

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 e 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 sólo a clientes
de los Estados Unidos

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

Hamilton Beach®

Quantum AIR FRY™



Air Fryer Toaster Oven with
Quantum Air Fry™ Technology

Four grille-pain et avec mode
de friture à air équipé de la
technologie Quantum Air Fry™

Horno tostador con freidor
con aire con tecnología
Quantum Air Fry™

English	2
Français.....	13
Español	25

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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. 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 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, turn all controls OFF (O); 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 toaster 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. Do not place any item on top of the appliance when in operation; top is not a food warming surface.
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. To turn oven off (O), turn all controls off. See "Parts and Features" 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.

⚠ 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.

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

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for first time. Plug into outlet. Turn COOKING MODE Knob to BAKE (☰) and TEMP Knob to 450°F. Rotate Timer past 10, then back to 5 minutes to set time. Odor should not be present after this initial preheating. **Wash all removable oven parts as shown below in hot, soapy water. Rinse and dry.**



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

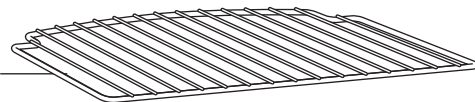


Control Panel

Upper Rack Position

Lower Rack Position

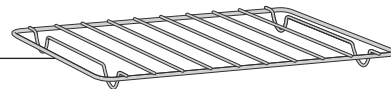
Oven Rack



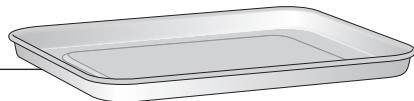
Air Fry Basket



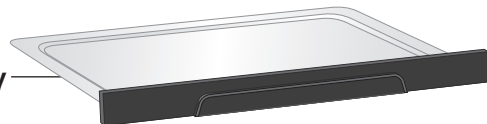
Nesting Rack



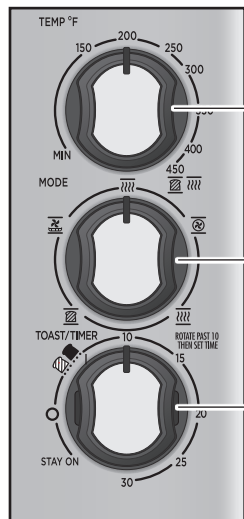
Pan



Slide-Out Crumb Tray



Getting to Know Your Control Panel



TEMP Knob – Turn to select a temperature from MIN to 450°F (232°C).

COOKING MODE Knob – Turn to select AIR FRY, CONVECTION BAKE, BAKE, BROIL, or TOAST. See Chart for icon functions.

TOAST/TIMER Knob – Turn Knob clockwise past 10, then to desired cooking time or toast shade. For STAY ON, press in and hold the buttons on the side of the Knob while turning counterclockwise.

ICON	MODE
	AIR FRY
	BROIL
	CONVECTION BAKE
	BAKE
	TOAST (up to 6 slices)

Special Features

Quantum Air Fry™ Technology powerfully moves air through the Air Fry Basket and cooking area providing:

- **Faster air frying times** versus convection toaster ovens.
- **Full-size cooking cavity** versatility in contrast to air fryer toaster ovens with top-mounted fans.
- **Air Frying in 3 easy steps:** Quantum Air Fry™ Technology sets the optimal air frying temperature:
 1. Set COOKING MODE to AIR FRY ().
 2. Set cooking time.
 3. Monitor end of cooking cycle for desired doneness.

STAY ON Function – Push in buttons and turn Knob to STAY ON position.

Automatic Shutoff – Oven turns off automatically when Timer reaches Off (), except when STAY ON Function is selected.

Flexible Oven Rack Positions – Two positions allow for optimal cooking.

Slide-Out Crumb Tray – Crumb Tray should be in position at all times during Oven's use. Remove only to wash and remove build up of food debris and crumbs. Dry Crumb Tray before replacing in Oven.

How to Use

⚠ WARNING Fire Hazard.

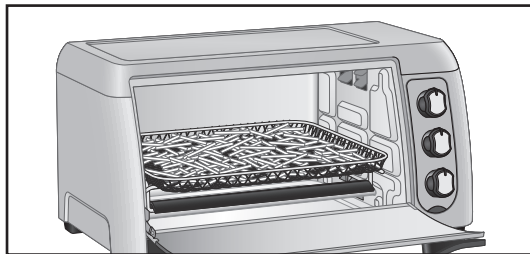
- If contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to stop burning and cool.
- Do not leave unattended while in use.

1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack OR Air Fry Basket in desired rack position (see How to Use Guide on page 7) with Slide-Out Crumb Tray in place.
 - Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements.
 - Upper Rack Position is ideal for broiling fish or hamburgers.
 - Lower Rack Position is ideal for air frying, roasting meat or poultry.
3. To Preheat Oven: Rotate COOKING MODE Knob to CONVECTION BAKE or BAKE, and then turn TOAST/TIMER Knob counterclockwise to STAY ON while pressing in and holding buttons on side of TOAST/TIMER Knob.

- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug toaster oven when not in use.

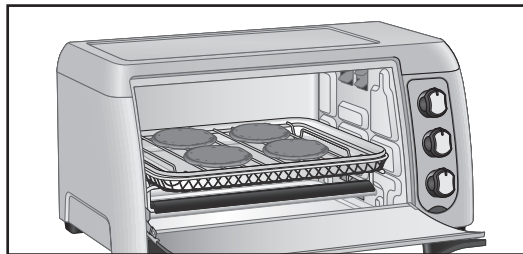
4. Turn COOKING MODE Knob to desired function.
5. Rotate TEMP Knob to desired temperature when using BAKE and CONVECTION BAKE Modes. For BROIL and TOAST Modes turn TEMP Knob to icon for that mode. For Air Frying this Toaster Oven with Quantum Air Fry™ Technology sets optimal air frying temperature.
6. Setting Time: Rotate past 10 minutes and then to desired time or toast shade setting; OR while pressing in and holding buttons on side of TOAST/TIMER Knob, rotate Knob counterclockwise to STAY ON.
7. Unplug after cooking is complete.

Preparing to Air Fry



Quantum Air Fry™ Mode








Add food to Air Fry Basket in Lower Rack Position for optimal air frying performance.



AIR FRY Mode with Foods That Can Drip

Ensure foods that are juicy or fatty are placed on the Nesting Rack inside Pan. Then add Pan into Air Fry Basket to catch drippings.

How to Use Guide

ICON	MODE	BEST USED FOR	RACK POSITION	AIR FRY BASKET OR PAN	PREHEAT OVEN	NOTES
	AIR FRY	French fries, chicken nuggets, frozen snacks, fresh vegetables	Lower	Air Fry Basket	No	Toss vegetables with a small amount of oil.
	AIR FRY (for juicy, fatty foods)	Hamburgers, chicken wings, chicken pieces	Lower	Add Nesting Rack to Pan and place into Air Fry Basket	No	Turn food halfway through cooking when needed.
	BROIL	Steak, fish, open-faced sandwiches	Upper*	Pan on Oven Rack	No	Turn food halfway through cooking when needed.
	CONVECTION BAKE	Whole chicken, baked potatoes, roasts, sheet pan dinner	Lower	Pan on Oven Rack	Yes	Ensure that there is 1 inch between food and top heating element.
	CONVECTION BAKE	Pizza	Upper*	Place pizza directly on Oven Rack	No	
	BAKE	Casseroles, cake, cookies	Lower	Place baking pans on Oven Rack	Yes	
	TOAST (up to 6 slices)	Artisan breads, multi-grain and flavored breads, toasted sandwiches	Upper*	Place bread directly on Oven Rack	No	Number of slices of bread and bread freshness will affect toast color.

*Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element; use Lower Rack Position for thicker foods.

NOTE: Oven will hold most 9" x 9" (23 cm x 23 cm) bake pans without handles.

Cooking Guide

FOOD	AMOUNT	MODE	TEMPERATURE	TIME
Frozen Foods & Snacks				
Frozen regular French fries	16 oz. (454 g)	AIR FRY	N/A	14–16 minutes
Frozen chicken nuggets	16 oz. (454 g)/25 nuggets	AIR FRY	N/A	8–11 minutes
Frozen breaded chicken tenders	24 oz. (680 g)/12 tenders	AIR FRY	N/A	13–15 minutes
Frozen mozzarella sticks	16 oz. (454 g)/about 16 sticks	AIR FRY	N/A	5–8 minutes
Frozen tater tots	16 oz. (454 g)	AIR FRY	N/A	8–10 minutes
Frozen rising crust pizza	1 lb./12.2 oz. (799 g) 6 slices	CONV BAKE	400°F (205°C)	19-23 minutes
Frozen rising crust pizza	1 lb./12.2 oz. (799 g) 6 slices	BAKE	400°F (205°C)	23-30 minutes
Vegetables				
Cauliflower	12 oz. (340 g)/1 small head cut into florets	AIR FRY	N/A	13–15 minutes
Fresh potato fries	10 oz. (283 g)/1 potato cut into fries	AIR FRY	N/A	22–24 minutes
Asparagus spears	6 oz. (170 g)	AIR FRY	N/A	8–10 minutes
Brussels sprouts, halved	8 oz. (227 g)	AIR FRY	N/A	12–14 minutes
Meat & Poultry				
Fresh whole chicken wings	6 wings	AIR FRY	N/A	20–22 minutes
Fresh chicken tenders	1 lb. (454 g)	AIR FRY	N/A	12–14 minutes
Whole chicken	5 lbs. (2.3 kg)	CONV BAKE	375°F (191°C)	1–1 1/2 hours
Hamburger (3/4-inch [1.9 cm] thick) 80% lean, 20% fat	4 oz. (113 g) each/4 burgers	AIR FRY	N/A	18–22 minutes
Broil hamburgers	4 oz. (113 g) each/4 burgers	BROIL	450°F (232°C)	15–20 minutes
Rib Eye steak (1/2-inch [1.3 cm] thick)	12 oz. (340 g)/1 steak	AIR FRY	N/A	22–24 minutes
Rib Eye steak (1/2-inch [1.3 cm] thick)	12 oz. (340 g)/1 steak	BROIL	450°F (232°C)	15–20 minutes

Cooking Guide (cont.)

FOOD	AMOUNT	MODE	TEMPERATURE	TIME
Meat & Poultry (cont.)				
Sheet pan supper Pork tenderloin and veggies	1 lb. pork tenderloin; 2 large carrots sliced 1/2-inch thick; 2 large potatoes cut into cubes; 1/2 small sweet onion cut in thin wedges; 1 tsp steak seasoning; 1 tbsp olive oil; salt and pepper to taste; 1/2 cup apricot jam; 1 tbsp balsamic vinegar	CONV BAKE	450°F (232°C)	20 minutes stir; add glaze and cook additional 10 minutes until pork reaches 145°F (63°C)
Fish & Seafood				
Frozen fish fillets	6 oz. to 8 oz. (170 g to 227 g)/4 fillets	AIR FRY	N/A	16–18 minutes
Frozen fish sticks	16 oz. (454 g)/about 20 sticks	AIR FRY	N/A	12–14 minutes
Peeled and breaded fresh shrimp	16 oz. (454 g)/16 shrimp	AIR FRY	N/A	10–12 minutes
Bakery & Desserts				
Baked refrigerated biscuits	4 biscuits	BAKE	375°F (191°C)	11–15 minutes

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

To Reheat:

- Biscuits or rolls: Place Oven Rack in Lower Rack Position. Preheat oven on BAKE at 350°F (177°C). Bake for 5-6 minutes.
- Pizza: Preheat oven on BAKE at 450°F (232°C) for 3-4minutes or until desired temperature.

Air Frying Tips From Our Test Kitchen

Air Frying: AIR FRY Mode cooks and browns evenly by circulating forced hot air, which crisps food. Use AIR FRY Mode to crisp foods using little added oil.

Oven & Food Tips:

- Place the Air Fry Basket in Lower Rack Position for optimal air frying performance (see image on page 6).
- Foods that are juicy (burgers/chicken), contain moisture (zucchini) or oily (wings) should always be placed on Nesting Rack inside Pan and then add Pan to inside of Air Fry Basket (see image on page 6).
- Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements.
- Do not line Air Fry Basket; this blocks airflow.
- Review food packaging-suggested cook times and adjust time for desired crispness.

- Slice or cut fresh foods in uniform size pieces to ensure even cooking.
- Arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket for shorter cooking cycle.
- Avoid opening Oven door while cooking frozen French fries or chicken nuggets until cooking cycle is nearly done.
- Check food for desired doneness a few minutes before end of cooking cycle. Add or reduce cooking time as needed.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture.
- Larger/thicker foods may need to be flipped/turned, stirred, or rotated halfway during cooking.
- Avoid sauces or batters; they tend to slide off the food.
- Delicate foods such as fish and hand-breaded items should be cooked in a single, even layer.

Cleaning Your Oven

1. Unplug and let cool completely.
2. Use a nonabrasive stainless steel cleaner to clean exterior stainless steel areas. Apply cleaner with a soft, lint-free cloth. To bring out natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened, lint-free cloth, followed by a dry polishing cloth. Always follow grain of stainless steel. Signature Polish can be ordered via their website at signaturepolishonline.com.
3. Wipe Oven walls and bottom of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

⚠ 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.

4. Carefully use a razor blade to gently lift baked-on foods from glass window. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse and dry.
5. Clean Oven Rack with a mild abrasive cleaner and rinse. Dry with clean cloth.
6. Hand wash Air Fry Basket, Oven Rack, Crumb Tray, Pan, and Broil Rack in hot, soapy water. Rinse and dry.
7. Wipe control knobs with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth and dry.

Troubleshooting & FAQs

An odor and smoke come from Toaster Oven.

- Smoke and odor are normal during first use of most heating appliances. These will not be present after initial heating period.
- Excessive oil dripped into Pan or splattered onto heating elements. Only use small amounts of oil when air frying.

Moisture forms on inside of Toaster Oven door when toasting.

- This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from a toaster oven than from a toaster. Amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastries.

Where is the Slide-Out Crumb Tray?

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

Toaster Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn COOKING MODE Knob to BAKE. Rotate TOAST/TIMER Knob counterclockwise to Stay-On while pressing in and holding buttons on side of Knob.
- Ensure TOAST/TIMER Knob is turned to desired setting.

Toaster Oven will not toast.

- Check to make sure outlet is working and Oven is plugged in. Turn COOKING MODE Knob to TOAST (☒). Turn TOAST/TIMER Knob past 10 minutes and then to desired toast shade setting.

Some foods burn and some are not done.

- For most even cooking, use Lower Rack Position.
- Adjust Toaster Oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

When should I choose AIR FRY (☒), BAKE (☒), CONVECTION BAKE (☒), or BROIL (☒)?

- Choose AIR FRY for foods such as French fries, chicken nuggets, tenders, or wings.
- Choose BAKE for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose CONVECTION BAKE for foods like rising crust pizzas, whole chickens, or sheet pan suppers.
- Choose BROIL to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles. See How to Use Guide on page 7.

Food is not cooked in AIR FRY Mode.

- Too much food in basket. Increase cooking time and continue to cook.

Food cooked unevenly in AIR FRY Mode.

- Too much food in basket. Turn or stir food halfway through cooking time, or more frequently if needed.

Fresh French fries not crisp.

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

Food is not cooked in BAKE Mode.

- Food is a larger quantity than recommended or temperature is set lower than recommended. Increase cooking time or use a higher temperature and continue to cook.
- When aluminum foil is used, do not totally enclose the food in foil. Foil can insulate foods and slow down cooking.

How big of a whole chicken will Oven handle?

- Oven will hold up to a 5-pound (2.3-kg) whole chicken.

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

- TOAST Mode is best for toasting both sides of sliced breads, or use BROIL Mode for bagels, English muffins, open-faced sandwiches, baguettes, and crostini. BROIL Mode activates top heating element and is great when toasting is required on one side only, or breads can be flipped when desired level of browning is reached.

Meat or poultry is not cooked enough.

- Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to USDA website for proper cooking doneness temperatures. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information.

Toasting is affected by the temperature of the bread. Room temperature bread may toast to a medium color on the middle setting. The same type of bread that has been refrigerated may require a darker setting to reach a medium color.

- TOAST/TIMER bell will sound when the toast cycle is complete or when set time is reached.
- Toast is cooked in Upper Rack Position in center of Oven cavity.

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 :

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. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. 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 fabricant 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, tourner tous les boutons de commandes à la position OFF (O/arrêt); ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement de la léchefrite 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 peut survenir si le four grille-pain est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne rien mettre sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Le dessus n'est pas une surface de réchauffage.
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/gouttes coulissant ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four (O), éteignez toutes les commandes. Voir la section « Pièces et caractéristiques ».

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/gouttes coulissant bien en place.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu de votre four se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du four. Debrancher 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 four quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

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.

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 : 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.

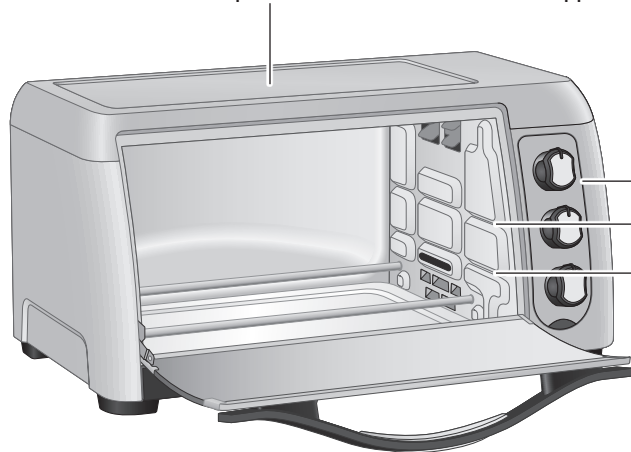
Pièces et caractéristiques

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



ATTENTION : SURFACE CHAUDE.

La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.



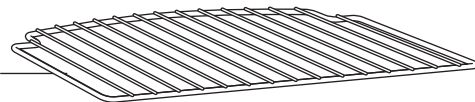
Panneau de commandes

Position de la grille supérieure

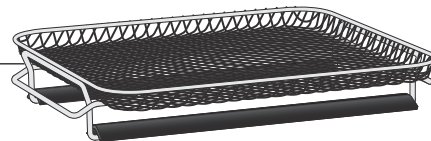
Position de la grille inférieure

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. Tourner le bouton de réglage du MODE DE CUISSON à CUISSON AU FOUR (☰) et le bouton de réglage TEMP à 232 °C (450°F). Tourner la minuterie au-delà de 10 et revenir à 5 pour régler la durée. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. **Laver toutes les pièces amovibles du four dans de l'eau chaude savonneuse, comme illustré ci-dessous. Rincer et sécher.**

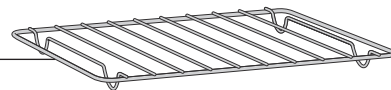
Grille du four



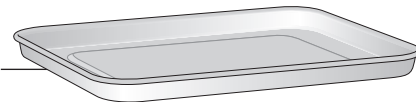
Panier pour friture à air



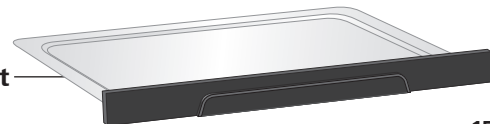
Grille de rôtissage



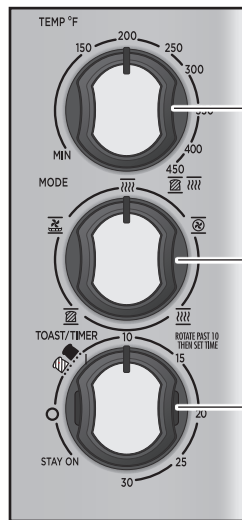
Lèchefrite



Plateau ramasse-miettes coulissant



Découvrir votre panneau de commandes



Bouton de réglage TEMP (température) – Tourner pour régler la température de MIN à 332 °C (450 °F).

Bouton de réglage MODE DE CUISSON – Tourner pour sélectionner les modes FRITURE À AIR, CUISSON À CONVECTION, CUISSON AU FOUR, GRILLER, ou RÔTIÉS. Consulter le tableau pour connaître les fonctions des icônes.

Bouton de réglage RÔTIÉS/MINUTERIE – Tourner le bouton de minuterie dans le sens horaire au-delà de 10 et ensuite jusqu'à la durée de cuisson souhaitée ou au degré de cuisson des rôties. Pour la fonction RESTER ALLUMÉ, enfoncer et maintenir les boutons de chaque côté du bouton de réglage tout en tournant dans le sens antihoraire.

ICÔNET	MODE
	FRITURE À AIR
	GRILLER
	CUISSON À CONVECTION
	CUISSON AU FOUR
	RÔTIÉS (jusqu'à 6 tranches)

Caractéristiques spéciales

La technologie Quantum Air Fry™ fait circuler l'air puissamment à travers le panier pour friture à air et dans la zone de cuisson permettant :

- **Des durées de friture à air plus rapide** comparativement au fours grille-pain à convection.
- **Un espace de cuisson pleine grandeur** offrant une grande polyvalence comparativement aux fours grille-pain à friture à air avec ventilateurs sur le dessus.
- **La friture à air en 3 étapes faciles**: La technologie Quantum Air Fry™ permet de régler la température optimale pour la friture à air :
 1. Régler le MODE DE CUISSON à FRITURE À AIR ().
 2. Régler la durée de cuisson.
 3. Surveiller le degré de cuisson vers la fin du cycle de cuisson.

Fonction STAY ON (rester allumé) – Enfoncer les boutons et tourner le bouton de réglage à la position STAY ON (rester allumé).

Arrêt automatique – Le four s'arrête automatiquement lorsque la minuterie atteint OFF (O/arrêt), sauf lorsque la fonction STAY ON (rester allumé) a été sélectionnée.

Positions de la grille du four variables – Deux positions permettent une cuisson optimale.

Plateau ramasse-miettes coulissant – Le plateau ramasse-miettes doit être en place en tout temps lorsque le four est utilisé. Ne le retirer que pour le nettoyer et éliminer les accumulations de débris de nourriture et de miettes. Bien sécher le plateau ramasse-miettes avant de le remettre dans le four.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

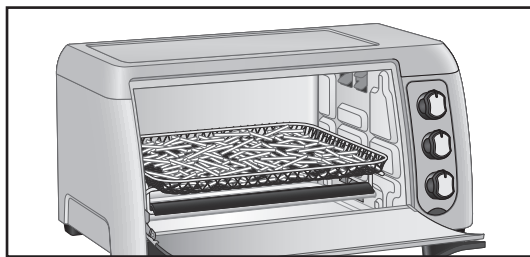
- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le grille-pain. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le grille-pain sans surveillance lors de son

1. Brancher dans la prise.
2. Placer la grille du four OU le panier pour friture à air dans la position souhaitée (voir le guide d'utilisation à la page 7), en vous assurant que le plateau ramasse-miettes est en place.
 - Laisser une espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.
 - La position de la grille supérieure est idéale pour griller le poisson ou les galettes de bœuf.
 - La position de la grille inférieure est idéale pour la friture à air, rôtir les viandes ou la volaille.
3. Pour préchauffer le four : Tourner le bouton de réglage du MODE DE CUISSON à CUISSON À CONVECTION, ou CUISSON AU FOUR, puis tourner le bouton de réglage RÔTIES/MINUTERIE dans le sens antihoraire pour la fonction RESTER ALLUMÉ tout en enfonçant et en maintenant les boutons de

- utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les garanties importantes avant d'utiliser.
 - Débranchez toujours votre four quand vous ne l'utilisez pas.

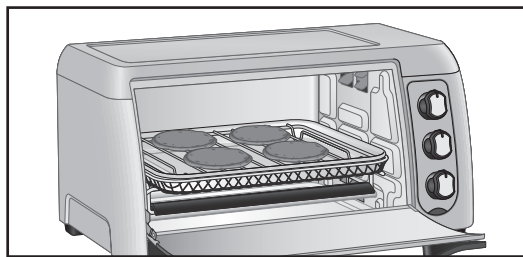
- chaque côté du bouton de réglage RÔTIES/MINUTERIE.
4. Tourner le bouton de réglage du MODE DE CUISSON à la fonction souhaitée.
 5. Tourner le bouton de réglage TEMP à la température souhaitée lors de l'utilisation des modes de CUISSON AU FOUR et CUISSON À CONVECTION. Pour les modes GRILLER et RÔTIES, tourner le bouton de réglage TEMP vers l'icône du mode en question. En ce qui concerne la friture à air, ce four grille-pain est équipé de la technologie Quantum Air Fry™ qui permet de régler une température de cuisson optimale.
 6. Réglage de la durée : Tourner au-delà de 10 minutes, puis à la durée souhaitée ou au réglage de degré de cuisson des rôties, OU, tout en enfonçant et en maintenant les boutons de chaque côté du bouton de réglage GRILLER/RÔTIES, tourner le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la fonction STAY ON (rester allumé).
 7. Débrancher une fois que la cuisson est terminée.

Préparation pour la friture à air



Mode de friture Quantum Air Fry™








Ajouter les aliments dans le panier pour friture à air dans la position inférieure afin de permettre une performance optimale lors de la friture à air.



Mode FRITURE À AIR avec des aliments qui peuvent produire des jus de cuisson

Veillez vous assurer que les aliments juteux ou à forte teneur en matières grasses sont placés sur la grille pour rôtissage à l'intérieur de la lèchefrite. Ensuite, ajouter la lèchefrite dans le panier pour friture à air pour recueillir les jus de cuisson.

Guide d'utilisation

ICÔNE	MODE	IDÉAL POUR	POSITION DE LA GRILLE DU FOUR	PANIER POUR FRITURE À AIR OU LÈCHEFRITE	PRÉCHAUFFER LE FOUR	REMARQUES
	FRITURE À AIR	Pommes de terre frites, croquettes de poulet, collations surgelées, légumes frais	Inférieure	Panier pour friture à air	Non	Mélanger les légumes avec une petite quantité d'huile.
	FRITURE À AIR (aliments juteux et gras)	Galettes de bœuf, ailes de poulet, poulet en morceaux	Inférieure	Ajouter la grille de rôtissage dans la lèchefrite et la placer dans le panier pour friture à air	Non	Retourner les aliments à la moitié de la cuisson au besoin.
	GRILLER	Biftecks, poisson, sandwichs ouverts	Supérieure*	Lèchefrite sur la grille du four	Non	Retourner les aliments à la moitié de la cuisson au besoin.
	CUISSON À CONVECTION	Poulet entier, pommes de terre au four, repas complet préparé dans la lèchefrite	Inférieure	Lèchefrite sur la grille du four	Oui	Veuillez vous assurer de laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant supérieur.
	CUISSON À CONVECTION	Pizza	Supérieure*	Déposer la pizza directement sur la grille du four	Non	
	CUISSON AU FOUR	Plats en cocotte, gâteaux, biscuits	Inférieure	Déposer la pizza directement sur la grille du four	Oui	
	RÔTIES (jusqu'à 6 tranches)	Les pains artisanaux, multi-grain et aromatisés, les sandwichs grillés	Supérieure*	Mettre la tranche de pain directement sur la grille du four	Non	Le nombre de tranches de pain et la fraîcheur du pain affecteront la couleur de la (des) rôtie(s).

*Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant. Utiliser la position de la grille inférieure pour les aliments plus épais.

REMARQUE : Le four peut contenir la plupart des plats de cuisson de 23 cm x 23 cm (9 po x 9 po) sans poignées.

Guide de cuisson

ALIMENT	QUANTITÉ	MODE	TEMPÉRATURE	TEMPS
Frites et grignotines congelées				
Frites régulières congelées	454 g (16 oz.)	FRITURE À AIR	N/A	14–16 minutes
Croquettes de poulet	454 g (16 oz.)/25 croquettes	FRITURE À AIR	N/A	8–11 minutes
Filets de poitrine de poulet panés, congelés	680 g (24 oz.)/12 filets	FRITURE À AIR	N/A	13–15 minutes
Bâtonnets de mozzarella congelés	454 g (16 oz.)/environ 16 bâtonnets	FRITURE À AIR	N/A	5–8 minutes
Pommes de terre rissolées congelées	454 g (16 oz.)	FRITURE À AIR	N/A	8–10 minutes
Pizza à croûte lève-au-four congelée	1 lb./799 g (12.2 oz.) 6 tranches	CUISSON À CONVECTION	205 °C (400 °F)	19-23 minutes
Pizza à croûte lève-au-four congelée	1 lb./799 g (12.2 oz.) 6 tranches	CUISSON AU FOUR	205 °C (400 °F)	23-30 minutes
Légumes				
Chou-fleur	340 g (12 oz.)/1 petite tête, coupée en fleurons	FRITURE À AIR	N/A	13–15 minutes
Frites de pommes de terre fraîches	10 oz. (283 g)/1 pomme de terre coupée en frites	FRITURE À AIR	N/A	22–24 minutes
Asperges	170 g (6 oz.)	FRITURE À AIR	N/A	8–10 minutes
Choux de Bruxelles, en moitiés	227 g (8 oz.)	FRITURE À AIR	N/A	12–14 minutes
Viandes et volailles				
Ailes de poulet entières, fraîches	6 ailes	FRITURE À AIR	N/A	20–22 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	454 g (1 lb.)	FRITURE À AIR	N/A	12–14 minutes
Poulet entier	2.3 kg (5 lbs.)	CUISSON À CONVECTION	191 °C (375 °F)	1–1 1/2 heures
Hamburger (1,9 cm [3/4"] épais) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	113 g (4 oz.) chaque/4 hamburger	FRITURE À AIR	N/A	18–22 minutes
Griller des galettes de viande	113 g (4 oz.) chaque/4 hamburger	GRILLER	232 °C (450 °F)	15–20 minutes
Bifteck de faux-filet (1,3 cm [1/2" épais])	340 g (12 oz.)/1 bifteck	FRITURE À AIR	N/A	22–24 minutes
Bifteck de faux-filet (1,3 cm [1/2" épais])	340 g (12 oz.)/1 bifteck	GRILLER	232 °C (450 °F)	15–20 minutes

Guide de cuisson (suite)

ALIMENT	QUANTITÉ	MODE	TEMPÉRATURE	TEMPS
Viandes et volailles (suite)				
Repas complet préparé sur le plateau Filet de porc et légumes	454 g (1 lb) de filets de porc, 2 grosses carottes tranchées en rondelles d'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 pouce), 2 grosses pommes de terre coupées en cubes, 1/2 petit oignon doux tranché en petits quartiers minces, 5 ml (1 c. à thé) d'épices à bifteck, 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive, sel et poivre au goût, 125 ml (1/2 tasse) de confiture d'abricot, 15 ml (1 cuil. à table) de vinaigre balsamique	CUISSON À CONVECTION	232 °C (450 °F)	20 minutes, remuer, ajouter la glaçure et cuire pendant 10 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la température du porc atteigne 63 °C (145 °F)
Poissons et fruits de mer				
Filets de poisson congelés	170 g à 227 g (6 oz. à 8 oz.)/4 filets	FRITURE À AIR	N/A	16–18 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	454 g (16 oz.)/environ 20 bâtonnets	FRITURE À AIR	N/A	12–14 minutes
Crevettes fraîches décortiquées et panées	454 g (16 oz.)/16 crevettes	FRITURE À AIR	N/A	10–12 minutes
Boulangerie et desserts				
Biscuits réfrigérés cuits	4 petits pains	CUISSON AU FOUR	191 °C (375 °F)	11–15 minutes

REMARQUE: Consulter les durées de cuisson suggérées par les fabricants des aliments et ajuster la durée selon le degré de croustillant souhaité.

Pour réchauffer :

- Petits pains : Glisser la grille du four dans la position inférieure. Préchauffer le four en mode CUISSON AU FOUR à 177 °C (350 °F). Cuire pendant 5 ou 6 minutes.
- Pizza : Préchauffer le four en mode CUISSON AU FOUR à 232 °C (450 °F) pendant 3 ou 4 minutes ou jusqu'à la température souhaitée.

Conseils pour la friture à air de notre cuisine laboratoire

Friture à air : Le mode FRITURE À AIR permet de cuire et griller uniformément à l'aide d'une circulation d'air chaud forcé qui rend les aliments croustillants. Utiliser le mode FRITURE À AIR pour rendre les aliments plus croustillants en ajoutant très peu d'huile.

Conseils relativement au four et aux aliments :

- Placer le panier pour friture à air dans la position inférieure afin de permettre une performance optimale lors de la friture à air (voir l'illustration à la page 17).
- Les aliments qui sont juteux (hamburgers/poulet), qui contiennent beaucoup d'eau (zucchini) ou qui sont gras (ailes de poulet) doivent toujours être placés sur la grille pour rôtissage dans la lèchefrite et ensuite dans le panier pour friture à air (voir l'illustration à la page 17).
- Laisser une espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.
- Ne pas chemiser le panier pour friture à air, car cela bloquerait la circulation de l'air.
- Consulter les durées de cuisson suggérées sur les emballages des aliments et ajuster la durée selon le degré de croustillant souhaité.

- Trancher ou couper les aliments frais en morceaux de taille uniforme pour assurer une cuisson égale.
- Disposer les aliments en une seule couche uniforme dans le panier pour friture à air afin de permettre un cycle de cuisson plus court.
- Éviter d'ouvrir la porte du four lors de la cuisson de frites ou de croquettes de poulet congelées jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit presque terminé.
- Surveiller le degré de cuisson quelques minutes avant la fin du cycle de cuisson. Augmenter ou réduire la durée de cuisson au besoin.
- Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson avant la cuisson permet d'obtenir une texture plus croustillante.
- Les aliments plus volumineux et plus épais doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson.
- Éviter les sauces ou les pâtes à frire, car elles ont tendance à ne pas tenir sur les aliments et couler.
- Les aliments plus délicats, comme le poisson et les aliments panés à la main, doivent être cuits en les disposant en une seule couche uniforme.

Nettoyage de votre four

⚠ 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 choc électrique.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable pour nettoyer les parties externes en acier inoxydable. Appliquer le nettoyant à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, frotter doucement la surface à l'aide d'un chiffon humide et non pelucheux, puis d'un chiffon à lustrer sec. Toujours suivre le grain de l'acier inoxydable. Le produit Signature Polish peut être commandé sur leur site Web au signaturepolishonline.com.
3. Essuyer les parois intérieures et la base à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon. Pour les taches rebelles, utiliser un tampon à récurer en plastique.
4. Utiliser avec prudence une lame de rasoir pour dégager doucement les aliments cuits collés sur le verre. Vaporiser un nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer. Essuyer à l'aide d'une éponge humide pour rincer et sécher.
5. Nettoyer la grille du four à l'aide d'un nettoyant légèrement abrasif, puis rincer. Sécher à l'aide d'un chiffon propre.
6. Laver le panier pour friture à air, la grille du four, le plateau ramasse-miettes, la lèchefrite et la grille de rôtissage dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
7. Essuyer les boutons avec un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon, puis sécher.

Dépannage et FAQ

Une odeur et de la fumée se dégagent du four grille-pain.

- Il est normal que certaines odeurs ou que de la fumée se dégagent des appareils chauffants lors de la première utilisation. Ceux-ci disparaîtront après la première période de préchauffage.
- Une quantité excessive d'huile est tombée dans la lèchefrite ou a éclaboussé le serpent de chauffage. N'utiliser que de petites quantités d'huile pour la friture à l'air.

Il y a formation d'humidité à l'intérieur de la porte du four lors du grillage.

- Cela est normal lors du grillage d'aliments dans le four. L'humidité s'échappe plus lentement dans un four grille-pain que dans un grille-pain. La quantité d'humidité émise sera différente pour les pains frais, les bagels et les pâtisseries congelées.

Où est situé le plateau ramasse-miettes coulissant?

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

Le four grille-pain ne se réchauffe pas.

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le bouton de réglage du MODE DE CUISSON à CUISSON AU FOUR. Tourner le bouton RÔTIES/MINUTERIE dans le sens antihoraire jusqu'au mode STAY ON (rester allumé) tout en appuyant et en maintenant les boutons sur les côtés du bouton de réglage.
- Veuillez vous assurer que le bouton de réglage RÔTIES/MINUTERIE est tourné vers le réglage souhaité.

Le four grille-pain ne grille pas.

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le bouton de réglage du MODE DE CUISSON à RÔTIES (☒). Tourner le bouton de réglage RÔTIES/MINUTERIE au-delà de 10 minutes, puis au réglage de degré de cuisson des rôties.

Certains aliments sont brûlés, et certains ne sont pas cuits.

- Pour une cuisson plus uniforme, utiliser la position de la grille inférieure
- Ajuster la température du four grille-pain ou la durée de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

À quel moment devrais-je utiliser les modes FRITURE À AIR (☒), CUISSON AU FOUR (☒☒), CUISSON À CONVECTION (☒☒), ou GRILLER (☒☒)?

- Choisir AIR FRY (friture à air) pour les aliments tels que les frites, les croquettes, les filets ou les ailes de poulet.
- Veuillez sélectionner BAKE (cuisson) pour les aliments tels que les rôtis, les pommes de terre ou les gâteaux.
- Veuillez sélectionner le mode de CUISSON À CONVECTION pour les aliments comme les pizzas à croûte lève-au-four, les poulets entiers ou les repas complets préparés dans la lèchefrite.
- BROIL (griller) permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles. (Voir le guide d'utilisation à la page 18).

Dépannage et FAQ (suite)

Les aliments ne cuisent pas avec le mode de FRITURE À AIR.

- Trop d'aliments dans le panier. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément avec le mode de FRITURE À AIR.

- Trop d'aliments dans le panier. Tourner ou remuer les aliments à mi-cuisson ou plus fréquemment si nécessaire.

Pommes de terre frites pas croustillantes.

- Vaporiser une petite quantité d'huile végétale avant la cuisson en mode de friture à air, suffisamment pour couvrir les pommes de terre.
- Les morceaux sont trop gros. Couper les pommes de terre plus petites ou plus minces lors du prochain lot.

Les aliments ne sont pas cuits avec le mode de CUISSON AU FOUR.

- Il y a une plus grande quantité d'aliments que celle recommandée ou la température réglée est plus basse que celle recommandée. Augmenter la durée de cuisson ou utiliser une température plus élevée et poursuivre la cuisson.
- Lors de l'utilisation de papier en aluminium, ne pas envelopper hermétiquement les aliments. L'aluminium peut isoler les aliments et ralentir la cuisson.

Quelle taille de poulet entier puis-je faire cuire dans ce four?

- Le four peut cuire un poulet entier de 2,3 kg (5 lb).

Quel réglage devrais-je choisir pour faire griller du pain?

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

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

- Trop d'aliments dans le panier. La viande et la volaille doivent être cuites en une seule couche pour que la cuisson soit uniforme. Consulter le site Internet de l'USDA pour découvrir les températures de cuisson concernées.

Le grillage est affecté par la température du pain. Le pain à température ambiante obtiendra un degré de rôtissage moyen, au réglage de cuisson moyen. Le même type de pain qui est réfrigéré peut nécessiter un réglage plus foncé pour obtenir un degré de rôtissage moyen.

- La cloche du mode RÔTIES/MINUTRIE sonnera lorsque le cycle de rôtissage est terminé ou que la durée réglée est atteinte.
- Les rôties sont grillées dans la position de la grille supérieure, au centre de la cavité du four.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site 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:

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. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
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, ponga los controles en OFF (O/apagado) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
15. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja 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 ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, armarios por encima, productos de papel o de plástico, toallas de tela u objetos semejantes, cuando está en operación. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso. La superficie en la parte superior no se debe usar para recalentar alimentos.
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 migas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.

23. Para apagar el horno (O), apague todos los controles. Consulte la sección "Piezas y características".
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 deslizante para migas firmemente en su lugar.

⚠ 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.

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

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 aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

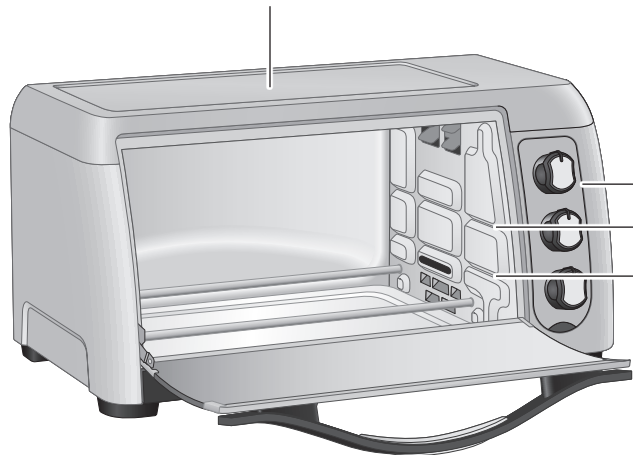
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.



Panel de control

Posición superior de la rejilla

Posición inferior de la rejilla

Bandeja deslizable para migas

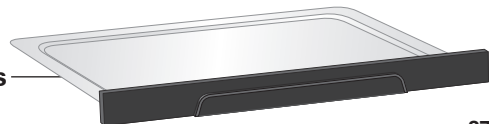
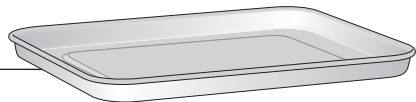
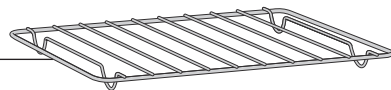
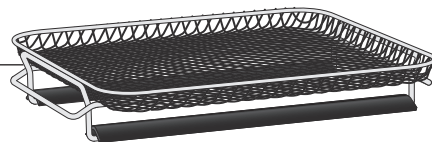
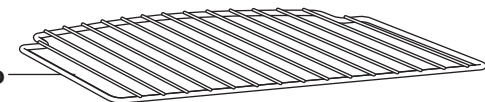
Antes del primer uso: La mayoría de los electrodomésticos que se calientan produce olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla MODO DE COCCIÓN a HORNEAR (☰) y la perilla de TEMP a 450 °F (232 °C). Gire el temporizador más allá de 10, luego regrese a 5 minutos para configurar el tiempo. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. **Lave todas las piezas extraíbles como se muestra a continuación con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.**

Rejilla del horno

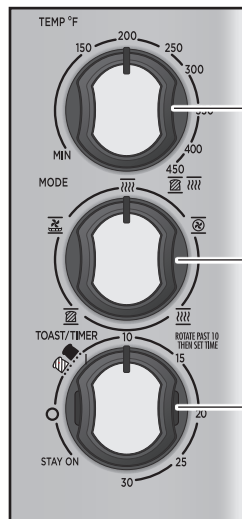
Canasta para freír sin aceite

Rejilla de anidación

Bandeja



Conozca su panel de control



Perilla TEMP (temperatura) – Gire para seleccionar una temperatura desde MIN hasta 450 °F (232 °C).

Perilla de MODO DE COCCIÓN – Gire para seleccionar AIR FRY (freír con aire), HORNEAR POR CONVECCIÓN, HORNEAR, ASAR o TOSTAR. Consulte la tabla para conocer las funciones de los iconos.

Perilla TOSTAR/TEMPORIZADOR – Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj más allá de 10, luego hasta el tiempo de cocción o el tono de tostado deseado. Para la función PERMANECER ENCENDIDO, presione y mantenga presionados los botones en el costado de la perilla mientras gira en sentido contrario al de las agujas del reloj.

ÍCONO	MODO
	FREÍR CON AIRE
	ASAR
	HORNEAR POR CONVECCIÓN
	HORNEAR
	TOSTAR (hasta 6 rebanadas)

Características especiales

La tecnología Quantum Air Fry™ mueve poderosamente el aire a través de la cesta Air Fry y el área de cocción, proporcionando:

- **Tiempos de freír con aire más rápidos** que los hornos tostadores por convección.
- **Cavidad de cocción de tamaño completo** que contrasta por su versatilidad con los hornos tostadores y freidora con aire con ventiladores montados en la parte superior.
- **Freír con aire en 3 sencillos pasos:** La tecnología Quantum Air Fry™ establece la temperatura óptima para freír con aire:
 1. Configure el MODO DE COCCIÓN a FREÍR CON AIRE ().
 2. Configure el tiempo de cocción.
 3. Vigile el final del ciclo de cocción para ver que quede como se desea..

Función STAY ON (permanecer encendido) – Presione los botones y gire la perilla a la posición STAY ON (permanecer encendido).

Apagado automático – El horno se apaga automáticamente cuando el temporizador llega a OFF (/apagado), excepto cuando se ha seleccionado la función STAY ON (permanecer encendido).

Posiciones flexibles de las rejillas del horno – Dos posiciones permiten una cocción óptima.

Bandeja deslizable para migas – La bandeja para migas debe estar en su lugar en todo momento durante el uso del horno. Retírela solo para lavarla y eliminar la acumulación de restos de comida y migas. Sequela bandeja para migas antes de volver a colocarla en el horno.

Modo de uso

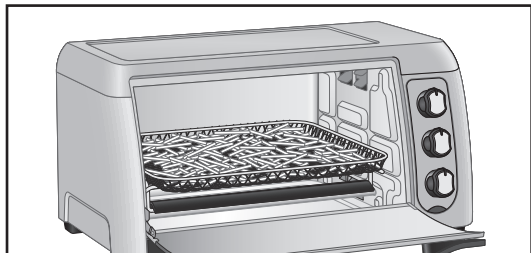
⚠️ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

- Si el contenido se enciende, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el horno. Deje que el contenido deje de arder y se enfríe.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y la salvaguardas importantes antes de usar.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno **O** la cesta para freír con aire en la posición de rejilla deseada (consulte la Guía de uso en la página 7) con la bandeja deslizante para migas en su lugar.
 - Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.
 - La posición superior de la rejilla es perfecta para asar pescado o hamburguesas.
 - La posición de la rejilla inferior es ideal para freír con aire carnes o aves.
3. Para precalentar el horno: Gire la perilla **MODO DE COCCIÓN** a **HORNEAR POR CONVECCIÓN** o **HORNEAR**, y luego gire la perilla **TOSTAR/TEMPORIZADOR** en sentido antihorario a **PERMANECER ENCENDIDO** mientras presiona y mantiene presionados los botones

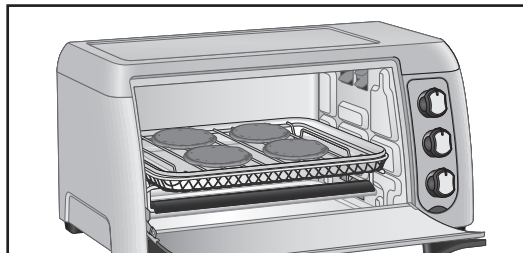
- en los lados de la perilla **TOSTAR/TEMPORIZADOR**.
4. Gire la perilla **MODO DE COCCIÓN** a la función deseada.
5. Gire la perilla **TEMP** a la temperatura deseada cuando use los modos **HORNEAR** y **HORNEAR POR CONVECCIÓN**. Para los modos **ASAR** y **TOSTAR**, gire la perilla **TEMP** al ícono para ese modo. Para freír con aire, este horno tostador con tecnología **Quantum Air Fry™** establece la temperatura óptima para freír al aire.
6. Ajuste del tiempo: Gire más allá de 10 minutos y luego al tiempo deseado o al ajuste de tono de tostado; **O** mientras presiona y mantiene presionados los botones en el costado de la perilla **TOSTAR/TEMPORIZADOR**, gire la perilla en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición **PERMANECER ENCENDIDO**.
7. Desenchufe después de que se complete la cocción.

Preparación para freír con aire



Modo Quantum Air Fry™








Agregue alimentos a la cesta para freír con aire en la posición de rejilla inferior para obtener un rendimiento óptimo de freír con aire.



Modo FREÍR CON AIRE con alimentos que pueden gotear

Asegúrese de que los alimentos jugosos o grasos se coloquen en la rejilla para anidar dentro de la bandeja. Luego agregue la bandeja en la cesta para freír con aire para recoger la gresa.

Manera de usar la guía

ÍCONO	MODO	MEJOR OPCIÓN PARA	POSICIÓN DE LA REJILLA	CESTA PARA FREÍR CON AIRE O BANDEJA	PRECALIENTE EL HORNO	NOTAS
	FREÍR CON AIRE	Papas fritas, nuggets de pollo, bocadillos congelados, verduras frescas	Inferior	Canasta para freír sin aceite	No	Rocíe las verduras con una pequeña cantidad de aceite.
	FREÍR CON AIRE (para alimentos jugosos y grasos)	Hamburguesas, alitas de pollo, piezas de pollo	Inferior	Agregue la rejilla para anidar la bandeja y colóquela en la cesta para freír con aire	No	Dé la vuelta a los alimentos a la mitad de la cocción cuando sea necesario.
	ASAR	Bistec, pescado, sándwiches abiertos	Superior*	Bandeja sobre la rejilla del horno	No	Dé la vuelta a los alimentos a la mitad de la cocción cuando sea necesario.
	HORNEAR POR CONVECCIÓN	Pollo entero, papas al horno, asados, cenas en sartén	Inferior	Bandeja sobre la rejilla del horno	Sí	Asegúrese de que haya 1 pulgada entre la comida y el elemento calefactor superior.
	HORNEAR POR CONVECCIÓN	Pizza	Superior*	Coloque la pizza directamente en la rejilla del horno.	No	
	HORNEAR	Guisados, pastel, galletas	Inferior	Coloque las bandejas para hornear sobre la rejilla del horno.	Sí	
	TOSTAR (hasta 6 rebanadas)	Panes artesanales, panes multi-grano y con sabor, sándwiches tostados	Superior*	Coloque la rebanada de pan directamente sobre la rejilla del horno.	No	La cantidad de rebanadas de pan y la frescura del pan afectarán el color del tostado.

*Deje siempre al menos 1 pulgada (2,5 cm) de separación entre los alimentos y el elemento calefactor; use la posición de la rejilla inferior para alimentos más espesos.

NOTA: El horno admite la mayoría de las bandejas para hornear de 9" x 9" (23 cm x 23 cm) sin asas.

Guía de cocción

ALIMENTO	CANTIDAD	MODO	TEMPERATURA	TIEMPO
Papas fritas y bocadillos congelados				
Papas fritas congeladas	16 oz. (454 g)	FREÍR CON AIRE	N/A	14–16 minutos
Nuggets de pollo congelados	16 oz. (454 g)/25 nuggets	FREÍR CON AIRE	N/A	8–11 minutos
Frituras de pollo empanadas congeladas	24 oz. (680 g)/12 tiras de pollo	FREÍR CON AIRE	N/A	13–15 minutos
Palitos de queso mozzarella congelados	16 oz. (454 g)/alrededor de 16 palitos	FREÍR CON AIRE	N/A	5–8 minutos
Bolitas de papa congeladas	16 oz. (454 g)	FREÍR CON AIRE	N/A	8–10 minutos
Pizza de corteza ascendente congelada	1 lb./12.2 oz. (799 g) 6 rebandas	HORNEADO POR CONVECCIÓN	400°F (205°C)	19-23 minutos
Pizza de corteza ascendente congelada	1 lb./12.2 oz. (799 g) 6 rebandas	HORNEAR	400°F (205°C)	23-30 minutos
Vegetales				
Coliflor	12 oz. (340 g)/1 coliflor pequeño cortado en ramitos	FREÍR CON AIRE	N/A	13–15 minutos
Papas fritas frescas	10 oz. (283 g)/1 papa cortada en tiras	FREÍR CON AIRE	N/A	22–24 minutos
Tallos de espárragos	6 oz. (170 g)	FREÍR CON AIRE	N/A	8–10 minutos
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad	8 oz. (227 g)	FREÍR CON AIRE	N/A	12–14 minutos
Carne y aves				
Alas de pollo frescas enteras	6 alas	FREÍR CON AIRE	N/A	20–22 minutos
Frituras de pollo frescas	1 lb. (454 g)	FREÍR CON AIRE	N/A	12–14 minutos
Pollo entero	5 lbs. (2.3 kg)	CONV BAKE	375°F (191°C)	1–1 1/2 horas
Hamburguesa (grosor de 3/4" [1.9 cm]) 80% magra, 20% grasa	4 oz. (113 g) cada una/4 hamburguesas	FREÍR CON AIRE	N/A	18–22 minutos
Hamburguesas a la parrilla	4 oz. (113 g) cada una/4 hamburguesas	ASAR	450°F (232°C)	15–20 minutos
Bistec Ribeye (1/2" [1.3 cm] de espesor)	12 oz. (340 g)/1 filete	FREÍR CON AIRE	N/A	22–24 minutos
Bistec Ribeye (1/2" [1.3 cm] de espesor)	12 oz. (340 g)/1 filete	ASAR	450°F (232°C)	15–20 minutos

Guía de cocción (cont.)

ALIMENTO	CANTIDAD	MODO	TEMPERATURA	TIEMPO
Carne y aves (cont.)				
Cena en la sartén Lomo de cerdo y verduras	1 libra de lomo de cerdo; 2 zanahorias grandes en rodajas de 1/2 pulgada (12 mm) de grosor; 2 papas grandes cortadas en cubos; 1/2 cebolla dulce pequeña cortada en gajos finos; 1 cucharadita de sazón para bistec; 1 cucharada de aceite de oliva; sal y pimienta al gusto; 1/2 taza de mermelada de albaricoque (chabacano); 1 cucharada de vinagre balsámico	HORNEADO POR CONVECCIÓN	450°F (232°C)	A los 20 minutos revuelva; agregue el glaseado y cocine 10 minutos adicionales hasta que la carne de cerdo alcance los 145 °F (63 °C)
Pescado y mariscos				
Filetes de pescado congelados	6 oz. a 8 oz. (170 g a 227 g)/4 filete	FREÍR CON AIRE	N/A	16–18 minutos
Palitos de pescado congelados	16 oz. (454 g)/alrededor de 20 palitos	FREÍR CON AIRE	N/A	12–14 minutos
Camarón fresco pelado y empanizado	16 oz. (454 g)/16 camarón	FREÍR CON AIRE	N/A	10–12 minutos
Repostería y postres				
Bisquets refrigerados horneados	4 galletas	HORNEAR	375°F (191°C)	11–15 minutos

NOTA: Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para los alimentos y ajuste el tiempo para obtener la textura crujiente deseada.

Para recalentar:

- Galletas o bollos: Coloque la rejilla del horno en la posición inferior de la rejilla. Precaliente el horno en HORNEAR a 350 °F (177 °C). Hornee durante 5-6 minutos.
- Pizza: Precaliente el horno en HORNEAR a 450 °F (232 °C) durante 3-4 minutos o hasta que alcance la temperatura deseada.

Consejos para freír con aire de nuestra cocina de prueba

Freír con aire: El modo AIR FRY cocina y dora uniformemente mediante circulación forzada de aire caliente, que cocina alimentos crujientes con poco o nada de aceite agregado. Use el modo AIR FRY para cocinar alimentos crujientes con poco aceite agregado.

Consejos para el horno y los alimentos:

- Coloque la cesta para freír con aire en la posición de inferior de la rejilla para obtener un rendimiento óptimo de freír con aire (vea la imagen en la página 29).
- Los alimentos jugosos (hamburguesas/pollo), que contienen humedad (calabacitas) o aceitosos (alitas) siempre deben colocarse en la rejilla para anidar dentro de la bandeja y luego agregar la bandeja al interior de la cesta para freír con aire (vea la imagen en la página 29).
- Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.
- No forre la cesta para freír con aire; eso obstruye el flujo de aire.
- Revise los tiempos de cocción sugeridos en el empaque de los alimentos y ajuste el tiempo para la textura crujiente deseada.

- Rebane o corte los alimentos frescos en trozos de tamaño uniforme para asegurar una cocción uniforme.
- Coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para freír con aire.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina papas fritas o nuggets de pollo congelados hasta que el ciclo de cocción esté casi terminado.
- Compruebe la cocción deseada de los alimentos unos minutos antes de que finalice el ciclo de cocción.
- Un ligero rocío de aceite de cocinar antes de cocinar proporciona una textura más crujiente.
- Es posible que los alimentos grandes o gruesos deban voltearse, agitarse o girarse a la mitad de la cocción.
- Evite las salsas o masas; tienden a deslizarse fuera de los alimentos.
- Los alimentos delicados como el pescado y los productos empanizados a mano deben cocinarse en una sola capa uniforme.

Limpieza de su horno

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable para limpiar las zonas exteriores de acero inoxidable. Aplique el limpiador con un paño suave sin pelusa. Para recuperar el lustre natural, repase suavemente la superficie con un paño sin pelusa humedecido con agua y, después, con un paño de pulir seco. Siga siempre la veta del acero inoxidable. Puede pedir Signature Polish a través de su sitio web en www.signaturepolishonline.com.
3. Repase las paredes y el piso del horno con un paño enjabonado húmedo. Repita con un paño limpio húmedo. Para las manchas rebeldes, use un estropajo plástico.

⚠ 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.

4. Use con cuidado una hoja de rasurar para levantar con suavidad los alimentos endurecidos por el horneado de la ventana de vidrio. Rocíe limpiavidrios en un paño para limpiar. Repase con una esponja húmeda para enjuagar y seque.
5. Limpie las rejillas del horno con un limpiador abrasivo suave y enjuague. Seque con un paño limpio.
6. Lave a mano la cesta para freír con aire, la rejilla del horno, la bandeja para migas, la bandeja y la rejilla para asar en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.
7. Repase las perillas de control con un paño enjabonado húmedo. Repita con un paño limpio húmedo y seque.

Solución de problemas y preguntas frecuentes

Hay un olor y humo saliendo del horno tostador.

- El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los aparatos de calefacción. Estos no estarán presentes después del período de calentamiento inicial.
- Se ha salpicado un exceso de aceite o alimentos sobre el serpentín de calentamiento. Utilice sólo pequeñas cantidades de aceite al freír sin aceite.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno tostador cuando se tuestan alimentos.

- Esto es normal cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente en un horno tostador que en una tostadora. La cantidad de humedad diferirá entre pan fresco, bagels y pasteles congelados.

¿Dónde está la bandeja deslizable para migas?

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

El horno tostador no se calienta.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire la perilla MODO DE COCCIÓN a HORNEAR. Gire la perilla TOSTAR/TEMPORIZADOR en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el modo PERMANECER ENCENDIDO mientras presiona y mantiene presionados los botones en los lados de la perilla.
- Asegúrese de que la perilla TOSTAR/TEMPORIZADOR esté girada a la configuración deseada.

El horno tostador no tuesta.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire la perilla MODO DE COCCIÓN a TOSTAR (☞). Gire la perilla TOSTAR/TEMPORIZADOR más allá de 10 minutos y luego al ajuste de tono de tostado deseado.

Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan.

- Para una cocción más uniforme, use la posición inferior de la rejilla.
- Ajuste la temperatura del horno tostador o el tiempo de cocción para obtener mejores resultados con sus recetas.

¿Cuándo debo elegir FREÍR CON AIRE (☞), HORNEAR (☞☞), HORNEAR POR CONVECCIÓN (☞☞☞), o ASAR (☞☞☞)?

- Elija FREÍR CON AIRE para alimentos como papas fritas, nuggets de pollo, tiras de pollo o alitas.
- Elija BAKE (hornear) para alimentos como asados, papas o pasteles.
- Elija HORNEAR POR CONVECCIÓN para alimentos como pizzas de costra ascendente, pollos enteros o cenas en sartén.
- Seleccione BROIL (asar al horno) para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados. Vea Cómo usar la guía en la página 7.

Los alimentos no se cocinan en el modo FREÍR CON AIRE.

- Demasiados alimentos en la canasta. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.

Los alimentos se cocinan de manera desigual en el modo FREÍR CON AIRE.

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

Las papas fritas frescas no están crujientes.

- Rocíe una pequeña cantidad de aceite vegetal antes de freír con aire, suficiente para cubrir ligeramente las papas.
- Las piezas son demasiado grandes. Corte las papas en piezas más pequeñas o delgadas en el próximo lote.

Los alimentos no se cocinan en el modo BAKE.

- La cantidad de alimentos es mayor que la recomendada o la temperatura se configuró por debajo de la recomendada. Aumente el tiempo de cocción o use una temperatura más alta y continúe cocinando.
- Cuando se utiliza papel de aluminio, no envuelva totalmente los alimentos en papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y hacer más lenta la cocción.

¿Qué tamaño de pollo entero se puede colocar en el horno?

- En el horno se puede colocar un pollo entero de 5 lb (2.3 kg).

¿Cuál es el ajuste óptimo para tostar pan?

- El modo TOSTAR es mejor para tostar ambos lados de panes rebanados, o utilice el modo ASAR para bagels, muffins ingleses, sándwiches abiertos, baguettes y crostini. El modo ASAR activa el elemento de calentamiento superior y es ideal para tostar solo un lado, o las rebanadas de pan se pueden girar cuando se alcanza el nivel de dorado.

Las carnes o las aves no se cocinan lo suficiente.

- Demasiada comida en la canasta. La carne y las aves deben cocinarse en una sola capa para una cocción uniforme. Consulte el sitio web del USDA para conocer las temperaturas de cocción adecuadas.

El tostado se ve afectado por la temperatura del pan. El pan a temperatura ambiente se puede tostar a un color medio en el ajuste medio. El mismo tipo de pan que se ha refrigerado puede requerir una configuración más oscura para alcanzar un color medio.

- La campana TOSTAR/TEMPORIZADOR sonará cuando se complete el ciclo de tostado o cuando se alcance el tiempo establecido.
- Las tostadas se cocinan en la posición superior de rejilla en el centro de la cavidad del horno.

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 sin costo: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

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

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
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.
Col. 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:
31350

Tipo:
O85

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1400 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".