de alerta cuando acaba el tiempo de cocción.
- ◆ Compruebe si los alimentos están listos.
- ◆ Si no lo están, sólo tiene que volver a introducir el recipiente en el aparato y programar el temporizador durante unos minutos más.
- ◆ Una vez termine el tiempo de cocción, saque toda la parte de la cubeta fuera del aparato. El aparato se desactivará automáticamente
- ◆ ATENCIÓN: tanto la cubeta y la cesta, como los alimentos, estarán MUY calientes.
- ◆ Apoye la cesta en una superficie apta para soportar altas temperaturas.
- ◆ Separe la cesta de la cubeta usando el botón liberador de la cesta y vuéquelo para sacar los alimentos sin riesgo de quemarse. (Figura 1)
- ◆ Nota: no es necesario que espere para volver a utilizar la freidora por aire directamente después de cocinar determinados alimentos.

## Una vez finalizado el uso del aparato:

- ◆ Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- ◆ Limpiar el aparato.

## Protector térmico de seguridad:

- ◆ El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- ◆ Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

## LIMPIEZA

- ◆ Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- ◆ Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- ◆ No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- ◆ No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- ◆ Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- ◆ Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- ◆ Ninguna de las partes de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas.
- ◆ A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

## ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- ◆ En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

## Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

### Ecología y reciclabilidad del producto

- ◆ Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- ◆ El producto está hecho de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida útil del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

## **GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA**

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de acuerdo con la legislación vigente. Para hacer valersus derechos o intereses, debe acudir a cualquiera de nuestros servicios oficiales de asistencia técnica.

Puede encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://www.2helpu.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros (consulte la última página del manual).

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://www.2helpu.com/>

**Tabla de recomendaciones**

- ◆ La tabla que aparece a continuación contiene parámetros comunes de configuración que pueden serle útiles.
- ◆ Nota: tenga en cuenta que estos parámetros son meramente indicativos. Los alimentos pueden ser de origen, tamaño, forma y marcas diferentes, por lo que no podemos garantizar los mejores parámetros para alimentos específicos.

|  | CANTIDAD MÍN./MÁX. (g) | TIEMPO (mín.) | TEMPERATURA (°C) | Agitar (sí/no) | Información adicional       |
|--|------------------------|---------------|------------------|----------------|-----------------------------|
| <b>PATATAS FRITAS</b>                        |                        |               |                  |                |                             |
| Patatas fritas finas congeladas              | 500-700                | 20-25         | 200              | Sí             |                             |
| Patatas fritas gruesas congeladas            | 500-700                | 25-30         | 200              | Sí             |                             |
| Patatas fritas caseras (5x8 mm)              | 500-800                | 28-35         | 180              | Sí             | Añada una cuchara de aceite |
| Patatas caseras en gajos                     | 300-800                | 18-22         | 180              | Sí             | Añada una cuchara de aceite |
| Patatas caseras en dados                     | 300-750                | 12-18         | 180              | Sí             | Añada una cuchara de aceite |
| <b>VERDURAS</b>                              |                        |               |                  |                |                             |
| Berenjenas y pimientos escabechados          | 200                    | 20            | 200              | Sí             | Añada una cuchara de aceite |
| <b>CARNES Y AVES</b>                         |                        |               |                  |                |                             |
| Hamburguesa                                  | 100-500                | 13-15         | 180              |                |                             |
| Rollos de salchichas                         | 100-500                | 15-20         | 200              |                |                             |
| Muslos                                       | 100-500                | 15-20         | 180              |                |                             |
| Pechuga de pollo                             | 100-500                | 25-30         | 180              |                |                             |
| <b>APERITIVOS</b>                            |                        |               |                  |                |                             |
| Rollitos de primavera                        | 100-400                | 10-12         | 200              |                |                             |
| Nuggets de pollo congelados                  | 100-500                | 10-12         | 200              | Sí             |                             |
| Varitas de pescado congeladas (fish fingers) | 100-400                | 10-12         | 200              | Sí             |                             |
| Aperitivos de queso empanados congelados     | 100-400                | 10-15         | 180              |                |                             |

|                 |  |  |
|-----------------|--|--|
| België/Belgique | Stanley Black & Decker Belgium BVBA<br>Egide Walschaertsstraat 16<br>2800 Mechelen   | <a href="http://www.blackanddecker.be">www.blackanddecker.be</a><br><a href="mailto:enduser.BE@SBDinc.com">enduser.BE@SBDinc.com</a><br>Tel - NL. +32 15 47 37 65<br>Tel - FR. +32 15 47 37 66 |
| Bulgaria        | Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch<br>Phoenicia Business Center<br>Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor, Module 15,<br>3rd District. Bucharest (Romania) | <a href="mailto:office.bucharest@sbdinc.com">office.bucharest@sbdinc.com</a><br>Tel. +4021.320.61.04.  |
| Česká Republika | Stanley Black & Decker Czech Republic s.r.o.<br>Chodov Türkova 2319/5b<br>149 00 Praha 4<br>Česká Republika  | <a href="http://www.blackanddecker.cz">www.blackanddecker.cz</a><br><a href="mailto:recepce@blackanddecker.cz">recepce@blackanddecker.cz</a><br>Tel: 261 009 782                               |
| Danmark         | Stanley Black & Decker Denmark<br>Roskildevej 22<br>2620 Albertslund   | <a href="http://www.blackanddecker.dk">www.blackanddecker.dk</a><br><a href="mailto:kundeservice.dk@sbdinc.com">kundeservice.dk@sbdinc.com</a><br>Tel. 70 20 15 10<br>Fax. 70 22 49 10         |
| Deutschland     | Stanley Black & Decker Deutschland GmbH<br>Black & Decker Str. 40, D - 65510 Idstein   | <a href="http://www.blackanddecker.de">www.blackanddecker.de</a><br><a href="mailto:infobfge@sbdinc.com">infobfge@sbdinc.com</a><br>Tel. 06126 21-0<br>Fax 06126 21-2980                       |
| Ελλάδα          | Black & Decker ΕΛΛΑΣ<br>ΕΔΡΑ-ΓΡΑΦΕΙΑ : Στράβων ος 7 & Λ. Βουλιαγμένης.<br>166 74 Γλυφάδα - Αθήνα<br>SERVICE : Ημερος Τόπος 2 (Χάνι Αδάμ) -<br>193 00 Ασπρόποτυρος    | <a href="http://www.blackanddecker.gr">www.blackanddecker.gr</a><br><a href="mailto:Greece.Service@sbdinc.com">Greece.Service@sbdinc.com</a><br>Τηλ: 00302108981616<br>Φαξ: 00302108983570     |
| España          | Engineering and Technology for Life Spain<br>Av enida Barcelona s/n<br>25790 Oliana (Lleida)   | <a href="http://www.blackanddecker.es">www.blackanddecker.es</a><br><a href="mailto:service.spain@efforlife.com">service.spain@efforlife.com</a>   |
| France          | Engineering and Technology for Life France<br>6 rue de l'Industrie<br>Z.I des Sablons<br>89100 Sens  | <a href="http://www.blackanddecker.fr">www.blackanddecker.fr</a><br><a href="mailto:service.france@efforlife.com">service.france@efforlife.com</a>   |
| Helvetia        | ROFO AG<br>Gewerbezone Seeblick<br>3213 Kleinbösingen  | <a href="http://www.blackanddecker.ch">www.blackanddecker.ch</a><br><a href="mailto:service@rofoag.ch">service@rofoag.ch</a><br>Tel: 026 674 93 93<br>Fax 026 674 93 94                        |
| Hungary         | Stanley Black & Decker Hungary Kft<br>Meszaros u. 58/B<br>1016 Budapest (Hungary)  | <a href="http://www.blackanddecker.hu">www.blackanddecker.hu</a><br>Tel: 1.6 225-1661 / 62   |
| Italia          | Stanley Black & Decker Italia<br>Via Energy park 6 c/o Energy park Building 3 sud<br>20871 Vimercate (MB)  | <a href="http://www.blackanddecker.it">www.blackanddecker.it</a><br><a href="mailto:service.italia@blackdecker.com">service.italia@blackdecker.com</a><br>Tel. 800-213935<br>Fax 039-9590313   |
| Nederland       | Stanley Black & Decker Netherlands BV<br>Holtum Noordweg 35<br>6121 RE BORN<br>Postbus 83. 6120 AB BORN  | <a href="http://www.blackanddecker.nl">www.blackanddecker.nl</a><br><a href="mailto:enduser.NL@SBDinc.com">enduser.NL@SBDinc.com</a><br>Tel. +31 164 283 065<br>Fax +31 164 283 200            |
| Norge           | Stanley Black & Decker Norway AS<br>Gullhaugveien 11, 0484 Oslo<br>PB 4613, Nydalen, 0405 Oslo   | <a href="http://www.blackanddecker.no">www.blackanddecker.no</a><br><a href="mailto:kundeservice.no@sbdinc.com">kundeservice.no@sbdinc.com</a><br>Tlf. 22 90 99 10<br>Fax 45 25 08 00          |

---

|  |   |  |
|--|---|--|
| Österreich                                 | Stanley Black & Decker Austria GmbH<br>Oberlaaerstraße 248, A-1230 Wien   | <a href="http://www.blackanddecker.at">www.blackanddecker.at</a><br><a href="mailto:service.austria@sbdinc.com">service.austria@sbdinc.com</a><br>Tel. 01 66116-0<br>Fax 01 66116-614          |
| Polksa                                     | Stanley Black & Decker Polska SP.z.o.o<br>ul. Postepu 21D<br>02-676 Warszawa<br>Polksa  | <a href="http://www.blackanddecker.pl">www.blackanddecker.pl</a><br><a href="mailto:reception.warsaw@sbdinc.com">reception.warsaw@sbdinc.com</a><br>Tel: 22 4642700                            |
| Portugal                                   | Engineering and Technology for Life Portugal<br>Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B<br>1600-677 Lisboa   | <a href="http://www.blackanddecker.pt">www.blackanddecker.pt</a><br><a href="mailto:service.portugal@elforlife.com">service.portugal@elforlife.com</a>   |
| Romania                                    | Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch<br>Phoenixia Business Center<br>Turturtelelor Street, No 11A, 6th Floor, Module 15,<br>3rd District, Bucharest (Romania) | <a href="mailto:office.bucharest@sbdinc.com">office.bucharest@sbdinc.com</a><br>Tel. +4021.320.61.04.  |
| Slovenija                                  | G-M&M, proizvodnja in marketing, d.o.o.<br>Brvace 11<br>1290 Grosuplje (Slovenija)  | G-M&M, proizvodnja in marketing, d.o.o.<br>Brvace 11<br>1290 Grosuplje (Slovenija)   |
| Suomi                                      | Stanley Black & Decker Finland Oy<br>Kumpulantie 13B, 00520 Helsinki<br>PL 47, 00521 Helsinki   | <a href="http://www.blackanddecker.fi">www.blackanddecker.fi</a><br><a href="mailto:asiakaspalvelu.fi@sbdinc.com">asiakaspalvelu.fi@sbdinc.com</a><br>Puh. 010 400 43 33<br>Faksi 0800 411 340 |
| Sverige                                    | Stanley Black & Decker Sweden AB<br>Flöjelbergsgatan 1c, 43135 Mölndal<br>Box 94, 431 22 Mölndal  | <a href="http://www.blackanddecker.se">www.blackanddecker.se</a><br><a href="mailto:kundservice.se@sbdinc.com">kundservice.se@sbdinc.com</a><br>Tel. 031-6860 60<br>Fax 031-6860 80            |
| United Kingdom<br>& Republic Of<br>Ireland | “Black & Decker<br>Slough, Berkshire SL1 3YD<br>210 Bath Road “   | <a href="http://www.blackanddecker.co.uk">www.blackanddecker.co.uk</a><br><a href="mailto:emeaservice@sbdinc.com">emeaservice@sbdinc.com</a><br>Tel. 01753 511234                              |

---

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.  
Avda. Barcelona s/n  
Oliana, 25790, Spain