

Hamilton Beach

Air Fryer Friteuse à air chaud Freidora de aire

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

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

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

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

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

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

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

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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or air fryer in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn all controls to Off (⏻); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not operate unattended.
- Clean air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer as they may create a fire or risk of electrical shock.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION! HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

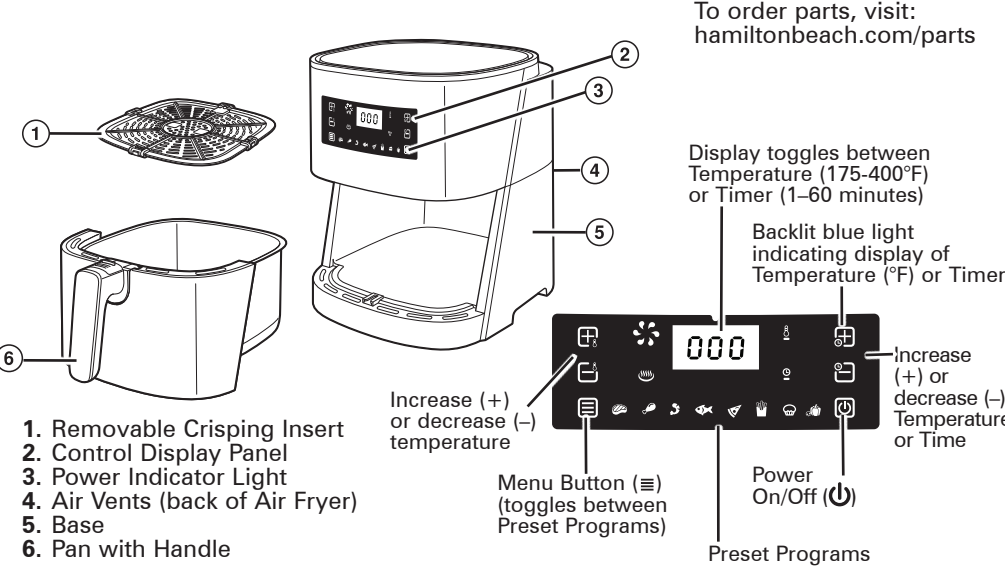
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug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

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

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

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

Parts and Features



To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

Display toggles between
Temperature (175-400°F)
or Timer (1-60 minutes)

Backlit blue light
indicating display of
Temperature (°F) or Timer

Increase (+)
or decrease (-)
temperature

Menu Button (≡)
(toggles between
Preset Programs)

Power
On/Off (⏻)

Preset Programs

How to Use

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

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

- Place Air Fryer in a location where Air Vents on back of unit are not blocked. Plug into outlet. Power On/Off Button (⏻) will illuminate blue.
- Hold Pan Handle and pull straight out to remove Pan with Crisping Insert from Base.
- To add Crisping Insert, place fingers in center holes and use other hand to push straight down until level with bottom of Pan. To remove Insert, place fingers in center holes and pull straight up.
- Add food on top of Crisping Insert.
 - Lightly misting fresh food with oil will produce crispier results.
 - Do not fill Pan more than 1/2 full.
 - Always make sure Crisping Insert is on bottom of Pan before adding food and cooking.
- Slide Pan with Crisping Insert back into Base.
- Touch and hold Power On/Off (⏻) to turn on Air Fryer or touch Menu Button (≡) to select program, then touch Power On/Off
- The default cooking temperature and time can be changed at any time by touching the Temperature or Time (+) or (-) Button to adjust.
- Hold Handle of Pan, gently pull straight out of Base, and shake. If recipe calls for stirring or turning over, place Pan on a flat, heatproof surface. Use only utensils which are high-heat resistant (400°F [205°C]) and prevent scratching of nonstick surfaces.
- Slide Pan with Crisping Insert back into Base and cooking will automatically start if any cooking time remains.
- Air Fryer will automatically beep and turn off when Timer reaches 0:00. Fan will run after cooking time ends.
- Press Power On/Off Button (⏻) and Power Indicator Light will remain illuminated in blue until Air Fryer is unplugged.
- To remove Pan with hot food, hold Handle and pull straight out from Base. Place Pan on a flat, heatproof surface.
- Unplug.

Preset Programs Chart

Function		Default Temperature	Default Cooking Time
Meat		375°F (190°C)	16 minutes
Chicken		400°F (205°C)	25 minutes
Shrimp		375°F (190°C)	12 minutes
Fish		375°F (190°C)	18 minutes
Pizza		400°F (205°C)	20 minutes
French Fries		400°F (205°C)	17 minutes
Baked Goods		350°F (175°C)	17 minutes
Vegetables		375°F (190°C)	17 minutes

Cooking Guide

NOTES:

- Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown.
- When cooking heavy foods such as a whole chicken, lift food out of Pan using metal forks or tongs.

Food	Amount	Setting	Temperature	Time
Frozen Fries and Snacks				
Frozen regular French fries	1 package (32 oz. [906 g])	French Fry	400°F (205°C)	23–25 minutes
Frozen chicken nuggets	1 package (32 oz. [906 g])	French Fry	400°F (205°C)	14–16 minutes
Frozen breaded chicken tenders	1 package (32 oz. [906 g])	French Fry	400°F (205°C)	16–18 minutes
Pizza reheated	2 to 3 slices	Pizza	400°F (205°C)	5–7 minutes
Pizza rolls	1/2 package (8–10 oz. [227–283 g])	Pizza	400°F (205°C)	11–13 minutes
Vegetables				
Cauliflower	1 small head, cut in florets	Vegetables	375°F (190°C)	20–22 minutes
Fresh potato wedges	2 medium potatoes, cut in wedges	Vegetables	375°F (190°C)	16–18 minutes
Meat & Poultry				
Fresh chicken wing pieces	7 chicken wings	Chicken	400°F (205°C)	19–22 minutes
Fresh chicken tenders	1 pound (16 oz. [453 g])	Chicken	400°F (205°C)	12–14 minutes
Whole chicken	5 pounds (80 oz. [2,268 g])	Chicken	375°F (190°C)	40 minutes; turn and cook 40 minutes more
Hamburger (3/4 inch thick) 80% lean, 20% fat	3 hamburgers (4 oz [118 g] each)	Meat	375°F (190°C)	16–19 minutes
Ribeye steak (1 inch thick)	2 steaks (12 oz. [340 g])	Meat	375°F (190°C)	25–30 minutes
Fish & Seafood				
Fresh fish fillets	4 fillets (6 oz. [170 g] each)	Fish	375°F (190°C)	18–21 minutes
Bakery & Desserts				
Refrigerated biscuits	4 biscuits	Baked Goods	350°F (175°C)	8–10 minutes

NOTE: Review manufacturer-suggested cook times for these and other foods or adjust time for desired crispness.

Care and Cleaning

- Unplug. Allow to cool completely.
- Hand wash Pan and Crisping Insert in hot, soapy water; rinse and dry.
- Wipe outside of the Air Fryer with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or

sponges; this will damage exterior of Air Fryer.

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

Troubleshooting

Air Fryer doesn't work.

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

Food isn't cooked.

- Too much food in Pan. Increase cooking time and continue to cook.
- Temperature was set too low. Increase temperature and continue to cook.

Food cooked unevenly.

- Too much food on Crisping Insert. Shake food halfway through cooking time or more frequently if needed.

Fresh vegetables are not crisp enough.

- Cooking time too short. Increase cooking time and continue to cook.
- Lightly misting fresh foods with oil will produce crispier results.
- Temperature is too low. Increase

temperature and continue to cook.

Fresh French fries not crisp.

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

Smoke coming from Air Fryer.

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

Meat or poultry isn't cooked enough.

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

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

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

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher 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.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes à OFF (⏻/arrêt), puis retirer la fiche du cordon de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- Ne pas faire fonctionner sans supervision.
- Nettoyer l'intérieur de la friteuse à air chaud avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas nettoyer à l'aide de tampons à recréer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans la friteuse à air, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ⚠ ATTENTION! SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces accessible peut être élevée au cours du fonctionnement de l'appareil et après.



CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

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

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

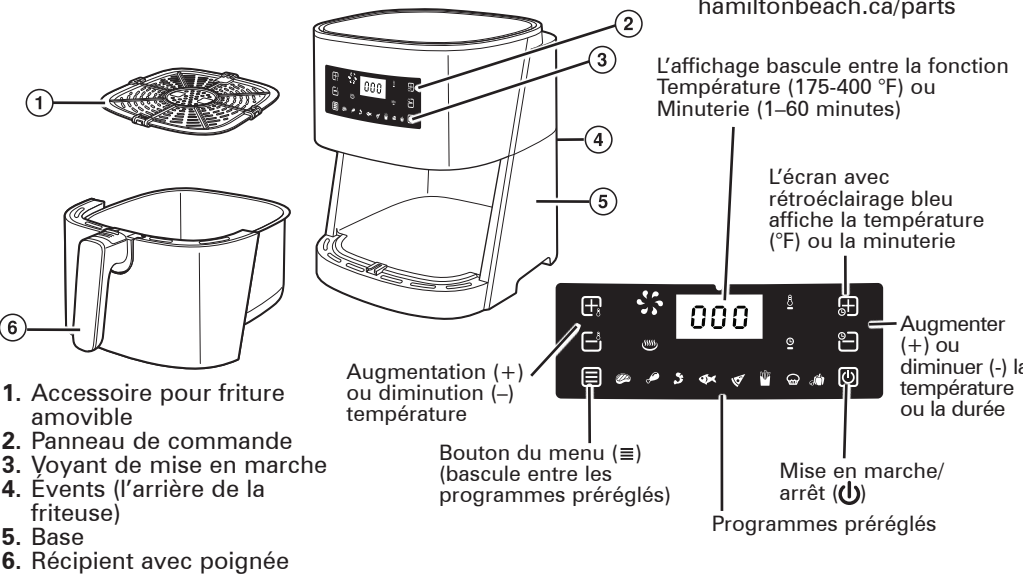
Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. 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, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

L'affichage bascule entre la fonction
Température (175-400 °F) ou
Minuterie (1-60 minutes)

L'écran avec
rétroéclairage bleu
affiche la température
(°F) ou la minuterie

Augmenter
(+) ou
diminuer (-) la
température
ou la durée

Augmentation (+)
ou diminution (-)
température

Bouton du menu (≡)
(bascule entre les
programmes pré-réglés)

Mise en marche/
arrêt (⏻)

Programmes pré-réglés

Utilisation

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

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

- 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. Brancher dans une prise de courant. Le bouton marche/arrêt (⏻) va s'illuminer en bleu.
- Tenir la poignée du récipient et tirer tout droit pour sortir le récipient avec l'accessoire pour friture de la base.
- Pour ajouter l'accessoire pour friture, insérer vos doigts dans les trous du centre et utiliser l'autre main pour pousser tout droit vers le bas jusqu'à ce qu'il soit à plat dans le fond du récipient. Pour retirer l'accessoire, insérer vos doigts dans les trous du centre et tirer tout droit vers le haut.
- Ajouter les aliments sur le dessus de l'accessoire pour friture.
 - Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile donnera des résultats plus croustillants.
 - Ne pas remplir le récipient à plus de la moitié de sa capacité totale.
 - Veuillez vous assurer que l'accessoire pour friture est dans le fond du récipient avant d'ajouter des aliments et procéder à la cuisson.
- Insérer le récipient avec l'accessoire pour friture dans la base.
- Appuyer et maintenir le bouton marche/arrêt (⏻) pour démarrer la friteuse à air ou appuyer sur le bouton Menu (≡), sélectionner un programme et appuyer ensuite sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour démarrer la cuisson.
- La température et la durée de cuisson par défaut peuvent être modifiées en tout temps en appuyant sur le bouton température ou durée, et en appuyant ensuite sur les boutons (+) ou (-) pour ajuster.
- Tenir la poignée du récipient, tirer tout droit pour sortir de la base et secouer. Si la recette précise qu'il faut remuer ou retourner les aliments, déposer le récipient sur une surface plate et résistante à la chaleur, et utiliser seulement des ustensiles résistants à la chaleur (400°F [205°C]) afin de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif du récipient ou de l'accessoire pour friture.
- Insérer le récipient muni de l'accessoire pour friture dans la base et la cuisson démarrera automatiquement s'il reste une durée de cuisson.
- La friteuse à air chaud va automatiquement mettre un bip et se mettre en arrêt lorsque la minuterie atteindra 0:00. Le ventilateur fonctionnera la fin du temps imparti.
- Vous pouvez appuyer et maintenir le bouton marche/arrêt (⏻) pour régler la friteuse à air en mode veille. Le voyant d'alimentation restera allumé en bleu jusqu'à ce que la friteuse à air soit débranchée.
- Pour retirer le récipient contenant des aliments, tenir la poignée et tirer tout droit pour sortir de la base. Déposer sur une surface plate et résistante à la chaleur.
- Débrancher.

Tableau des programmes pré-réglés

Fonction		Température par défaut	Temps de cuisson par défaut
Viande		375 °F (190 °C)	16 minutes
Poulet		400 °F (205 °C)	25 minutes
Crevettes		375 °F (190 °C)	12 minutes
Poisson		375 °F (190 °C)	18 minutes
Pizza		400 °F (205 °C)	20 minutes
Pommes frites		400 °F (205 °C)	17 minutes
Produits de boulangerie et pâtisseries		350 °F (175 °C)	17 minutes
Légumes		375 °F (190 °C)	17 minutes

Tableau de cuisson

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.
- Lors de la cuisson d'aliments plus lourds, comme un poulet entier, retirer les aliments du récipient en les soulevant à l'aide de fourchettes ou de pinces en métal.

Aliment	Quantité	Fonction	Température	Temps
Frites et snacks congelés				
Frites congelées de coupe régulière	1 paquet (906 g [32 onces])	Pommes frites	400 °F (205 °C)	23–25 minutes
Pépites de poulet congelées	1 paquet (906 g [32 onces])	Pommes frites	400 °F (205 °C)	14–16 minutes
Filets de poulet panés congelés	1 paquet (906 g [32 onces])	Pommes frites	400 °F (205 °C)	16–18 minutes
Réchauffage de la pizza	2 à 3 pointes	Pizza	400 °F (205 °C)	5–7 minutes
Rouleaux de pizza	1/2 paquet (227–283 g [8–10 onces])	Pizza	400 °F (205 °C)	11–13 minutes
Légumes				
Chou-fleur	1 petite tête, coupée en fleurons	Légumes	350 °F (175 °C)	20–22 minutes
Quartiers de pommes de terre fraîches	2 pommes de terre moyennes, coupées en quartiers	Légumes	350 °F (175 °C)	16–18 minutes

Viande et volaille				
Ailes de poulet fraîches	7 ailes	Poulet	400 °F (205 °C)	19–22 minutes
Filets de poitrines de poulet frais	453 g (1 livre [16 onces])	Poulet	400 °F (205 °C)	12–14 minutes
Poulet entier	2268 g (5 livres [80 onces])	Poulet	350 °F (175 °C)	40 minutes, tourner après 40 minutes et cuire 40 minutes de plus
Galette de viande (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	3 hamburgers (118 g [4 oz] chacun)	Viande	375 °F (190 °C)	16–19 minutes
Bifeck de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	2 bifecks (340 g [12 oz])	Viande	375 °F (190 °C)	25–30 minutes
Poisson et fruits de mer				
Filets de poisson fraîches	4 filets (170 g [6 oz] chacun)	Poisson	375 °F (190 °C)	18–21 minutes
Boulangerie et desserts				
Petits pains au babeurre	4 petit pains	Produits de boulangerie et pâtisseries	350 °F (175 °C)	8–10 minutes

REMARQUE : Consulter les durées de cuisson suggérées par le fabricant pour ces aliments et autres ou ajustez le temps pour le croustillant désiré.

Entretien et nettoyage

- Débrancher. Laisser refroidir complètement.
- Laver le récipient et l'accessoire pour friture dans à la main de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.

- Essuyer l'extérieur de la friteuse à l'aide d'un linge doux humide. Ne pas utiliser

Dépannage

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas branché. Brancher dans la prise de courant.
- La minuterie n'a pas été réglée. Consulter la section « Utilisation » pour régler la minuterie.

L'aliment n'est pas cuit.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le récipient. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

L'aliment n'est pas cuit uniformément.

- Il y a une trop grande quantité d'aliments sur l'accessoire pour friture. Secouer les aliments à mi-cuisson ou plus fréquemment si nécessaire.

Les légumes frais ne sont pas suffisamment croustillants.

- Le temps de cuisson est trop court. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile donnera des résultats plus croustillants.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d’achat d’origine au Canada et un (1) an à compter de la date d’achat d’origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

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

de nettoiyants ou d'éponges abrasifs car ils peuvent endommager l'extérieur de la friteuse.

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

Les frites ne sont pas croustillantes.

- Ajouter une petite quantité d'huile végétale, suffisamment pour enduire légèrement les pommes de terre.
- Les morceaux sont trop gros. Couper des plus petits morceaux la prochaine fois.

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

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

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

- Il y a une trop grande quantité d'aliments sur l'accessoire pour friture. La viande et la volaille doivent reposer en une seule couche pour cuire uniformément. Se reporter au site Web gouvernemental pour connaître les températures de cuisson appropriées.

- Le temps de cuisson est trop court. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile donnera des résultats plus croustillants.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d’achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para evitar de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora de aire en agua o otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar el aparato o sacar alguna pieza.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, gire todos los controles a OFF (🔌/apagado); luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.
- No haga funcionar la freidora sin vigilancia.
- Limpie con cuidado el interior de la freidora de aire. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
- No limpie con estropajos metálicos. Pedazos del estropajo podrían desprenderse del estropajo y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No se deben introducir en la freidora alimentos o utensilios de metal de gran tamaño, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante y después del funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

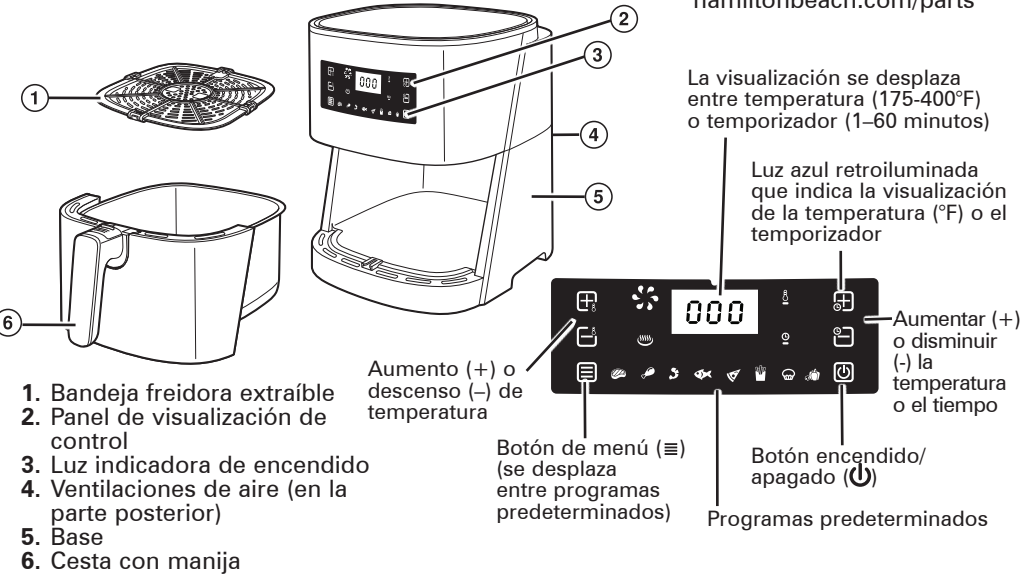
▲ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si 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 plegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características



Cómo usar

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

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

- Coloque la freidora de aire en una ubicación donde las rejillas de ventilación no tengan obstrucción. Enchufe en un tomacorriente. Enchufe en el tomacorriente. El botón encendido/apagado (🔌) se iluminarán de color azul.
- Sostenga la manija de la cesta y tire hacia afuera para removerla con la bandeja freidora extraíble de la base.
- Para agregar la bandeja freidora extraíble, inserte los dedos en los orificios centrales y use la otra mano para empujar hacia abajo hasta que quede plana en el fondo de la cesta. Para remover la bandeja, inserte los dedos en los orificios centrales y tire hacia arriba.
- Agregue la comida encima de la bandeja freidora extraíble.

- Rociar ligeramente los alimentos frescos con aceite producirá resultados más crujientes.
- No llene la cesta más de la 1/2 de su capacidad.
- Siempre asegúrese de que la bandeja freidora extraíble esté en el fondo de la cesta antes de agregar alimentos y cocinar.
- Deslice la cesta con la bandeja freidora extraíble de nuevo en la base.
- Toque y mantenga presionado el botón encendido/apagado (🔌) para encender la freidora de aire o toque el botón de menú (⏸) para seleccionar el programa, luego toque el botón encendido/apagado (🔌) para comenzar a cocinar.

- La temperatura y el tiempo de cocción predeterminados se pueden cambiar en cualquier momento tocando los botones de (+) o (–) de temperatura o tiempo para ajustar.
- Sujete la manija de la cesta, sáquela suavemente directamente de la base y agítela. Si la receta requiere agitar o voltear, coloque la cesta en una superficie plana y resistente al calor. Use solo utensilios que sean resistentes al calor (400°F [205°C]) y que eviten que se rayen las superficies antiadherentes.
- Deslice la cesta con la bandeja freidora extraíble de nuevo en la base y la cocción comenzará automáticamente si queda tiempo de cocción.

Guía de programas predeterminados

Función		Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado
Carne		375°F (190°C)	16 minutos
Pollo		400°F (205°C)	25 minutos
Camarones		375°F (190°C)	12 minutos
Pescado		375°F (190°C)	18 minutos
Pizza		400°F (205°C)	20 minutos
Papas fritas		400°F (205°C)	17 minutos
Productos horneados		350°F (175°C)	17 minutos
Vegetales		375°F (190°C)	17 minutos

Tabla de cocción

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.
- Cuando cocine alimentos pesados como un pollo entero, saque los alimentos de la cesta con tenedores o pinzas de metal.

Alimento	Cantidad	Función	Temperatura	Tiempo
Papas fritas y bocadillos congelados				
Papas fritas normales congeladas	1 paquete (32 onzas [906 g])	Papas fritas	400°F (205°C)	23–25 minutos
Nuggets de pollo congelados	1 paquete (32 onzas [906 g])	Papas fritas	400°F (205°C)	14–16 minutos
Tiras de pollo empanizadas congelados	1 paquete (32 onzas [906 g])	Papas fritas	400°F (205°C)	16–18 minutos
Recalantar pizzas	2 a 3 rebanadas	Pizza	400°F (205°C)	5–7 minutos
Rolitos de pizza	1/2 paquete (8–10 onzas [227–283 g])	Pizza	400°F (205°C)	11–13 minutos
Vegetales				
Coliflor	1 cabeza pequeña, cortada en floretes	Vegetales	375°F (190°C)	20–22 minutos
Cuñas de papa frescas	2 papa media, cortadas en cuñas	Vegetales	375°F (190°C)	16–18 minutos
Carne y aves				
Alas de pollo enteras frescas	7 alas	Pollo	400°F (205°C)	19–22 minutos
Tiras de pollo frescas	1 libra (16onzas [453 g])	Pollo	400°F (205°C)	12–14 minutos
Pollo entero	5 libras (80 onzas [2 268 g])	Pollo	375°F (190°C)	40 minutos; volte y cocine 40 minutos más.
Hamburguesa (1.9 cm [3/4 pulg.] de grosor) 80% magra, 20% grasa	2 hamburguesas (4 onzas [118 g] cada una)	Carne	375°F (190°C)	16–19 minutos
Bistec Ribeye (2.5 cm [1 pulg.] de espesor)	2 bistec (12 onzas [340 g])	Carne	375°F (190°C)	25–30 minutos
Pescados y frutos de mar				
Filetes de pescado frescas	4 filetes (6 onzas [170 g] cada una)	Pescado	375°F (190°C)	18–21 minutos
Panadería y postres				
Galletas refrigeradas	4 galletas	Productos horneados	350°F (175°C)	8–10 minutos

NOTA: Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para este y otros alimentos o ajustar el tiempo para obtener la nitidez deseada.

Cuidado y limpieza

- Desenchufe y deje enfriar por completo.
- Lave a mano la cesta y la bandeja freidora extraíble en agua caliente con jabon; enjuagar y secar.
- Limpie la parte exterior de la freidora de aire con un paño húmedo suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas ásperas porque dañarán la parte exterior de la freidora de aire.
- El interior de la freidora de aire puede limpiarse con un paño húmedo y luego secarse.

Solución de problemas

La freidora de aire no funciona.

- El aparato no está enchufado. Enchufe en el tomacorriente.
- No se ha configurado el temporizador. Siga las instrucciones de “Cómo usar” para configurar el temporizador.

Los alimentos no están cocidos.

- Demasiada comida en la cesta. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.
- Se configuró una temperatura muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.

Los alimentos se cocinan en forma despareja.

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

- La freidora de aire emitirá un pitido y se apagará en forma automática cuando el temporizador alcance 0:00. El ventilador funcionará después de que finalice el tiempo.
- Presione y mantenga presionado el botón encendido/apagado (🔌) para poner la freidora de aire en el modo de espera. La luz indicadora de encendido permanecerá encendida en azul hasta que la freidora se desenchufe sin aceite.
- Para retirar la cesta con alimentos calientes, sostenga la manija y tire hacia afuera de la base. Coloque la cesta en una superficie plana y nivelada.
- Desenchufe.

Las papas fritas frescas no están crujientes.

- Añada una pequeña cantidad de aceite vegetal, suficiente para cubrir las papas ligeramente.
- Las piezas son muy grandes. Corte las papas más chicas o más finas en la próxima tanda.

Sale humo de la freidora de aire.

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

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

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

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 utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA _____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com
MES _____		
AÑO _____		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuizco, 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. Col. Centro Monterrey, N.L., CP 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:
35075	AF06	120 V ~ 60 Hz 1700 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".		

840334401

09/20