

BLACK+DECKER®

CRISP'nBAKE™

AIR FRY TOASTER OVEN
HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE

use and care manual
manual de uso y cuidado



TO4125-OSD
TO4125-OSDLA

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:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call the consumer service number listed in this manual.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn timer control to **O** (OFF). Then unplug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
15. Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
16. Do not attempt to clean the heating elements.
17. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
18. 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.
19. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
20. Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
21. 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.
22. Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in the oven.
23. 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.
24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. Do not operate by means of an external timer or separate remote-control system.
26. 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.

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

 <small>ELBCL.COM 800.226.8642 Fax: 800.851.020</small>	<h2>CAUTION</h2>
	<p>THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.</p>

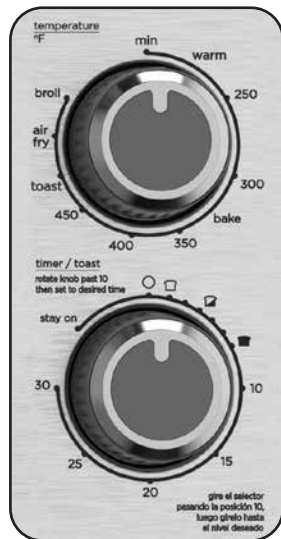
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRY TOASTER OVEN



1. Extra deep curved interior
2. Air Fry mesh tray
3. Wire rack/broil rack
4. Bake pan/drip tray
5. Easy-view glass door
6. Power indicator light
7. Temperature selector knob
8. Toast shade/timer knob with stay on setting*
Knob turns unit ON or OFF (O)
9. Crumb tray**

* You must set the timer or select STAY ON for the oven to function.

** See Getting Started section for correct position.

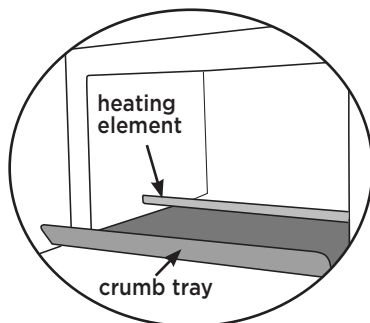


Product may vary slightly from what is illustrated.

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 to allow heat to flow without damage to cabinets and walls. During operation, the unit should have 6 inches or more of clearance around sides, back, and top.
- Before use, make sure that the crumb tray is inserted below the heating elements.



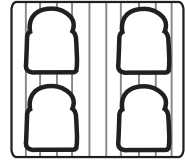
Important information about using your oven

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. Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the top heating elements.
4. Food should not extend beyond the edges of the baking pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.
5. Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
6. **Cooking Containers:** Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1 ½ inches (3.81cm) away from the upper heating elements.

TOAST

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Set temperature selector knob to TOAST position.
2. Open oven door and insert wire rack.
3. Place items to be toasted directly on wire rack and close the door.



NOTE: for optimal toast, bread should be of uniform thickness and placed in one of the locations shown.

4. Turn toast shade/timer knob past 10 and then turn back to desired toast shade.

NOTE: You must set the toast shade selector knob as desired for the oven to begin toasting.

5. The on indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
6. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
8. Unplug appliance when not in use.



BAKE

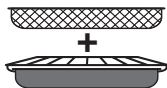
NOTE: For best results, when baking or cooking, always preheat the oven for at least 5 minutes at the desired temperature setting.

1. Set temperature selector knob to the desired temperature.
2. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired baking time, including preheat time. (Select STAY ON to bake longer than 30 minutes or to control cooking time yourself.)
3. The power indicator light comes on and remains on during the entire baking time.
4. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
5. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

NOTE: Use a metal, glass or ceramic baking dish placed on the wire rack

6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off and the light goes out. If not using the oven timer, turn the oven to **○** (OFF) once cooking cycle is complete.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
8. Unplug appliance when not in use.

AIR FRY



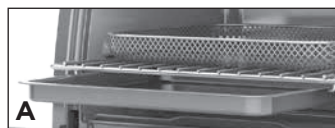
Air Fry technology uses high intensity hot air to bake, brown, and crisp your favorite fried foods with little to no oil.

This mode operates the oven at 425°F. Use the cook times listed in the cooking chart on page 8 or follow the food package recommendations for baking. Adjust the cook time 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 tray for optimal air frying results. Stacking food in multiple layers may result in improperly cooked food and slower cook times.

NOTE: When cooking greasy food, insert the baking drip tray under the wire rack as shown. (A) This will prevent smoking that is caused by grease landing on the heating element.



1. Place food on air fry mesh tray. Open oven door and insert tray on top of wire rack. Close door.
2. Set temperature selector knob to AIR FRY.
3. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired air frying time.
4. The power indicator light comes on and remains on while air frying.
5. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the air frying cycle is complete. The oven turns off and the light goes out. If not using the oven timer, turn the oven to **O** (OFF) once cooking cycle is complete.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the mesh tray out to remove the cooked food.

Note: Clean out the crumb tray frequently when using the air fry setting.

8. Unplug appliance when not in use.

BROIL OR

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

1. Set temperature selector knob to BROIL.
2. If the items are going to be placed directly on the wire rack, slide the baking pan into the guide under the wire rack to catch drippings during broiling.
3. Place items to be broiled directly on wire rack, or in the baking pan on top of the wire rack.
4. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired broiling time, including 10-minute preheat or to STAY ON.
5. When finished broiling, the signal bell sounds. Turn the TOAST/TIMER selector to the **O** position. The power indicator light goes off.
6. Using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.
7. Unplug appliance when not in use.

AIRFRY

FOOD	COOK TIME*
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. if frozen. 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 / 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.

*For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times for baking.

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

KEEP WARM

1. Turn temperature selector knob to WARM.
2. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired warming time. (Select Stay On to control cooking time yourself.)

NOTE: This feature is designed to keep already cooked foods warm after they have been cooked. This function should be used for short periods of time; to prevent food from drying out, cover with foil.

3. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the power ON indicator light will go off.
4. If not using the oven timer, turn the Toast/Timer selector knob to **O** once cycle is complete.
5. Unplug appliance when not in use.

CARE AND CLEANING

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

Cleaning

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.

Note: Do not allow food debris to accumulate in oven cavity. Do not use aerosol or spray oven cleaners.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth, or nylon pad and dish soap and warm water. Do not use a spray cleaner.
2. Remove wire rack, air fry mesh tray, and bake pan; wash in hot water with dish soap. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Pull out crumb tray and dispose of crumbs. Wipe tray with a damp cloth and dry thoroughly before placing back into the oven.
Note: *The rack and air fry mesh tray, are dishwasher safe. We recommend washing the bake pan and crumb tray by hand in hot water with dish soap.*
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
5. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

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 air fry 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.

Black Bean & Sweet Potato Burritos

Prep Time: 25 minutes **Cook Time:** 10-20 minutes **Total Time:** 45 minutes

Servings: 8 servings **Serving Size:** 1 flautas

Ingredients:

8 fajita sized flour tortillas	¼ tsp. cayenne pepper
1 cup black beans (drained and rinsed)	4-6 oz. shredded cheese
1 cup canned chipotle corn	1-2 Tbsp. enchilada sauce
1 medium sweet potato, cooked and diced	Salt and pepper to taste
¼ cup diced onion	Olive oil spray
1 tsp. minced garlic	Optional Toppings:
½ tsp. chili powder	Cilantro, chopped
½ tsp. garlic powder	Salsa or Pico de Gallo
1 Tbsp. minced fresh cilantro	Sour cream
½ tsp. cumin	Lime, sliced
	Guacamole

Directions:

1. In a sauté pan over medium heat add a tsp. or two of oil or butter and add onion, corn, black beans, sweet potato, and garlic. Sauté until vegetables are heated through and slightly softened. Add spices and sauté for a minute or two then add enchilada sauce. Adjust any seasonings to taste.
2. Next, working in small batches of maybe 3-4 tortillas, place tortillas on a plate and microwave on high for 30 seconds. Tortillas should be warmed through to make them more pliable.
3. Add a line of veggie filling to the center of the bottom half of each tortilla about 1 inch thick.
4. Top it off with a layer of cheese and fold in the sides. Roll up to form a burrito. Repeat from Step 2 until all the ingredients are used up.
5. Over a sink spray the air fry basket with pan spray, then lay 4 of the finished burritos on the basket and insert into the oven.
6. Turn the dial to the Air Fry function, set the time to 7 minutes and press start. Cook until burritos are warmed through and starting to brown.
7. Serve warm with additional toppings. Enjoy!

Mini Cuban Naan Pizzas

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 5 minutes **Total Time:** 15 minutes
Servings: 1 serving **Serving Size:** 1 mini pizza

Ingredients:

2 oz. cooked pulled pork	1-2 slices ultra-thin ham
1 mini naan bread (approx 6-in. diameter)	Salt to taste
1 Tbsp. Dijon mustard	1-2 sliced hamburger pickles
3 heaping Tbsp. Swiss cheese	Hot sauce (optional for topping)
	Cilantro, chopped (optional for topping)

Directions:

1. Place naan bread on air fry basket, spread evenly with Dijon mustard, ham, pork, pickles, and Swiss cheese. Insert basket into oven.
2. Turn to air fry function, set timer to 5 minutes and press start.
3. Air fry until cheese is melted then pull from oven and top with hot sauce and cilantro if desired.

NOTE: If your naan is larger than 6-in. in diameter, adjust the amounts of other ingredients to accommodate.

NOTE: This recipe is easy to double, triple, etc.

Simple Roasted Broccoli

Prep Time: 5 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 25 minutes
Servings: 4 servings **Serving Size:** 1/3 cup

Ingredients:

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

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.

Air Fried Potato Wedges with Fry Sauce

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 25 minutes **Total Time:** 35 minutes

Servings: 4 servings **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 air fry 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.

Jaco Empanadas

Prep Time: 15 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 35 minutes

Servings: 12 servings **Serving Size:** 1 empanada

Ingredients:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 package of pizza crust or empanada discs | 1 cup Monterrey Jack cheese, shredded |
| ½ pound ground beef | ½ can of Chipotle Corn |
| ¼ onion, diced | Round circle cutter |
| ½ packet taco seasoning | Pan spray |
| ⅓ cup refried beans | Taco sauce for serving |
-

Directions:

1. In saute pan, season the ground beef with the taco seasoning. Cook on medium-high heat until browned and cooked through. Add onions and cook until softened.
2. Add refried beans and corn to beef taco meat. Set aside.
3. Roll out pizza dough and cut out circles using a large circle cutter. Discard the scraps.
4. Lay out a circle and put two tablespoons of beef taco filling on the lower half of the circle then top with a tablespoon of cheese.
5. Fold the circle down over the filling so that it forms a half moon. Seal the edges with a fork. Repeat with rest of circles and filling.
6. Over a sink spray the air fry basket with pan spray. Place 4 empanadas on the basket and insert the basket into the oven.
7. Turn the dial to air fry, set the timer for 10 minutes and press start.
8. Air fry until empanadas are lightly browned. Repeat with rest of empanadas.
9. Serve warm with taco sauce

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:

1. Por favor lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. 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.
4. Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
5. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalare o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
6. 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.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
8. No use este aparato a la intemperie.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
11. Utilice extrema precaución cuando extraiga la bandeja o deseche grasa caliente.
12. Para desconectar el horno, gire el control del reloj automático hasta "O" (OFF). Luego desenchufe el cable del tomacorriente.
13. Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
14. Utilice extrema precaución cuando extraiga la bandeja o deseche grasa caliente.
15. 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.
16. No intente limpiar los elementos de calor.
17. A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
18. 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.
19. Se debe ejercer extrema precaución cuando se utilizan recipientes de metal o vidrio.
20. Cuando este horno no esté en uso, no guarde ningún objeto en el mismo , excepto los accesorios recomendados por el fabricante.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

25. No haga opere por un reloj marcador de tiempo externo o sistema de control remoto.
26. 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.

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.

	<h1>PRECAUCIÓN</h1>
	<p>ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.</p>

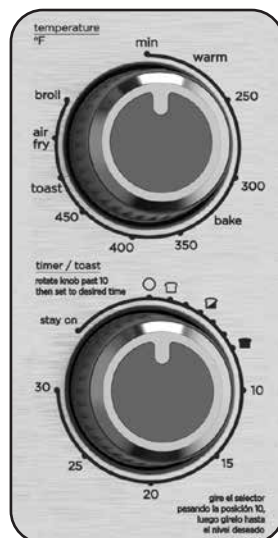
CONOZCA SU HORNO TOSTADOR CON FREIDORA DE AIRE



1. Interior curvo de gran profundidad
2. Bandeja de malla para freír con aire
3. Parrilla de alambre/parrilla de asar
4. Bandeja para hornear/parrilla para asar
5. Puerta de vidrio para ver fácilmente lo que se cocina
6. Luz indicadora de funcionamiento
7. Perilla selectora de temperatura
8. Perilla selectora del nivel de tostado/reloj automático con función STAY ON*
La perilla enciende y apaga (●) la unidad
9. Bandeja para migajas**

* Es necesario ajustar el reloj automático o seleccionar la función STAY ON (permanecer encendido) para que el horno funcione.

** Ver la sección de Preparación para la posición correcta.

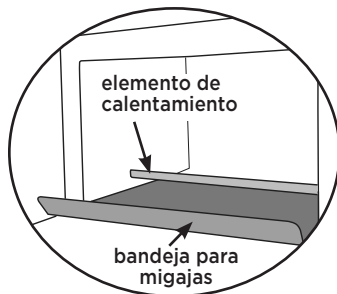


El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

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 esta unidad, dejando suficiente espacio entre la parte posterior y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar los gabinetes y las paredes. Durante el uso, la unidad debe tener 6 pulgadas o más de espacio alrededor de los lados, la parte posterior y parte superior.
- Antes de usar, verifique que la bandeja para migajas esté insertada debajo de los elementos de calentamiento.



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. Asegúrese de que los alimentos o que la bandeja de hornear se encuentre a una distancia no menos de 1 1/2 pulgadas (3.8 cm) de los elementos de calor superiores.
4. Los alimentos no deben extenderse de los bordes de la bandeja para hornear a fin de evitar que el exceso de goteo caiga sobre los elementos de calor.
5. Muchos factores influyen los tiempos de cocción como la altitud, humedad y variaciones en las redes eléctricas. Para los mejores resultados, supervise el final del ciclo de cocción.
6. **Recipientes de Cocción:** Su horno le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 1 1/2" (3.8 cm) entre el borde superior del recipiente y los elementos de calor superiores.

FUNCIÓN DE TOSTAR (TOAST)

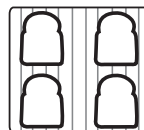
No es necesario precalentar el horno para tostar.

1. Fije la perilla selectora de temperatura en la posición TOAST.
2. Abra la puerta del horno e inserte la parrilla de alambre.
3. Coloque los alimentos a tostar directamente sobre la parrilla de alambre y cierre la puerta.

NOTA: Para tostado óptimo, el pan debe ser de un grosor uniforme y colocado en una de las posiciones mostradas.

4. Gire la perilla selectora del nivel de tostado/reloj automático hasta pasar la posición 10 y luego gírela hasta la posición del nivel de tostado deseado.

NOTA: Es necesario fijar la perilla selectora del nivel de tostado deseado para que el horno comience el ciclo de tostado.



5. La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada hasta que el ciclo de tostado termine.
6. Cuando el ciclo de tostado ha terminado, se emitirá una señal audible. El horno y la luz indicadora de encendido se apagarán.
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina y agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar las tostadas.
8. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)



NOTA: Para los mejores resultados, al hornear o cocinar, precaliente el horno como mínimo 5 minutos a la temperatura deseada.

1. Fije la perilla selectora de temperatura a la temperatura deseada.
2. Gire la perilla selectora del nivel de tostado/reloj automático hasta pasar la posición 10 y luego gírela hasta la posición del tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. (Seleccione la función STAY ON (permanecer encendido) para hornear por más de 30 minutos o para controlar el tiempo de cocción.)
3. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina y se mantiene iluminada durante todo el ciclo de cocción.
4. Los elementos de calor se encienden y apagan para mantener la distribución de calor uniforme.
5. Una vez que el horno se haya precalentado, abra la puerta del horno y coloque los alimentos. Cierre la puerta del horno.

NOTA: Use un recipiente de metal, vidrio o cerámica colocado sobre la parrilla de alambre.

6. Si utiliza el reloj automático del horno, se emitirá una señal audible cuando el ciclo de cocción termine. El horno y la luz indicadora se apagan. Si no utiliza el reloj automático del horno, gire la perilla del horno a **O** (OFF) una vez que haya terminado el ciclo de cocción.
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina y agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos cocinados.
8. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FUNCIÓN DE ASAR (BROIL)



Nota: No es necesario precalentar el horno para asar.

1. Fije la perilla selectora de temperatura en la posición BROIL.
2. Si los alimentos van a ser colocados directamente sobre la parrilla, deslice la bandeja para hornear dentro de la guía debajo de la parrilla para recoger los jugos que caigan durante el ciclo de asado.
3. Coloque los alimentos para asar directamente sobre la parrilla o en la bandeja para hornear, colocada encima de la parrilla.
4. Gire la perilla selectora del nivel de tostado/reloj automático hasta pasar la posición 10 y luego gírela hasta la posición del tiempo de asar deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento de 10 minutos o la función STAY ON (permanecer encendido).

5. Cuando el ciclo de asado termine, se emitirá una señal audible. Gire la perilla selectora TOAST/TIMER (tostar/reloj automático) hasta la posición **O**. La luz indicadora de funcionamiento se apaga.
6. Utilizando guantes de cocina y agarraderas de olla, deslice la parrilla para asar junto con la bandeja para hornear hacia afuera para retirar los alimentos.
7. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE)



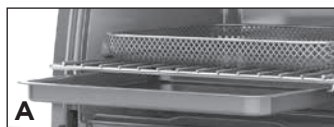
La tecnología para freír con aire utiliza aire caliente de alta intensidad para hornear, dorar, y crujir sus alimentos fritos favoritos con poco o ningún aceite.

El modo AIR FRY opera el horno a 425°F. Use los tiempos de cocción que aparecen en la tabla de cocción en la página 17 o siga las recomendaciones para hornear del paquete del alimento. Ajuste el tiempo de cocción 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. Apilar los alimentos en capas múltiples podría resultar en alimentos cocinados inadecuadamente y tiempos de cocción más lentos.

NOTA: Cuando cocine alimentos grasosos, inserte la bandeja de goteo para hornear debajo de la parrilla como se muestra. (A) Esto evitará el humo causado por la grasa que cae sobre el elemento de calentamiento.



1. Coloque los alimentos en la bandeja para freír con aire de malla. Abra la puerta del horno coloque la bandeja encima de la parrilla de alambre. Cierre la puerta.
2. Fije la perilla selectora de temperatura en la posición AIR FRY.
3. Gire la perilla selectora del nivel de tostado/reloj automático hasta pasar la posición 10 y luego gírela hasta la posición del tiempo de cocción deseado.
4. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina y se mantiene iluminada durante el ciclo de freír con aire.
5. Los elementos de calor se encienden y apagan para mantener la distribución de calor uniforme.
6. Si utiliza el reloj automático del horno, se emitirá una señal audible cuando el ciclo de cocción termine. El horno y la luz indicadora se apagan. Si no utiliza el reloj automático del horno, gire la perilla del horno a **O** una vez que haya terminado el ciclo de cocción.
7. Abra la puerta del horno. Utilizando guantes de cocina y agarraderas de olla, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos cocinados.

Nota: Limpie la bandeja para migajas frecuentemente cuando use la función de freír con aire.

8. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FREÍR CON AIRE

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN*
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 congeladas cortadas en tiras o con corte ondulado	18-24 min. o hasta que esté dorado.
Papas fritas congeladas gruesas	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Papas fritas congeladas bien finitas	14-18 min. o hasta que esté dorado.
Papa sazonadas en trozos	20-25 min. o hasta que esté dorado.
Brócoli (congelado) / 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. Revuelva 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.
Aves	
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.

*Para estos y otros alimentos, por favor revise los tiempos de cocción para hornear sugeridos por el fabricante.

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

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE (WARM)

1. Gire la perilla selectora de temperatura hasta la posición WARM (mantener caliente).
2. Gire la perilla selectora del nivel de tostado/reloj automático hasta pasar la posición 10 y luego gírela hasta la posición del tiempo de calentamiento deseado. (Seleccione la función STAY ON (permanecer encendido) para controlar el tiempo de calentamiento.)

NOTA: Esta función está diseñada para mantener los alimentos ya cocinados calientes, después de haberlos cocinado. Esta función debe utilizarse por períodos de tiempo cortos; para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos con papel de aluminio.

3. Cuando el ciclo de mantener caliente termine, se emitirá una señal audible. El horno y la luz indicadora de encendido se apagarán.
4. Si no usa el reloj automático del horno, gire la perilla selectora TOAST/TIMER (tostar/reloj automatico) hasta la posición 0, una vez que el ciclo de mantener caliente haya terminado.
5. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

Limpieza

Importante: Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que esté apagado, desenchufado y frío.

Nota: No permita que se acumule residuos de alimentos en la cavidad del horno. No utilice productos de limpieza para horno en aerosol.

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, un paño suave o un estropajo de nylon con líquido de fregar y agua caliente. No utilice un producto de limpieza en aerosol.
2. Retire la parrilla, la parrilla de malla para freír con aire y la bandeja para hornear, y lávelas con agua caliente y líquido de fregar. Para eliminar las manchas persistentes, utilice un estropajo de poliéster o nylon.
3. Deslice la bandeja para migajas hacia afuera del horno para desechar las migajas. Limpie la bandeja con un paño húmedo y seque bien antes de colocarla de nuevo en el horno.
Nota: *La parrilla y la parrilla de malla para freír con aire son aptas para la máquina lavaplatos. Recomendamos lavar la bandeja para hornear y la bandeja para migajas a mano con agua caliente y líquido de fregar.*
4. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque bien.
5. No intente limpiar los elementos de calor. Cualquier alimento que entre en contacto con los elementos de calor se quemará por sí solo.

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 fregador, rocíe la cesta para freír con aire con aceite para cocinar en aerosol 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.

Burritos de Frijoles Negros y Batatas

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 10-20 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 8

Tamaño de porción: 1 burrito

Ingredientes:

8 tortillas de harina del tamaño de fajitas	½ cucharadita de comino
1 taza de frijoles negros (escurridos y enjuagados)	¼ cucharadita de pimienta cayena
1 taza de maíz de chipotle, enlatado	4-6 onzas de queso rallado
1 batata o boniato mediano, cocinado y cortado en cubitos	1-2 cucharadas de salsa para enchiladas
¼ taza de cebolla cortada cubitos	Sal y pimienta al gusto
1 cucharadita de ajo picado	Aceite oliva en aerosol
½ cucharadita de chile en polvo	Coberturas Opcionales:
½ cucharadita de ajo en polvo	Cilantro, picado
1 cucharada de cilantro fresco picado	Salsa o pico de gallo
	Crema agria
	Lima, rebanada
	Guacamole

Preparación:

1. En una sartén, a temperatura media, añada una cucharadita o dos de aceite oliva o mantequilla y añada la cebolla, el maíz, los frijoles negros, la batata y el ajo. Sofreír hasta que los vegetales estén caliente y ablandados ligeramente. Añada las especias y sofría por un minuto o dos, luego añada la salsa para enchiladas. Ajuste cualquier sazón a su gusto.
2. A continuación, trabajando en tandas pequeñas de unas 3 a 4 tortillas, coloque las tortillas en un plato y cocine en el horno microondas a temperatura alta por 30 segundos. Las tortillas deben estar calentadas para hacerlas más flexibles.
3. Añada una línea de relleno de vegetales al centro de la mitad más baja de cada tortilla, aproximadamente 1 pulgada de grosor.
4. Cubra con una capa de queso y doble en los lados. Enrolle para formar un burrito. Repita desde el paso 2 hasta que todos los ingredientes se hayan utilizado.
5. En un fregadero, rocíe la cesta para freír con aire con el aceite en aerosol, luego coloque 4 de los burritos preparados en la cesta y coloque la cesta en el horno.
6. Gire la perilla selectora hasta la función AIR FRY (freír con aire), fije el tiempo de cocción a 7 minutos y presione el botón Start (iniciar). Cocine hasta que los burritos estén calentados y comiencen a dorarse.
7. Sirva caliente con coberturas adicionales. ¡Disfrútele!

Mini Pizzas Cubanas de Pan Naan

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 1

Tamaño de porción: 1 mini pizza

Ingredientes:

2 onzas de carnisas de cerdo	Sal al gusto
1 pan de naan mini	1-2 pepinos para hamburguesa, rebanados
1 cucharada de mostaza Dijon	Salsa picante (opcional para cobertura)
3 cucharadas llenas de queso suizo	Cilantro, picado (opcional para cobertura)
1 a 2 rebanadas de jamón, cortado bien fino	

Preparación:

1. Coloque el pan naan en la cesta para freír con aire, unte de manera uniforme con mostaza Dijon, jamón, cerdo, pepinos y queso suizo. Coloque la cesta en el horno.
2. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar).
3. Freír con aire hasta que el queso esté derretido, luego saque del horno y cubra con salsa picante y cilantro, si lo desea.

Nota: Si su pan naan es más grande de 6 pulgadas en diámetro, ajuste las cantidades de los otros ingredientes para compensar.

Nota: Esta receta es fácil de doblar, triplicar, etc.

Brocoli 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.

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 para freír con aire en el 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.

Empanadas de Taco

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 12

Tamaño de porción: 1 empanada

Ingredientes:

- | | |
|--|---|
| 1 paquete de masa de pizza o discos de empanadas | 1 taza de queso Monterrey Jack, rallado |
| ½ libra de carne de res molida | ½ lata de maíz de chipotle |
| ¼ de cebolla, cortada en cubos | Cortador de círculo redondo |
| ½ paquete de sazón para taco | Aceite de cocinar en aerosol |
| ⅓ taza de frijoles refritos | Salsa de taco para servir |

Preparación:

1. En una sartén, sazone la carne molida con sazón para tacos. Cocine a temperatura media-alta hasta se cocine. Añada las cebollas y cocínelas hasta que esté cocinada.
2. Añada frijoles refritos y maíz a la carne de res para tacos. Deje a un lado.
3. Estire con un rodillo la masa de pizza y corte círculos, usando un cortador grande para círculos. Deseche las sobras.
4. Acomode un círculo y ponga dos cucharadas de relleno de carne para taco en la mitad mas baja del círculo y cubra con una cucharada de queso.
5. Doble el círculo hacia abajo sobre el relleno de manera que forme una media luna. Selle los bordes con un tenedor. Repita el proceso con el resto de los círculos y el relleno.
6. En un fregadero, rocíe la cesta para freír con aire con aceite de cocina en aerosol. Coloque 4 empanadas en la cesta y coloque la cesta en el horno.
7. Gire la perilla selectora a la función AIR FRY (freír con aire), fije el reloj automático a 5 minutos y presione el botón Start (iniciar).
8. Freír con aire hasta que las empanadas estén ligeramente doradas. Repita el proceso con el resto de las empanadas.
9. Sirva caliente con salsa para tacos.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

1150 W 120 V~ 60 Hz

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

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

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

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

BLACK+DECKER®

www.BlackAndDeckerAppliances.com



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

Made in China.
Fabricado en China.

T22-9003815-A
30478 E/S