READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com
For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca
Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

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

ENTER TO WIN $100 TO SPEND ON WEBSITE
Scan code or visit register.hamiltonbeach.com

PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 $ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB
Balayez le code ou visitez le register.hamiltonbeach.com

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR $100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB
Escanee el código o visite register.hamiltonbeach.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

Hamilton Beach®

Air Fry Oven
Four friteuse à air chaud
Horno con función para freir con aire

English 2
Français 12
Español 23

⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate oven unattended.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Do not heat taco shells in countertop oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

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 toaster oven 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. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. 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.
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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, press control knob to stop all cooking functions; then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.

18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. Press control knob to turn oven off. **NOTE**: cooling fan will continue to run for a short period of time to cool the appliance. See “Know Your Control Panel” section.
23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
24. Always use appliance with crumb tray securely in place.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
27. Do not operate unattended.
28. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
29. Always use appliance with crumb tray securely in the closed and locked position.
30. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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 grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, have an electrician replace the outlet.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

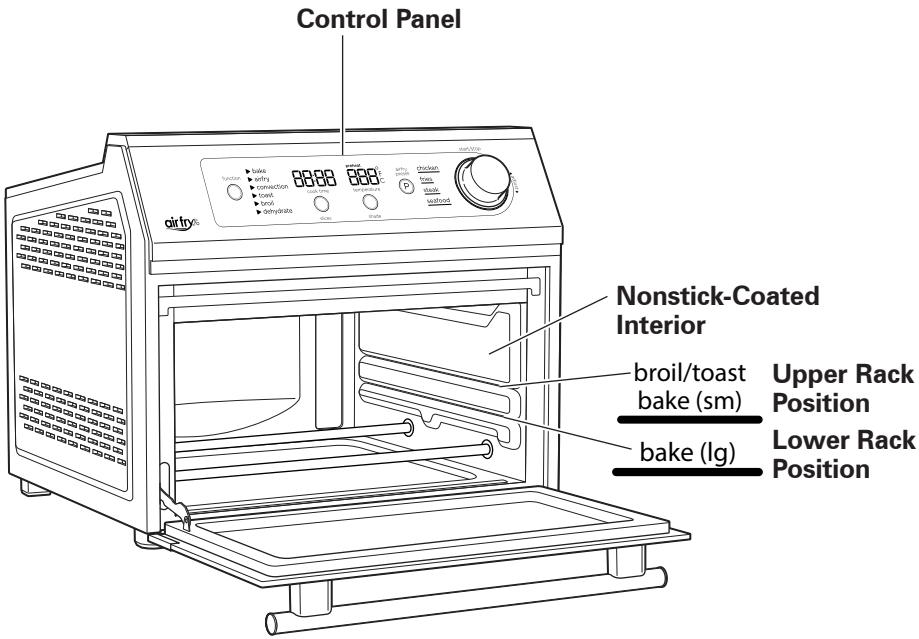
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

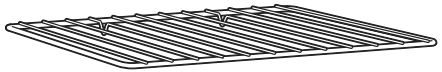
Parts and Features

To order parts:

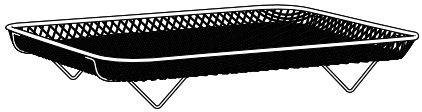
US : hamiltonbeach.com

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug into outlet. Press Control Knob to bake. Press Temperature/Shade button to activate temp display. Turn Control Knob left/right to set temperature to 450°F (232°C). Press Cook Time/Slices button and turn Control Knob left/right to set timer for 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. **Wash Air Fry Basket, Oven Rack, Bake/Broil Pan, and Slide-Out Crumb Tray before using.**



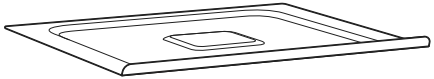


Oven Rack



Air Fry Basket

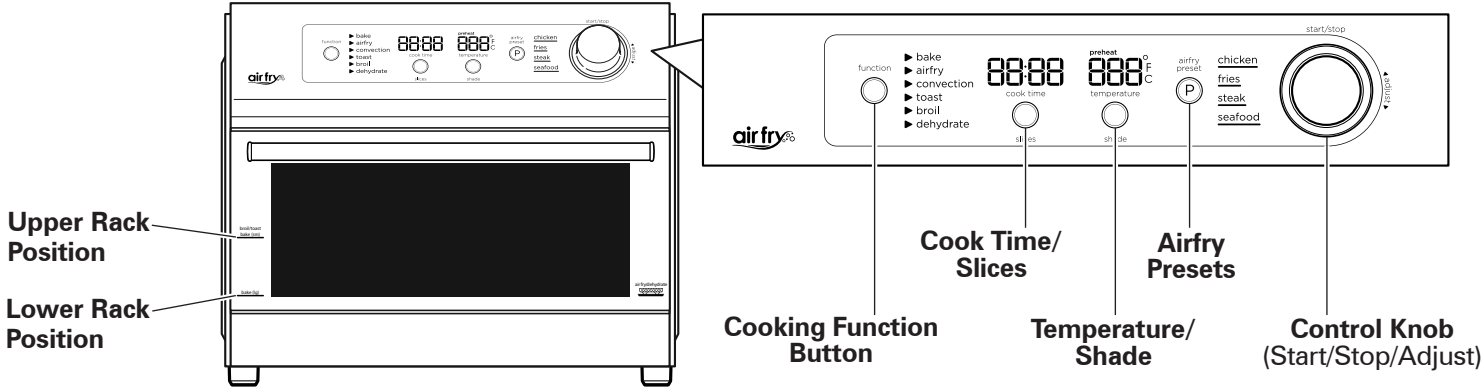
Bake/Broil Pan



Slide-Out Crumb Tray

Know Your Control Panel

Control Panel has 4 capacitive touch Selection buttons that respond to a light touch or press to activate. Selection buttons will select Cooking Functions, Cook Time/Slices, Temperature/Shade and Airfry Presets.
Oven operates similarly to a traditional kitchen oven. Control Knob can be pressed at any time to start or stop cooking, turn off Oven or start timer countdown.



Cooking Functions: Default settings will display the first time the Oven is used. Adjustments made in all Cooking Functions are kept if the Oven is not unplugged or loses power for more than 15 seconds. See “Troubleshooting” on page 10 in case of power interruption.

Cook Time/Slices: Select cook time to adjust cooking time for all functions except toast. For toast, select slices to adjust number of slices from 1 to 6.

Temperature/Shade: Select temperature to adjust Oven temperature for all functions except toast. For toast, select shade to adjust darkness from 1 to 7.

Airfry Presets: Select chicken, fries, steak or seafood. Default settings will display. Airfry Presets can be adjusted and will return to default settings at end of cooking cycle. Press Control Knob to start or stop cooking.

Control Knob: Used to select/adjust Cooking Function, Cook Time/Slices, Temperature/Shade and Airfry Presets. While a Cooking Function or any Airfry Preset is activated, a highlight blue triangle or green underline flashes. Turn Control Knob left or right to scroll through display. Press Control Knob to select a function; press it again to turn Oven on, or press selection button to choose a Cooking Function, then press Control Knob to start cooking cycle. Press Control Knob any time to stop cooking and turn Oven off or start timer countdown.

- Adjust Time: Press Cook Time/Slices button to activate timer display. Turn Control Knob left/right to decrease/increase time.
- Adjust Temperature: Press Temperature/Shade button to activate temperature display. Turn Control Knob left/right to decrease/increase temperature.

Know Your Control Panel (cont.)

Special Features:

Cooling Fan: Will run for a short period of time to cool Control Panel and Oven after each cooking cycle.

Easy Cooking Cycle Adjustments: Temperature and Time can be adjusted during cook cycle. Press Cooking Time/Slices or Temperature/Shade and turn Control Knob to adjust Time or Temperature. Selected display will flash and turn solid and cooking cycle continues.

Sleep Mode: While plugged in but not in use, Oven is in Sleep Mode. Cooking Function button is lit. To bring Oven out of Sleep Mode, press any button or turn Control Knob. If Oven has not been started after reactivating, Oven returns to Sleep Mode.

Capacitive Touch Control Panel: Capacitive touch Selection buttons respond to a light touch or press to activate. The four circles on Control Panel indicate the selection buttons' locations for Cooking Function, Cook Time/Slices, Temperature/Shade and Airfry Presets. Once a setting is active, turning Control Knob adjusts setting.

Stay On Feature: Stay On feature is available on bake, airfry, and convection mode. When the Stay On Feature is activated, "On" will appear in timer display. Set Stay On feature for bake/ airfry/convection: Press Cook Time/Slices, turn Control Knob to between "00:01" (1 minute) and "02:00" (2 hours). Time display shows "On". Press Control Knob to end Stay On.

Turning Oven Off: Press Control Knob anytime during any cooking cycle to turn Oven off. Cooling fan will continue to run for a short period of time to cool the Control Panel and Oven after Oven is turned off or cooking cycle finishes. The fan automatically turns off when cooling cycle is complete.

Setting Fahrenheit or Celsius: Fahrenheit is default temperature setting. To change to Celsius, press and hold Temperature/Shade button; C will appear in display. To go back to Fahrenheit, press and hold again to return to Fahrenheit; F will appear in display.

Bake/Airfry/Convection/Dehydrate Cooking Functions: Oven begins to preheat when Control Knob is pressed to start cooking cycle. During preheat:

- The temperature display is red to indicate the Oven is heating. The temperature display will toggle between actual temperature and set temperature. When actual temperature reaches set temperature, the display shows set temperature. Oven will beep to signal that set temperature is reached.
  NOTE: Oven can be set to preheat without setting a cook time. Once Oven beeps to notify set temperature is reached, cook time can be entered.
- After beep, to set time press Cook Time/Slices and turn Control Knob to desired time. Press Control Knob to start time countdown.
- When timer reaches 00:00, Oven beeps 3 times to signal countdown time is complete. Check food for doneness. If desired, add more time or press Control Knob to turn Oven off.

Toast/Broil Functions: There is no preheat cycle. Timer immediately counts down when Control Knob is pressed.

Airfry Presets: Review "Cooking Functions Chart" on page 9 for Time and Temperature default settings.

- All Airfry Presets can be adjusted as desired but will return to default setting when cooking cycle ends.
- A light coating of oil can enhance browning and crispiness, though this is not required for frozen foods. Use an oil sprayer or a nonstick cooking spray to keep it extra light, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss till food is coated.

How to Use

Place Oven Rack in desired position with Crumb Tray in place. Plug into outlet. If display is blank, press any button to illuminate display. Oven Rack can be in broil/toast/bake (sm) or bake (lg) position for convection or bake mode, depending on size of food; there must be at least 1 inch (2.5cm) of space between the food and the heating elements.

Bake or Convection:
Default Temperature is 350°F and Time is 30 minutes.
Bake: Use for foods such as roasts, potatoes, or cakes. Place Oven Rack in broil/toast/bake (sm) or bake (lg) position.
Convection: Circulates forced hot air to speed baking/roasting process for faster, more even cooking. When using convection, reduce cooking time or reduce recipe temperature by 25°F.

1. Press Cooking Function Selection button and turn Control Knob to bake or convection. Press Control Knob to select Cooking Function. If no adjustments are desired, press Control Knob to start.
2. If adjustments are desired, press Cook Time/Slices or Temperature/Shade.
3. Press Control Knob to start. Preheat and selected temperature show red on display. Once temperature is reached, “pre” disappears and display shows set temperature.
4. When timer reaches 00:00, Oven sounds 3 long beeps. Press Control Knob to turn off.

Broil:
Default Temperature is preset and Time is 20 minutes.
Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles. Broil food on Airfry Basket on Bake/Broil Pan in top or broil/toast/bake (sm) position. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from the heating elements.

1. Press Cooking Function and turn Control Knob to broil.
2. If desired, press Cook Time/Slices to adjust.
3. Press Control Knob to start. In the Temperature/Shade display, “brl” will show and the display turns red. Timer begins to count down.
4. When timer reaches 00:00, Oven automatically turns off and sounds 3 long beeps.

Dehydrate:
Default Temperature is 135°F and Time is 120 minutes.
Use to dehydrate fruits, vegetables or herbs, and make jerky for snacks.

5. Press Cooking Function and turn Control Knob to dehydrate.
6. If desired, press Cook Time/Slices or Temperature/Shade to adjust.
7. Press Control Knob to start. Temperature and “heat” show red on display.
8. When timer reaches 00:00, Oven sounds 3 long beeps. Press Control Knob to turn off.

How to Use (cont.)

Place food in Air Fry Basket and place on Bake/Broil Pan. Air Fry Basket must always be used on Bake/Broil Pan when air frying.

Airfry:
Default Temperature 400°F and Time is 20 minutes.
Use to brown and crisp foods quickly. Place Oven Rack in airfry/dehydrate position.

1. Press Cooking Function and turn Control Knob to airfry. If no adjustments are desired, press Control Knob to start.
2. If adjustments are desired, press Cook Time/Slices or Temperature/Shade.
3. Press Control Knob to Start. Preheat and selected temperature is in red on display. Once temperature is reached, “pre” disappears and display shows set temperature.
4. When timer reaches 00:00, Oven sounds 3 long beeps. Press Control Knob to turn off.

Airfry Presets:
Airfry Presets provides options for commonly air-fried foods. Place Oven Rack in air fry/dehydrate position. Add food to Air Fry Basket and place on Bake/Broil Pan. Air Fry Basket must always be used on Bake/Broil Pan when air frying.

1. Press Airfry Presets and turn Control Knob to chicken, fries, steak or seafood. Selected Preset is underlined in green. Press Control Knob to start cooking on Preset settings, or temperature and time can be adjusted as desired.
2. Preheat and selected temperature is in red on display. Once temperature is reached, “pre” goes away and display shows set temperature.
3. When timer reaches 00:00, Oven sounds 3 long beeps. Press Control Knob to turn off.

Toast:
Default is 4 slices and shade is 4.
Use for toasting breads, bagels and English muffins. Place Oven Rack in broil/toast/bake position. Place bread on Oven Rack.

1. Press Cooking Function and turn Control Knob to toast.
2. Press Cook Time/Slices and turn Control Knob to select number of slices (1SL to 6SL). Slice number flashes and turns solid.
3. Press Temperature/Shade and turn Control Knob to select shade from 1 (lightest) to 7 (darkest). Shade number flashes and turns solid.
4. Press Control Knob to start toasting. Selected shade is in red on display and timer begins to count down.
5. When timer reaches 00:00, Oven automatically turns off and sounds 3 long beeps.

Cooking Functions Chart

Cooking Function	Time Range (Minutes)	Temp Range (Fahrenheit)	Default Time (Minutes)	Default Temp (Fahrenheit)	Accessory Required	Rack Position
bake/ convection (Stay On up to 4 hours)	1 to 120	150°F – 450°F	30	350°F	Oven Rack or Bake/Broil Pan	broil/toast bake (sm) or bake (lg)
airfry (Stay On up to 2 hours)	1 to 60	150°F – 450°F	20	400°F	Air Fry Basket on Bake/Broil Pan	air fry/dehydrate
chicken preset	1 to 120	150°F – 450°F	25	400°F	Air Fry Basket on Bake/Broil Pan	air fry/dehydrate
fries preset	1 to 120	150°F – 450°F	20	425°F	Air Fry Basket on Bake/Broil Pan	air fry/dehydrate
steak preset	1 to 120	150°F – 450°F	15	400°F	Air Fry Basket on Bake/Broil Pan	air fry/dehydrate
seafood preset	1 to 120	150°F – 450°F	15	350°F	Air Fry Basket on Bake/Broil Pan	air fry/dehydrate
toast	1 to 6 slices	1 to 7 shades	NA	NA	Oven Rack	broil/toast bake (sm)
broil	1 to 30	HIGH	20	550°F	Air Fry Basket on Bake/Broil Pan	broil/toast bake (sm) or bake (lg)
dehydrate	1 to 48 hours	100°F – 165°F	120	135°F	Air Fry Basket on Bake/Broil Pan	air fry/dehydrate

Care and Cleaning

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

1. Unplug Oven and let cool completely.
2. Wash Oven Rack, Bake/Broil Pan, Air Fry Basket and Crumb Tray in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe Control Panel display with a slightly damp sponge and dry. Protect display when cleaning any other surfaces.
4. Use a nonabrasive stainless steel cleaner to clean exterior stainless steel areas. Apply cleaner with a soft, lint-free cloth.
5. Wipe inside of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

Troubleshooting

In case of power interruption:

- If power is lost for less than 15 seconds, Oven will remember settings and continue to cook. If power is lost for 15 seconds to 1 minute, Oven stops cooking. Press Control Knob to Start. If power is lost for more than 1 minute, Oven goes into sleep mode and will not remember any settings. Press any button to activate Control Panel.

How large a bake pan will the Oven hold?

- The Oven will hold up to 10" round or square cake pan, 10" pie plate or 12" pizza pan.

How big a chicken will the Oven handle?

- The Oven will hold up to 3 1/2 pounds (1.6 kg) chicken pieces.

When should I chose airfry, bake or broil?

- Choose airfry to brown and crisp foods quickly.
- Choose bake for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose broil to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.

Fan continues to run after Oven is turned off.

- This is normal. After cooking cycle ends, fan runs for a short time to cool Oven and Control Panel.

If I want to toast bread, what setting is best?

- Toast mode is best for toasting both sides of sliced breads or English muffins. Use broil mode for open-faced sandwiches, bagels, baguettes and crostini. Broil mode activates top heating element and is great when toasting is required on one side only (e.g. bagels or English muffins), or the breads can be “flipped” when desired level of browning is reached.

Does Oven turn off when timer sounds?

- Oven operates like a traditional oven. Timer does not automatically turn Oven off. Press Control Knob to turn Oven off.

Where is the Slide-Out Crumb Tray?

- Slide-Out Crumb Tray is located in front of unit under Oven door.

Oven continues to cook after timer reaches 00:00.

- Bake, airfry, and dehydrate are designed to operate like a traditional oven, and timer does not automatically turn off the burner elements when time expires. This is intended to allow the user to continue cooking without re-setting the oven temperature if more cooking time is required after the timer expires. Press Control Knob to manually shut Oven off.

Error codes Err1, Err2, Err3, Err4 flashing in Display.

- Unplug Oven. Call Customer Service.

Hamilton Beach 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., 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., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠ AVERTISSEMENT **Danger d'incendie.**

- Si le contenu de votre grille-pain se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du grille-pain. Débrancher le four et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four grille-pain. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- Toujours laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débranchez toujours votre grille-pain quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

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 les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. 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.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante d'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, appuyer sur le bouton de commandes pour arrêter tous les modes de cuisson. Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques,

créant un risque de choc électrique.

16. Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Un incendie pourrait être déclenché si le four friteuse à air chaud est couvert ou s'il touche à des matériaux inflammables, y compris les rideaux, les tentures, les murs, les cabinets situés au-dessus du four, les produits en papier ou en plastique, les serviettes en tissu, etc., lorsqu'il est en fonction.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
21. Ne pas couvrir le ramasse-miettes coulissant ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre le four.

REMARQUE : Le ventilateur continuera de fonctionner pendant une courte durée pour refroidir l'appareil. Voir la section « Connaître votre panneau de commandes ».

23. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
24. Toujours utiliser cet appareil avec le ramasse-miettes coulissant bien en place.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
26. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
27. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
28. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
29. Toujours utilizer l'appareil avec le ramasse-miettes installé et en position de verrouillage.
30. **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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 :** Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. 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.

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque d'être saisi par les enfants, de s'emmêler, ou de trébucher sur un cordon plus long.

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 : hamiltonbeach.ca/parts

Avant la première utilisation: La majorité des appareils avec un élément chauffant produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher dans une prise de courant. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer la cuisson. Appuyer sur le bouton de Temperature/Shade (température/brunissage) pour activer l'écran de température. Tourner le bouton de commandes vers la gauche ou la droite pour régler la température à 232 °C (450 °F). Appuyer sur le bouton Cook Time/Slices (durée/tranches) et tourner le bouton de commandes vers la gauche ou la droite pour régler la minuterie à 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. **Laver le panier pour friture à air, la grille du four, la lèchefrite pour cuisson au four/griller et le ramasse-miettes coulissant avant d'utiliser.**

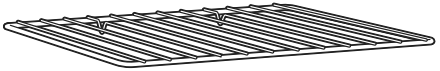
Panneau de commandes

Intérieur à revêtement antiadhésif

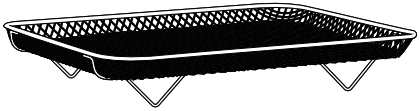
broil/toast **Position de la grille supérieure**

bake (sm)

bake (lg) **Position de la grille inférieure**



Grille du four



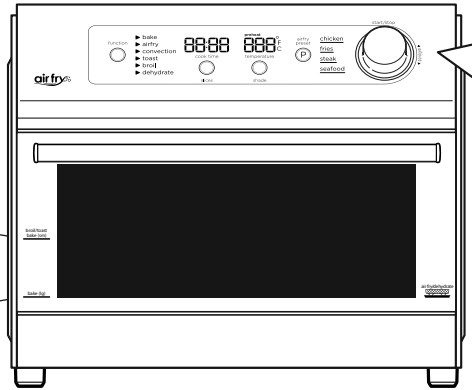
Panier pour friture à air

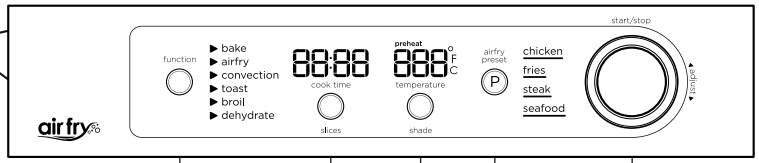
Ramasse-miettes coulissant

Lèchefrite pour cuisson au four/Griller

Connaître votre panneau de commandes

Le panneau de commandes est équipé de 4 boutons de sélection tactiles capacitifs qui réagissent en touchant ou en appuyant légèrement. Les boutons de sélections permettront de choisir les modes de cuisson au four, les durées de cuisson/tranches, la température/brunissage et les modes de friture à air préréglés. Le four fonctionne de la même façon qu'un four de cuisine traditionnel. Vous pouvez appuyer sur le bouton de commandes en tout temps pour démarrer ou arrêter la cuisson, éteindre le four ou démarrer le compte à rebours de la minuterie.





Modes de cuisson : Les réglages par défaut s'afficheront lorsque le four sera utilisé pour la première fois. Les ajustements apportés à tous les modes de cuisson seront conservés si le four n'est pas débranché ou s'il n'y a pas de coupure de courant pendant plus de 15 secondes. Voir la section « Dépannage » à la page 21 en cas de coupure de courant.

Durée de cuisson/tranches : Sélectionner le bouton cook time (durée de cuisson) pour ajuster la durée de cuisson de tous les modes de cuisson sauf la cuisson des rôties. Pour les rôties, sélectionner le bouton Slices (tranches) pour ajuster le nombre de tranches de 1 à 6.

Température/brunissage : Sélectionner la fonction temperature (température) pour ajuster la température du four pour tous les modes de cuisson sauf la cuisson des rôties. Pour les rôties, sélectionner le niveau de brunissage de 1 à 7.

Modes de friture à air préréglés : Sélectionner le préréglage pour le poulet, les frites, le bifteck ou les fruits de mer. Les réglages par défaut s'afficheront. Les modes de friture à air préréglés peuvent être ajustés et reviendront à leurs réglages par défaut à la fin du cycle de cuisson. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer ou arrêter la cuisson.

Bouton de commandes : Utilisé pour sélectionner/ajuster les modes cuisson au four, durée de cuisson/tranches, température/brunissage et les modes de friture à air préréglés. Lors de l'activation d'un mode de cuisson ou d'un préréglage de friture à air, un triangle bleu ou un souligné en vert clignotera en surbrillance. Tourner le bouton de commandes vers la gauche ou la droite pour faire défiler l'écran. Appuyer sur le bouton de commandes pour sélectionner une fonction. Appuyer à nouveau pour mettre le four en marche, ou appuyer sur le bouton de sélection pour sélectionner un mode de cuisson, et appuyer ensuite sur le bouton de commandes pour démarrer le cycle de cuisson. Appuyer sur le bouton de commandes en tout temps pour arrêter la cuisson, éteindre le four ou démarrer le compte à rebours de la minuterie.

- Ajustement de la durée : Appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches pour activer l'écran de minuterie. Tourner le bouton de commandes vers la gauche ou la droite pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.
- Ajustement de la température : Appuyer sur le bouton de température/brunissage pour activer l'écran de température. Tourner le bouton de commandes vers la gauche ou la droite pour augmenter ou diminuer la température.

Connaître votre panneau de commandes (suite)

Fonctions spéciales :

Le ventilateur: fonctionnera pendant une courte durée pour refroidir le panneau de commandes et le four après chaque cycle de cuisson.

Ajustements du cycle de cuisson faciles : La température et la durée peuvent être ajustées durant le cycle de cuisson. Appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches ou température/brunissage et tourner le bouton de commandes pour ajuster la durée ou la température. L'écran sélectionné clignotera et s'arrêtera de clignoter, et le cycle de cuisson se poursuivra.

Mode veille : Lorsque le four est branché, mais qu'il n'est pas utilisé, il se met en mode veille. Bouton de mode de cuisson est allumé. Pour quitter le mode veille, appuyer sur n'importe quel bouton ou tourner le bouton de commandes. Si le four n'est pas utilisé après avoir été réactivé, il retourne en mode veille.

Panneau de commandes tactile capacitif : Les boutons de sélection tactiles capacitifs réagissent en touchant ou en appuyant légèrement. Les quatre cercles sur le panneau de commandes indiquent les emplacements de boutons de sélection des modes cuisson au four, durée de cuisson/tranches, température/brunissage et les modes de friture à air préréglés. Une fois qu'un réglage est activé, tourner le bouton de commandes pour ajuster les réglages.

Fonction rester allumé : La fonction rester allumé est disponible pour les modes cuisson au four, friture à air, et convection mode. Lorsque la fonction rester allumé est activée, l'écran de minuterie affichera « On ». Réglage de la fonction rester allumé pour les modes cuisson au four/friture à air/convection: Appuyer sur le bouton cook time/slices (durée de cuisson/tranches), tourner le bouton de commandes entre « 00:01 » (1 minute) et « 02:00 » (2 heures). L'écran affiche « On ». Appuyer sur le bouton de commandes pour arrêter la fonction rester allumé.

Éteindre le four : Appuyer sur le bouton de commandes en tout temps durant le cycle de cuisson pour éteindre le four. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant une courte durée pour refroidir le panneau de commandes et le four une fois que le four est éteint ou que le cycle de cuisson est terminé. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque le cycle de refroidissement est terminé.

Connaître votre panneau de commandes (suite)

Réglage en Fahrenheit ou Celsius : Le réglage de température par défaut est en mode Fahrenheit. Pour passer en mode Celsius, appuyer et maintenir le bouton température/brunissage. L'écran affichera « C ». Pour revenir au mode Fahrenheit, appuyer et maintenir à nouveau sur le bouton température/brunissage. L'écran affichera « F ».

Modes cuisson au four/friture à air/convection/déshydrateur : Le four commence à préchauffer dès que le bouton de commandes est appuyé pour démarrer le cycle de cuisson. Durant le préchauffage :

- L'affichage de la température est en rouge pour indiquer que le four chauffe. L'affichage de la température alternera entre la température actuelle et la température réglée. Lorsque la température actuelle atteint la température réglée, l'écran affichera la température réglée. Le four émettra un signal sonore pour avertir que la température réglée a été atteinte.
  REMARQUE : Le four peut être réglé pour préchauffer sans régler la durée de cuisson. Une fois que le four a émis un signal sonore pour avertir que la température a été atteinte, la durée de cuisson peut être programmée.
- Après le signal sonore, appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches ou tourner le bouton de commandes vers la gauche ou la droite jusqu'à la durée souhaitée. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer le compte à rebours.
- Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four émet un signal sonore 3 fois pour avertir que le compte à rebours est terminé. Vérifier la cuisson des aliments. Le cas échéant, prolonger la durée ou appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre le four.

Modes rôties/griller : Il n'y a pas de cycle de préchauffage. La minuterie commence immédiatement le compte à rebours lorsque le bouton de commandes est appuyé.

Modes de friture à air préréglés : Consulter la section « Tableau des modes de cuisson » à la page 20 pour les réglages de la durée et de la température par défaut.

- Tous les modes de friture à air préréglés peuvent être ajustés selon vos besoins, mais ils reviendront à leurs réglages par défaut à la fin du cycle de cuisson.
- Une mince couche d'huile permet aux aliments d'être bien dorés et croustillant, quoique ce ne soit pas nécessaire pour les aliments congelés. Utiliser un atomiseur d'huile ou un enduit végétal antiadhésif pour une couche très légère, ou verser une petite quantité d'huile dans un bol, ajouter les aliments et mélanger jusqu'à ce que les aliments soient recouverts.

Utilisation

Mettre la grille dans la position souhaitée avec le plateau ramasse-gouttes en place. Brancher dans la prise. Si l'écran n'affiche rien, appuyer sur n'importe quel bouton pour allumer l'écran. La grille du four peut être placée en position broil/toast/bake (sm) (griller/rôtir/cuisson au four [p]) ou bake (lg) (cuisson au four [g]) en mode convection, selon la taille des aliments. Vous devez laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.

Cuisson au four ou Convection :
La température par défaut est de 180 °C (350 °F) et la durée par défaut est de 30 minutes.
Cuisson au four : Utiliser pour la cuisson des aliments comme les rôtis, les pommes de terre ou les gâteaux. Placer la grille du four en position broil/toast/bake (sm) (griller/rôtir/cuisson au four [p]) ou bake (lg) (cuisson au four [g]).
Convection : Fait circuler de l'air chaud forcé pour accélérer le processus de cuisson/grillage et permettre une cuisson plus rapide et uniforme. Lors de l'utilisation du mode de cuisson par convection, il faut réduire la durée de cuisson ou réduire la température de cuisson de -4 °C (25 °F).

1. Appuyer sur le bouton de sélection pour le mode de cuisson et tourner le bouton de commandes à cuisson au four ou convection. Appuyer sur le bouton de commandes pour sélectionner le mode de cuisson. Si aucun ajustement n'est nécessaire, appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer.
2. Si vous souhaitez faire des ajustements, appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches ou température/brunissage.
3. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer. L'écran affiche la température de préchauffage et la température sélectionnée en rouge. Une fois que la température est atteinte, « pre » disparaît de l'écran et celui-ci affiche la température réglée.
4. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four émet 3 signaux sonores prolongés. Appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre.

Griller :
La température par défaut est préréglée et la durée est de 20 minutes.
Utiliser pour faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en cocotte. Griller les aliments dans le panier dans le panier pour friture à air ou la lèchefrite pour cuisson au four/griller à la position broil/toast/bake (sm) (griller/rôtir/cuisson au four [p]). Les aliments doivent être placés à une distance minimum de 2,5 cm (1 pouce) des éléments chauffants.

1. Appuyer sur le mode de cuisson et tourner le bouton de commandes pour griller.
2. Le cas échéant, appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches pour ajuster.
3. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer. L'écran de température/brunissage affiche « brl » et passe au rouge. La minuterie commence le compte à rebours.
4. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four s'éteint automatiquement et émet 3 signaux sonores prolongés.

Déshydrateur :
La température par défaut est de 60 °C (135 °F) et la durée par défaut est de 120 minutes.
Utiliser pour faire sécher les fruits, les légumes ou les fines herbes et pour préparer des charquis ou des collations.

5. Appuyer sur le bouton de mode de cuisson et tourner le bouton de commandes à déshydrateur.
6. Le cas échéant, appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches ou température/brunissage pour ajuster.
7. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer. L'écran affiche la température et « heat » en rouge.
8. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four émet 3 signaux sonores prolongés. Appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre.

Utilisation (suite)

Ajouter les aliments dans le panier pour friture à air et placer sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller. Le panier pour friture à air doit toujours être utilisé avec la lèchefrite pour cuisson au four/griller en mode friture à air.

Friture à air :
La température par défaut est de 204 °C (400 °F) et la durée par défaut est de 20 minutes.
Utiliser pour permettre aux aliments d'être rapidement dorés et croustillants. Mettre la grille du four en position friture à air/déshydrateur.

1. Appuyer sur le bouton de mode de cuisson et tourner le bouton de commandes à friture à air. Si aucun ajustement n'est nécessaire, appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer.
2. Si vous souhaitez faire des ajustements, appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches ou température/brunissage.
3. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer. L'écran affiche la température de préchauffage et la température sélectionnée en rouge. Une fois que la température est atteinte, « pre » disparaît de l'écran et celui-ci affiche la température réglée.
4. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four émet 3 signaux sonores prolongés. Appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre.

Modes de friture à air préréglés :
Les modes de friture à air préréglés offrent des choix pour les aliments frits les plus populaires. Mettre la grille du four en position friture à air/déshydrateur. Ajouter les aliments dans le panier pour friture à air et placer sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller. Le panier pour friture à air doit toujours être utilisé avec la lèchefrite pour cuisson au four/griller en mode friture à air.

5. Appuyer sur les modes de friture à air préréglés pour le poulet, les frites, le bifteck ou les fruits de mer. Le préréglage sélectionné est souligné en vert. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer la cuisson selon les paramètres du réglage, ou ajuster la température et la durée, le cas échéant.
6. L'écran affiche la température de préchauffage et la température sélectionnée en rouge. Une fois que la température est atteinte, « pre » disparaît de l'écran et celui-ci affiche la température réglée.
7. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four émet 3 signaux sonores prolongés. Appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre.

Rôties :
Le réglage par défaut est de 4 tranches et le niveau de brunissage par défaut est de 4.
Utiliser pour rôtir les tranches de pain, les bagels et les muffins anglais. Mettre la grille du four en position griller/rôtir/cuisson au four. Mettre la tranche de pain sur la grille du four.

8. Appuyer sur le bouton de mode de cuisson et tourner le bouton de commandes à rôtir.
9. Appuyer sur le bouton durée de cuisson/tranches et tourner le bouton de commandes pour sélectionner le nombre de tranches (de 1SL à 6 SL). Le nombre de tranches clignote et cesse de clignoter par la suite.
10. Appuyer sur le bouton température/brunissage et tourner le bouton de commandes pour sélectionner le niveau de brunissage de 1 (plus pâle) à 7 (plus foncé). Le niveau de brunissage clignote et cesse de clignoter par la suite.
11. Appuyer sur le bouton de commandes pour commencer à rôtir. Le niveau de brunissage apparaît en rouge à l'écran et la minuterie commence le compte à rebours.
12. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le four s'éteint automatiquement et émet 3 signaux sonores prolongés.

Tableau des modes de cuisson

Modes de cuisson	Plage de temps (minutes)	Plage de température (Fahrenheit)	Durée par défaut (minutes)	Température par défaut (Fahrenheit)	Accessoire requis	Position de la grille du four
cuisson au four/ convection (reste allumé jusqu'à 4 heures)	1 à 120	150°F – 450°F	30	350°F	Grille du four ou lèchefrite pour cuisson au four/griller	broil/toast bake (sm) ou bake (lg)
friture à air (reste allumé jusqu'à 2 heures)	1 à 60	150°F – 450°F	20	400°F	Panier pour friture à air sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller	air fry/dehydrate
préréglage pour poulet	1 à 120	150°F – 450°F	25	400°F	Panier pour friture à air sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller	air fry/dehydrate
préréglage pour frites	1 à 120	150°F – 450°F	20	425°F	Panier pour friture à air sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller	air fry/dehydrate
préréglage pour bifteck	1 à 120	150°F – 450°F	15	400°F	Panier pour friture à air sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller	air fry/dehydrate
préréglage pour fruits de mer	1 à 120	150°F – 450°F	15	350°F	Panier pour friture à air sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller	air fry/dehydrate
rôtir	1 à 6 tranches	1 à 7 niveaux	NA	NA	Grille du four	broil/toast bake (sm)
griller	1 à 30	HIGH (élevée)	20	550°F	Panier pour friture à air sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller	broil/toast bake (sm) ou bake (lg)
déshydrateur	1 à 48 heures	100°F – 165°F	120	135°F	Panier pour friture à air sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller	air fry/dehydrate

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en acier. Des morceaux du tampon pourraient se briser pendant le nettoyage de la plaque et toucher les parties électriques, causant ainsi un risque de décharge électrique.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir complètement.
2. Laver la grille du four, la lèchefrite pour Cuisson au four/Griller et le ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Essuyer l'écran du panneau de commandes à l'aide d'une éponge légèrement humide et sécher. Protéger l'écran lors du nettoyage de toutes les autres surfaces.
4. Utiliser un nettoyant pour acier inoxydable non-abrasif pour nettoyer les surfaces extérieures en acier inoxydable. Appliquer le nettoyant à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.
5. Essuyer l'intérieur du four 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.

Dépannage

En cas de coupure de courant :

- Si la coupure de courant dure moins de 15 secondes, le four se souviendra des réglages et poursuivra la cuisson. Si la coupure de courant dure de 15 secondes à 1 minute, le four arrêtera la cuisson. Appuyer sur le bouton de commandes pour démarrer. Si la coupure de courant dure plus d'une minute, le four passera en mode veille et ne se souviendra pas des réglages. Appuyer sur n'importe quel bouton pour activer le panneau de commandes.

Quelles dimensions de plats de cuisson le four peut-il contenir?

- Le four peut contenir des moules à gâteaux ronds ou carrés de 25 cm (10 po), des moules à tarte de 25 cm (10 po) ou des plaques à pizza de 30,5 cm (12 po).

Quelle grosseur de poulet peut être cuit dans le four?

- Le four peut contenir des morceaux de poulet allant jusqu'à 1,6 kg (3,5 lb).

Quand dois-je sélectionner les modes friture à air, cuisson au four ou griller?

- Sélectionner la friture à air pour permettre aux aliments d'être rapidement dorés et croustillants.
- Sélectionner la cuisson au four pour la cuisson d'aliments comme les rôtis, les pommes de terre ou les gâteaux.
- Sélectionner le mode griller pour faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en cocotte.

Le ventilateur continue de fonctionner après que le four est éteint.

- Cela est normal. Une fois que le cycle de cuisson est terminé, le ventilateur continue de fonctionner pendant une courte durée pour refroidir le four et le panneau de commandes.

Pour le rôtir des tranches de pain, quel est le meilleur réglage?

- Le mode rôties constitue le meilleur choix pour rôtir les deux côtés des tranches de pain ou des muffins anglais. Utiliser le mode griller pour griller les sandwichs ouverts, les bagels, les baguettes et les crostinis. Le mode griller active l'élément chauffant supérieur et est idéal pour griller un seul côté seulement (par ex. les bagels ou les muffins anglais), ou les tranches de pain peuvent être retournées lorsque le niveau de brunissage est atteint.

Le four s'éteint-il lorsque que la minuterie sonne?

- Le four fonctionne comme un four de cuisine traditionnel. La minuterie n'éteint pas automatiquement le four. Appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre le four.

Où est situé le ramasse-miettes coulissant?

- Le ramasse-miettes coulissant est situé à l'avant de l'appareil, sous la porte du four.

Le four continue la cuisson une fois que la minuterie a atteint 00:00.

- Les modes cuisson au four, friture à air, et déshydrateur sont conçus pour fonctionner comme un four traditionnel, et la minuterie n'arrête pas automatiquement les éléments chauffants lorsque le temps est écoulé. Cette mesure est conçue pour permettre à l'utilisateur de poursuivre la cuisson sans avoir à régler à nouveau la température du four si la durée de cuisson doit être prolongée une fois que le temps est écoulé. Appuyer sur le bouton de commandes pour éteindre le four manuellement.

L'écran affiche les codes d'erreur Err1, Err2, Err3, Err4 en clignotant.

- Débrancher le four. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

Garantie limitée

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfríen antes de abrir la puerta.
- No utilice el horno sin prestarle atención.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
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 fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, presione la perilla de control para detener todas las funciones de cocción; luego retire el enchufe del tomacorriente.

15. Tenga mucho cuidado cuando saque la charola o elimine la grasa caliente.
16. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
17. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes, gabinetes elevados, productos de papel o plástico, toallas de tela y similares cuando está en funcionamiento.
19. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
20. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
22. No cubra la bandeja deslizable para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
23. Presione la perilla de control para apagar el horno. **NOTA:** El ventilador de enfriamiento continuará funcionando por un corto período para enfriar el aparato. Consulte la sección “Conozca su panel de control”.
24. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
25. Siempre use el aparato con la bandeja deslizable para migajas firmemente en su lugar.
26. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
27. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
28. No haga funcionar el horno sin vigilancia.
29. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
30. Siempre utilice el artefacto con la charola para migajas firmemente colocada en la posición cerrada y trabada.
31. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica**: Este aparato está provisto de un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

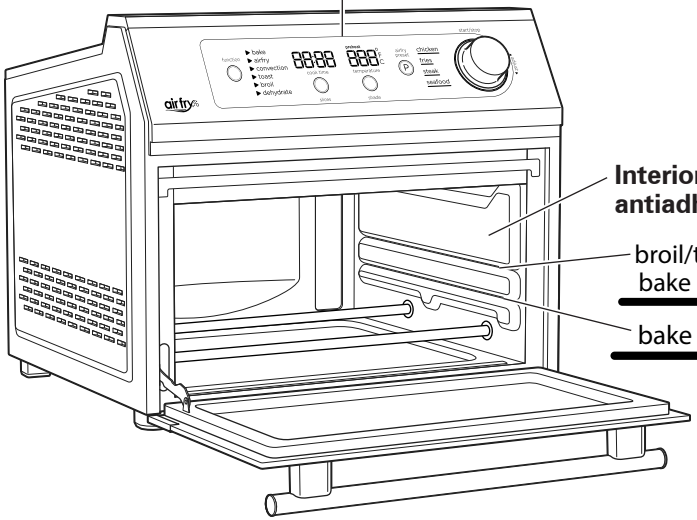
Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

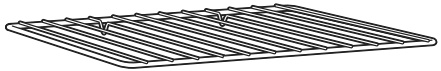
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro dispositivo de alto consumo de vatios en el mismo circuito con este dispositivo.

Piezas y características

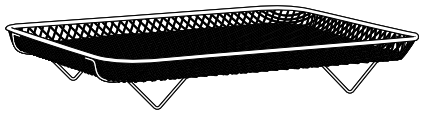
Para ordenar piezas:
hamiltonbeach.com/parts

Antes del primer uso: La mayoría de los electrodomésticos que se calientan produce olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Presione la perilla de control para hornear. Presione el botón Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) para activar la visualización de temperatura. Gire la perilla de control hacia la izquierda/derecha para ajustar la temperatura a 450°F (232°C). Presione el botón Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) y gire la perilla de control hacia la izquierda/derecha para configurar el temporizador a 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. **Lave la canasta de freír sin aceite, la rejilla del horno, la bandeja para hornear/asar al horno y la bandeja deslizable para migajas antes de usar.**





Rejilla del horno



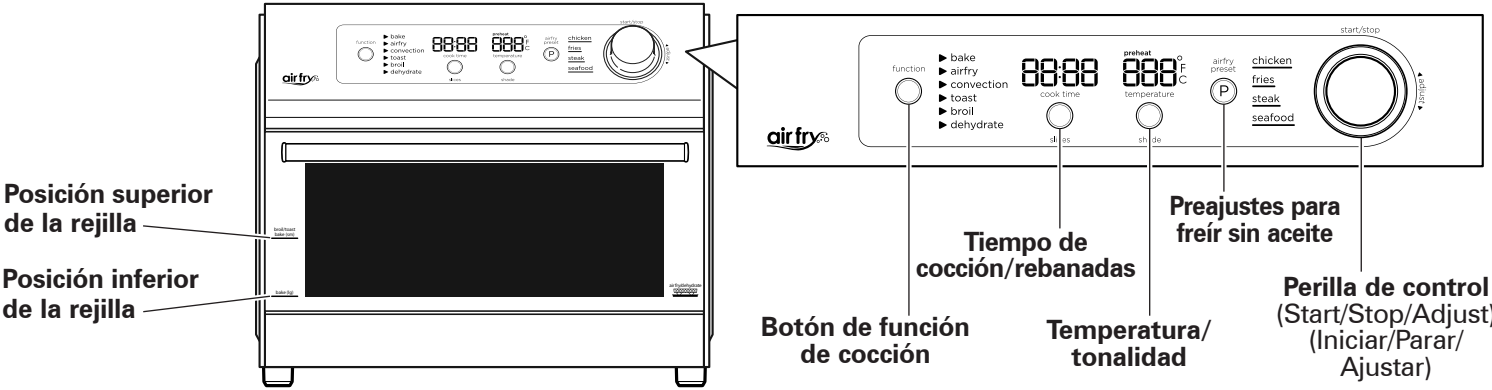
Canasta para freír sin aceite

Bandeja para hornear/asar al horno

Bandeja deslizable para migajas

Conozca su panel de control

El panel de control tiene 4 botones de selección táctiles capacitivos que responden a un toque ligero o presión para activar. Los botones de selección seleccionarán las Funciones de cocción, Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas), Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) y los preajustes para freír sin aceite.
El horno funciona de manera similar a un horno de cocina tradicional. La perilla de control puede ser presionada en cualquier momento para iniciar o dejar de cocinar, apagar el horno o iniciar el temporizador de cuenta regresiva.



Funciones de cocción: La configuración predeterminada se mostrará la primera vez que se use el horno. Los ajustes realizados en todas las funciones de cocción se mantienen si el horno no se desconecta o pierde energía durante más de 15 segundos. Consulte "Resolviendo problemas" en la página 32 en caso de interrupción del suministro eléctrico.

Tiempo de cocción/rebanadas: Seleccione el tiempo de cocción para ajustar el tiempo de cocción para todas las funciones excepto Toast (tostar). Para tostar, seleccione Slices (rebanadas) para ajustar el número de rebanadas de 1 a 6.

Temperatura/tonalidad: Seleccione la temperatura para ajustar la temperatura del horno para todas las funciones excepto tostar. Para tostar, seleccione Shade (tonalidad) para ajustar la tonalidad de 1 a 7.

Preajustes para freír sin aceite: Seleccione pollo, papas fritas, bistec o mariscos. Se mostrarán las configuraciones predeterminadas. Los preajustes para freír sin aceite se pueden ajustar y volverán a la configuración predeterminada al final del ciclo de cocción. Presione la perilla de control para comenzar o detener la cocción.

Perilla de control: Se usa para seleccionar/ajustar las Funciones de cocción, Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas), Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) y los preajustes para freír sin aceite. Mientras esté activa una función de cocción o cualquier preajuste para freír sin aceite, parpadea un triángulo azul o un subrayado verde. Gire la perilla de control hacia la izquierda o hacia la derecha para desplazarse por la pantalla. Presione la perilla de control para seleccionar una función; presiónela nuevamente para encender el horno o presione el botón de selección para elegir una función de cocción, luego presione la perilla de control para comenzar el ciclo de cocción. Presione la perilla de control en cualquier momento para detener la cocción y apagar el horno o iniciar la cuenta regresiva del temporizador.

- Ajuste del tiempo: Presione el botón Cook Time/Slices (tiempo/rebanadas) para activar la visualización del temporizador. Gire la perilla de control hacia la izquierda o hacia la derecha para disminuir/aumentar el tiempo.
- Ajuste de la temperatura: Presione el botón Temperature/Shade (temperatura/ tonalidad) para activar la visualización de temperatura. Gire la perilla de control hacia la izquierda o hacia la derecha para disminuir/aumentar la temperatura.

Conozca su panel de control (cont.)

Características especiales:

El ventilador: de enfriamiento funcionará durante un corto período para enfriar el panel de control y el horno después de cada ciclo de cocción.

Ajustes fáciles del ciclo de cocción: La temperatura y el tiempo se pueden ajustar durante el ciclo de cocción. Presione Cooking Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) o Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) y gire la perilla de control para ajustar el tiempo o la temperatura. La pantalla seleccionada parpadeará y se quedará fija y el ciclo de cocción continúa.

Modo de dormir: Mientras está enchufado pero no está en uso, el horno está en modo de dormir. El botón de función de cocción está iluminado. Para sacar el horno del modo de dormir, presione cualquier botón o gire la perilla de control. Si el horno no se ha iniciado después de la reactivación, el horno vuelve al modo de dormir.

Panel de control táctil capacitivo: Los botones de selección táctiles capacitivos responden a un toque ligero o presión para activar. Los cuatro círculos en el panel de control indican la ubicación de los botones de selección para la función de cocción, el tiempo de cocción/rebanadas, la temperatura/tonalidad y los preajustes para freír sin aceite. Una vez que una configuración está activa, al girar la perilla de control se ajusta la configuración.

Característica permanecer encendido: La característica Stay On (permanecer encendido) está disponible para los modos hornear, freír sin aceite, y convección. Cuando la característica Stay On está activada, aparecerá “On” en la pantalla del temporizador. Establezca la cracterística Stay On (permanecer encendido) para hornear/freír sin aceite/convección: Presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas), gire la perilla de control entre “00:01” (1 minuto) y “02:00” (2 horas). Presione la perilla de control para terminar Stay On (permanecer encendido).

Apagar el horno: Presione la perilla de control en cualquier momento durante cualquier ciclo de cocción para apagar el horno. El ventilador de enfriamiento funcionará durante un corto período para enfriar el panel de control y el horno después de apagar el horno o de cada ciclo de cocción. El ventilador se apaga automáticamente cuando se completa el ciclo de enfriamiento.

Conozca su panel de control (cont.)

Configuración de Fahrenheit o Celsius: Fahrenheit es la configuración de temperatura predeterminada. Para cambiar a Celsius, mantenga presionado el botón Temperature/Shade (temperatura/tonalidad); aparecerá C en la pantalla. Para regresar a Fahrenheit, presione y mantenga presionado nuevamente el botón Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) para regresar a Fahrenheit; aparecerá F en la pantalla.

Funciones de cocción hornear/freír sin aceite/convección/deshidratar: El horno comienza a precalentarse cuando se presiona la perilla de control para comenzar el ciclo de cocción. Durante el precalentamiento:

- La pantalla de temperatura es roja para indicar que el horno se está calentando. La pantalla de temperatura alternará entre la temperatura real y la temperatura establecida. Cuando la temperatura real alcanza la temperatura establecida, la pantalla muestra la temperatura establecida. El horno emitirá un pitido para indicar que se alcanzó la temperatura establecida.
  NOTA: El horno se puede configurar para precalentar sin establecer un tiempo de cocción. Una vez que el horno emita un pitido para notificar que se alcanzó la temperatura establecida, se puede ingresar el tiempo de cocción.
- Después del pitido, para configurar el tiempo presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) y gire la perilla de control al tiempo deseado. Presione la perilla de control para comenzar la cuenta regresiva del tiempo.
- Cuando el temporizador llega a 00:00, el horno emite 3 pitidos para indicar que el tiempo de cuenta regresiva ha finalizado. Revise la comida para ver si está lista. Si lo desea, agregue más tiempo o presione la perilla de control para apagar el horno.

Funciones tostar/asar al horno: No hay ciclo de precalentamiento. El temporizador inicia inmediatamente la cuenta regresiva cuando se presiona la perilla de control.

Preajustes para freír sin aceite: Preajustes para freír sin aceite: Revise la “Tabla de funciones de cocción” en la página 31 para ver las configuraciones predeterminadas de tiempo y temperatura.

- Todas las funciones de freir sin aceite predeterminadas pueden ser modificadas a su gusto, pero volverán a la configuración predeterminada al fin del ciclo de cocción.
- Una ligera capa de aceite puede mejorar el dorado y la textura crujiente, aunque esto no es necesario para los alimentos congelados. Use un rociador de aceite o un aerosol antiadherente para cocinar para mantenerlo extra ligero, o vierta un poco de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva hasta que los alimentos estén cubiertos.

Modo de uso

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja deslizable para migajas en su lugar. Enchufe en un tomacorriente. Si la pantalla está en blanco, presione cualquier botón para iluminar la pantalla. La rejilla del horno puede estar en la posición de asar al broil/toast/bake (sm) (horno/tostar/hornear [pequeño]) u bake (lg) (hornear [grande]) para el modo de convección u hornear, dependiendo del tamaño de los alimentos; debe haber al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos de calentamiento.

Hornear o convección:
La temperatura predeterminada es de 400°F (204°C) y el tiempo predeterminado es de 20 minutos.
Hornear: Úselo para alimentos como asados, papas o pasteles. Coloque la rejilla del horno en la posición de asar al broil/toast/bake (sm) (horno/tostar/hornear [pequeño]) u bake (lg) (hornear [grande].
Convección: Hace circular aire caliente forzado para acelerar el proceso de hornear/asar para una cocción más rápida y uniforme. Cuando use la convección, reduzca el tiempo de cocción o reduzca la temperatura de la receta en 25°F (-4°C).

1. Presione el botón de selección de función de cocción y gire la perilla de control a bake (hornear) o convection (convección). Presione la perilla de control para seleccionar la Función de cocción. Si no desea hacer ajustes, presione la perilla de control para comenzar.
2. Si desea hacer ajustes, presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) o Temperature/Shade (temperatura/tonalidad).
3. Presione la perilla de control para comenzar. Precalentar y la temperatura seleccionada se muestran en rojo en la pantalla. Una vez que se alcanza la temperatura, desaparece “pre” y la pantalla muestra la temperatura establecida.
4. Cuando el temporizador llega a las 00:00, el horno emite 3 pitidos largos. Presione la perilla de control para apagar.

Asar al horno:
La temperatura estándar es predeterminada y la duración es 20 minutos.
Úselo para dorar alimentos como la carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisos. Ase al horno los alimentos en la canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno en la posición superior o en la posición de asar al horno/tostar/hornear (pequeño). Los alimentos deben estar separados un mínimo de 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos calefactores.

1. Presione la función de cocción y gire la perilla de control a Broil (asar al horno).
2. Si lo desea, presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) para ajustar.
3. Presione la perilla de control para comenzar. En la pantalla de Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) se mostrará “brl” y la pantalla se pondrá roja. El temporizador comienza la cuenta regresiva.
4. Cuando el temporizador alcance 00:00, el horno se apaga automáticamente y emite 3 largos pitidos.

Deshidratar:
La temperatura predeterminada es de 135°F (57°C) y el tiempo predeterminado es de 120 minutos.
Úselo para deshidratar frutas, verduras o hierbas, y prepare cecina para refrigerios.

5. Presione la función de cocción y gire la perilla de control a Dehydrate (deshidratar).
6. Si lo desea, presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) o Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) para ajustar.
7. Presione la perilla de control para comenzar. La pantalla muestra la temperatura y “heat” en rojo.
8. Cuando el temporizador llega a las 00:00, el horno emite 3 pitidos largos. Presione la perilla de control para apagar.

Modo de uso (cont.)

Si lo desea, presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) o Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) para ajustar.

Freír sin aceite:
La temperatura predeterminada es de 350°F (176°C) y el tiempo predeterminado es de 30 minutos.
Úselo para dorar y hacer crujientes los alimentos rápidamente. Coloque la rejilla del horno en la posición de freír sin aceite/deshidratar.

1. Presione el botón de la función de cocción y gire la perilla de control a Airfry (freír sin aceite). Si no desea hacer ajustes, presione la perilla de control para comenzar.
2. Si desea hacer ajustes, presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) o Temperature/Shade (temperatura/tonalidad).
3. Presione la perilla de control para comenzar. Precalentar y la temperatura seleccionada se muestran en rojo en la pantalla. Una vez que se alcanza la temperatura, desaparece “pre” y la pantalla muestra la temperatura establecida.
4. Cuando el temporizador llega a las 00:00, el horno emite 3 pitidos largos. Presione la perilla de control para apagar.

Preajustes para freír sin aceite:
Los preajustes para freír sin aceite ofrecen opciones para los alimentos que comúnmente se fríen sin aceite. Coloque la rejilla del horno en la posición de freír sin aceite/deshidratar. Coloque los alimentos en la canasta de freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno. La canasta de freír sin aceite siempre debe usarse sobre la bandeja para hornear/asar al horno al freír sin aceite.

5. Presione Airfry Presets (Preajustes para freír sin aceite) y gire la perilla de control a chicken, fries, steak o seafood (pollo, papas fritas, bistec o mariscos). El preajuste seleccionado queda subrayado en verde. Presione la perilla de control para comenzar a cocinar en los ajustes preestablecidos, o se pueden ajustar la temperatura y el tiempo según se desee.
6. Precalentar y la temperatura seleccionada se muestran en rojo en la pantalla. Una vez que se alcanza la temperatura, desaparece “pre” y la pantalla muestra la temperatura establecida.
7. Cuando el temporizador llega a las 00:00, el horno emite 3 pitidos largos. Presione la perilla de control para apagar.

Tostar:
El valor predeterminado es 4 rebanadas y la tonalidad es 4.
Úselo para tostar panes, roscas y muffins ingleses. Coloque la rejilla del horno en la posición de asar al horno/tostar/hornear. Coloque el pan en la rejilla del horno.

8. Presione la Función de cocción y gire la perilla de control a Toast (tostar).
9. Presione Cook Time/Slices (tiempo de cocción/rebanadas) y gire la perilla de control para seleccionar el número de rebanadas (1SL a 6SL) (1 rebanada a 6 rebanadas). El número de rebanadas parpadea y se queda fijo.
10. Presione Temperature/Shade (temperatura/tonalidad) y gire la perilla de control para seleccionar la tonalidad de 1 (más claro) a 7 (más oscuro). El número de tonalidad parpadea y se queda fijo.
11. Presione la perilla de control para comenzar a tostar. La tonalidad seleccionada está en rojo en la pantalla y el temporizador comienza la cuenta regresiva.
12. Cuando el temporizador alcance 00:00, el horno se apaga automáticamente y emite 3 largos pitidos.

Tabla de funciones de cocción

Funciones de cocción	Rango de tiempo (minutos)	Rango de temperatura (Fahrenheit)	Tiempo predeterminado (minutos)	Temperatura predeterminada (Fahrenheit)	Accesorio requerido	Posición de la parrilla
hornear/convección (Permanece encendido hasta 4 horas)	1 a 120	150°F – 450°F	30	350°F	Rejilla del horno o bandeja para hornear/asar al horno	broil/toast bake (sm) o bake (lg)
freír sin aceite (Permanece encendido hasta 2 horas)	1 a 60	150°F – 450°F	20	400°F	Canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno	air fry/dehydrate
pollo preestablecido	1 a 120	150°F – 450°F	25	400°F	Canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno	air fry/dehydrate
papas fritas preestablecido	1 a 120	150°F – 450°F	20	425°F	Canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno	air fry/dehydrate
bistec preestablecido	1 a 120	150°F – 450°F	15	400°F	Canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno	air fry/dehydrate
mariscos preestablecido	1 a 120	150°F – 450°F	15	350°F	Canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno	air fry/dehydrate
tostar	1 a 6 rebanadas	1 a 7 tonos	NA	NA	Rejilla del horno	broil/toast bake (sm)
asar al horno	1 a 30	HIGH (alta)	20	550°F	Canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno	broil/toast bake (sm) o bake (lg)
deshidratar	1 a 48 horas	100°F – 165°F	120	135°F	Canasta para freír sin aceite sobre la bandeja para hornear/asar al horno	air fry/dehydrate

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No limpie con estropajos metálicos. Trozos de estropajo se pueden desprender y tocar piezas eléctricas, lo cual genera el riesgo de una descarga eléctrica.

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe por completo.
2. Lave la rejilla del horno, la bandeja para hornear/asar al horno, la canasta de freír sin aceite y bandeja deslizable para migajas en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.
3. Limpie la pantalla del panel de control con una esponja ligeramente húmeda y séquela. Proteja la pantalla cuando limpie cualquier otra superficie.
4. Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable para limpiar las áreas exteriores de acero inoxidable. Aplique el limpiador con un paño suave y sin pelusa.
5. Limpie el interior del horno con un paño húmedo jabonoso. Repita con un paño limpio húmedo. Para manchas difíciles, use un estropajo de plástico.

Resolviendo problemas

En caso de corte de energía:

- Si la energía se corta durante menos de 15 segundos, el horno recordará los ajustes y continuará cocinando. Si el corte dura de 15 segundos a 1 minuto, el horno deja de cocinar. Presione la perilla de control para comenzar. Si se corta la energía durante más de 1 minuto, el horno entra en modo de dormir y no recordará ninguna configuración. Presione cualquier botón para activar el panel de control.

¿Qué tamaño de bandeja de hornear cabe en el horno?

- El horno puede contener moldes para pasteles redondos o cuadrados hasta de 10" (25 cm), moldes para pay de 10" (25 cm) o bandejas para pizza de 12" (30 cm).

¿Qué tamaño de pollo cabe en el horno?

- El horno puede contener hasta 3 1/2 libras (1.6 kg) de piezas de pollo.

¿Cuándo debo elegir freír sin aceite, hornear o asar al horno?

- Utilice freír sin aceite para dorar y hacer crujientes los alimentos rápidamente.
- Utilice hornear para alimentos como asados, papas o pasteles.
- Utilice asar al horno para dorar alimentos como la carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisos.

El ventilador continúa funcionando después de apagar el horno.

- Esto es normal. Después de que finaliza el ciclo de cocción, el ventilador funciona por un corto tiempo para enfriar el horno y el panel de control.

Si quiero tostar pan, ¿qué ajuste es el mejor?

- El modo tostar es mejor para tostar ambos lados de panes rebanados o muffins ingleses. Use el modo de asar al horno para sándwiches abiertos, roscas, baguettes y crostini. El modo de asar al horno activa el elemento de calentamiento superior y es excelente cuando se requiere tostar solo en un lado (por ejemplo, roscas o muffins ingleses), o los panes se pueden “voltear” cuando se alcanza el nivel deseado de dorado.

¿Se apaga el horno cuando suena el temporizador?

- El horno funciona como un horno tradicional. El temporizador no apaga automáticamente el horno. Presione la perilla de control para apagar el horno.

¿Dónde está la bandeja deslizable para migajas?

- La bandeja deslizable para migajas se encuentra frente a la unidad debajo de la puerta del horno.

El horno continúa cocinando después de que el temporizador llega a 00:00.

- Las funciones hornear, freír sin aceite, y deshidratar están diseñadas para operar como un horno tradicional, y el temporizador no apaga automáticamente los elementos calefactores cuando el tiempo se acaba. Esto está destinado a permitir que el usuario continúe cocinando sin volver a configurar la temperatura del horno si se requiere más tiempo de cocción después de que expire el temporizador. Presione la perilla de control para apagar el horno manualmente.

Los códigos de error Err1, Err2, Err3, Err4 parpadean en la pantalla.

- Desenchufe el horno. Llame al Servicio al cliente.

Notas

Hamilton Beach®

Grupo HB/PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:

Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; 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 utlizado 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 Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, 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, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara,
Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:	Tipo:	Características eléctricas:
31220	O81	120 V~ 60 Hz 1800 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”.

840333402

8/2023