

Hamilton Beach

Air Fryer Friteuse à air chaud Freidora de aire

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

For recipes, tips,
product information and
registration:
hamiltonbeach.com

Pour des recettes,
des conseils, des
renseignements sur le
produit et l'enregistrement :
hamiltonbeach.ca

Para recetas, consejos,
información del producto
y registro:
hamiltonbeach.com.mx

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

ENTER TO WIN \$100 TO
SPEND ON WEBSITE
Visit
register.hamiltonbeach.com



Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis
seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos

PARTICIPEZ POUR COURIR
LA CHANCE DE GAGNER
UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE
SITE WEB
VISITEZ le
register.hamiltonbeach.com

INGRESE PARA TENER LA
OPORTUNIDAD DE GANAR
\$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB
Visite
register.hamiltonbeach.com

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 supply 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 in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
- 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, press On/Off button (⏻); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
- 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.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electrical shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
-  **CAUTION! HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation.

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.

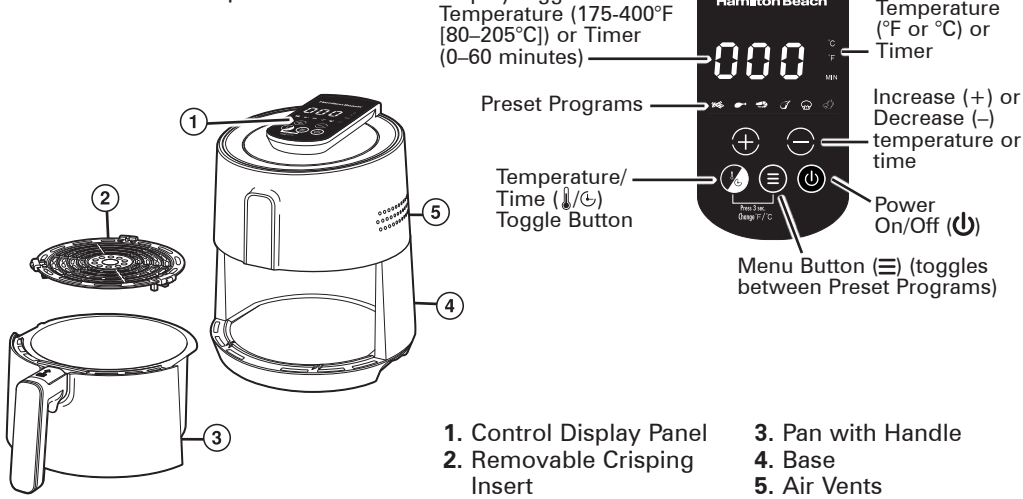
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming

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.

Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts



How to Use

Before first use: Wash Pan and Removable Crisping Insert in hot, soapy water. Rinse and dry.

- Place Air Fryer in a location where Air Vents are not blocked. Plug into outlet. Power On/Off (⏻) button will illuminate blue.
- Hold Pan Handle and pull straight out to remove Pan from Base.
- To add Crisping Insert, place finger in center hole and use other hand to push straight down until level with bottom of Pan. To remove Insert, place finger in center hole and pull straight up.
NOTE: Never cook in Pan; always make sure the Removable Crisping Insert is added to the Pan before cooking.
- Place food on Crisping Insert in Pan. See Air Frying Tips below.
- Slide Pan with Crisping Insert back into Base.
- Press and hold Power On/Off (⏻) button to turn on Air Fryer.
- Press Menu button (≡) to select program, then press Power On/Off (⏻) button to start cooking.
- Default cooking temperature and time can be changed at any time by pressing the Temperature/Time Toggle Button, then pressing (+) or (–) to adjust.
- Hold Handle of Pan, pull straight out of Base, and shake. If recipe calls for stirring or turning over, place Pan on a flat, heatproof surface. Use only utensils which are high-heat resistant (400°F [205°C]) and prevent scratching of nonstick surfaces.
- Slide Pan with Crisping Insert back into Base. Cooking will automatically start if any cooking time remains.
- Air Fryer will automatically beep and turn off when Timer reaches 0:00.
- Press Power On/Off (⏻) button.
- While holding Handle of Pan, gently pull straight out of Base. If needed, pour food onto a paper-towel-lined tray before serving or place Pan on a flat, heatproof surface. Use caution as Crisping Insert may come out with the food.
- Unplug.

Programs Chart

Presets		Default Temperature	Default Time
Frozen French Fries/Snacks		400°F (204°C)	20 minutes
Poultry		400°F (204°C)	16 minutes
Seafood/Fish		375°F (190°C)	12 minutes
Beef/Pork/Lamb		375°F (190°C)	14 minutes
Vegetables		400°F (204°C)	10 minutes
Baked Goods		350°F (177°C)	8 minutes

Air Frying Tips

- Air frying crisps and browns by powerfully circulating hot air around food. Little to no added oil is needed for prepared foods.
- Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown.
- The heating element in Air Fryer is on top. Most foods need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
- For best results, arrange foods in a single, even layer in Air Fryer.
 - Delicate foods such as fish and hand-breaded items should be cooked in a single, even layer.
 - Sturdier foods such as frozen French fries, chicken nuggets and chicken tenders can be piled into Air Fryer but will need to be turned and rotated during cooking.
- Avoid overfilling Air Fryer so air flows around food to improve crispness. No more than half-full is a good guide.
- When cooking heavy foods such as a whole chicken, lift food out of pan using metal forks or tongs.
- Check food for doneness before recommended packaging cook times. Add more time if needed desired crispness/doneness.
- Cut uniform-sized pieces for even cooking results.
- A light spritz of cooking oil before cooking helps with browning and crisping of foods such as fresh vegetables.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Do not line Removable Crisping Insert; that blocks air flow.
- Vegetables need a little oil to brown or a crumb coating to be crispy. To brown fresh vegetables more, add oil, increase temperature and shorten cooking time. To add a crisp coating, dip in egg wash, coat with bread crumbs and cook until crisp.

Cooking Guide

Food	Amount	Program Settings	Temperature	Time
Frozen French Fries/Snacks				
Frozen regular French fries	24 oz. (680 g)/8 servings		400°F (205°C)	18–20 minutes
Fresh potato fries	24 oz. (680 g)/2 large potatoes		400°F (205°C)	18–20 minutes
Poultry				
Frozen chicken nuggets	26 oz. (737 g)/8 servings		400°F (205°C)	13–15 minutes
Fresh chicken tenders	16 oz. (454 g)/5 pieces		400°F (205°C)	12–15 minutes
Frozen breaded chicken tenders	34 oz. (964 g)/14 pieces		400°F (205°C)	20–22 minutes
Fresh whole chicken wings	5 wings		400°F (205°C)	22–24 minutes
Whole chicken	3 1/2 pounds (1588 g)		350°F (175°C)	58–60 minutes
Seafood/Fish				
Salmon fillet	16 oz. (454 g)/1 fillet		350°F (175°C)	16–18 minutes
Frozen fish sticks	10 oz. (283 g)/3 servings		375°F (190°C)	10–12 minutes
Beef/Pork/Lamb				
Hamburger (3/4-inch thick [1.9 cm])	3 burgers/6 oz. (170 g) each		375°F (190°C)	18–20 minutes
Ribeye steak (1-inch thick)	22 oz. (624 g)/1 steak		400°F (205°C)	18–20 minutes
Vegetables				
Asparagus spears	16 oz. (454 g)		400°F (205°C)	10–12 minutes
Brussels sprouts, halved	16 oz. (454 g)		400°F (205°C)	13–15 minutes
Cauliflower florets	16 oz. (454 g)		400°F (205°C)	11–13 minutes
Baked Goods				
Refrigerated biscuits	6 biscuits		350°F (175°C)	10–12 minutes
6" (15 cm) cake in baking pan included in package	1 cake		350°F (175°C)	20–22 minutes

NOTE: Review manufacturer-suggested cook times and temperatures for these and other foods. These are general suggestions, and your foods may need to have time or temperature adjusted to achieve preferred browning/crisping.

Reheating Food

- Press Power On/Off (⏻) button.
- 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 Pan with Removable Crisping Insert. Press Power On/Off (⏻) button to start cooking. When time is complete, Air Fryer will beep 6 times and automatically stop cooking. Power On/Off (⏻) button will remain illuminated in blue until the Air Fryer is unplugged.

Care and Cleaning

- Unplug. Allow to cool completely.
- Hand wash Pan and Removable Crisping Insert in hot, soapy water; rinse and dry.

- Wipe Base with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sponges; this will damage the exterior of the Air Fryer.

Troubleshooting

Air Fryer doesn't work.

- Appliance isn't plugged in. Plug into electrical outlet.
- Timer hasn't been set. Follow "How to Use" to set Timer.

Food isn't cooked.

- Too much food on Removable Crisping Insert. Increase cooking time and continue to cook.
- The temperature was set too low. Increase temperature and continue to cook.

Food cooked unevenly.

- Too much food on Removable Crisping Insert. Shake food halfway through cooking time.

Fresh vegetables are not crisp enough.

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

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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 household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating

- Interior of the Air Fryer can be wiped with a damp cloth and dried.

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 Pan or splattered onto heating coils. Only use small amounts of oil in air fryers.

Meat or poultry isn't cooked enough.

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

- Increase temperature or increase cooking time.

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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service 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 éviter le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'ensemble d'élément de chauffage dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher 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 électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
- Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton on/off (⏻/marche/arrêt) puis retirer la fiche du cordon de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
- 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 télécommande distinct.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récuser en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
- Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne couvrez aucune partie du four avec une feuille métallique. Cela entraînera une surchauffe du four.
-  **ATTENTION! SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces accessible peut être élevée au cours du fonctionnement de l'appareil et après.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est destiné uniquement à la préparation, la cuisson et le service des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour utiliser avec tout matériel ou produit non alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque

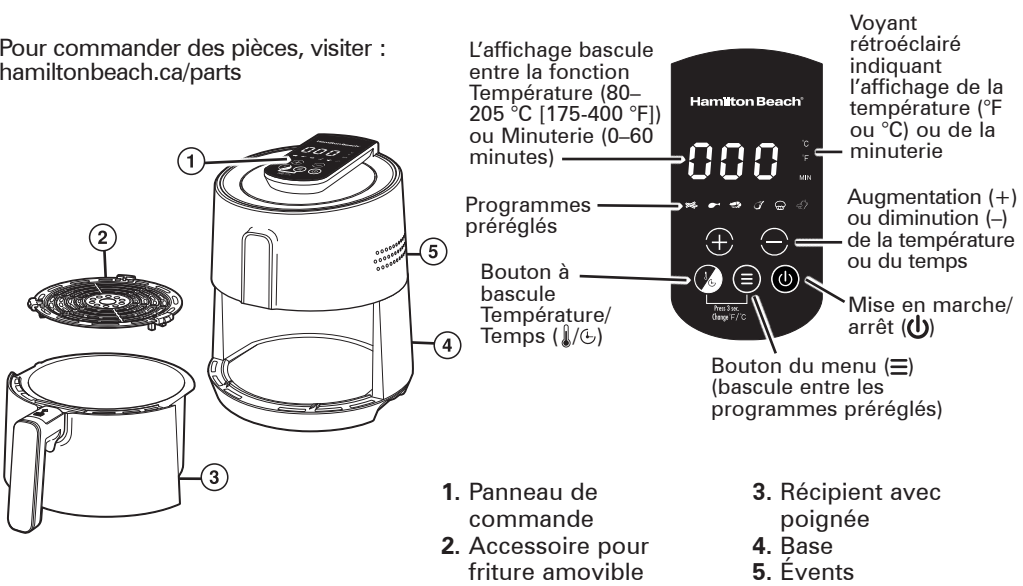
d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrearez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant

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 installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les

caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts



Utilisation

Avant la première utilisation : Laver le récipient et l'accessoire pour friture amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

- Placer la friteuse à air dans un emplacement où les bouches d'air ne seront pas bloquées. Brancher l'appareil dans une prise électrique. Le voyant de mise en marche/arrêt (⏻) va s'allumer en bleu.
- Tenir la poignée du récipient et tirer tout droit pour sortir le récipient de la base.
- Pour ajouter l'accessoire pour friture, insérer votre doigt dans le trou du centre et utiliser l'autre main pour pousser tout droit vers le bas jusqu'à ce qu'il soit à plat dans le fond du récipient. Pour retirer l'accessoire pour friture, insérer votre doigt dans le trou du centre et tirer tout droit vers le haut.
- REMARQUE :** Ne jamais faire de cuisson directement dans le récipient. Veuillez vous assurer que l'accessoire pour friture est dans le récipient avant de commencer la cuisson.
- Disposer les aliments dans l'accessoire pour friture. Veuillez consulter les conseils pour la friture à air ci-dessous.
- Insérer le récipient avec l'accessoire pour friture dans la base.
- 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.
- Tenir la poignée du récipient, tirer tout droit pour sortir de la base et secouer. Si la recette précise qu'il faut remuer ou retourner les aliments, déposer la casserole sur une surface plate, résistante à la chaleur. Utiliser seulement des ustensiles résistants à la chaleur (205 °C [400 °F]) afin de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif des surfaces.
- Insérer le récipient avec l'accessoire pour friture dans la base. La cuisson démarrera automatiquement s'il reste une durée de cuisson.
- La friteuse à air émettra un signal sonore et s'arrêtera automatiquement lorsque la minuterie atteint 0:00.
- Appuyer sur le bouton mise en marche/arrêt (⏻).
- Tout en tenant la poignée du récipient, tirer doucement tout droit pour sortir de la base. Si nécessaire, déposer les aliments sur un plateau recouvert de serviettes de papier ou déposer le récipient sur une surface plane et résistante à la chaleur. Procéder avec précaution, car l'accessoire pour friture amovible peut sortir avec les aliments.
- Débrancher.

Tableau des programmes

Modes prééglés		Température par défaut	Temps par défaut
Frites/grignotines congelées		204 °C (400 °F)	20 minutes
Volaille		204 °C (400 °F)	16 minutes
Fruits de mer/poissons		190 °C (375 °F)	12 minutes
Bœuf/porc/agneau		190 °C (375 °F)	14 minutes
Légumes		204 °C (400 °F)	10 minutes
Produits de boulangerie et pâtisseries		177 °C (350 °F)	8 minutes

Conseils pour la friture à air

- La friture à air permet de dorer et de rendre les aliments croustillants en faisant circuler un puissant jet d'air chaud autour des aliments. Il n'est pas nécessaire d'ajouter d'huile, ou d'en ajouter que très peu, pour préparer les aliments.
- Certains aliments doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson. Les durées de cuisson sont des suggestions. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.
- L'élément chauffant de la friteuse à air est situé dans la partie supérieure. La plupart des aliments doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, disposer les aliments en une seule couche uniforme dans la friteuse à air.
 - Les aliments plus délicats, comme le poisson et les aliments panés à la main, doivent être cuits en les disposant en une seule couche uniforme.
 - Les aliments plus solides, comme les frites, les pépites de poulet et les filets de poulet congelés, peuvent être chevauchés dans friteuse à air, mais ils devront être retournés et alternés durant la cuisson.
- Éviter de trop remplir la friteuse à air pour permettre une circulation d'air autour des aliments afin d'obtenir une texture plus croustillante. Ne pas remplir à plus de la moitié constitue une bonne règle.
- Lors de la cuisson d'aliments plus lourds, comme un poulet entier, retirer les aliments du récipient en les soulevant à l'aide de fourchettes ou de pincettes en métal.
- Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage. Ajouter plus de temps au besoin pour obtenir le degré de cuisson ou de texture croustillante souhaité.
- Couper des morceaux de taille uniforme pour obtenir une cuisson homogène.
- Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson avant la cuisson permet d'obtenir une texture plus croustillante et de mieux griller les aliments comme les légumes frais.
- La chapelure permet de rendre les panures frites à l'air. Éviter les sauces ou les pâtes à frire.
- Ne pas chemiser l'accessoire pour friture amovible, car cela bloquerait le flux d'air vers les aliments.
- Les légumes ont besoin d'un peu d'huile pour griller ou une panure pour être croustillants. Pour griller les légumes frais un peu plus, ajouter de l'huile, augmenter la température et réduire la durée de cuisson. Pour ajouter une panure croustillante, tremper les légumes dans de l'œuf battu, recouvrir de chapelure et cuire jusqu'à obtention d'une texture croustillante.

Guide de cuisson				
Aliment	Quantité	Réglages programmés	Température	Temps
Frites/grignotines congelées				
Frites régulières congelées	680 g (24 oz.)/8 portions		205 °C (400 °F)	18–20 minutes
Frites de pommes de terre fraîches	680 g (24 oz.)2 grosses pommes de terre		205 °C (400 °F)	18–20 minutes
Volaille				
Croquettes de poulet	737 g (26 oz.)/8 portions		205 °C (400 °F)	13–15 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	454 g (16 oz.)/5 morceaux		205 °C (400 °F)	12–15 minutes
Filets de poitrine de poulet panés, congelés	964 g (34 oz.)/14 morceaux		205 °C (400 °F)	20–22 minutes
Ailes de poulet entières, fraîches	5 ailes		205 °C (400 °F)	22–24 minutes
Poulet entier	1588 g (3 1/2 lbs)		175 °C (350 °F)	58–60 minutes
Fruits de mer/poissons				
Saumon	454 g (16 oz.)/1 filet		175 °C (350 °F)	16–18 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	283 g (10 oz.)/3 portions		190 °C (375 °F)	10–12 minutes
Bœuf/porc/agneau				
Hamburger (1,9 cm [3/4 po] épais)	3 hamburger/170 g (6 oz.) chaque		190 °C (375 °F)	18–20 minutes
Bitêcke de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	624 g (22 oz.)/1 bitêcke		205 °C (400 °F)	18–20 minutes
Légumes				
Asperges	454 g (16 oz.)		205 °C (400 °F)	10–12 minutes
Choux de Bruxelles, en moitiés	454 g (16 oz.)		205 °C (400 °F)	13–15 minutes
Chou-fleur (en fleurons)	454 g (16 oz.)		205 °C (400 °F)	11–13 minutes
Produits de boulangerie et pâtisseries				
Petits pains au babeurre	6 petits pains		175 °C (350 °F)	10–12 minutes
Gâteau 15 cm (6 po) avec tôle de cuisson incluse	1 gâteau		175 °C (350 °F)	20–22 minutes

REMARQUE : Consulter les durées et les températures de cuisson suggérées par le fabricant pour ces aliments et d'autres aliments. En général, ce sont des suggestions et vos aliments pourraient nécessiter un ajustement de la durée ou de la température pour atteindre le degré de cuisson ou de texture croustillante souhaité.

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 149 °C (300 °F).
- 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 les aliments dans le récipient avec l'accessoire pour friture amovible. Appuyer sur le bouton d'alimentation marche/arrêt (**⏻**) pour démarrer la cuisson. Lorsque la durée est terminée, la friteuse à air émettra un signal sonore 6 fois et arrêtera la cuisson automatiquement. Le bouton d'alimentation marche/arrêt (**⏻**) restera allumé en bleu jusqu'à ce que la friteuse à air soit débranchée.

Entretien et nettoyage

- Débrancher. Laisser refroidir complètement.
- Laver le récipient et l'accessoire pour friture amovible à la main 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 » pour régler la minuterie.

L'aliment n'est pas cuit.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans l'accessoire pour friture amovible. Augmenter le 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.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans l'accessoire pour friture 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’œuvre 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d’un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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

garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d’autres droits qui varient selon l’endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s’appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

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 evitar de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora de aire en agua o 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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
- 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 durante y después de la operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Este aparato está destinado únicamente a la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este equipo no está destinado para usarse con ningún material o producto no alimenticio.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:

Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona 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 entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma. El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien

se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características



Cómo usar

Antes del primer uso: Lave el recipiente y la bandeja freidora extraíble en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.

- Coloque la freidora de aire en una ubicación donde las rejillas de ventilación no tengan obstrucción. Enchufe en el tomacorriente. El botón encendido/apagado (**⏻**) se iluminarán de color azul.
- Sostenga el asa del recipiente y tire hacia afuera para retirar el recipiente de la base.
- Para agregar la bandeja freidora, coloque el dedo en el orificio central y use la otra mano para empujar hacia abajo hasta que esté al nivel del fondo del recipiente. Para

quitar la bandeja freidora, coloque el dedo en el orificio central y tire hacia arriba.

NOTA: Nunca cocine directamente en el recipiente; asegúrese siempre de que se agregue la bandeja freidora al recipiente antes de cocinar.

- Coloque los alimentos dentro de la bandeja freidora. Consulte los consejos para freír con aire a continuación.

- Deslice el recipiente con la bandeja freidora, de nuevo en la base.
- 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.
 - La temperatura de cocción predeterminada y el tiempo pueden cambiarse en cualquier momento presionando el botón de temperatura/ tiempo, y luego presionando los botones (+) o (–) para ajustar.
- Sujete el asa del recipiente, sáquelo directamente de la base y agítelo. Si la receta requiere revolver o dar la vuelta, coloque el recipiente sobre una superficie plana resistente al calor. Use solo utensilios que sean resistentes al calor

Modos preestablecidos	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado
Papas fritas/bocadillos congelados	400°F (204°C)	20 minutos
Aves	400°F (204°C)	16 minutos
Mariscos/Pescados	375°F (190°C)	12 minutos
Carne de res/Cerdo/Cordero	375°F (190°C)	14 minutos
Vegetales	400°F (204°C)	10 minutos
Productos horneados	350°F (177°C)	8 minutos

Consejos para freír con aire

- Al freír con aire los alimentos quedan crujientes y dorados al hacer circular aire caliente alrededor de los alimentos. Se necesita poco o nada de aceite agregado a los alimentos preparados.
- Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción. Los tiempos de cocción son sugerencias. Cocine los alimentos hasta que estén crujientes y dorados.
- El elemento calefactor de la freidora de aire está en la parte superior. La mayoría de los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la freidora de aire.
 - Los alimentos delicados como el pescado y los productos empanizados a mano deben cocinarse en una sola capa uniforme.
 - Los alimentos más resistentes, como las papas fritas congeladas, los nuggets de pollo y los filetes de pollo, se pueden apilar en la freidora de aire, pero deberán voltearse y girarse durante la cocción.
- Evite sobrelleñar la freidora de aire para que el aire fluya alrededor de los alimentos para

mejorar la textura crujiente. No más de la mitad del volumen es una buena guía.

- Cuando cocine alimentos pesados como un pollo entero, saque los alimentos del recipiente con tenedores o pinzas de metal.
- Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete. Agregue más tiempo si es necesario para que quede crujiente/cocido.
- Corte piezas de tamaño uniforme para obtener resultados de cocción uniformes.
- Una pizca ligera de aceite de cocina antes de cocinar ayuda a dorar y dejar crujientes los alimentos como verduras frescas.
- Las migas de pan hacen que el recubrimiento de los alimentos freídos sin aceite sean más crujientes. Evitar las salsas o los rebozados.
- No forre la bandeja freidora extraíble; eso obstruye el flujo de aire.
- Las verduras necesitan un poco de aceite para dorarse o una capa de migas para quedar crujientes. Para dorar más las verduras frescas, agregue aceite, aumente la temperatura y acorte el tiempo de cocción. Para agregar una capa crujiente, sumerja en huevo batido, cubra con pan rallado y cocine hasta que esté crujiente.

Alimento	Cantidad	Configuraciones programadas	Temperatura	Tiempo
Papas fritas/bocadillos congelados				
Papas fritas congeladas	24 oz. (680 g)/8 porciones		400°F (205°C)	18–20 minutos
Papas fritas frescas	24 oz. (680 g) 2 papas grandes		400°F (205°C)	18–20 minutos
Aves				
Nuggets de pollo congelados	26 oz. (737 g)/8 porciones		400°F (205°C)	13–15 minutos
Frituras de pollo frescas	16 oz. (454 g)/5 piezas		400°F (205°C)	12–15 minutos
Frituras de pollo empanadas congeladas	34 oz. (964 g)/14 piezas		400°F (205°C)	20–22 minutos
Alas de pollo frescas enteras	5 alas		400°F (205°C)	22–24 minutos
Pollo entero	3 1/2 lbs (1588 g)		350°F (175°C)	58–60 minutos
Mariscos/Pescados				
Salmón	16 oz. (454 g)/1 filete		350°F (175°C)	16–18 minutos
Palitos de pescado congelados	10 oz. (283 g)/3 porciones		375°F (190°C)	10–12 minutos
Carne de res/Cerdo/Cordero				
Hamburguesa (grosor de 3/4" [1.9 cm])	3 hamburguesas/6 oz. (170 g) cada una		375°F (190°C)	18–20 minutos
Bistec Ribeye (1" [2.5 cm] de espesor)	22 oz. (624 g)/1 filete		400°F (205°C)	18–20 minutos
Vegetales				
Tallos de espárragos	16 oz. (454 g)		400°F (205°C)	10–12 minutos
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad	16 oz. (454 g)		400°F (205°C)	13–15 minutos
Ciliflor en trozos	16 oz. (454 g)		400°F (205°C)	11–13 minutos
Productos horneados				
Galletas refrigeradas	6 galletas		350°F (175°C)	10–12 minutos
Pastel de 6" (15 cm) con bandeja para hornear incluida en el paquete	1 pastel		350°F (175°C)	20–22 minutos

NOTA: Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para estos y otros alimentos. Estas son sugerencias generales, y es posible que sea necesario ajustar el tiempo o la temperatura de sus alimentos para lograr su grado de dorado/textura crujiente preferido.

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 al recipiente con la bandeja freidora extraíble. Presione el botón encendido/apagado (**⏻**) para iniciar la cocción. Cuando termine el tiempo, la freidora de aire emitirá un pitido 6 veces y dejará de cocinar automáticamente. El botón encendido/apagado (**⏻**) permanecerá iluminado en azul hasta que se desenchufe la freidora de aire.

Cuidado y limpieza

- Desenchufe. Permita que se enfríe completamente.
- Lave a mano el recipiente y la bandeja freidora en agua caliente con jabón; enjuague y seque.

- Limpie la base con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores ni esponjas abrasivos; esto dañará el exterior de la freidora de aire.

Resolviendo 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” para configurar el temporizador.

Los alimentos no están cocidos.

- Demasiada comida en la bandeja freidora. 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 despereja.

- Demasiada comida en la bandeja freidora. 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.

Las papas fritas frescas no están crujientes.

- Añada una pequeña cantidad de aceite vegetal, suficiente para cubrir las papas ligeramente.

- Las piezas son muy grandes. Corte las papas más chicas o más finas en la próxima tanda.

Sale humo de la freidora de aire.

- Goteó una cantidad excesiva de aceite en la olla o se salpicó aceite sobre las serpentinass de calentamiento. Sólo use pequeñas cantidades de aceite en la freidora de aire.

La carne de res o de ave no se ha cocido lo suficiente.

- Demasiada comida en la bandeja freidora. La carne de res y de pollo debe cocinarse en una capa única para lograr una cocción pareja. Consulte el sitio Web de USDA para averiguar las temperaturas correctas de cocción de los alimentos.

- Aumente la temperatura o aumente el tiempo de cocción.

Hamilton Beach

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
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 al: Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• 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; proporcionando 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 deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• 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 o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial). b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. 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. 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.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• 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.		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__		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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com
MES__		
AÑO__		

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000 Tel: 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara Guadaluajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480	

Modelos:	Tipo:	Características
----------	-------	-----------------