

proctor silex

Air Fryer Friteuse à air chaud Freidora de aire

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

Questions: 1.800.851.8900
Recipes, tips, product information and registration: proctorsilex.com

Questions : 1.800.267.2826
Recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : proctorsilex.ca

Preguntas: 800 71 16 100
Recetas, consejos, información del producto y registro: proctorsilex.com.mx

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

ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE

Visit register.proctorsilex.com



Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible solo 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.proctorsilex.ca

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB

Visite register.proctorsilex.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, turn timer dial to 0 and temperature dial to MIN; 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.
-  **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.

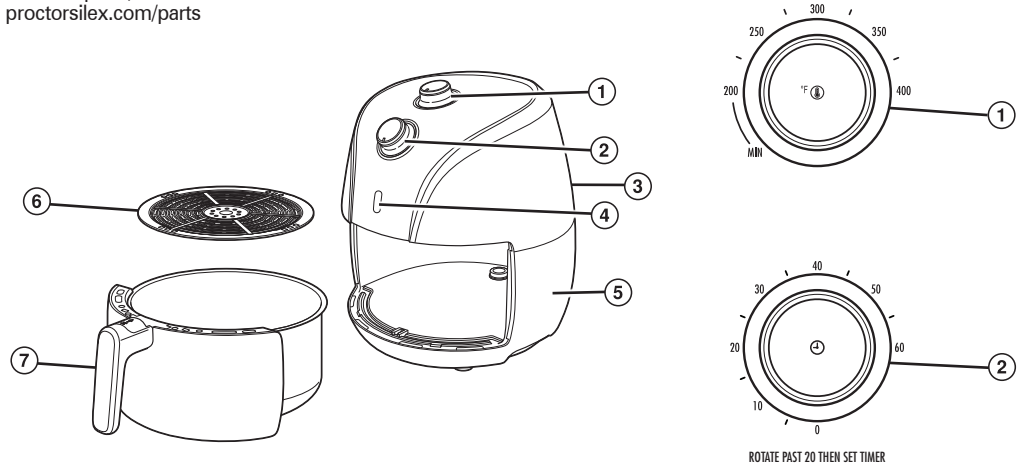
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the

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: proctorsilex.com/parts



- Temperature Dial
- Timer Dial
- Air Vents (on back)
- Power/Heating Indicator Light

- Base
- Removable Crisping Insert
- Pan with Handle

How to Use

⚠ CAUTION Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation. Hot air and steam exit from the air vents on the back of the unit during cooking.

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

- Place the Air Fryer in a location where Air Vents on back of unit are not blocked. Plug into outlet.
- Hold Pan Handle and pull straight out to remove Pan with Crisping Insert from Base.
- To add Removable Crisping Insert, place one finger in center hole and use other hand to push straight down until level with bottom of Pan. To remove Crisping Insert, place one finger in center hole and pull straight up.
- Before adding food to Pan, make sure Removable Crisping Insert is level on bottom of Pan.
 - Lightly misting fresh food with oil will produce crispier results.
 - Do not fill Pan more than 1/2 full.
- Slide Pan back into Base.
- Turn Temperature Dial to select desired temperature. See Cooking Guide or recipe for recommended temperatures.
- Turn Timer Dial past 20 and then to desired cooking time. POWER light will stay on during cooking. Green

HEATING light will stay on until desired temperature has been reached, then cycle on and off during cooking. See Cooking Guide or recipe for suggested cooking times.

- Hold Handle of Pan with Removable Crisping Insert, pull straight out from Base, and shake. If recipe calls for stirring or turning over, place Pan on a flat, heatproof surface and use only utensils which are high-heat resistant (400°F [205°C]) and prevent scratching of nonstick surfaces.
- Slide Pan with Removable Crisping Insert back into Base and cooking will automatically start if cooking time is remaining.
- Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness.
- To remove Pan with hot food, hold Handle and pull straight out from Base. Place Pan on a flat, heatproof surface.
- Carefully empty food to a serving bowl or platter.
- Unplug.

Cooking Guide

NOTE: Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown. Foods that can't be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown.

Food	Amount	Temperature	Time
Frozen Fries & Snacks			
Frozen regular French Fries	1 package (32 ounces)	400°F (205°C)	22–24 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 ounces)	400°F (205°C)	10–12 minutes
Frozen breaded chicken tenders	9 to 10 pieces	400°F (205°C)	12–14 minutes
Frozen mozzarella sticks	15 to 20 sticks (16 ounces)	375°F (190°C)	8–10 minutes
Frozen tater tots	1/2 package (16 ounces)	400°F (205°C)	8–10 minutes
Onion rings	1/2 package (10 ounces)	375°F (190°C)	8–10 minutes
Pizza rolls	1/2 package (12 ounces)	375°F (190°C)	8–10 minutes
Vegetables			
Cauliflower	1 small head, cut in florets	400°F (205°C)	18–20 minutes
Fresh potato wedges	8 pieces (1 large potato)	400°F (205°C)	22–24 minutes
Green beans	1 package (12 ounces)	375°F (190°C)	14–16 minutes
Asparagus spears	1 pound (16 ounces)	375°F (190°C)	10–12 minutes
Brussel sprouts, halved	1 pound (16 ounces)	375°F (190°C)	13–15 minutes
Meat & Poultry			
Fresh whole chicken wings	6 wings	400°F (205°C)	30–32 minutes
Fresh chicken tenders	1/2 pound (8 ounces)	400°F (205°C)	8–10 minutes
Whole chicken	5 pounds (80 ounces)	350°F (175°C)	1 hour (turn after 30 minutes)
Hamburger (3/4" [1.9 cm] thick) 80% lean, 20% fat	4 hamburgers (4 ounces each)	375°F (190°C)	15–18 minutes
Ribeye steak (1" [2.5 cm] thick)	1 steak (20 ounces)	400°F (205°C)	20–25 minutes
Fish & Seafood			
Fresh fish fillets	4 fillets (6 oz. [170 g] each)	375°F (190°C)	14–16 minutes
Frozen fish sticks	15 to 20 fish sticks	375°F (190°C)	12–14 minutes
Peeled and breaded fresh shrimp	16 shrimp (1 pound [16 ounces])	350°F (175°C)	10–12 minutes
Bakery & Desserts			
Refrigerated biscuits	5 to 6 biscuits	350°F (175°C)	8–10 minutes

NOTE: Review manufacturer-suggested cook times for these and other foods.

Care and Cleaning

- Unplug. Allow to cool completely.
- Place fingers in finger holes on Removable Crisping Insert. Pull Removable Crisping Insert up to remove.
- Hand wash Pan and Removable Crisping Insert in hot, soapy water; rinse and dry.
- Wipe outside of Air Fryer with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sponges; this will damage exterior of Air Fryer.
- Interior of Air Fryer can be wiped with a damp cloth and dried when cool.

Troubleshooting

Air Fryer doesn't work.

- The appliance isn't plugged in. Plug into outlet.
- The Timer has not been set. Follow "How to Use" to set Timer.

Food isn't cooked.

- Too much food in Pan. 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 in Pan. Shake food halfway through cooking time or more frequently if needed.

Fresh vegetables are not crisp enough.

- Cooking time was too short. Increase cooking time and continue to cook.
- 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 Pan. Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to the USDA website for proper cooking doneness temperatures.

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 three (3) years from the date of original purchase. 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 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 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 write Hamilton Beach Brands, Inc. 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit proctorsilex.com/customer-service in the U.S. or proctorsilex.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 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 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 par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures, 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.
- Ne pas utiliser l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour vous déconnecter, réglez le cadran de minuterie sur 0 et le cadran de température sur MIN, puis retirez 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.
- 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.
-  **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 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 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 contrecarez 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.

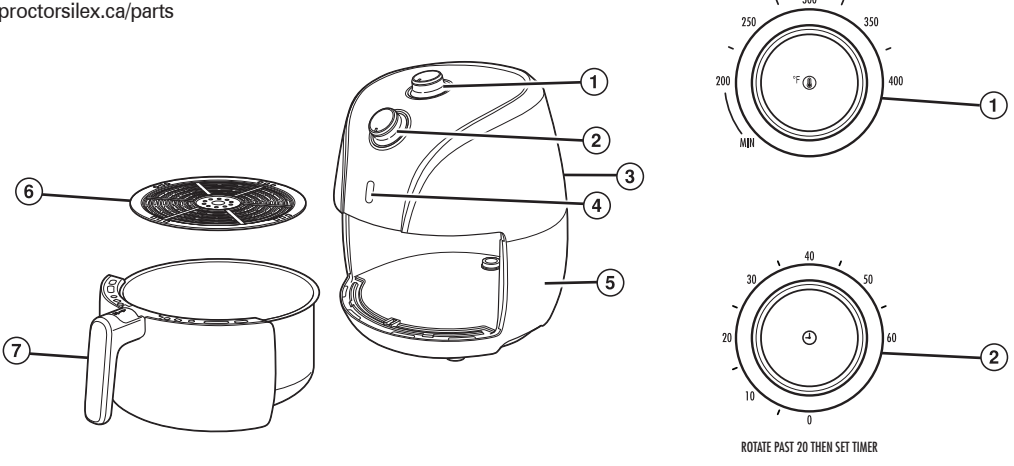
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire

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 trébuché 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 : proctorsilex.ca/parts



- Cadran de température
- Cadran de minuterie
- Bouches d'aération (à l'arrière)
- Voyant d'alimentation/de chauffage

- Base
- Accessoire pour friture amovible
- Récipient avec poignée

Utilisation

⚠ ATTENTION Surface chaude. La température des surfaces accessible peut être élevée au cours du fonctionnement de l'appareil et après. De l'air chaud et de la vapeur s'échappent par les bouches d'air à l'arrière de l'appareil lors de la cuisson.

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'aération à l'arrière de l'appareil ne seront pas bloquées. Brancher dans la prise de courant.
- Tenir la poignée du récipient et tirer tout droit pour sortir le récipient avec l'accessoire pour friture de la base.
- Pour ajouter l'accessoire pour friture, insérer un 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, insérer un doigt dans le trou du centre et tirer tout droit vers le haut.
- Avant d'ajouter des aliments dans le récipient de cuisson, veuillez vous assurer que l'accessoire pour friture est bien à plat dans le fond du récipient.
 - Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile donnera des résultats plus croustillants.
 - Ne pas remplir le récipient à plus de la moitié de sa capacité totale.
- Glisser le récipient dans la base.
- Tourner le cadran de température afin de sélectionner la température souhaitée. Voir le tableau ou une recette pour consulter le guide de températures.
- Tourner le cadran de minuterie au-delà de 20 et ensuite à la durée de cuisson souhaitée. Le voyant POWER (alimentation) restera allumé durant la cuisson. Le voyant vert HEATING (chauffage) restera allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, s'éteindra et s'allumera alternativement durant la cuisson. Voir le tableau ou une recette pour consulter le guide de durées de cuisson.
- Tenir la poignée du récipient avec l'accessoire pour friture, tirer tout droit pour sortir de la base, et secouer. Si la recette précise qu'il faut remuer ou retourner les aliments, déposer le récipient sur une surface plate et résistante à la chaleur, et 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 muni de l'accessoire pour friture dans la base et la cuisson démarrera automatiquement s'il reste une durée de cuisson.
- La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée sera atteinte. Vérifier la cuisson.
- Pour retirer le récipient contenant des aliments, tenir la poignée et tirer tout droit pour sortir de la base. Déposer sur une surface plate et résistante à la chaleur.
- Verser délicatement les aliments dans un plat ou un bol de service.
- Débrancher.

Tableau de cuisson

REMARQUE : Certains aliments doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson. Les durées de cuisson sont des suggestions. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Il sera peut-être nécessaire de couvrir légèrement les aliments qui ne peuvent pas être retournés avec du papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop.

Aliment	Quantité	Température	Temps
Frites et grignotines congelées			
Frites congelées de coupe régulière	1 paquet (32 onces)	205 °C (400 °F)	22–24 minutes
Pépites de poulet congelées	1/2 paquet (16 onces)	205 °C (400 °F)	10–12 minutes
Filets de poulet panés congelés	9 à 10 pièces	205 °C (400 °F)	12–14 minutes
Bâtonnets de mozzarella congelés (16 onces)	15 à 20 bâtonnets	190 °C (375 °F)	8–10 minutes
Pommes de terre rissolées congelées	1/2 paquet (16 onces)	205 °C (400 °F)	8–10 minutes
Rondelles d'oignon	1/2 paquet (10 onces)	190 °C (375 °F)	8–10 minutes
Rouleaux de pizza	1/2 paquet (12 onces)	190 °C (375 °F)	8–10 minutes
Légumes			
Chou-fleur	1 petite tête, coupée en fleurons	205 °C (400 °F)	18–20 minutes
Quartiers de pommes de terre fraîches	8 pièces (1 grosse pomme de terre)	205 °C (400 °F)	22–24 minutes
Haricots verts	1 paquet (12 onces)	190 °C (375 °F)	14–16 minutes

Asperges	1 pomme de terre (1 portion)	190 °C (375 °F)	10–12 minutes
Choux de Bruxelles, en moitiés	1 livre (16 onces)	190 °C (375 °F)	13–15 minutes
Viandes et volailles			
Ailes de poulet fraîches	6 ailes	205 °C (400 °F)	30–32 minutes
Filets de poitrines de poulet frais	1/2 livre (8 onces)	205 °C (400 °F)	8–10 minutes
Poulet entier	5 livres (80 onces)	175 °C (350 °F)	1 heure (tourner après 30 minutes)
Galette de viande (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	4 hamburgers (4 onces chacun)	190 °C (375 °F)	15–18 minutes
Bifteck de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	1 bifteck (20 onces)	205 °C (400 °F)	20–25 minutes
Poissons et fruits de mer			
Filets de poisson fraîches	4 filets (6 oz. [170 g] chacun)	190 °C (375 °F)	14–16 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	15 à 20 bâtons	190 °C (375 °F)	12–14 minutes
Crevettes fraîches décortiquées et panées	16 crevettes (1 livre [16 onces])	175 °C (350 °F)	10–12 minutes
Boulangerie et desserts			
Petits pains au babeurre	5 à 6 petit pains	175 °C (350 °F)	8–10 minutes

REMARQUE : Consulter les durées de cuisson suggérées par le fabricant pour ces aliments et autres.

Entretien et nettoyage

- Débrancher. La laisser refroidir complètement.
- Insérer vos doigts dans les trous prévus dans l'accessoire pour friture amovible. Soulever l'accessoire pour friture amovible vers le haut pour le retirer.
- Laver le récipient et l'accessoire pour friture 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. Brancher dans la prise de courant.
- 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 le récipient. 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 le récipient. Secouer les aliments à mi-cuisson ou plus fréquemment si nécessaire.

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.

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.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le récipient. 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. cooking doneness temperatures.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 trois (3) ans 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 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 si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur

l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la 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 proctorsilex.com/customer-service aux États-Unis ou proctorsilex.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 aparatos 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 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 el cuadrante del temporizador a 0 y el cuadrante de temperatura a MIN; 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 haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- PRECAUCIÓN! SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante y después del funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

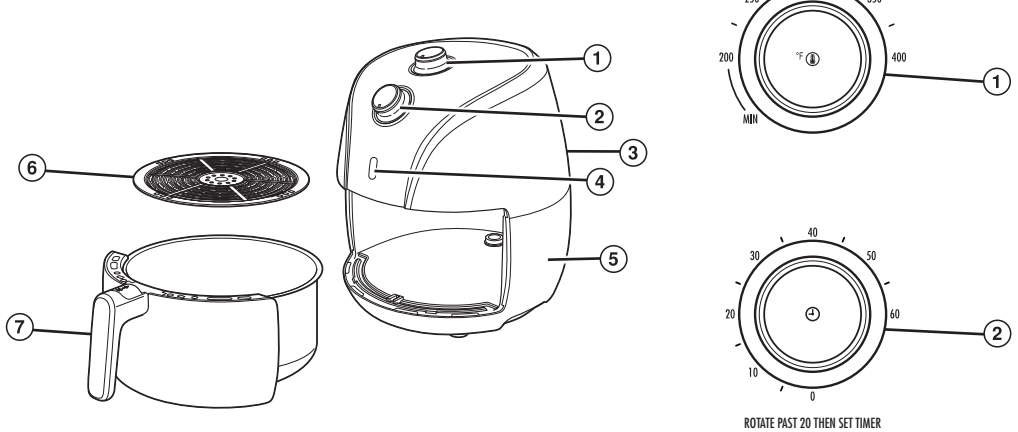
****ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aun 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 cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe 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

Para ordenar piezas, visite: proctorsilex.com/parts



- Cuadrante de temperatura
- Cuadrante del temporizador
- Rejillas de ventilación (en la parte posterior)
- Luz indicadora de encendido/calentamiento
- Base
- Bandeja freidora extraíble
- Cesta con manija

Cómo usar

****PRECAUCIÓN** Superficie caliente.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante y después del funcionamiento. Durante la cocción, las rejillas de ventilación situadas en la parte posterior de la unidad emiten aire caliente y vapor.

Antes del primer uso: Lave la cesta y la bandeja freidora extraíble con agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

- Coloque la freidora de aire en una ubicación donde las rejillas de ventilación no tengan obstrucción. Enchufe en el tomacorriente.
- Sostenga la manija de la cesta y tire hacia afuera para removerla con la bandeja freidora extraíble de la base.
- Para agregar la bandeja freidora extraíble, inserte un dedo en el orificio central y use la otra mano para empujar hacia abajo hasta que quede plana en el fondo de la cesta. Para remover la bandeja, inserte el dedo en el orificio central y tire hacia arriba.

- Antes de añadir alimentos a la cesta de cocción, asegúrese de que la bandeja freidora extraíble esté plana en el fondo de la cesta de cocción.
 - Rociar ligeramente los alimentos frescos con aceite producirá resultados más crujientes.
 - No llene la cesta más de la 1/2 de su capacidad.
- Inserte la cesta a la base.
- Gire el cuadrante del temporizador de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. Consulte en la tabla o receta una guía de temperatura.
- Gire el temporizador más allá de las 20 y luego al tiempo de cocción deseado. La luz de POWER (encendido) permanecerá encendida durante la cocción. La luz verde de HEATING (calentamiento) permanecerá encendida hasta que alcance la temperatura deseada, luego se encenderá y apagará durante la cocción. Consulte la tabla o receta una guía de tiempo de cocción.
- Sujete la manija de la cesta con la bandeja freidora extraíble, sáquela directamente de la base y agítela. Si la receta requiere agitar o voltear, coloque la cesta en una superficie plana y resistente al calor y use solo utensilios que sean resistentes a temperaturas muy altas (400°F [205°C]) y eviten rayar las superficies antiadherentes.
- Deslice la cesta con la bandeja freidora extraíble en la base y la cocción comenzará automáticamente si aun queda tiempo de cocción.
- El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Revise la comida para ver si está lista.
- Para retirar la cesta con alimentos calientes, sostenga la manija y tire hacia afuera de la base. Coloque la cesta en una superficie plana y nivelada.
- Vacíe con cuidado los alimentos en un tazón para servir o platón.
- Desenchufe.

Tabla de cocción

NOTA: Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a medias durante la cocción. Los tiempos de cocción son sugerencias. Cocine los alimentos hasta que estén crujientes y dorados. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Papas fritas y bocadillos congelados			
Papas fritas normales congeladas	1 paquete (32 onzas)	400°F (205°C)	22–24 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 paquete (16 onzas)	400°F (205°C)	10–12 minutos
Tiras de pollo empanizadas congeladas	9 a 10 piezas	400°F (205°C)	12–14 minutos
Palitos de queso mozzarella congelados	15 a 20 palitos (16 onzas)	375°F (190°C)	8–10 minutos
Bolitas de papa congeladas	1/2 paquete (16 onzas)	400°F (205°C)	8–10 minutos
Anillos de cebolla	1/2 paquete (10 onzas)	375°F (190°C)	8–10 minutos
Rollitos de pizza	1/2 paquete (12 onzas)	375°F (190°C)	8–10 minutos
Vegetales			
Coliflor	1 cabeza pequeña, cortada en floretes	400°F (205°C)	18–20 minutos
Cuñas de papa frescas	8 piezas (1 papa grande)	400°F (205°C)	22–24 minutos
Ejotes	1 paquete (12 onzas)	375°F (190°C)	14–16 minutos
Tallos de espárragos	1 libra (16 onzas)	375°F (190°C)	10–12 minutos
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad	1 libra (16 onzas)	375°F (190°C)	13–15 minutos
Carne y aves			
Alas de pollo enteras frescas	6 anas	400°F (205°C)	30–32 minutos
Tiras de pollo frescas	1/2 libra (8 onzas)	400°F (205°C)	8–10 minutos
Pollo entero	5 libra (80 onzas)	350°F (175°C)	1 hora (girar después de 30 minutos)
Hamburguesa (3/4 pulg. [1.9 cm] de grosor) 80% magra, 20% grasa	4 hamburguesas (4 onzas cada una)	375°F (190°C)	15–18 minutos
Bistec Ribeye (1 pulg. [2.5 cm] de espesor)	1 bistec (20 onzas)	400°F (205°C)	20–25 minutos
Pescados y frutos de mar			
Filetes de pescado frescas	4 filetes (6 oz. [170 g] cada una)	375°F (190°C)	14–16 minutos
Palitos de pescado congelados	15 a 20 pescados palitos	375°F (190°C)	12–14 minutos
Camarón fresco pelado y empanizado	16 camarones (1 libra [16 onzas])	350°F (175°C)	10–12 minutos
Panadería y postres			
Galletas refrigeradas	5 a 6 galletas	350°F (175°C)	8–10 minutos

NOTA: Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para este y otros alimentos.

Cuidado y limpieza

- Desenchufe. Deje enfriar por completo.
- Inserte los dedos en los orificios provistos en la bandeja freidora extraíble. Levante la bandeja freidora extraíble hacia arriba para removerla.
- Lavar a mano la cesta y la bandeja freidora extraíble en agua caliente con jabón; enjuagar y secar.
- 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.

Resolviendo problemas

La freidora de aire no funciona.

- El aparato no está enchufado. Enchufe en el 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 cesta. 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.

- Demasiada comida en la cesta. Agite los alimentos a mitad del tiempo de cocción o más frecuentemente si es necesario.

Sale humo de la freidora de aire.

- Goteó una cantidad excesiva de aceite en la carcerola o se salpicó aceite sobre las serpentinatas 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 cesta. 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.

proctor|silex

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<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 al: Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:</p> <p>GARANTÍA DE 3 AÑOS.</p>		
COBERTURA		
<p>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</p> <p>• 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.</p> <p>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</p>		
LIMITACIONES		
<p>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</p> <p>• 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.</p>		
EXCEPCIONES		
<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>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<p>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</p> <p>• 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>		
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 diríjase a:
MES__		GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com
AÑO__		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 TEL: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Montarrey, N.L., CP 6400 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, GUADALAJARA, JALISCO, C.P. 44660 TEL: 33 3825 3480	

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
35060	AF04	120 V ~ 60 Hz 1700 W
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".		