

Hamilton Beach

Air Fryer Friteuse à air chaud Freidora de aire



Read before use.
Lire avant utilisation.
Lea antes de usar.

Questions
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empreseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions.
- 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or air fryer in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn all controls to OFF (⏻); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Clean air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is

necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

How to Use the Air Fryer

⚠ CAUTION Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

BEFORE FIRST USE: Wash Pan and Removable Basket in hot, soapy water. Rinse and dry.

- Plug into outlet. The Power Indicator Light and Power On/Off (⏻) will illuminate blue.
- Hold Basket Handle and pull straight out to remove the Pan with Removable Basket.
- Add food to Removable Basket.
 - Lightly misting the food with oil will produce crispier results.
 - Do not fill Removable Basket more than 3/4 full.
 - Never cook in Pan; always make sure the Removable Basket is added to the Pan before cooking.
- Press and hold Power On/Off (⏻) to turn on Air Fryer.
- Press Menu button (≡) to select program, then press Power On/Off (⏻) to start cooking.
- The default cooking temperature and time can be changed at any time by pressing the Temperature/Time Toggle Button, then pressing (+) or (-) button to adjust.
- The Air Fryer will automatically beep and turn off when Timer reaches 0:00.
- Hold Basket Handle and pull straight out to remove Pan and Removable Basket. Place Pan on a heat-proof surface. Use only utensils which are high-heat resistant (400°F [205°C]) and safe for nonstick surfaces. Or, press the Basket Release Button and move Removable Basket straight up out of Pan. Pour food onto a paper towel-lined tray before serving.
- Unplug the Air Fryer to turn off.

Preset Programs Chart

Function	Default Temperature	Default Cooking Time
French fries	400°F (204°C)	20 minutes
Chicken	400°F (204°C)	16 minutes
Fish	350°F (177°C)	12 minutes
Steak	350°F (177°C)	9 minutes
Muffins	350°F (177°C)	8 minutes
Vegetables	375°F (135°C)	17 minutes

Cooking Chart

Food	Amount	Setting	Temperature	Time
Snacks & Appetizers				
Frozen mozzarella sticks	about 10 sticks	🔥	375°F (135°C)	8–10 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 oz. [453 g])	🔥	400°F (204°C)	10–12 minutes
Fresh chicken tenders	1/2 lb. (227 g)	🔥	400°F (204°C)	5–7 minutes
Frozen breaded chicken tenders	9 to 10 pieces	🔥	400°F (204°C)	14–16 minutes
Fresh whole chicken wings	6 wings	🔥	400°F (204°C)	16–18 minutes
Potatoes & Vegetables				
Frozen regular French fries	1/2 package (16 oz. [453 g])	🔥	400°F (204°C)	18–20 minutes
Frozen tater tots	1/2 package (16 oz. [453 g])	🔥	400°F (204°C)	8–10 minutes
Baked potatoes	3 potatoes	🔥	400°F (204°C)	40–45 minutes
Asparagus spears	1/2 lb. (227 g)	👉	375°F (135°C)	8–10 minutes
Brussels sprouts, halved	1 lb. (453 g)	👉	375°F (135°C)	13–15 minutes
Meat & Poultry				
Boneless pork chops (1" [2.5 cm] thick)	2 chops (6 oz. [170 g] each)	🔥	375°F (135°C)	13–15 minutes
Uncooked breakfast sausage	1 package (12 oz. [340 g])	🔥	350°F (177°C)	10–12 minutes
Hamburger (3/4" [1.9 cm] thick)	1 burger (6 oz. [170 g])	🔥	350°F (177°C)	15–18 minutes
New York strip steak (1-1/2" [3.8 cm] thick)	1 steak (6 oz. [170 g])	🔥	400°F (204°C)	20–25 minutes
Fish & Seafood				
Salmon	2 fillets (6 oz. [170 g] each)	🔥	350°F (177°C)	10–12 minutes
Frozen fish sticks	5 servings (10 sticks)	🔥	375°F (135°C)	8–10 minutes
Peeled and breaded fresh shrimp	16 shrimp (1 lb. [453 g])	🔥	350°F (177°C)	10–12 minutes
Bakery & Desserts				
Refrigerated biscuits	4 biscuits	👤	350°F (177°C)	8–10 minutes
Corn muffins in silicone baking cups	4 muffins	👤	350°F (177°C)	8–10 minutes
6" (15 cm) cake in baking pan included in package	1 cake	👤	350°F (177°C)	16–20 minutes
Frozen apple turnover	1 turnover	👤	350°F (177°C)	12–15 minutes

Reheating Food

- Press Power On/Off (⏻).
- Press Temperature/Time (👉/👈) Toggle Button; temperature will display. Press (+) or (-) to increase or decrease temperature to 300°F (149°C).
- Press Temperature/Time (👉/👈) Toggle Button again; time will display. Press (+) or (-) to adjust cooking time.
- Add food to Removable Basket. Air Fryer will beep 6 times and automatically stop cooking. The Power On/Off Button (⏻) and Power Indicator Light will remain illuminated in blue until the Air Fryer is unplugged.

Care and Cleaning

- Unplug and cool completely.
- Hand wash the Pan and Removable Basket in hot, soapy water; rinse and dry.
- Wipe the outside of the Air Fryer with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sponges; this will damage the exterior of the Air Fryer.
- The interior of the Air Fryer can be wiped with a damp cloth and dried.

Troubleshooting

Air fryer doesn't work.

- The appliance isn't plugged in. Plug into electrical outlet.
- The timer hasn't been set. Follow "How to Use the Air Fryer" to set timer.

Food isn't cooked.

- Too much food in the Removable Basket. Increase cooking time and continue to cook.
- The temperature was set too low. Increase the temperature and continue to cook.

Food cooked unevenly.

- Too much food in Removable Basket. Shake food halfway through cooking time.

Fresh vegetables are not crisp enough.

- Cooking time too short. Increase cooking time and continue to cook.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family

- Temperature is too low. Increase temperature and continue to cook.

Fresh French fries not crisp.

- Add a small amount of vegetable oil, enough to lightly coat potatoes.
- Pieces are too large. Cut potatoes smaller or thinner next batch.

Smoke coming from Air Fryer.

- Excessive oil dripped into the Pan or splattered onto the heating coils. Only use small amounts of oil in air fryers.

Meat or poultry isn't cooked enough.

- Too much food in Removable Basket. Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to the USDA website for proper cooking doneness temperatures.

household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher la friteuse de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de la nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon endommagé(e) ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation et l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes à OFF (arrêt) (⏻), puis retirer la fiche du cordon de la prise murale. Ne pas oublier de débrancher en agrippant la fiche du cordon et non le cordon lui-même.
- Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- Nettoyer l'intérieur de la friteuse à air chaud avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

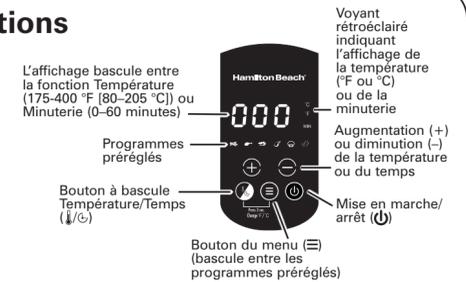
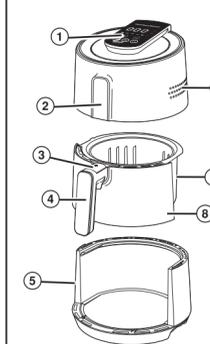
⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharge électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été calculée pour réduire le risque de s'emmêler et de trébucher. Si un cordon plus long est nécessaire, on peut utiliser une rallonge approuvée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Il faut veiller à disposer la rallonge de façon qu'elle ne déborde pas d'une table ou d'un comptoir où un enfant pourrait la tirer ou y trébucher accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil de puissance électrique élevée sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et fonctions

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



⚠ ATTENTION Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

- Panneau de commande
- Voyant de mise en marche
- Bouton de dégagement du panier
- Poignée du panier
- Base
- Évents
- Panier amovible
- Casserole

Utilisation de la friteuse à air chaud

⚠ ATTENTION Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver la casserole et le panier amovible à l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher.

- Brancher l'appareil dans une prise électrique. Le voyant de mise en marche/arrêt (⏻) va s'illuminer en bleu.
- Agripper la poignée du panier et tirer en ligne droite pour retirer la casserole et le panier amovible.
- Ajouter les aliments dans le panier amovible.
 - Une légère pulvérisation d'huile sur les aliments les rendra plus croustillants.
 - Ne pas remplir le panier amovible de plus de 3/4.
 - Ne jamais cuire directement dans la casserole; s'assurer de toujours insérer le panier amovible dans la casserole avant la cuisson.
- Maintenir une pression sur le bouton mise en marche/arrêt (⏻) pour mettre la friteuse en marche.
- Appuyer sur le bouton du menu (≡) pour sélectionner un programme, puis sur le bouton mise en marche/arrêt (⏻) pour démarrer la cuisson.
 - On peut modifier le réglage de température et de temps de cuisson par défaut en tout temps en appuyant sur le bouton à bascule Température/Temps, puis sur le bouton (+) ou (-) pour régler la valeur.
 - La friteuse à air chaud va automatiquement mettre un bip et se mettre en arrêt lorsque la minuterie atteindra 0:00.
 - Tenir la poignée du panier et tirer directement en ligne droite pour retirer la casserole et le panier. Placer la casserole sur une surface à l'épreuve de la chaleur. Utiliser uniquement des ustensiles qui résistent aux températures élevées (400 °F [205 °C]) et sont sûres pour les surfaces antiadhésives. Ou, presser le bouton de dégagement du panier et lever le panier en ligne droite pour le sortir de la casserole. Verser les aliments sur un plateau recouvert d'une serviette de papier avant de servir.
 - Débrancher la friteuse à air chaud pour la mettre en arrêt.

Tableau des programmes pré-réglés

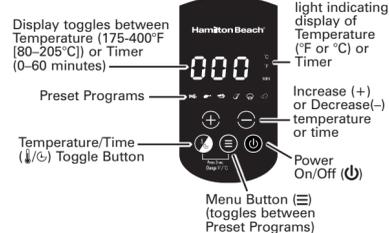
Fonction	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut
Frites	400 °F (204 °C)	20 minutes
Poulet	400 °F (204 °C)	16 minutes
Poisson	350 °F (177 °C)	12 minutes
Bifteck	350 °F (177 °C)	9 minutes
Muffins	350 °F (177 °C)	8 minutes
Légumes	375 °F (135 °C)	17 minutes

Tableau de cuisson

Aliment	Quantité	Réglage	Température	Temps
Collations et amuse-gueules				
Bâtonnets au mozzarella congelés	10 bâtonnets env.	🔥	375 °F (135 °C)	8–10 minutes
Croquettes de poulet	1/2 paquet (16 oz [453 g])	🔥	400 °F (204 °C)	10–12 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	1/2 lb (227 g)	🔥	400 °F (204 °C)	5–7 minutes
Filets de poitrine de poulet panés, congelés	9 à 10 morceaux	🔥	400 °F (204 °C)	14–16 minutes
Ailes de poulet entières, fraîches	6 ailes	🔥	400 °F (204 °C)	16–18 minutes
Pommes de terre et légumes				
Frites régulières congelées	1/2 paquet (16 oz [453 g])	🔥	400 °F (204 °C)	18–20 minutes
Pommes de terre râpées et frites, congelées	1/2 paquet (16 oz [453 g])	🔥	400 °F (204 °C)	8–10 minutes
Pommes de terre au four	3 pommes de terre	🔥	400 °F (204 °C)	40–45 minutes
Turions d'asperge	1/2 lb (227 g)	👉	375 °F (135 °C)	8–10 minutes
Choux de Bruxelles, moitiés	1 lb (453 g)	👉	375 °F (135 °C)	13–15 minutes
V viande et volaille				
Côtelettes de porc désossées (1" [2,5 cm] épaies)	2 côtelettes (6 oz [170 g] ch.)	🔥	375 °F (135 °C)	13–15 minutes
Saucisses à déjeuner non cuit	1 paquet (12 oz [340 g])	🔥	350 °F (177 °C)	10–12 minutes
Hamburger (3/4" [1.9 cm] épaies)	1 hamburger (6 oz [170 g])	🔥	350 °F (177 °C)	15–18 minutes
Bifteck de coquille d'aloyau (1-1/2 po [3,8 cm] épaies)	1 bifteck (6 oz [170 g])	🔥	400 °F (204 °C)	20–25 minutes
Poisson et fruits de mer				
Saumon	2 filets (6 oz [170 g] chq)	🔥	350 °F (177 °C)	10–12 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	5 portions (10 bâtonnets)	🔥	350 °F (177 °C)	8–10 minutes
Crevettes fraîches panées et décortiquées	16 crevettes (1 lb [453 g])	🔥	350 °F (177 °C)	10–12 minutes
Boulangerie et desserts				
Petits pains au babeurre	4 petits pains	👤	350 °F (177 °C)	8–10 minutes
Muffins au maïs dans moules en silicone	4 muffins	👤	350 °F (177 °C)	8–10 minutes
Gâteau 6 po (15 cm) avec tôle de cuisson incluse	1 gâteau	👤	350 °F (177 °C)	16–20 minutes
Chausson aux pommes	1 chausson	👤	350 °F (177 °C)	12–15 minutes

Parts and Features

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



⚠ CAUTION Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- Control Display Panel
- Power Indicator Light
- Basket Release Button
- Basket Handle
- Base
- Air Vents
- Removable Basket
- Pan

Réchauffage des aliments

- Appuyer sur le bouton mise en marche/arrêt (⏻).
- Appuyer sur le bouton à bascule Température/Temps (⏻/⌚), la température va s’afficher. Appuyer sur le bouton (+) ou (–) pour augmenter ou diminuer la température à 300 °F (149 °C).

Entretien et nettoyage

- Débrancher la friteuse et la laisser refroidir complètement.
- Laver à la main la casserole et le panier amovible dans de l’eau chaude savonneuse; rincer et sécher.

Dépannage

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.

- L’appareil n’est pas branché. Le brancher dans une prise électrique.
- La minuterie n’a pas été réglée. Consulter la section « Utilisation de la friteuse à air chaud » pour régler la minuterie.

L’aliment n’est pas cuit.

- Trop d’aliment dans le panier amovible. Augmenter les temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

L’aliment n’est pas cuit uniformément.

- Trop d’aliment dans le panier amovible. Secouer l’aliment à mi-temps de la cuisson.

Les légumes frais ne sont pas suffisamment croustillants.

- Le temps de cuisson est trop court. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.

- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Garantie limitée

Cette garantie s’applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C’est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d’oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d’achat d’origine au Canada et un (1) an à compter de la date d’achat d’origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s’ávérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l’expédition du produit et le retour d’un produit ou d’un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n’est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l’usure d’un usage normal, l’utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d’un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s’applique seulement à l’acheteur original ou à la personne l’ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d’origine comme preuve d’achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s’annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou

- Appuyer à nouveau sur le bouton à bascule Température/Temps (⏻/⌚), le temps va s’afficher. Appuyer sur le bouton (+) ou (–) pour régler le temps de cuisson.
- Ajouter l’aliment dans le panier amovible. La friteuse à air chaud émettra 6 bips et arrêtera la cuisson automatiquement. Le bouton mise en marche/arrêt (⏻) et le voyant de mise en marche resteront illuminés en bleu jusqu’à ce que la friteuse soit débranchée.

Entretien et nettoyage

- Essuyer l’extérieur de la friteuse à l’aide d’un linge doux humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs ou d’éponges abrasifs car ils peuvent endommager l’extérieur de la friteuse.
- On peut essuyer l’intérieur de la friteuse à l’aide d’un linge humide puis sécher.

- Essuyer l’extérieur de la friteuse à l’aide d’un linge doux humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs ou d’éponges abrasifs car ils peuvent endommager l’extérieur de la friteuse.

- On peut essuyer l’intérieur de la friteuse à l’aide d’un linge humide puis sécher.

Les frites ne sont pas croustillantes.

- Ajouter une petite quantité d’huile végétale, suffisamment pour enduire légèrement les pommes de terre.

- Les morceaux sont trop gros. Couper des plus petits morceaux la prochaine fois.

De la fumée se dégage de la friteuse à air chaud.

- L’excès d’huile a dégoutté sur la casserole ou a éclaboussé les serpents de chauffage. Utiliser seulement de petites quantités d’huile dans la friteuse à air chaud.

La viande ou la volaille n’est pas suffisamment cuite.

- Trop d’aliment dans le panier amovible. La viande et la volaille doivent reposer en une seule couche pour cuire uniformément. Se reporter au site Web gouvernemental pour connaître les températures de cuisson appropriées.

- Trop d’aliment dans le panier amovible. La viande et la volaille doivent reposer en une seule couche pour cuire uniformément.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o la freidora de aire en agua u otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar el aparato o sacar alguna pieza.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, gire todos los controles a OFF (⏻); luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desenchufar, tome el enchufe y quítelo del tomacorriente. Nunca jale del cable de energía.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.
- Limpie con cuidado el interior de la freidora de aire. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
- No opere el artefacto mediante un programador de tiempo externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato está concebido para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este aparato no está concebido para su uso con materiales o productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe

polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito con este aparato.

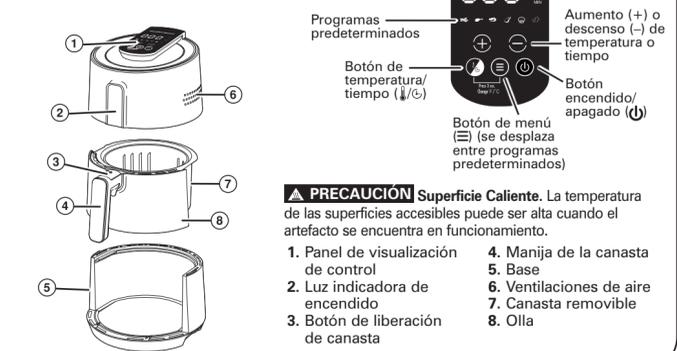
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se

enganche o tropiece con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, puede utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la clasificación del aparato. Debe tenerse cuidado al colocar el cable de extensión a fin de que no cuelgue sobre el mostrador o mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Para solicitar piezas:
EE.UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



Cómo usar la freidora de aire

⚠ PRECAUCIÓN Superficie Caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

- Enchufe en el tomacorriente. La luz indicadora de encendido y el botón encendido/apagado (⏻) se iluminarán de color azul.
 - La temperatura de cocción predefinida y el tiempo pueden cambiarse en cualquier momento presionando el botón de temperatura/tiempo, y luego presionando los botones (+) o (–) para ajustar.
- Sostenga la manija de la canasta y jale hacia afuera para quitar la olla con la canasta removible.
- Agregue los alimentos a la canasta removible.
 - Pulverizar ligeramente los alimentos con aceite producirá alimentos más crujientes.
 - No llene la canasta removible más de 3/4 por completo.
 - Nunca cocine en la olla; siempre asegúrese de colocar la canasta removible en la olla antes de la cocción.
- Presione y sostenga el botón encendido/apagado (⏻) para encender la freidora.
- Presione el botón de menú (≡) para seleccionar el programa, luego presione el botón encendido/apagado (⏻) para iniciar la cocción.
 - Hay demasiados alimentos en la canasta removible. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.
 - Se configuró una temperatura muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.
- Desenchufe la freidora de aire para apagarla.

Tabla de programas predefinidos

Función	Temperatura predefinida	Tiempo de cocción predefinido
Papas fritas	400°F (204°C)	20 minutos
Pollo	400°F (204°C)	16 minutos
Pescado	350°F (177°C)	12 minutos
Filete	350°F (177°C)	9 minutos
Muffins	350°F (177°C)	8 minutos
Vegetales	375°F (135°C)	17 minutos

Tabla de cocción

Alimento	Cantidad	Configuración	Temperatura	Tiempo
Snacks y aperitivos				
Palitos de mozzarella congelados	Alrededor de 10 palitos		375°F (135°C)	8–10 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 paquete (16 oz. [453 g])		400°F (204°C)	10–12 minutos
Frituras de pollo frescas	1/2 lb. (227 g)		400°F (204°C)	5–7 minutos
Frituras de pollo empanadas congeladas	9 a 10 piezas		400°F (204°C)	14–16 minutos
Alas de pollo frescas enteras	6 alas		400°F (204°C)	16–18 minutos
Papas y vegetales				
Papas fritas congeladas	1/2 paquete (16 oz. [453 g])		400°F (204°C)	18–20 minutos
Tater tots congelados	1/2 paquete (16 oz. [453 g])		400°F (204°C)	8–10 minutos
Papas homeadas	3 papas		400°F (204°C)	40–45 minutos
Tallos de espárragos	1/2 lb. (227 g)		375°F (135°C)	8–10 minutos
Repollitos de bruselas en mitades	1 lb. (453 g)		375°F (135°C)	13–15 minutos

Carne de res y de ave				
Chuletas de cerdo sin hueso (grosor de 1" [2,5 cm])	2 chuletas (6 oz. [170 g] cada una)		375°F (135°C)	13–15 minutos
Salchicha de desayuno sin cocer	1 paquete (12 oz. [340 g])		350°F (177°C)	10–12 minutos
Hamburguesa (grosor de 3/4" [1,9 cm])	1 hamburguesa (6 oz. [170 g])		350°F (177°C)	15–18 minutos
Solomillo New York (grosor de 1-1/2" [3,8 cm])	1 filete (6 oz. [170 g])		400°F (204°C)	20–25 minutos

Pescados y frutos de mar				
Salmon	2 filetes (6 oz. [170 g] cada uno)		350°F (177°C)	10–12 minutos
Palitos de pescado congelados	5 porciones (10 palitos)		375°F (135°C)	8–10 minutos
Langostinos frescos pelados y empanados	16 langostinos (1 lb. [453 g])		350°F (177°C)	10–12 minutos

Panadería y postres				
Galletas refrigeradas	4 galletas		350°F (177°C)	8–10 minutos
Muffins de maíz en moldes de silicona	4 muffins		350°F (177°C)	8–10 minutos
Pastel de 6" (15 cm) con bandeja para hornear incluida en el paquete	1 pastel		350°F (177°C)	16–20 minutos
Hojaldres rellenos de manzana congelados	1 hojaldre		350°F (177°C)	12–15 minutos

Cómo recalentar alimentos

- Presione el botón encendido/apagado (⏻).
- Presione el botón de temperatura/tiempo (⏻/⌚); se visualizará la temperatura. Presione (+) o (–) para subir o bajar la temperatura hasta 300°F (149°C).
- Presione el botón de temperatura/tiempo (⏻/⌚) de nuevo; se visualizará el tiempo. Presione (+) o (–) para ajustar el tiempo de cocción.
- Agregue los alimentos a la canasta removible. La freidora de aire emitirá un pitido 6 veces y la cocción se detendrá en forma automática. El botón encendido/apagado (⏻) y la luz indicadora de encendido permanecerán iluminados en color azul hasta que se desenchufe la freidora de aire.

Cuidado y limpieza

- Desenchufe y deje enfriar por completo.
- Lave a mano la olla y la canasta removible an agua caliente jabonosa; enjuague y seque.

- Limpie la parte exterior de la freidora de aire con un paño húmedo suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas ásperas porque dañarán la parte exterior de la freidora de aire.

- La parte interna de la freidora de aire puede limpiarse con un paño húmedo y luego secarse.

Detección y solución de problemas

La freidora de aire no funciona.

- El artefacto no está enchufado. Enchúfelo en un tomacorriente.
- No se ha configurado el temporizador. Siga las instrucciones de “Cómo usar la freidora de aire” para configurar el temporizador.

Los alimentos no están cocidos.

- Hay demasiados alimentos en la canasta removible. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.
- Se configuró una temperatura muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.

Los alimentos se cocinan en forma despareja.

- Hay demasiados alimentos en la canasta removible. Sacuda los alimentos en la mitad del tiempo de cocción.

Los vegetales frescos no están crujientes.

- El tiempo de cocción fue muy corto. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.
- La temperatura es muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.

Hamilton Beach

<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. Monte Elbruz No. 124 - 401 Col. Polanco V Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11560</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</p> <ul style="list-style-type: none">Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.	
<p>GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO</p> <p>PRODUCTO: MARCA: MODELO:</p> <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>	<p>FECHA DE ENTREGA _____</p> <p>SELLO DEL VENDEDOR _____</p> <p>QUEJAS Y SUGERENCIAS</p> <p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>	
<p>COBERTURA</p> <ul style="list-style-type: none">Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que derivan de su cumplimiento dentro de su red de servicio.	<p>CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS</p> <p>Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 01 55 5235 2323</p> <p>Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIÓNES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8343 6700</p> <p>CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Miccovic, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 01 55 5563 8723</p> <p>Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480</p>	
<p>LIMITACIONES</p> <ul style="list-style-type: none">Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.	<p>EXCEPCIONES</p> <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>	
<p>Modelo: 35050</p>	<p>Tipo: AF01</p>	<p>Características Eléctricas: 120 V- 60 Hz 1400 W</p>
<p>Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".</p>		

840294600

7/18