

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

**For Questions: 1.800.851.8900
For recipes, tips, product
information and registration:
www.hamiltonbeach.com**

**Pour des questions :
1.800.267.2826
Pour des recettes, des conseils,
des renseignements sur le produit
et l'enregistrement :
www.hamiltonbeach.com**

**Para preguntas: 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información
del producto y registro:
www.hamiltonbeach.com.mx
Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.**

Hamilton Beach®




Air Fryer
Friteuse à air
Freidora de aire

English	2
Français	14
Español.....	24

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:

1. Read all instructions.
2. 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.
3. 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.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or air fryer in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
7. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. 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.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Clean air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
16. 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.

Parts and Features

To order parts:

US: 1.800.851.8900

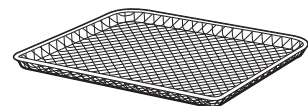
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

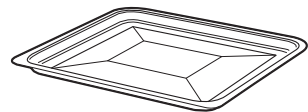
Mexico: 800 71 16 100



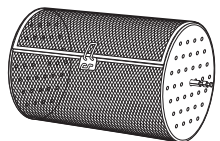
CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



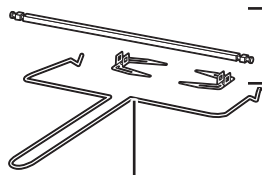
Removable Mesh Tray (3)



Drip/Baking Pan

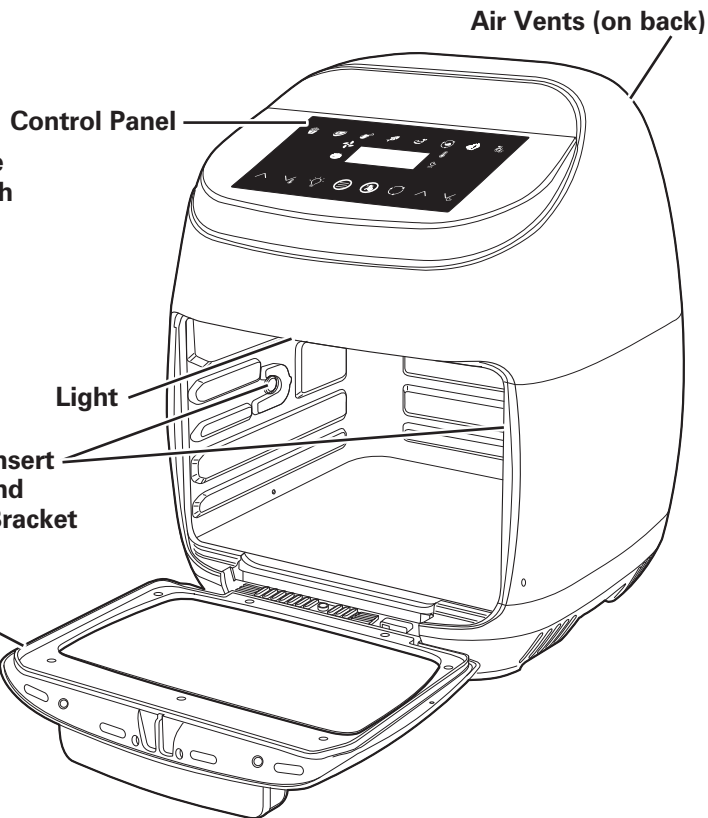


Removable Mesh Basket

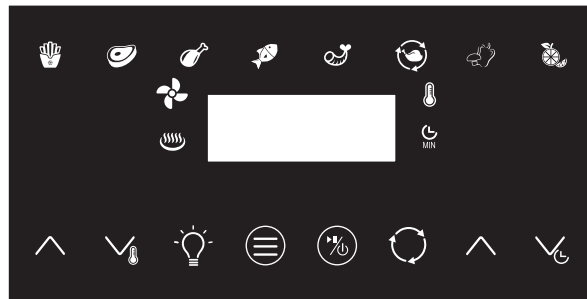


Rotisserie Lift with Hooks

Rotisserie Forks with Skewer



Control Panel



Symbol	Setting	Default Temperature	Default Cook Time
	French Fries	375°F (191°C)	20 minutes
	Meat	350°F (177°C)	20 minutes
	Chicken	375°F (191°C)	30 minutes
	Fish	350°F (177°C)	18 minutes
	Shrimp	325°F (163°C)	12 minutes
	Rotisserie	400°F (204°C)	40 minutes
	Vegetables	350°F (177°C)	18 minutes
	Dehydrating	175°F (79°C)	4 hours

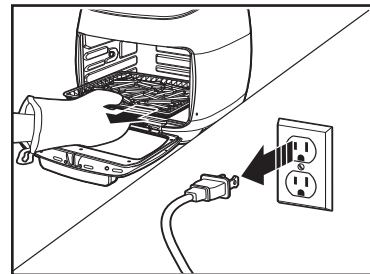
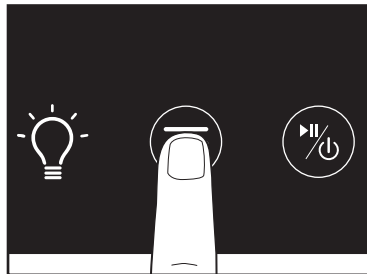
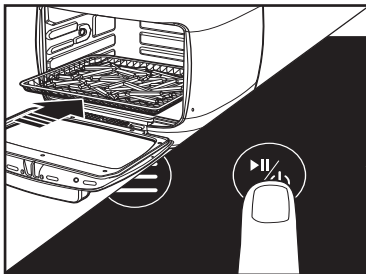
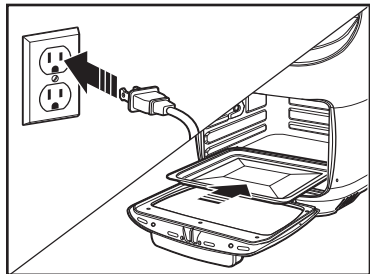
Symbol	Use
	Fan On
	Temperature
	Time
	Heat On
	Temperature Up/Down Arrows
	Light On when Flashing
	Menu
	ON/OFF Button
	Rotisserie On when Flashing
	Time Up/Down Arrows

How to Use

⚠️ CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Before first use: Wash removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

⚠️ CAUTION Burn Hazard. Hot air and steam exit from the rear vents during use. Accessible surfaces may be hot during use.



1. Place the Air Fryer in a location where the air vents on the back of the unit are not blocked. Plug into outlet. Slide Drip/Baking Pan into bottom of Air Fryer. Place food onto Mesh Tray(s). Slide Tray(s) into position.

2. Tap ON/OFF (⏻) to turn Air Fryer on. Tap MENU to select desired mode. Temperature and time can be adjusted at any time by tapping Temperature or Time Up/Down Arrows. Then tap ON/OFF (⏻) to start cooking. See Cooking Guide or recipe for recommended temperatures.

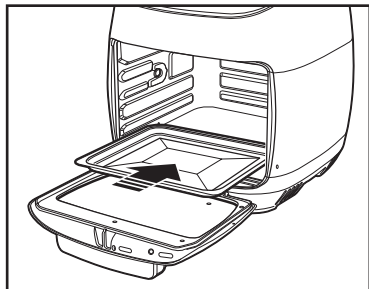
3. Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness.

4. Using oven mitts, carefully remove Tray(s). Place Pan on a flat, heat-proof surface. Unplug.

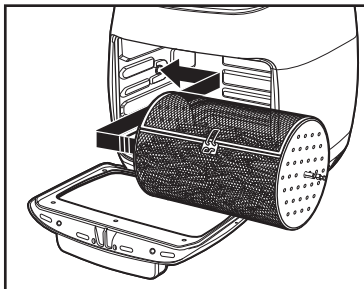
NOTES:

- 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.
- Lightly mist fresh food with oil before air frying to produce crispy results.
- Do not overcrowd.
- Drip/Baking Pan should always be on bottom of Air Fryer to catch drippings and for easy cleanup.

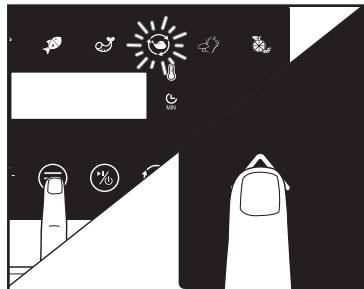
How to Use Mesh Basket



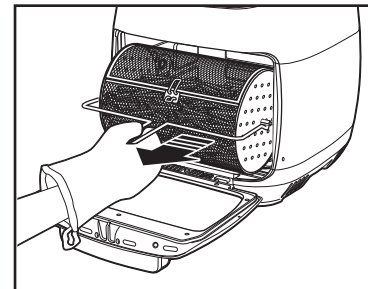
1. Slide Drip/Baking Pan onto bottom of Air Fryer to catch any drippings. Fill Mesh Basket up to 1/2 full with foods, such as frozen French fries, chicken nuggets, and chicken strips. Close door on Basket.



2. Insert end of Basket into Rotisserie Insert on left side of Air Fryer, rotating Skewer to fit, if necessary. Place other end of Basket into slot in Rotisserie Bracket on right side.

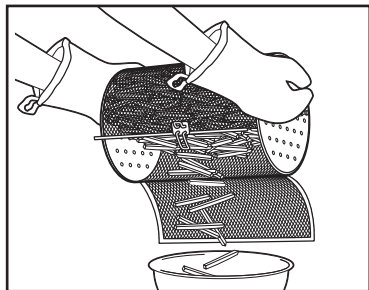


3. Tap MENU several times until ROTISSERIE shows in display. Default temperature is 400°F (204°C) and default time is 40 minutes. Adjust temperature and time by tapping Temperature or Time Up/Down Arrows.



4. Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness. Using oven mitts, carefully place Rotisserie Lift with Hooks under ends of Mesh Basket. Lift and slide Basket to right and lift up and out to remove from Air Fryer. Place Basket on a heat-proof surface.

⚠ CAUTION Burn Hazard.
Avoid contact with interior of Air Fryer.

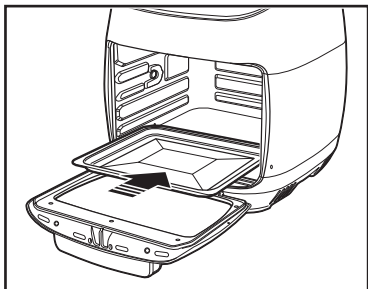


5. Open door to pour cooked food into a serving bowl. Unplug.

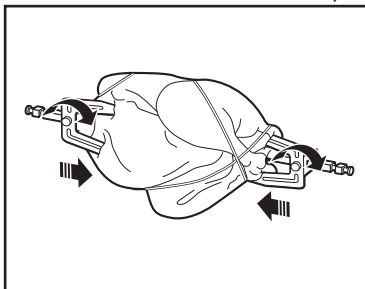
Rotisserie Cooking

⚠ WARNING Fire Hazard.

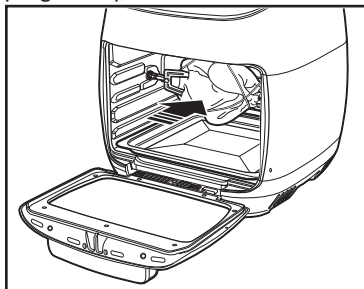
- If contents ignite, do not open air fryer door. Unplug air fryer and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Always unplug air fryer when not in use.



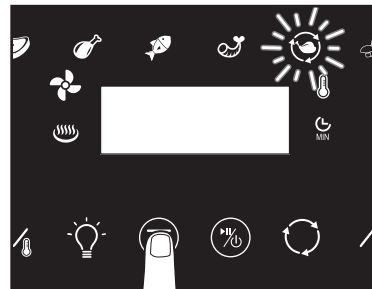
1. Slide Drip/Baking Pan onto bottom of Air Fryer to catch drippings. Truss chicken and tie large pieces of meat tightly with cotton string. Go to <https://everydaygoodthinking.com/2013/09/17/the-ultimate-guide-to-trussing-a-chicken-and-a-rotisserie-chicken-recipe/> for instructions.



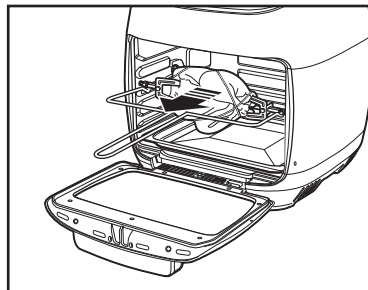
2. Insert Rotisserie Skewer into center of chicken. Place Rotisserie Forks on Skewer with Forks inserted into bottom side of chicken. Center lengthwise on Skewer. Tighten screws on Forks.



3. Manually insert end of Skewer into Rotisserie Insert on left side of Air Fryer, rotating Skewer if necessary to fit. Place other end of Skewer into slot in Rotisserie Bracket on right side.

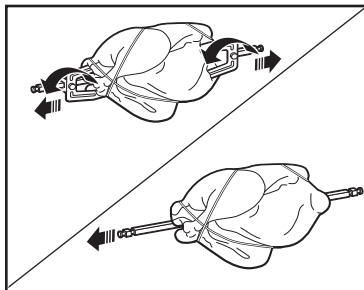


4. Tap MENU several times until ROTISSERIE is in display. Default temperature is 400°F (204°C) and default time is 40 minutes. Adjust time by tapping Time Up/Down Arrows.



5. Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness. To remove cooked meat from Air Fryer, place Rotisserie Lift with Hooks under Skewer. Lift and slide Skewer to right and lift up and out to remove from Air Fryer.

⚠ CAUTION Burn Hazard. Avoid contact with interior of air fryer.



6. Place chicken on a clean surface to cool slightly. Using oven mitts, unscrew Forks from Skewer. Slide meat onto a serving tray or cutting surface. Remove Skewer and ties before carving. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more safe cooking temperature information.

How to Dehydrate

1. Prepare food as desired. Pat dry and place in an even layer on Mesh Tray(s).
2. Plug into outlet. Slide Drip/Baking Pan onto bottom of Air Fryer. Tap ON/OFF (☉) to turn on Air Fryer. Tap MENU (☰) to select Dehydrating (☉) function. Adjust temperature and time following chart below. Tap ON/OFF (☉) to start the Air Fryer.
3. Check dryness of food and rotate Tray(s) occasionally.
4. When food is dry, let cool completely before storing. Tap and hold ON/OFF (☉) to turn off Air Fryer.
5. Unplug.

Dehydrating Tips

Food Preparation

- Choose in-season fruits and vegetables for best flavor. Discard any with bruises or mold.
- Cut foods the same thickness, size, or shape to ensure even drying.

Pretreatment

- Most fruits and vegetables require pretreatment before drying. Blanch vegetables to prevent color loss or to break skins to shorten the drying process. Dip fruits or potatoes in a solution of equal parts of lemon juice and water or use a fruit preservative following package directions.
- Drain and completely pat dry food before dehydrating.
- Marinate meat for jerky in refrigerator or season with jerky seasoning.

Determining Dryness

- Top Tray in Air Fryer will dehydrate faster. Switch Trays occasionally during dehydration. Check all Trays for doneness at the minimum recommended time on chart below.
- All fruits should be able to bend and be slightly soft but not tacky, except for apples and bananas, which should be crisp.
- All vegetables should be crisp and easily broken.
- Jerky is dry when it cracks without breaking when bent.

For more information on dehydrating, food safety, and storage of dehydrated foods, visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) or your local University Cooperative Extension Service office.

Food	Preparation	Temperature	Time
Herbs	Wash, dry thoroughly.	100°F (38°C)	3–5 hours
Vegetables	Blanch for 2 minutes, drain, pat dry.	125°F (52°C)	5–9 hours
Fruits	Dip pieces in a solution of equal parts lemon juice or water. Or, use a fruit preservative following package directions. Drain, pat dry.	135°F (57°C)	6–12 hours
Jerky	Slice thin, marinate, or season with jerky seasoning. Pat dry.	160°F (71°C)	4–8 hours After dehydrating, bake at 275°F (135°C) for 10-12 minutes.

Cooking Guide

NOTES:

- **Cooking times listed below are based on cooking one Tray of food in the middle position.**
- Foods may need to be flipped 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.
- If cooking foods in more than one Tray, cooking times will increase. Rotate Trays to brown and crisp evenly.
- If using Rotisserie or Mesh Basket, follow directions in "Rotisserie Cooking" and "How to Use Mesh Basket" sections. Use Rotisserie Lift with Hooks to remove Rotisserie Skewer or Basket from Air Fryer.

Food	Amount	Setting	Temperature	Time
Frozen Fries and Snacks				
Frozen regular French fries	1/4 package (8 ounces [227 g])	French fries	375°F (191°C)	18–20 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 ounces [454 g])	French fries	375°F (191°C)	10–12 minutes
Frozen breaded chicken tenders	about 15 strips (16 ounces [454 g])	Chicken	375°F (191°C)	14–16 minutes
Vegetables				
Cauliflower	1 small head, cut in florets, sprayed with olive oil	Vegetables	350°F (177°C)	22–24 minutes
Fresh potato wedges	16 pieces, 2 large potatoes, sprayed with olive oil	Vegetables	350°F (177°C)	18–20 minutes
Meat & Poultry				
Fresh whole chicken wings	4 wings	Chicken	375°F (191°C)	16–18 minutes
Fresh chicken tenders	1 pound (16 ounces [454 g])	Chicken	375°F (191°C)	12–14 minutes
Whole chicken	about 3 1/2 pounds (28 ounces [794 g])	Rotisserie	400°F (204°C)	60 minutes
Hamburger (3/4" [1.9 cm] thick) 80% lean, 20% fat	4 hamburgers (4 ounces [113 g] each)	Meat	375°F (191°C)	20–22 minutes
Ribeye steak (1" [2.5 cm] thick)	2 steaks (1 pound, 7.5 ounces [666 g] combined)	Air Fry	375°F (191°C)	20–24 minutes
Fish & Seafood				
Fresh fish fillets	4 fillets (6 oz. [170 g] each)	Fish	350°F (177°C)	12–14 minutes
Fresh shrimp	1 pound (16 oz. [454 g])	Shrimp	325°F (163°C)	12–14 minutes
Bakery & Desserts				
Refrigerated biscuits	8 biscuits	Manual	325°F (163°C)	8–10 minutes
Sheet Pan Dinner				
Pork tenderloin and vegetables	Times based on 1 pound (16 ounces [454 g]) pork tenderloin, 2 medium carrots, 2 small red potatoes, 1/2 onion cut in pieces, salt, pepper and 1 tablespoon (15 ml) olive oil	Meat	375°F (191°C)	30 minutes

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

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts.

Your air fryer should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

1. Unplug. Allow to cool before cleaning.
2. Clean inside of Air Fryer with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
3. All removable parts are dishwasher-safe.
4. Wipe outside of Air Fryer with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads.

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 Removable Mesh Basket or Mesh Trays. Increase cooking time and continue to cook.
- The temperature was set too low. Increase temperature and continue to cook.
- Cooking time was too short. Increase cooking time and continue to cook.

Food cooked unevenly.

- Too much food in Removable Mesh Basket.

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.

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

1. Lire toutes les instructions.
2. 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.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher la friteuse à air 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.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon 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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. 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.
13. 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.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. Nettoyer l'intérieur de la friteuse à air chaud avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
16. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

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 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 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.

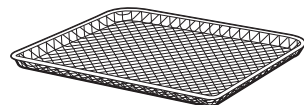
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :

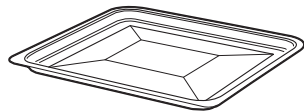
Canada : 1.800.267.2826

www.hamiltonbeach.ca

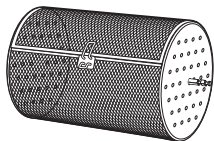
 **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces accessible peut être élevée lors du fonctionnement de l'appareil.



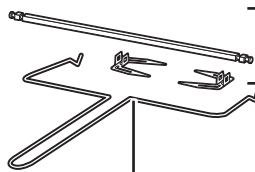
Plateau grillagé amovible (3)



Plateau de cuisson/ramasse-gouttes



Panier grillagé amovible



Support avec crochets pour tournebroche

Tournebroche avec fourchettes

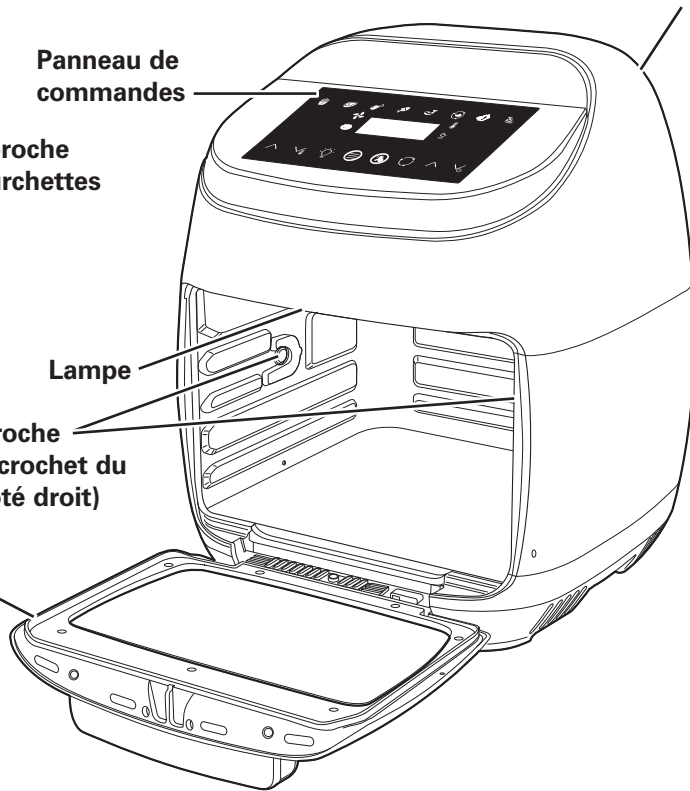
Trou du tournebroche (côté gauche) et crochet du tournebroche (côté droit)

Porte avec fenêtre

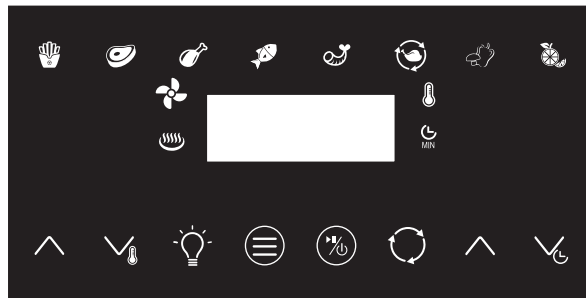
Panneau de commandes

Bouches d'air (à l'arrière)

Lampe




Panneau de commandes




Symbole	Réglage	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut
	Pommes de terre frites	191 °C (375 °F)	20 minutes
	Viande	177 °C (350 °F)	20 minutes
	Poulet	191 °C (375 °F)	30 minutes
	Poisson	177 °C (350 °F)	18 minutes
	Crevettes	163 °C (325 °F)	12 minutes
	Rôtissoire	204 °C (400 °F)	40 minutes
	Légumes	177 °C (350 °F)	18 minutes
	Déshydratation	79 °C (175 °F)	4 heures

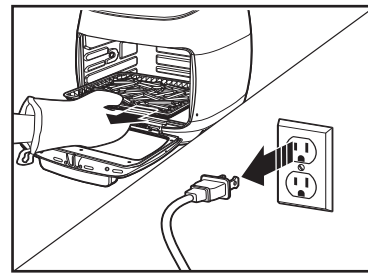
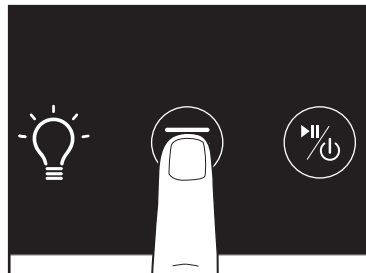
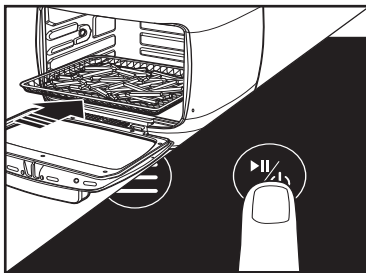
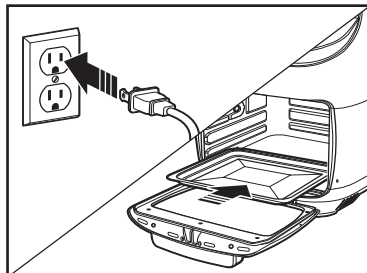
Symbole	Utilisation
	Ventilateur en marche
	Température
	Durée
	L'élément chauffant est allumé
	Flèches de température haut/bas
	La lumière est allumée lorsque l'icône clignote
	Menu
	Bouton ON/OFF (marche/arrêt)
	La rôtissoire est en marche lorsque l'icône clignote
	Flèches de la durée haut/bas



Comment utiliser

 **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces accessible peut être élevée lors du fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation : Laver les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

 **ATTENTION** **Risque de brûlure.** De l'air chaud et de la vapeur s'échappent par les bouches d'air à l'arrière lors de l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.

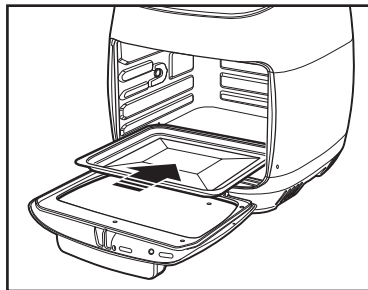


1. Placer la friteuse à air dans un emplacement où les bouches d'air à l'arrière de l'appareil ne seront pas bloquées. Brancher dans la prise. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes dans le bas de la friteuse à air. Placer les aliments dans le(s) plateau(x) grillagé(s). Glisser le(s) plateau(x) en place.
2. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) () pour mettre la friteuse à air en marche. Appuyer sur MENU pour sélectionner le mode souhaité. La température et la durée peuvent être réglées en tout temps en appuyant sur flèches haut/bas pour la température ou la durée. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) () pour démarrer la cuisson. Consulter le guide de cuisson ou la recette pour connaître les températures recommandées.
3. La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée est atteinte. Vérifier la cuisson des aliments.
4. À l'aide de gants de cuisine, veuillez retirer le(s) plateau(x) avec précaution. Déposer sur une surface plate et résistante à la chaleur. Débrancher.

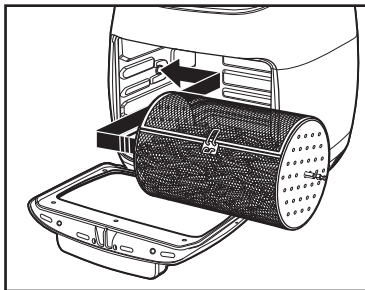
REMARQUES :

- 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. 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.
- Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile avant la friture à air afin d'obtenir des résultats croustillants.
- Ne pas trop remplir.
- Le plateau de cuisson/ramasse-gouttes doit toujours être placé dans le bas de la friteuse à air afin de récupérer les jus de cuisson et pour permettre un nettoyage facile.

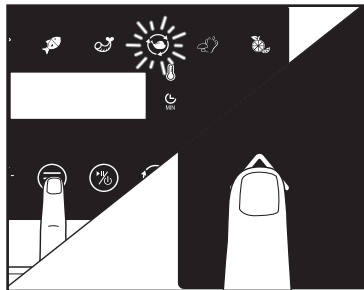
Comment utiliser le panier grillagé



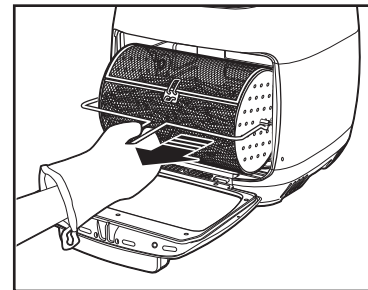
1. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes dans le bas de la friteuse à air afin de récupérer les jus de cuisson. Remplir le panier grillagé aux 1/2 avec des aliments tels que des pommes de terre frites congelées, des pépites de poulet et des bâtonnets de poulet. Fermer la porte du panier.



2. Insérer l'extrémité du panier dans le trou pour tournebroche à gauche de la friteuse à air en tournant la tige pour faciliter l'insertion, au besoin. Placer l'autre extrémité du panier dans la fente du crochet du tournebroche à droite.



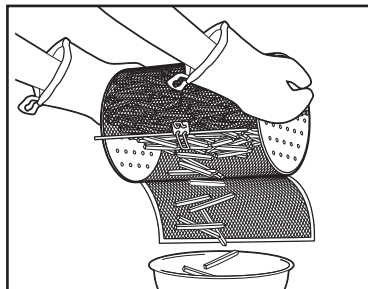
3. Appuyer sur MENU plusieurs fois jusqu'à ce que l'option ROTISSERIE (rôtissoire) apparaisse à l'écran. La température par défaut est de 204 °C (400 °F) et la durée par défaut est de 40 minutes. Ajuster la température et la durée en appuyant sur flèches haut/bas pour la température ou la durée.



4. La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée est atteinte. Vérifier le degré de cuisson des aliments. À l'aide de gants de cuisine, placer le support pour tournebroche avec précaution en alignant les crochets avec les extrémités du panier grillagé. Soulever et glisser le panier vers la droite et soulever et tirer pour retirer de la friteuse à air. Déposer le panier sur une surface résistante à la chaleur.

ATTENTION

Risque de brûlure. Éviter tout contact avec l'intérieur de la friteuse à air.

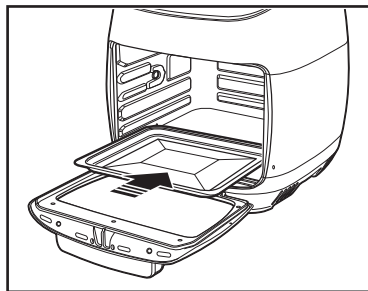


5. Ouvrir la porte pour verser les aliments cuits dans un bol de service. Débrancher.

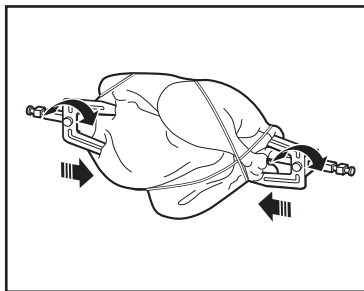
Cuisson en mode rôtisserie

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

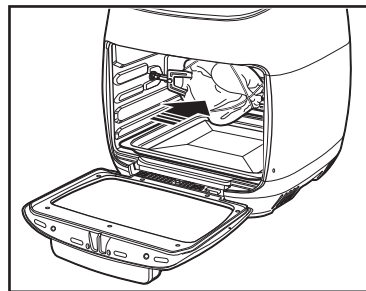
- Si le contenu s'enflamme, ne pas ouvrir la porte de la friteuse à air. Débrancher la friteuse à air et laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sacs pour cuisson au four.
- Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Toujours débrancher la friteuse à air lorsqu'elle n'est pas utilisée.



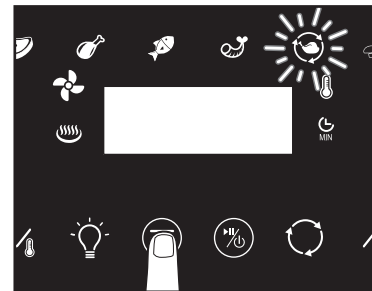
1. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes dans le bas de la friteuse à air afin de récupérer les jus de cuisson. Brider le poulet et attacher solidement les gros morceaux de viande à l'aide d'une ficelle en coton. Visiter le <https://everydaygoodthinking.com/2013/09/17/the-ultimate-guide-to-trussing-a-chicken-and-a-rotisserie-chicken-recipe/> pour consulter les directives.



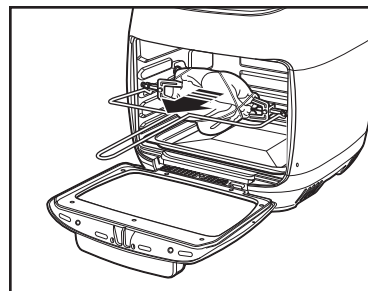
2. Insérer la tige du tournebroche dans le centre du poulet. Placer les fourchettes du tournebroche sur la tige en insérant les fourchettes dans le bas du poulet. Centrer sur la longueur de la tige. Bien serrer les vis des fourchettes.



3. Insérer manuellement l'extrémité de la tige dans le trou pour tournebroche à gauche de la friteuse à air en tournant la tige pour faciliter l'insertion, au besoin. Placer l'autre extrémité de la tige dans la fente du crochet pour tournebroche à droite.

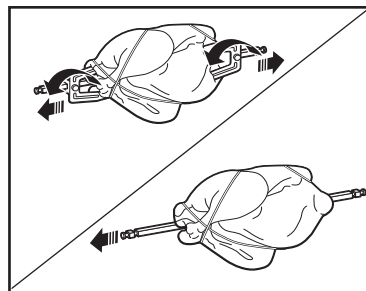


4. Appuyer sur MENU plusieurs fois jusqu'à ce que l'option ROTISSERIE (rôtissoire) apparaisse à l'écran. La température par défaut est de 204 °C (400 °F) et la durée par défaut est de 40 minutes. Ajuster la durée en appuyant sur flèches haut/bas.



5. La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée est atteinte. Vérifier la cuisson des aliments. Pour retirer la viande cuite de la friteuse à air, placer le support à tournebroche avec crochets sous la tige. Soulever et glisser la tige vers la droite et soulever et tirer pour retirer de la friteuse à air.

⚠ ATTENTION Risque de brûlure. Éviter tout contact avec l'intérieur de la friteuse à air.



6. Déposer le poulet sur une surface propre pour le laisser refroidir légèrement. À l'aide de gants de cuisine, dévisser les fourchettes de la tige. Glisser la viande dans un plat de service ou une surface de coupe. Retirer la tige et les attaches avant de couper. Consulter le [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements concernant les températures de cuisson sécuritaires.

Comment déshydrater

1. Préparer les aliments selon votre goût. Assécher en tapotant et placer en une couche uniforme sur le(s) plateau(x) en grillage.
2. Brancher dans la prise. Glisser le plateau de cuisson/ramasse-gouttes sur le fond de la friteuse à air. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour mettre la friteuse à air en marche. Appuyer sur MENU (☰) pour sélectionner le mode Déshydratation (🌀). Ajuster la température et la durée selon le tableau ci-dessous. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour mettre la friteuse à air en marche.
3. Vérifier le séchage des aliments et alterner le(s) plateau(x) de temps en temps.
4. Lorsque les aliments sont secs, laisser refroidir complètement avant de ranger. Appuyer sur et maintenir le bouton ON/OFF (marche/arrêt) (⏻) pour éteindre la friteuse à air.
5. Débrancher.

Conseils pour la déshydratation

Préparation des aliments

- Choisir des fruits et légumes de saison pour obtenir de meilleurs résultats. Ne pas utiliser ceux qui ont des meurtrissures ou des moisissures.
- Couper les aliments pour qu'ils soient de la même épaisseur, la même taille ou la même forme pour assurer un séchage uniforme.

Prétraitement

- La plupart des fruits et légumes nécessitent un prétraitement avant d'être séchés. Il faut blanchir les légumes afin d'éviter une perte de couleur ou tailler les pelures pour raccourcir le processus de séchage. Tremper les fruits ou les pommes de terre dans une solution composée à parts égales d'eau et de jus de citron ou utiliser un agent de conservation pour fruits en suivant les directives sur l'emballage.
- Égoutter les aliments et les assécher en tapotant jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs avant de les déshydrater.
- Mariner la viande pour charqui dans le réfrigérateur ou assaisonner la viande avec des assaisonnements pour charqui.

Déterminer le degré de séchage

- Le plateau supérieur de la friteuse à air déshydratera plus rapidement. Changer les plateaux de temps en temps durant la déshydratation. Vérifier le degré de déshydratation sur tous les plateaux selon la durée minimum recommandée indiquée dans le tableau ci-dessous.
- Tous les fruits devraient être suffisamment flexibles pour être pliés et légèrement mous sans être collants, à l'exception des pommes et des bananes, qui devraient être croustillantes.
- Tous les légumes devraient être croustillants et se casser facilement.
- Le charqui est sec lorsqu'il fend sans se casser lorsqu'on le plie.

Pour obtenir davantage de renseignements concernant la déshydratation, la sécurité alimentaire, et la conservation des aliments déshydratés, veuillez consulter le site foodsafety.gov ou le bureau local de services de l'University Cooperative Extension.

Aliments	Préparation	Température	Durée
Fines herbes	Laver et bien essuyer pour sécher.	38 °C (100 °F)	3 à 5 heures
Légumes	Blanchir pendant 2 minutes, égoutter et assécher en tapotant.	52 °C (125 °F)	5 à 9 heures
Fruits	Tremper les morceaux dans une solution composée à parts égales d'eau et de jus de citron. Ou, utiliser un agent de conservation pour fruits en suivant les directives sur l'emballage. Égoutter et assécher en tapotant.	57 °C (135 °F)	6 à 12 heures
Charqui	Trancher mince, mariner ou assaisonner avec des assaisonnements pour charqui. Assécher en tapotant.	71 °C (160 °F)	4 à 8 heures Après la déshydratation, cuire au four à 135 °C (275 °F) pendant 10 à 12 minutes.

Guide de cuisson

REMARQUES :

- Les durées de cuisson indiquées ci-dessous sont déterminées en fonction de la cuisson d'aliments sur un plateau placé au centre du four.
- Certains aliments doivent être retournés 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. 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.
- Si vous utilisez plus d'un plateau pour la cuisson des aliments, les durées de cuisson vont augmenter. Alternier les plateaux pour permettre aux aliments d'être dorés et croustillants de façon uniforme.
- Si vous utilisez le tournebroche ou le panier grillagé, veuillez suivre les directives indiquées dans les sections « Cuisson en mode Rôtisserie » et « Comment utiliser le panier grillagé ». Utiliser le support à tournebroche avec crochets pour retirer la tige ou le panier de la friteuse à air.

Aliments	Quantité	Réglage	Température	Durée
Frites et grignotines congelées				
Frites congelées de coupe régulière	1/4 d'emballage (227 g [8 onces])	Pommes de terre frites	191 °C (375 °F)	18 à 20 minutes
Pépites de poulet congelées	1/2 emballage (454 g [16 onces])	Pommes de terre frites	191 °C (375 °F)	10 à 12 minutes
Filets de poulet panés congelés	environ 15 filets (454 g [16 onces])	Poulet	191 °C (375 °F)	14 à 16 minutes
Légumes				
Chou-fleur	1 petite pomme, coupée en fleurons, vaporisés d'huile d'olive	Légumes	177 °C (350 °F)	22 à 24 minutes
Quartiers de pommes de terre fraîches	16 morceaux, 2 grosses pommes de terre, vaporisés d'huile d'olive	Légumes	177 °C (350 °F)	18 à 20 minutes
Viandes et volailles				
Ailes de poulet fraîches	4 ailes	Poulet	191 °C (375 °F)	16 à 18 minutes
Filets de poitrines de poulet frais	454 g (1 lb ou 16 oz)	Poulet	191 °C (375 °F)	12 à 14 minutes
Poulet entier	environ 794 g (3 1/2 livres ou 28 oz)	Rôtissoire	204 °C (400 °F)	60 minutes
Galette de viande (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	4 galettes de viande de 113 g (4 onces) chacune	Viande	191 °C (375 °F)	20 à 22 minutes
Bifteck de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	2 biftecks (666 g [1 livre et 7,5 onces] combinés)	Friture à air	191 °C (375 °F)	20 à 24 minutes
Poissons et fruits de mer				
Filets de poisson frais	4 filets de 170 g (6 oz) chaque	Poisson	177 °C (350 °F)	12 à 14 minutes
Crevettes fraîches	454 g (1 lb ou 16 oz)	Crevettes	163 °C (325 °F)	12 à 14 minutes
Boulangerie et desserts				
Biscuits réfrigérés	8 biscuits	Manuel	163 °C (325 °F)	8 à 10 minutes
Repas complet préparé sur le plateau				
Filet de porc et légumes	Les durées sont calculées pour 1 filet de porc, 2 carottes moyennes, 2 petites pommes de terre rouges, 1/2 oignon coupé en morceaux, sel, poivre et 15 ml (1 cuil. à table) d'huile d'olive	Viande	191 °C (375 °F)	30 minutes

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

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques.

Votre friteuse à air doit être nettoyée régulièrement afin d'obtenir un meilleur rendement et une durée de vie prolongée. Le nettoyage régulier permettra également de réduire le risque d'incendie.

1. Débrancher. Laisser refroidir avant de nettoyer.
2. Nettoyer l'intérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter l'opération à l'aide d'un chiffon propre et humide. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.
3. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
4. Essuyer l'extérieur de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer en métal.

Dépannage

La friteuse à air ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas branché. Brancher dans la prise.
- La minuterie n'a pas été réglée. Suivre les instructions à la section « Comment utiliser » pour régler la minuterie.

Les aliments ne sont pas cuits.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le panier grillagé amovible ou les plateaux grillagés. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température a été réglée trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.
- La durée de cuisson était trop courte. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément.


- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le panier grillagé amovible.

Les légumes ne sont pas assez croustillants.

- La durée de cuisson était trop courte. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

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:

1. Lea todas las instrucciones.
2. 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.
3. 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.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para evitar de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora de aire en agua o otro líquido.
7. 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.
8. 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.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo utilice al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Para desconectar, apague la unidad (botón ON/OFF []); luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.
16. Limpie con cuidado el interior de la freidora de aire. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
17. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador 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 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 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 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.

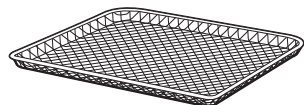
Piezas y características

Para ordenar piezas:

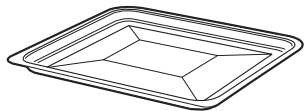
EE. UU. 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

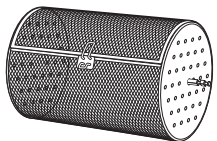
México: 800 71 16 100



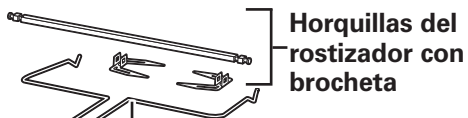
Bandeja de malla extraíble (3)



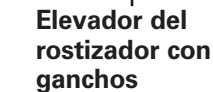
Bandeja de goteo / hornear



Canasta de malla extraíble



Horquillas del rostizador con brocheta



Elevador del rostizador con ganchos

Inserto para rostizador (lado izquierdo) y soporte para rostizador (lado derecho)

Puerta con ventana



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

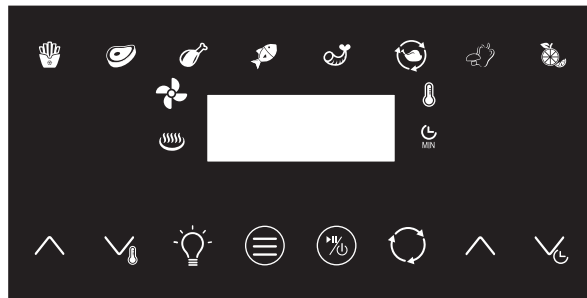
Rejillas de ventilación (en la parte posterior)

Panel de control

Luz



Panel de control




Símbolo	Ajuste	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado
	Papas fritas	375°F (191°C)	20 minutos
	Carne	350°F (177°C)	20 minutos
	Pollo	375°F (191°C)	30 minutos
	Pescado	350°F (177°C)	18 minutos
	Camarón	325°F (163°C)	12 minutos
	Rostizador	400°F (204°C)	40 minutos
	Verduras	350°F (177°C)	18 minutos
	Deshidratar	175°F (79°C)	4 horas

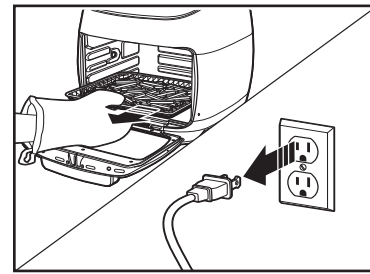
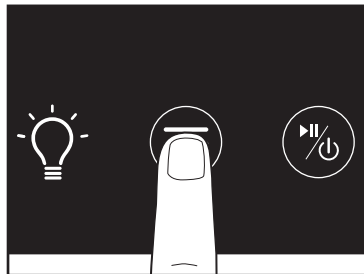
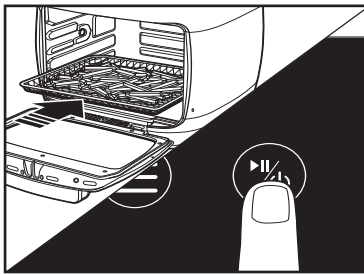
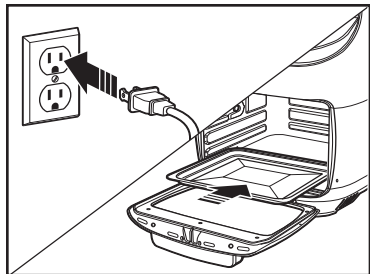
Símbolo	Uso
	Encender ventilador
	Temperatura
	Tiempo
	Calor encendido
	Flechas de temperatura arriba/abajo
	Luz encendida cuando parpadea
	Menú
	Botón ON/OFF (encender/apagar)
	Rostizador encendido cuando parpadea
	Flechas de tiempo arriba/abajo

Cómo usar

 **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

Antes del primer uso: Lave las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

 **PRECAUCIÓN** **Riesgo de quemaduras.** Aire caliente y vapor salen de los respiraderos traseros durante el uso. Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando están en uso.

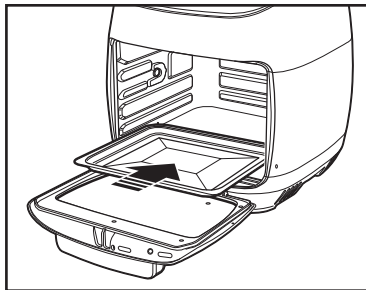


1. Coloque la freidora de aire en una ubicación donde las rejillas de ventilación no tengan obstrucción. Enchufe en un tomacorriente. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la freidora de aire. Coloque los alimentos en la(s) bandeja(s) de malla. Deslice la(s) bandeja(s) a su posición.
2. Toque ON/OFF (⏻) para encender la freidora de aire. Toque MENÚ para seleccionar el modo deseado. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento tocando las flechas de temperatura o tiempo arriba/abajo. Luego toque ON/OFF (⏻) para comenzar a cocinar. Consulte la Guía de cocina o la receta para conocer las temperaturas recomendadas.
3. El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Revise los alimentos para ver si están listos.
4. Con guantes de cocina, retire con cuidado la(s) bandeja(s). Coloque la bandeja en una superficie plana a prueba de calor. Desenchufe.

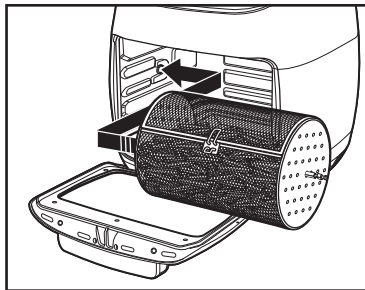
NOTAS:

- 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. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.
- Rocíe ligeramente los alimentos frescos con aceite para producir resultados más crujientes.
- No amontone los alimentos.
- La bandeja de goteo / horneado siempre debe estar en la parte inferior de la freidora de aire para recoger el goteo y facilitar la limpieza.

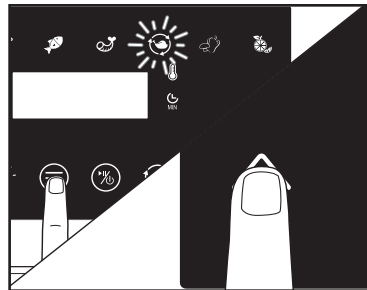
Cómo usar la canasta de malla



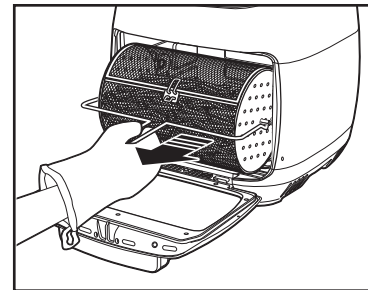
1. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la freidora de aire para captar cualquier goteo. Llene la canasta de malla a 1/2 de su volumen con alimentos, como papas fritas congeladas, nuggets de pollo y tiras de pollo. Cierre la puerta de la canasta.



2. Inserte el extremo de la canasta en el inserto para rostizador en el lado izquierdo de la freidora de aire, girando la brocheta para que quede hacia arriba. Coloque el otro extremo de la canasta en la ranura del soporte del rostizador en el lado derecho.

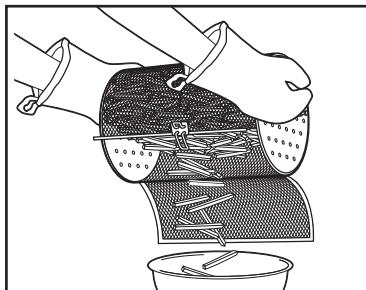


3. Toque MENÚ varias veces hasta que se muestre ROTISSERIE (rostizador) en la pantalla. La temperatura predeterminada es de 400°F (204°C) y el tiempo predeterminado es de 40 minutos. Ajuste la temperatura y el tiempo tocando las flechas de temperatura o tiempo arriba/abajo.



4. El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Verifique la cocción de los alimentos. Con guantes de cocina, coloque cuidadosamente el elevador del rostizador con ganchos debajo de los extremos de la canasta de malla. Levante y deslice la canasta hacia la derecha y levántela para sacarla de la freidora de aire. Coloque la canasta en una superficie a prueba de calor.

⚠ PRECAUCIÓN
Riesgo de quemaduras.
Evite el contacto con el interior de la freidora de aire.

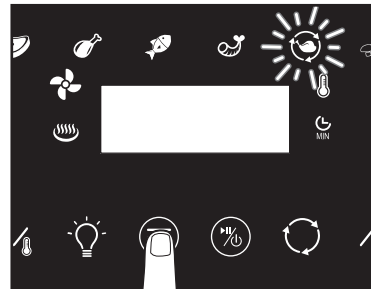
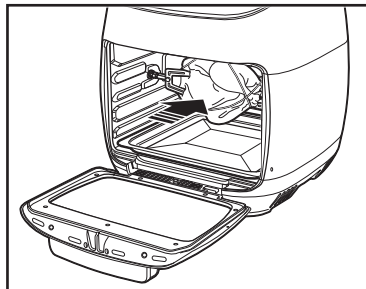
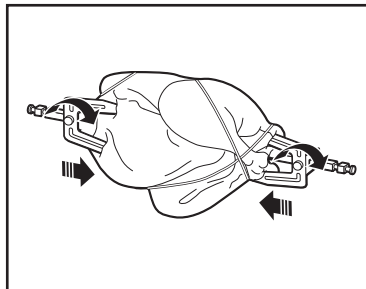
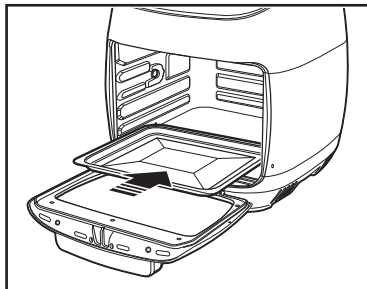


5. Abra la puerta para verter la comida cocinada en un tazón para servir. Desenchufe.

Cómo cocinar en el rostizador

⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de incendio

- Si el contenido se enciende, no abra la puerta de la freidora. Desenchufe la freidora de aire y permita que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No utilice bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje al menos 1 pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y el elemento calefactor.
- Siempre desenchufe la freidora de aire cuando no esté en uso.

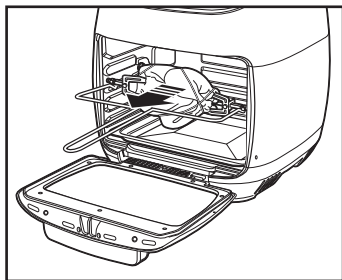


1. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la freidora de aire para captar los goteos. Amarre el pollo y ate apretadamente trozos grandes de carne con un hilo de algodón. Vaya a <https://everydaygoodthinking.com/2013/09/17/the-ultimate-guide-to-trussing-a-chicken-and-a-rotisserie-chicken-recipe/> para obtener instrucciones.

2. Inserte la brocheta del rostizador en el centro del pollo. Coloque las horquillas del rostizador en la brocheta con las horquillas insertadas en el lado inferior del pollo. Centre longitudinalmente en la brocheta. Apriete los tornillos de las horquillas.

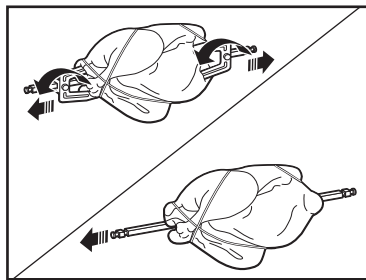
3. Inserte manualmente el extremo de la brocheta en el rostizador en el lado izquierdo de la freidora de aire, girando la brocheta para que quepa, si es necesario. Coloque el otro extremo de la brocheta en la ranura del soporte del rostizador en el lado derecho.

4. Toque MENÚ varias veces hasta que aparezca ROTISSERIE (rostizador) en la pantalla. La temperatura predeterminada es de 400°F (204°C) y el tiempo predeterminado es de 40 minutos. Ajuste el tiempo tocando las flechas o arriba/abajo.



5. El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Revise los alimentos para ver si están listos. Para quitar la carne cocida de la freidora de aire, coloque el elevador del rostizador con ganchos debajo de la brocheta. Levante y deslice el rostizador hacia la derecha y levántelo para sacarlo de la freidora de aire.

⚠️ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras. Evite el contacto con el interior de la freidora de aire.



6. Coloque el pollo sobre una superficie limpia para que se enfríe un poco. Usando guantes de cocina, desenrosque las horquillas de la brocheta. Deslice la carne sobre una bandeja de servir o superficie de corte. Retire la brocheta y los amarres antes de cortar. Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para obtener más información sobre las temperaturas de cocción seguras.

Cómo deshidratar

1. Prepare los alimentos como desee. Séquelos tocándolos con una servilleta y colóquelos en una capa uniforme sobre la(s) bandeja(s) de malla.
2. Enchufe en un tomacorriente. Deslice la bandeja de goteo/horneado en la parte inferior de la freidora de aire. Toque ON/OFF (encender/apagar) (⏻) para encender la freidora de aire. Toque MENU (☰) para seleccionar la función Deshidratar (🌀). Ajuste la temperatura y el tiempo siguiendo la tabla a continuación. Toque ON/OFF (encender/apagar) (⏻) para arrancar la freidora de aire.
3. Verifique la sequedad de los alimentos y gire la(s) bandeja(s) ocasionalmente.
4. Cuando los alimentos estén secos, deje enfriar por completo antes de guardarlos. Presione y mantenga presionado ON/OFF (encender/apagar) (⏻) para apagar la freidora de aire.
5. Desenchufe.

Consejos para deshidratar

Preparación de alimentos

- Elija frutas y verduras de temporada para obtener el mejor sabor. Deseche cualquiera que tenga señales de golpes o moho.
- Corte los alimentos del mismo grosor, tamaño o forma para garantizar un secado uniforme.

Tratamiento preliminar

- La mayoría de las frutas y verduras requieren tratamiento preliminar antes del secado. Blanquee las verduras para evitar la pérdida de color o para romper las pieles y con ello acortar el proceso de secado. Sumerja las frutas o las papas en una solución de partes iguales de jugo de limón y agua o use un conservante de frutas siguiendo las instrucciones del paquete.
- Drene y seque tocando con una servilleta los alimentos antes de deshidratarlos.
- Marine la carne para cecina en el refrigerador o sazone con condimento para cecina.

Determinación de la sequedad

- La bandeja superior de la freidora de aire deshidratará más rápido. Cambie las bandejas ocasionalmente durante la deshidratación. Revise todas las bandejas para ver si están listas en el tiempo mínimo recomendado en la tabla a continuación.
- Todas las frutas deben poder doblarse y ser ligeramente suaves pero no pegajosas, excepto las manzanas y los plátanos, que deben estar crujientes.
- Todas las verduras deben estar crujientes y fáciles de romper.
- La cecina está seca cuando se agrieta sin romperse cuando se dobla.

Para obtener más información sobre deshidratación, seguridad alimentaria y el almacenamiento de alimentos deshidratados, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) o la oficina del Servicio de Extensión Cooperativa de su Universidad.

Alimentos	Preparación	Temperatura	Tiempo
Hierbas	Lave y seque completamente.	100°F (38°C)	3–5 horas
Verduras	Blanquee durante 2 minutos, escurra y seque tocándolas con una servilleta.	125°F (52°C)	5–9 horas
Frutas	Sumerja los trozos en una solución de partes iguales de jugo de limón o agua. O use un conservante de frutas siguiendo las instrucciones del paquete. Escurra, seque tocándolos con una servilleta.	135°F (57°C)	6–12 horas
Cecina	Corte en rebanadas delgadas, marinare o sazone con condimento para cecina. Seque tocándolas con una servilleta.	160°F (71°C)	4–8 horas Después de deshidratar, hornee a 275°F (135°C) durante 10–12 minutos.

Guía de cocina

NOTAS:

- Los tiempos de cocción enumerados a continuación se basan en cocinar una bandeja de alimentos en la posición intermedia.
- Es posible que los alimentos deban voltearse o girarse 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.
- Si cocina alimentos en más de una bandeja, los tiempos de cocción aumentarán. Gire las bandejas para dorar y dejar crujiente de manera uniforme.
- Si utiliza rostizador o canasta de malla, siga las instrucciones en las secciones "Cocción en el rostizador" y "Cómo usar la canasta de malla". Use el elevador del rostizador con ganchos para quitar la brocheta o la canasta de la freidora de aire.

Alimentos	Cantidad	Ajuste	Temperatura	Tiempo
Papas fritas y bocadillos congelados				
Papas fritas normales congeladas	1/4 de paquete (8 onzas [227 g])	Papas fritas	375°F (191°C)	18–20 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 de paquete (16 onzas [454 g])	Papas fritas	375°F (191°C)	10–12 minutos
Tiras de pollo empanizadas congeladas	Aproximadamente 15 tiras (16 onzas [454 g])	Pollo	375°F (191°C)	14–16 minutos
Verduras				
Coliflor	1 cabeza pequeña, cortada en ramilletes, rociada con aceite de oliva	Verduras	350°F (177°C)	22–24 minutos
Trozos de papa frescos	16 piezas, 2 papas grandes, rociadas con aceite de oliva	Verduras	350°F (177°C)	18–20 minutos
Carne y aves				
Alas de pollo enteras frescas	4 alas	Pollo	375°F (191°C)	16–18 minutos
Tiras de pollo frescas	1 libra (16 onzas [454 g])	Pollo	375°F (191°C)	12–14 minutos
Pollo entero	Aproximadamente 3 1/2 libras (28 onzas [794 g])	Rostizador	400°F (204°C)	60 minutos
Hamburguesa (3/4" [1.9 cm] de grosor) 80% magra, 20% grasa	4 hamburguesas (4 onzas c/u [113 g])	Carne	375°F (191°C)	20–22 minutos
Bistec Ribeye (1" [2.5 cm] de espesor)	2 filetes (1 libra, 7.5 onzas [666 g] combinados)	Freír si aceite	375°F (191°C)	20–24 minutos
Pescado y mariscos				
Filetes de pescado frescos	4 filetes (6 oz. [170 g] cada uno)	Pescado	350°F (177°C)	12–14 minutos
Camarones frescos	1 libra (16 oz [454 g])	Camaron	325°F (163°C)	12–14 minutos
Repostería y postres				
Bisquetes refrigerados	8 bisquetes	Manual	325°F (163°C)	8–10 minutos
Cena preparada en bandeja				
Lomo de cerdo y verduras	Tiempos basados en 1 libra (454 g) de lomo de cerdo, 2 zanahorias medianas, 2 papas rojas pequeñas, 1/2 cebolla cortada en trozos, sal, pimienta y 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva.	Carne	375°F (191°C)	30 minutos

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

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No limpie con estropajos metálicos. Se pueden desprender pedazos del estropajo y tocar las partes eléctricas.

Su freidora de aire debe limpiarse regularmente para un mejor rendimiento y una larga vida útil. La limpieza regular también reducirá el riesgo de incendio.

1. Desenchufe. Deje enfriar antes de limpiar.
2. Limpie el interior de la freidora de aire con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño limpio húmedo. Para manchas difíciles, use un estropajo de plástico.
3. Todas las piezas desmontables son aptas para lavavajillas
4. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

Resolviendo problemas

La freidora de aire no funciona.

- El aparato no está enchufado. Enchúfelo al tomacorriente.
- El temporizador no se ha configurado. Siga las instrucciones "Cómo usar" para configurar el temporizador.

Los alimentos no están cocinados.

- Demasiados alimentos en la canasta de malla extraíble o en las bandejas de malla. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.
- La temperatura se ajustó demasiado baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.
- El tiempo de cocción fue demasiado corto. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.

Los alimentos están cocinados de manera no uniforme.

- Demasiados alimentos en la canasta de malla extraíble.

Las verduras frescas no son lo suficientemente crujientes.

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

Notas

Notas

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; 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 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 ___ MES ___ AÑO ___		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

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

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro Monterrey, 64000 N.L.
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
Guadalajara 44660 Jal.
Tel: 33 3825 3480

Modelo:

35070

Tipo:

AF05

Características eléctricas:

120 V~ 60 Hz 1700 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".