

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

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

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos, y información del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE
DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

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

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

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

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

Hamilton Beach®

Round Air Fry Lid for
6 qt & 8 qt Pressure
Cookers

Couvercle rond Air Fry
pour les autocuiseurs
de 5,6 L et 7,6 L

Tapa redonda Air Fry
para ollas de presión
de 5.6 L y 7.6 L




English 2

Français 14

Español 26

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or lid assembly in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before 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. Intended for countertop use only.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect appliance, turn Ⓞ (off); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable pot.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Cooking pot and heating element may remain hot after unit is turned off.
19. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
20. Do not lift or carry the pressure cooker using lid handle; use both handles provided on base.
21.  **CAUTION! HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation.
22. Never rest air fry lid directly on countertop or supporting surface; always rest on provided stand.
23. Always read and understand the Important Safeguards provided with the pressure cooker approved for use with the air fry lid.
24. Do not clean air fry lid with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

25. Do not place air fry lid on pressure cooker when pressure cooker is plugged in.

26. Do not place air fry lid on cooking pot unless pot is inside of pressure cooker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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

Lid: Precautions and Information

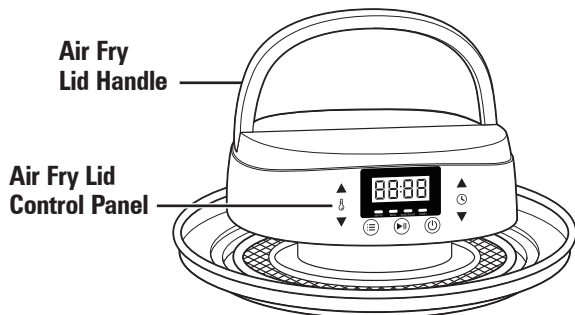
- Please handle Lid carefully to ensure long life.
- Avoid hitting Lid against hard surfaces.
- Do not use Lid if cracked or otherwise damaged.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop. Lid should only be placed on cooking pot or lid stand.
- Do not place Air Fryer Lid in a microwave oven, conventional oven, refrigerator, or on stove top.

Removing Lid

When removing the Air Fry Lid from Pressure Cooker, lift using the Air Fry Lid Handle. Lid gets very warm because the Heating Element is located here. Place Lid on Air Fry Lid Stand before stirring or turning food, and after cook cycle ends.

Parts and Features

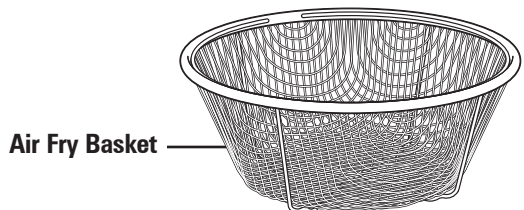
To order parts, visit :
hamiltonbeach.com/parts



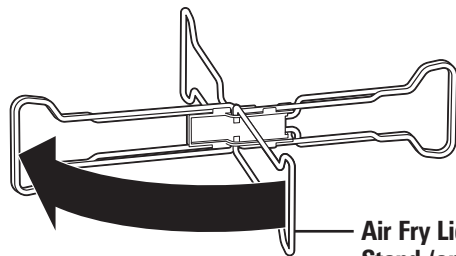
**Air Fry
Lid Handle**

**Air Fry Lid
Control Panel**

**Stepped Lid
(fits 6 qt and 8 qt pots)**

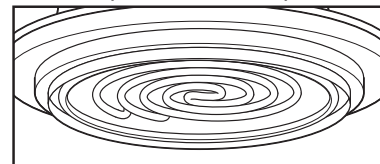


Air Fry Basket



**Air Fry Lid
Stand (open)**

**Heating Element
(on bottom of Lid)**



Pressure Cookers to Use the Air Fry Lid With

Pressure Cooker Rating Label (on bottom or side of product)



Always read and understand all instructions provided with your pressure cooker before using with the Air Fry Lid.

Air Fry Lid is compatible with the following Hamilton Beach Pressure Cookers (Type and Model Number can be found on the Pressure Cooker Rating Label [see above] on Base):

PC03 - 34500, 34501, and 34502	PC06 - 34508			
--------------------------------	--------------	--	--	--

Air Fryer Lid is compatible with the following Crock-Pot® Pressure Cookers*:

SCCPPC600	SCCPPC800			
-----------	-----------	--	--	--

Air Fryer Lid is compatible with the following Instant Pot® Pressure Cookers*:

DUO 60	DUO NOVA 60	DUO PLUS 60	LUX 60	VIVA 60
DUO SV 60	ULTRA 60	DUO 80	DUO NOVA 80	DUO PLUS 80
LUX 80	VIVA 80	ULTRA 80	DUO EVO PLUS 60	DUO EVO PLUS 80

NOTE: Air Fry Lid can be used with aluminum or stainless steel cooking pot included with your Pressure Cooker.

*Crock-Pot and Instant Pot are registered trademarks of Sunbeam Products, Inc. and Instant Brands Inc., respectively. Use of the marks does not imply any affiliation with or endorsement by the mark owners.

Air Frying

⚠️ WARNING Burn Hazard.

- Never move the pressure cooker with the air fry lid on top.
- Only lift or move the air fry lid using the air fry lid handle.

Before first use: Wash Air Fry Basket in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom side of Air Fry Lid with damp cloth.

Air Fry Lid has 4 Modes:

AIR FRY: use for creating crispy foods

BROIL: cook meats, poultry, fish, vegetables and fruits

BAKE/ROAST: make desserts, cook whole chickens, beef or pork roasts

WARM: keeps already pressure cooked or cooked foods warm

NOTE: Food should never touch Heating Element. For best results, allow at least 2 inches (5 cm) between the food and Heating Element.

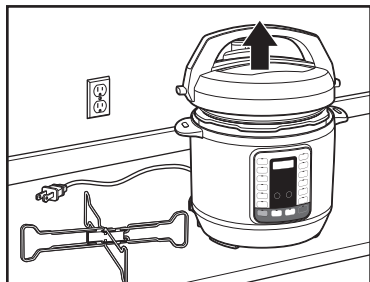
Air Fry Lid Display:

---- Air Fry Lid is in standby mode

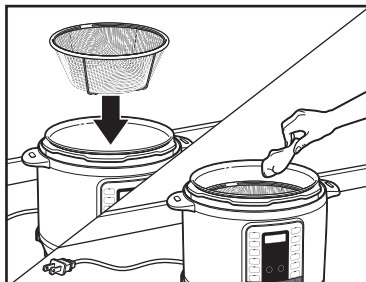
COOL Air Fry Lid cooking time has ended and is in cool-down cycle

hndL Air Fry Lid Handle is up. Rotate Handle all the way down and ensure it clicks into place

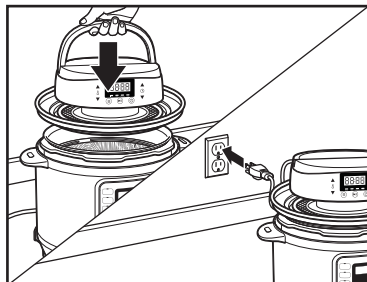
tiLt Air Fry Lid is not upright, level, and stable. Once Lid is upright, and stable for 3 seconds, the message will go away



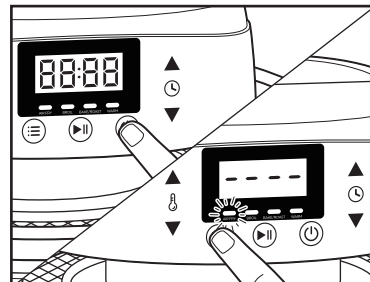
1. Set up Lid Stand on a heatproof countertop.
2. Place Pressure Cooker on countertop and remove Lid. Do not plug Pressure Cooker into outlet.



3. Place Air Fry Basket into Pressure Cooker. Basket should rest on bottom of cooking pot.
4. If desired, lightly spray Air Fry Basket with nonstick cooking spray. Add even layer of food to Basket.

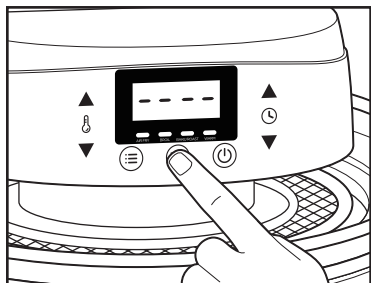


5. Using Air Fry Lid Handle, place Air Fry Lid onto Pressure Cooker, with Control Panel facing front.
6. Rotate the Air Fry Lid Handle down until it clicks into place. Plug Air Fry Lid into outlet. Display will show ----.

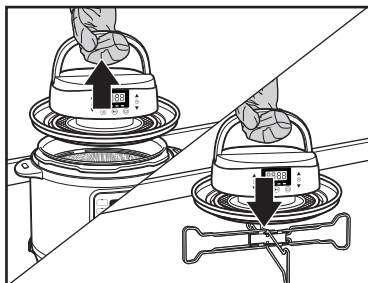


7. Press and hold (power button) (on/off) button to turn Air Fry Lid on.
8. Press (play/pause button) button to select mode. Display toggles between default temperature and time for each mode. Mode flashes before selecting.

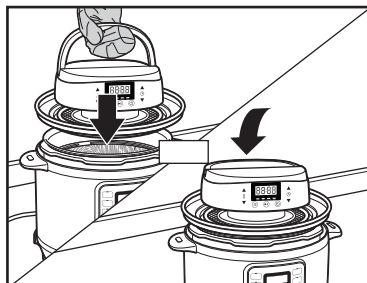
Air Frying (cont.)



9. Press ▲ or ▼ button to change default cook time and temperature. After time and temperature are selected, press ⏻ button to begin cooking. Selected mode turns solid and cooking starts. Time and temperature can be changed at any time during cooking time; and settings can be adjusted at any time when (⏻) is pressed to pause cooking.

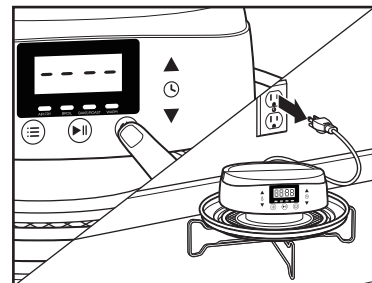


10. Lift Air Fry Lid Handle to remove Air Fry Lid and place Lid on Lid Stand before checking, stirring or turning food. Cooking will automatically stop when Handle is lifted.



11. Place Air Fry Lid back onto Pressure Cooker and push Handle down to click in place. Press ⏻ to continue cooking.

12. When cooking is complete, Lid beeps 5 times, display shows COOL, and enters cool-down cycle. Once cool-down is complete Air Fry Lid will automatically shut off and display shows - - - -.



13. Unplug. Place Lid on Lid Stand to cool completely.

14. Use oven mitts to carefully remove Air Fry Basket.

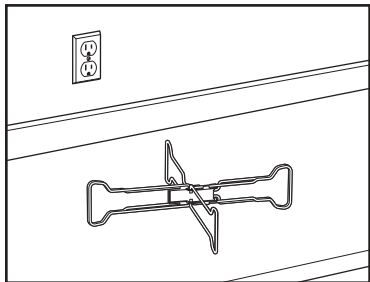
MODE	DEFAULT TIME	TIME RANGE	DEFAULT TEMPERATURE	TEMPERATURE RANGE
AIR FRY	20 min	1 to 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
BROIL	8 min	1 to 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
BAKE/ROAST	30 min	1 to 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
WARM	30 min	5 min to 2 hours	150°F (65°C)	150°F–250°F (65°C–121°C [25° increments])

Using Air Fry Lid after Pressure Cooking

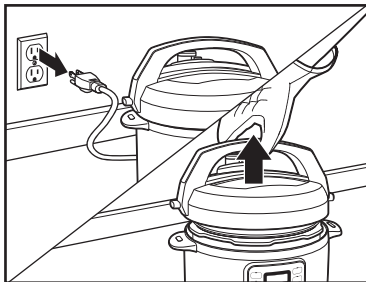
⚠ WARNING Burn Hazard.

- Never move the pressure cooker with the air fry lid on top.
- Only lift or move the air fry lid using the air fry lid handle.

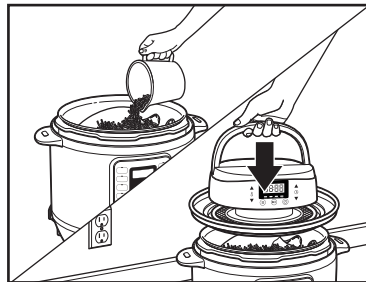
Before first use: Wash Air Fry Basket in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom side of Air Fry Lid with damp cloth.



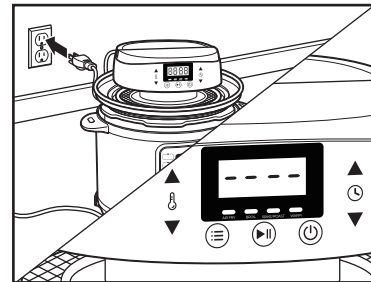
1. Set up Lid Stand on a heatproof countertop or other surface.



2. Refer to pressure cooker instructions for removing Lid and turning off the pressure cooker.
3. Unplug.



4. Using Air Fry Lid Handle, place Air Fry Lid on Pressure Cooker with Control Panel facing front. Use Lid to brown and crisp a cooked whole chicken or roast; or before placing Lid, sprinkle casseroles or cobblers with topping for melting, browning or crisping.

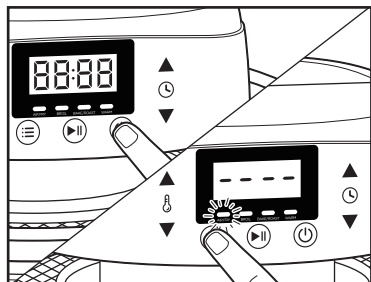


5. Rotate the Air Fry Lid Handle down until it clicks into place. Plug Air Fry Lid into outlet. Display will show ----.

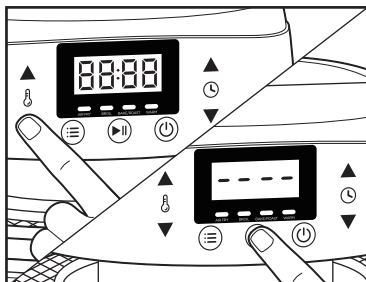
NOTES:

- For best results when browning whole chicken and larger cuts of meat, use roasting rack included with your pressure cooker, instead of Air Fry Basket.
- Food should never touch Heating Element. For best results, allow at least 2 inches (5 cm) between the food and Heating Element.

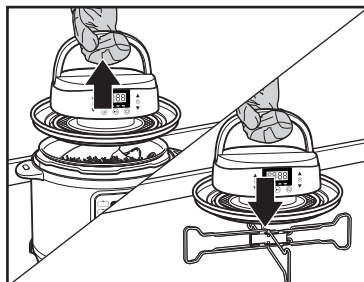
Using Air Fry Lid after Pressure Cooking (cont.)



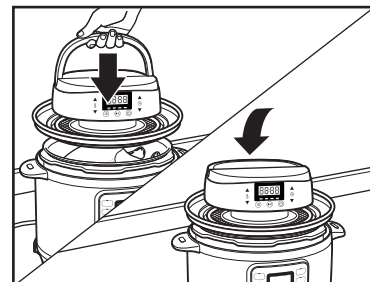
6. Press and hold ⏻ (on/off) button to turn Air Fry Lid on. Press ⏸ button to scroll modes and select. Display toggles between default temperature and time for each mode. Mode flashes before selecting.



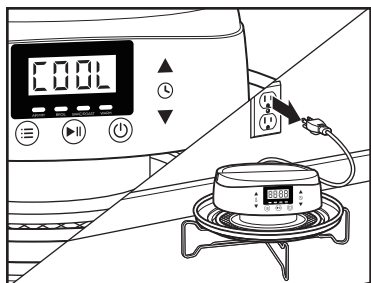
7. Press ▲ or ▼ button to change default cook time and temperature. After time and temperature are selected, press ⏻ button to begin cooking. Selected mode turns solid and cooking starts. Time and temperature can be changed at any time during cooking cycle.



8. Lift Air Fry Lid Handle to remove Air Fry Lid and place Lid on Lid Stand before checking, stirring or turning food. Cooking will automatically stop when Handle is lifted.



9. Place Air Fry Lid back onto Pressure Cooker and push Handle down to click in place. Press ⏻ to continue cooking.



10. When cooking is complete, Lid beeps 5 times, display shows COOL, and enters cool-down cycle. Once cool-down is complete Air Fry Lid will automatically shut off and display shows - - - -. Unplug. Place Lid on Lid Stand to cool completely.

Air Fry Cooking after Pressure or Slow Cooking Modes

Step 1: Pressure cook/slow cook following recipe instructions.

Step 2: Unplug Pressure Cooker and remove Lid.

Step 3: Plug in Air Fry Lid. Cook following suggested temperature and time, or until browned.

Step 4: Remove Air Fry Lid and place on Air Fry Lid Stand. Unplug.

FOOD	AIR FRY LID SETTING	AIR FRY LID TEMPERATURE	AIR FRY LID TIME	NOTES
Chicken, whole, 5 pounds	AIR FRY	400°F (204°C)	5 to 10 min	Chicken should reach 165°F (73°C) before browning.
Pot Roast, 3 pound rump roast	BROIL	400°F (204°C)	5 to 10 min	Pot Roast should be fork tender before browning.
Chicken wings, 5 pounds, cut at joint, tips trimmed	AIR FRY	400°F (204°C)	15 min	Turn wings every 5 minutes during Air Frying.
Pork, Boston Butt	AIR FRY	400°F (204°C)	15 to 20 min	Turn every 5 minutes.
Macaroni and Cheese	AIR FRY	400°F (204°C)	4 to 5 min	Can brown top with extra cheese or add a crumb topping.
Coffee Cake/Cobbler Desserts	BAKE/ROAST	350°F (177°C)	5 to 8 min	Cakes should test done before adding topping to brown.

Air Fry Lid Chart

- Use Air Fry Lid to crisp foods or brown using little or no added oil.
- Foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway through cooking.
- Foods that cannot be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown.
- Check food for doneness before recommended packaging cook time.
- For best results, arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket for shorter cooking time.
- Overfilling Air Fry Basket will lengthen cooking time and will cause uneven browning and crispness. Food may require to be flipped, stirred, or rotated more frequently.

FOOD	AIR FRY LID SETTING	AIR FRY LID TEMPERATURE	AIR FRY LID TIME	NOTES
Frozen French Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	12 to 14 min	
Fresh Potato Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	14 to 16 min	Toss potatoes with oil before cooking.
Chicken Nuggets	AIR FRY	400°F (204°C)	10 to 15 min	
Cauliflower Bites	AIR FRY	400°F (204°C)	10 to 15 min	Toss cauliflower with oil before cooking.
Brussels Sprouts	AIR FRY	400°F (204°C)	10 to 15 min	Stir every 5 minutes.
Zucchini Fries	AIR FRY	375°F (191°C)	5 to 10 min	Coat zucchini fries with crumb coating before cooking.
Hamburgers 75% lean, 6 oz. patties	BROIL	350°F (177°C)	10 to 15 min	Turn hamburgers halfway through cooking.
Salmon	BAKE/ROAST	400°F (204°C)	10 to 15 min	
Pork Tenderloin Sheet Pan Dinner	BAKE/ROAST	350°F (177°C)	25 to 30 min	Glaze should be added during the last 5 minutes of cooking.

NOTES:

- Review food package suggested cook times for these and other foods, or adjust time for desired crispness.
- Food should never touch Heating Element. For best results, allow at least 2 inches (5 cm) between the food and Heating Element.

Care and Cleaning

1. Unplug. Set up Lid Stand.
2. Lift Air Fry Lid by Handle and place on Lid Stand. Cool completely. **NOTE:** Leave Cooking Pot in Pressure Cooker Base to cool due to high temperatures when air frying.
3. Air Fry Basket is dishwasher-safe, or wash in hot, soapy water. Rinse and dry.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, air fry lid or pressure cooker base in any liquid

4. Wipe top of Air Fry Lid with a damp towel and dry.
5. Wipe underside of Air Fry Lid with a damp, soapy cloth. Then wipe with a clean damp cloth and dry.
6. **DO NOT** immerse Air Fry Lid in water or use any abrasive cleansers or pads.

Tips for Hamilton Beach Pressure Cookers

- Cooking times for pressure cooker recipes can be up to 70% faster than traditional methods. To adapt recipes, start by reducing time by half.
- The amount of liquid needed is much less than traditional cooking methods. To adapt favorite recipes to a pressure cooker, reduce liquid by about half.
- Liquid is required to create steam and build pressure in the Cooker. Always add a minimum of 1 cup (237 mL) water or other liquid.
- Fill Cooking Pot no more than 2/3 full. For foods that expand such as rice or beans, fill 1/2 full.
- Remember that the countdown for cooking time will not start until Lid is locked and pressure has built in the Cooker. Average time is 10 to 15 minutes but can be much longer.
- When cooking rice, use a 1:1 ratio for rice to water. Rinse rice before cooking.
- Add 1 tablespoon (15 mL) oil to rice or beans to reduce foaming and splattering.
- Beans do not require soaking, but soaking beans for at least 3 hours will yield softer, more consistent results.
- Steam foods by adding at least 1 cup (237 mL) water to bottom of Cooking Pot. Place food on Roasting Rack in Cooking Pot. Press steam/vegetables mode button and follow desired recipe. Frozen vegetables can be steamed from frozen state: add 1 to 2 minutes to the time indicated on package directions.
- Frozen meat and poultry can be cooked from frozen state. A general guideline is to add 50 % more cooking time than recipe recommends. Visit [FoodSafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for safe doneness temperatures.

Troubleshooting

Control Panel display is not showing anything.

- Appliance is not plugged in. Plug into outlet.

Buttons were pressed and Air Fry Lid isn't working.

- Ensure Air Fry Lid Handle has been rotated down and has clicked into place.
- Air Fry Lid is not positioned correctly on Pressure Cooker. Air Fry Lid has an internal position sensor that will pause or prevent cooking if not upright and level. Ensure Air Fry Lid is positioned upright and level on Pressure Cooker.
- Air Fry Lid is in standby mode. Press and hold Ⓞ (on/off) button to turn on Air Fry Lid.

Food is not cooked.

- Too much food was added to Air Fry Basket. Flip, stir or rotate food if needed; then add more time and continue cooking.
- Temperature was too low. Increase temperature and continue cooking.

Food is not cooked evenly.

- Food should be flipped, stirred or rotated halfway through cooking, or more frequently if needed.

Smoke coming from Air Fry Lid.

- Excessive oil or food has splattered onto heating coil. Unplug and cool completely. Wipe away excess oil or food from heating coil with a damp cloth.
- Never allow food to touch the Heating Element. Always allow at least 2 inches (5 cm) between food and Heating Element.

Air Fry Lid Display Messages.



- Air Fry Lid is in standby mode.



- Air Fry Lid cooking time has ended and is in cool-down cycle.



- Air Fry Lid handle is up. Rotate handle all the way down and ensure it clicks into place.



- Air Fry Lid is not upright, level, and stable. Once Lid is upright, and stable for 3 seconds, the message will go away.

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.

Notes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Afin de vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ni le couvercle dans de l'eau ni dans tout 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 un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
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 de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton à OFF (Ⓞ/arrêt), puis retirer ensuite la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuisiner seulement dans la marmite amovible.
17. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. La marmite et l'élément chauffant peuvent rester chauds une fois que l'appareil est éteint.
19. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.
20. Ne pas soulever ou transporter l'autocuiseur à l'aide de la poignée du couvercle. Veuillez utiliser les deux poignées situées sur la base.

21.  **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE** : La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
22. Ne jamais poser le couvercle rond air fry directement sur le comptoir ni sur la surface de support ; toujours le poser sur le support fourni.
23. Veuillez toujours lire et comprendre les consignes de sécurité importantes fournies avec l'autocuiseur dont l'utilisation du couvercle air fry est approuvée.

24. Ne pas nettoyer le couvercle rond air fry à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
25. Ne pas placer le couvercle air fry sur l'autocuiseur lorsque l'autocuiseur est branché.
26. Ne pas placer le couvercle air fry sur la marmite de cuisson à moins que la marmite soit à l'intérieur de l'autocuiseur.

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 à prise de terre (3 broches) pour réduire le

risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

Couvercle : Précautions et informations

- Manipuler le couvercle avec soin pour assurer une longue durée de vie.
- Éviter de frapper le couvercle contre des surfaces dures.
- Ne pas utiliser le couvercle s'il est fissuré ou endommagé.
- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons métallique à récurer.
- Le couvercle peut devenir très chaud. Faire preuve de prudence. Ne pas placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé. Le couvercle doit être placé uniquement sur la marmite de cuisson ou sur le support de couvercle.
- Ne pas placer le couvercle Air Fry dans un four à micro-ondes, un four conventionnel ni sur une cuisinière.

Retrait du couvercle

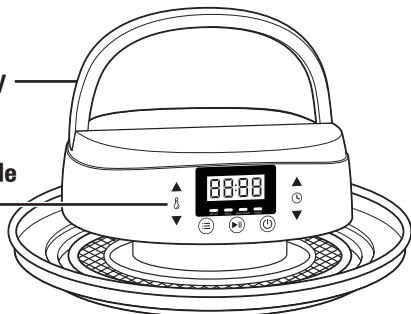
Lorsque vous enlevez le couvercle Air Fry de l'autocuiseur, soulever à l'aide de la poignée du couvercle pour friture à air. Le couvercle devient très chaud parce que l'élément chauffant est situé ici. Placer le couvercle Air Fry sur le support du couvercle de la friteuse à air avant de remuer ou de retourner les aliments et après la fin du cycle de cuisson.

Pièces et caractéristiques

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

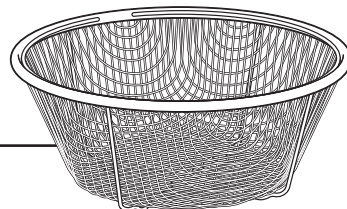
Poignée du couvercle Air Fry

Panneau de commande du couvercle Air Fry

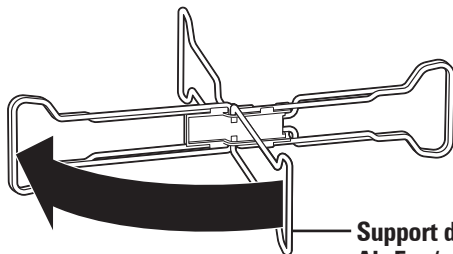
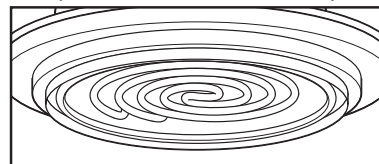


Couvercle étagé
(convient aux marmites de 5,6 L et 7,6 L)

Panier pour friture à air



Élément chauffant
(situé en bas du couvercle)



Support du couvercle Air Fry (ouvert)

Les autocuiseurs avec lesquels utiliser le couvercle Air Fry

Plaque signalétique de l'autocuiseur (en dessous ou sur le côté du produit)



Toujours lire et comprendre toutes les instructions fournies avec votre autocuiseur avant de l'utiliser avec le couvercle Air Fry.

Le couvercle Air Fry est compatible avec les autocuiseurs Hamilton Beach suivants (vous trouverez le numéro de type et de modèle sur l'étiquette signalétique de l'autocuiseur [voir ci-dessus], sur la base) :

PC03 - 34500, 34501, and 34502	PC06 - 34508			
--------------------------------	--------------	--	--	--

Le couvercle Air Fry est compatible avec les autocuiseurs Crock-Pot[®] suivants* :

SCPPC600	SCPPC800			
----------	----------	--	--	--

Le couvercle Air Fry est compatible avec les autocuiseurs Instant Pot[®] suivants* :

DUO 60	DUO NOVA 60	DUO PLUS 60	LUX 60	VIVA 60
DUO SV 60	ULTRA 60	DUO 80	DUO NOVA 80	DUO PLUS 80
LUX 80	VIVA 80	ULTRA 80	DUO EVO PLUS 60	DUO EVO PLUS 80

REMARQUE : Le couvercle Air Fry peut être utilisé avec les marmites de cuisson en aluminium ou en acier inoxydable incluses avec votre autocuiseur.

*Crock-Pot et Instant Pot sont des marques commerciales déposées de Sunbeam Products, Inc. et Instant Brands Inc., respectivement. L'utilisation des marques n'implique aucune affiliation ni approbation par les propriétaires de ces marques.

Friture à air

Avant la première utilisation : Laver le panier pour friture à air dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer le dessus et le dessous du couvercle Air Fry avec un chiffon humide.

Le couvercle Air Fry a 4 modes :

AIR FRY (friture à air) : à utiliser pour créer des aliments croustillants

BROIL (griller) : pour cuire de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et des fruits

BAKE/ROAST (cuire/rôtir) : prépare des desserts, cuire des poulets entiers, des rôtis de bœuf ou de porc

WARM (chaud) : garde au chaud les aliments déjà cuits ou cuits lentement

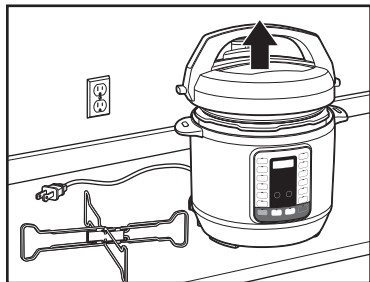
REMARQUE : Les aliments ne devraient jamais toucher à l'élément chauffant. Pour de meilleurs résultats, laisser au moins 5 cm (2 po) entre les aliments et l'élément chauffant.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

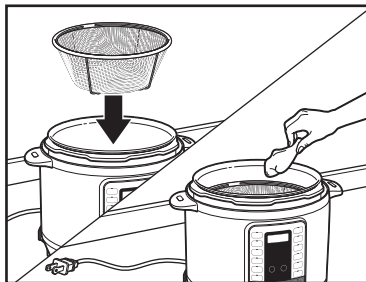
- Ne jamais déplacer la mijoteuse avec le couvercle air fry sur le dessus.
- Soulever ou déplacer le couvercle air fry uniquement à l'aide de la poignée du couvercle air fry.

Écran du couvercle Air Fry :

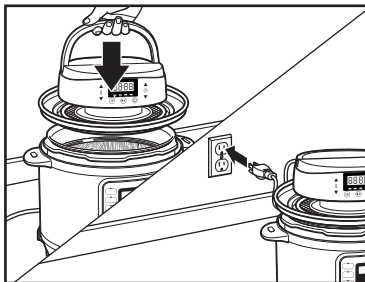
- Le couvercle Air Fry est en mode veille
- COOL (froid) Le temps de cuisson du couvercle Air Fry est terminé et le cycle de refroidissement a commencé
- hndL La poignée du couvercle Air Fry est relevée. Tourner la poignée complètement vers le bas et s'assurer qu'elle s'enclenche en place
- tiLt Le couvercle Air Fry n'est pas à la verticale, de niveau et stable. Le message s'effacera une fois que le couvercle est à la verticale et stable pendant 3 secondes



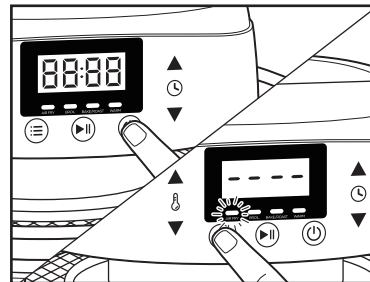
1. Installer le support du couvercle sur un comptoir résistant à la chaleur.
2. Mettre l'autocuiseur sur le comptoir et retirer le couvercle. Ne pas brancher l'autocuiseur dans la prise.



3. Mettre le panier pour friture à air dans l'autocuiseur. Le panier doit reposer dans le fond de la marmite.
4. Si désiré, vaporiser légèrement le panier pour friture à air avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Ajouter une couche uniforme de nourriture dans le panier.

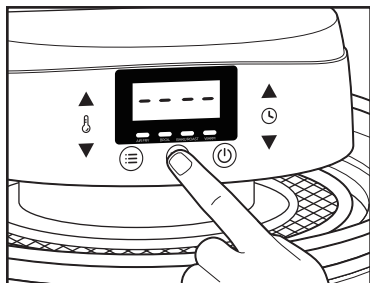


5. Placer le couvercle Air Fry sur l'autocuiseur à l'aide de la poignée du couvercle en orientant le panneau de commande vers l'avant.
6. Tourner la poignée du couvercle Air Fry vers le bas, en position fermée. Brancher le couvercle dans la prise. L'écran indiquera ---.

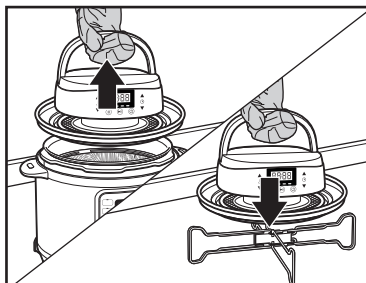


7. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton (marche/arrêt) pour activer le couvercle Air Fry.
8. Appuyer sur le bouton (pour sélectionner un mode. L'affichage bascule entre la température par défaut et l'heure pour chaque mode. Le mode clignote avant que la sélection soit effectuée.

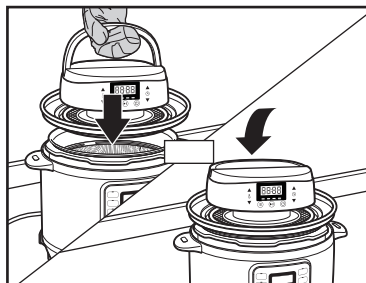
Friture à air (suite)



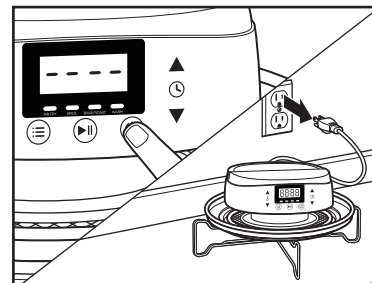
9. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour modifier la durée et la température de cuisson par défaut. Une fois que la durée et la température sont sélectionnées, appuyer sur le bouton (⏻) pour démarrer la cuisson. Le mode sélectionné devient fixe et la cuisson démarre. La durée et la température peuvent être modifiées en tout temps durant la cuisson. Les réglages peuvent être ajustés en tout temps lorsque vous appuyez sur le bouton (⏻) pour interrompre la cuisson.



10. Soulever la poignée du couvercle Air Fryer pour retirer le couvercle Air Fryer et placer le couvercle sur le support du couvercle avant de vérifier, de remuer ou de retourner les aliments. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la poignée est soulevée.



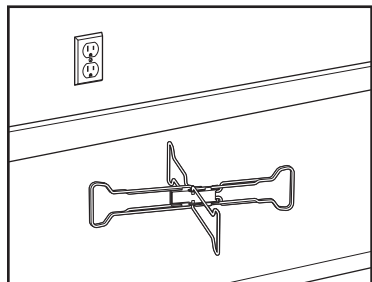
11. Remettre le couvercle Air Fryer en place sur l'autocuiseur et pousser la poignée vers le bas pour l'enclencher. Appuyer sur (▶) pour poursuivre la cuisson.
12. Lorsque la cuisson est terminée. Le couvercle émet 5 signaux sonores, l'écran affiche COOL (froid), et le cycle de refroidissement commence. Lorsque le cycle de refroidissement est terminé, le couvercle Air Fryer s'éteint automatiquement et l'écran affiche - - - -.



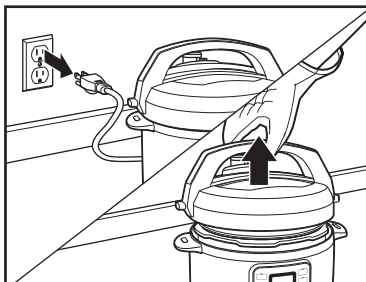
13. Débrancher. Placer le couvercle sur le support du couvercle pour qu'il refroidisse complètement.
14. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le panier pour friture à air.

MODE	DURÉE PAR DÉFAUT	PLAGE DE DURÉE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE
AIR FRY (friture à air)	20 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
BROIL (griller)	8 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	30 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
WARM (chaud)	30 min	5 min à 2 heures	65 °C (150 °F)	65 °C–121 °C (150 °F–250 °F [Incréments de 25 °])

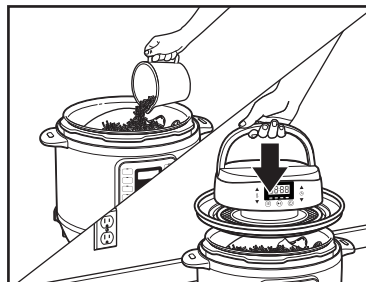
Utilisation du couvercle Air Fry après la cuisson sous pression



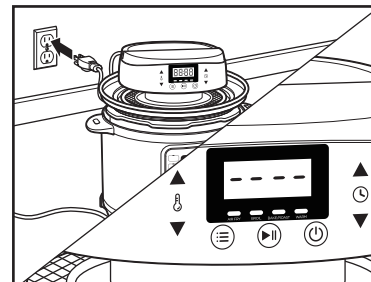
1. Installer le support du couvercle sur un comptoir ou toute autre surface résistante à la chaleur.



2. Consulter les instructions de l'autocuiseur pour enlever le couvercle et arrêter l'autocuiseur.
3. Débrancher.



4. Placer le couvercle Air Fry sur l'autocuiseur à l'aide de la poignée du couvercle en orientant le panneau de commande vers l'avant. Utiliser le couvercle pour dorer et faire croustiller un poulet entier cuit ou un rôti ; ou avant de placer le couvercle, saupoudrer les casseroles ou les tourtes aux fruits de garnitures pour qu'elles fondent, qu'elles brunissent ou qu'elles deviennent croustillantes.



5. Tourner la poignée du couvercle Air Fry jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place. Brancher le couvercle Air Fry dans la prise. L'écran indiquera - - - .

REMARQUES :

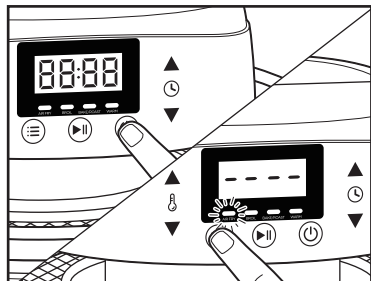
- Pour de meilleurs résultats pour faire dorer un poulet entier et de plus grosses pièces de viande, utiliser la grille à rôti incluse avec votre autocuiseur au lieu du panier pour friture à l'air.
- Les aliments ne devraient jamais toucher à l'élément chauffant. Pour de meilleurs résultats, laissez au moins 5 cm (2 po) entre les aliments et l'élément chauffant.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

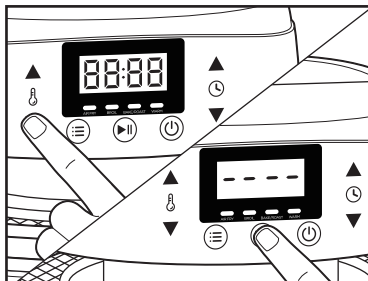
- Ne jamais déplacer la mijoteuse avec le couvercle air fry sur le dessus.
- Soulever ou déplacer le couvercle air fry uniquement à l'aide de la poignée du couvercle air fry.

Avant la première utilisation : Laver le panier pour friture à air dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer le dessus et le dessous du couvercle Air Fry avec un chiffon humide.

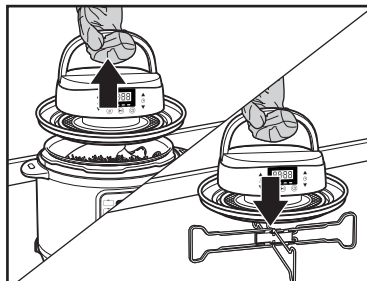
Utilisation du couvercle Air Fry après la cuisson sous pression (suite)



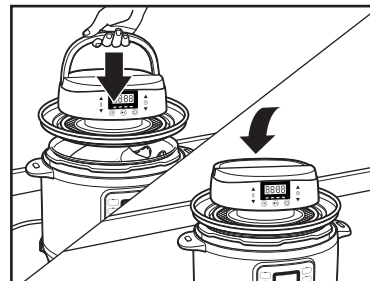
6. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton ⏻ (marche/arrêt) pour activer le couvercle Air Fry. Appuyer sur le bouton ⏮ pour faire défiler les modes et effectuer la sélection. L'affichage bascule entre la température par défaut et l'heure pour chaque mode. Le mode clignote avant que la sélection soit effectuée.



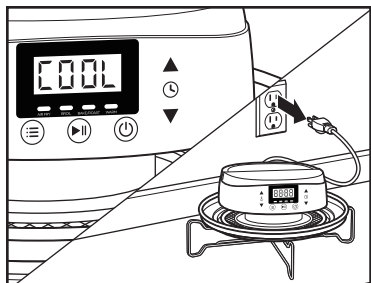
7. Appuyer sur le bouton ▲ or ▼ pour modifier la durée et la température de cuisson par défaut. Une fois que la durée et la température sont sélectionnées, appuyer sur le bouton ⏻ pour démarrer la cuisson. Le mode sélectionné devient fixe et la cuisson démarre. La durée et la température peuvent être modifiées à tout moment pendant la cuisson.



8. Soulever la poignée du couvercle Air Fry pour retirer le couvercle Air Fry et placer le couvercle sur le support du couvercle avant de vérifier, de remuer ou de retourner les aliments. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la poignée est soulevée.



9. Remettre le couvercle Air Fry en place sur l'autocuiseur et pousser la poignée vers le bas pour l'enclencher. Appuyer sur ⏻ pour poursuivre la cuisson.



10. Lorsque la cuisson est terminée, le couvercle émet 5 signaux sonores, l'écran affiche COOL (froid), et le cycle de refroidissement commence. Lorsque le cycle de refroidissement est terminé, le couvercle Air Fry s'éteint automatiquement et l'écran affiche - - - -. Débrancher. Placer le couvercle sur le support du couvercle pour qu'il refroidisse complètement.

Cuisson par friture à air après les modes de cuisson sous pression ou mijoteuse

Étape 1: Procéder à la cuisson sous pression ou la cuisson lente en suivant la recette.

Étape 2: Débrancher l'autocuiseur et retirer le couvercle.

Étape 3 : Brancher le couvercle Air Fry. Cuire conformément à la température et à la durée suggérées ou jusqu'à ce que le tout devienne doré.

Étape 4 : Retirer le couvercle Air Fry et placer sur le support du couvercle Air Fry. Débrancher.

ALIMENT	RÉGLAGE POUR LA CUISSON LENTE	DURÉE DE LA CUISSON LENTE	RÉGLAGE POUR LE COUVERCLE AIR FRY	TEMPÉRATURE POUR LE COUVERCLE AIR FRY	DURÉE POUR LE COUVERCLE AIR FRY	REMARQUES
Poulet, entier, 2,25 kg (5 livres)	HIGH (élevée)	3 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	5 à 10 min	Le poulet doit atteindre la température de 73 °C (165 °F) avant de brunir.
	LOW (basse)	5 heures				
Rôti à la cocotte, rôti de rumsteck de 1,4 kg (3 livres)	HIGH (élevée)	3 heures	BROIL (griller)	204 °C (400 °F)	5 à 10 min	Le bœuf braisé doit se détacher à la fourchette avant de le faire dorer.
	LOW (basse)	6 heures				
Ailes de poulet, 2,25 kg (5 livres), coupées au niveau du joint, pointes parées	HIGH (élevée)	2 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	15 min	Tourner les ailes toutes les 5 minutes pendant la friture à air.
	LOW (basse)	4 heures				
Porc, épaule de porc	HIGH (élevée)	5 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	15 à 20 min	Tourner toutes les 5 minutes.
	LOW (basse)	10 heures				
Macaroni et fromage	HIGH (élevée)	2 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	4 à 5 min	Peut dorer le dessus avec du fromage supplémentaire ou ajouter une garniture de chapelure.
Gâteau au café/tourtes aux fruits	HIGH (élevée)	1 1/2 to 3 heures	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	177 °C (350 °F)	5 à 8 min	Les gâteaux doivent être testés avant d'ajouter la garniture pour brunir.

Tableau pour le couvercle Air Fry

- Utiliser le couvercle Air Fry pour rendre les aliments plus croustillants et pour qu'ils brunissent, en ajoutant très peu d'huile, voir pas du tout d'huile.
- Les aliments peuvent devoir être tournés, mélangés ou virés à la mi-cuisson.
- Les aliments qui ne peuvent pas être retournés devront peut-être être recouverts de papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop.
- Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.
- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche dans le panier pour friture à l'air pour réduire le temps de cuisson.
- Lorsque le panier pour friture à l'air est trop plein, le temps de cuisson sera prolongé et la cuisson des aliments ne sera pas uniforme et croustillante. Les aliments peuvent devoir être tournés, mélangés ou virés plus souvent.

ALIMENT	RÉGLAGE POUR LE COUVERCLE AIR FRY	TEMPÉRATURE POUR LE COUVERCLE AIR FRY	DURÉE POUR LE COUVERCLE AIR FRY	REMARQUES
Frites françaises congelées	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	12 à 14 min	
Frites de pommes de terre fraîches	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	14 à 16 min	Mélanger les pommes de terre avec de l'huile avant la cuisson.
Nuggets de poulet	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	
Bouchées de chou-fleur	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	Mélanger le chou-fleur avec l'huile avant la cuisson.
Choux de Bruxelles	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	Mélanger toutes les 5 minutes.
Frites de courgettes	AIR FRY (friture à air)	191 °C (375 °F)	5 à 10 min	Enrober les frites de courgettes de chapelure avant la cuisson.
Hamburgers 75 % maigre, de 170 gr (6 oz.)	BROIL (griller)	177 °C (350 °F)	10 à 15 min	Retourner les hamburgers à mi-cuisson.
Saumon	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	
Dîner de filet de porc sur uane plaque	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	177 °C (350 °F)	25 à 30 min	Le glaçage doit être ajouté pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

REMARQUES :

- Vérifier l'emballage des aliments pour le temps de cuisson suggéré ou ajuster le temps selon le niveau de croustillant désiré.
- Les aliments ne devraient jamais toucher à l'élément chauffant. Pour de meilleurs résultats, laisser au moins 5 cm (2 po) entre les aliments et l'élément chauffant.

Entretien et nettoyage

1. Débrancher. Installer le support du couvercle.
2. Soulever le couvercle Air Fry par la poignée et le placer sur le support du couvercle. Laisser refroidir complètement. **REMARQUE** : Laisser la marmite refroidir dans la base de l'autocuiseur en raison de la température élevée de la friture à air.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle air fry ou la base de l'autocuiseur dans tout liquide.

3. Le panier pour friture à air va dans le lave-vaisselle ou peut être lavé à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
4. Essuyer l'intérieur du couvercle Air Fry à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Ensuite, essuyer à l'aide d'un chiffon humide et sécher.
5. NE PAS immerger le couvercle Air Fry dans l'eau et ne pas utiliser de nettoyants ni de tampons abrasifs.

Conseils pour les autocuiseurs Hamilton Beach


- Les durées de cuisson des recettes pour autocuiseur peuvent être 70 % plus rapides que les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter les recettes, commencez par réduire le temps de cuisson de moitié.
- La quantité de liquide nécessaire est beaucoup plus petite que dans les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter vos recettes préférées à la cuisson sous pression, veuillez réduire la quantité de liquide d'environ la moitié.
- Le liquide est nécessaire à la création de la vapeur et à l'augmentation de pression dans l'autocuiseur. Veuillez toujours ajouter un minimum de 237 mL (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
- Veuillez ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson comme le riz et les haricots, remplir à la moitié de la pleine capacité.
- Souvenez-vous que le compte à rebours de la durée de cuisson ne commencera pas jusqu'à ce que le couvercle soit verrouillé et que la pression nécessaire soit atteinte dans l'autocuiseur. La durée moyenne est de 10 à 15 minutes, mais elle peut être plus longue.
- Lors de la cuisson du riz, utiliser un ratio de riz et d'eau de 1:1. Rincer le riz avant de le faire cuire.
- Ajouter 15 mL (1 cuil. à table) d'huile au riz ou aux haricots afin de réduire la formation de mousse ou les éclaboussures.
- Les haricots n'ont pas besoin de tremper. Cependant, tremper les haricots pendant au moins 3 heures permettra d'obtenir des haricots dont la texture est plus tendre et consistante.
- Faites cuire les aliments à la vapeur en ajoutant au moins 237 mL (1 tasse d'eau) dans le fond de la marmite. Déposer les aliments sur la grille de rôtissage dans la marmite. Appuyer sur le bouton du mode steam/vegetables (vapeur/légumes) et suivre la recette souhaitée. Les légumes congelés peuvent être cuits à la vapeur sans les décongeler : ajouter 1 à 2 minutes de cuisson de plus que la durée indiquée sur l'emballage.
- La viande et la volaille congelées peuvent être cuites sans les décongeler. En règle générale, la durée de cuisson doit être prolongée de 50 % de plus que celle recommandée par la recette. Veuillez consulter leFoodSafety.gov pour connaître les températures de cuisson sécuritaires.

Dépannage

Le panneau de commande n'affiche rien.

- L'appareil électroménager n'est pas branché. Brancher l'appareil électroménager dans une prise.

Les boutons ont été enfoncés et le couvercle Air Fry ne fonctionne pas.

- S'assurer que la poignée du couvercle Air Fry a été tournée vers le bas et est enclenchée en place.
- Le couvercle Air Fry n'est pas placé correctement sur l'autocuiseur. Le couvercle Air Fry a un capteur de position interne qui suspendra ou empêchera la cuisson s'il n'est pas droit et de niveau. S'assurer que le couvercle Air Fry soit positionné à la verticale et de niveau sur le pot de cuisson.
- Le couvercle Air Fry est en mode veille. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton  (marche/arrêt) pour activer le couvercle Air Fry.

Les aliments ne sont pas cuits.

- Trop d'aliments ont été ajoutés dans le panier pour friture à air. Retourner, remuer ou tourner les aliments si nécessaire; puis ajouter plus de temps et poursuivre la cuisson.
- La température était trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément.

- Les aliments doivent être retournés, remués ou tournés à mi-cuisson, ou plus fréquemment si nécessaire.

De la fumée s'échappe du couvercle Air Fry.

- Une quantité excessive d'huile ou d'aliments a éclaboussé sur le serpentin de chauffage. Débrancher et laisser refroidir complètement. Essuyer l'excès d'huile ou de nourriture du serpentin de chauffage avec un chiffon humide.
- Never allow food to touch the heating element. Always allow at least 2 inches (5 cm) between food and heating element.

Écran du couvercle Air Fry..



- Le couvercle Air Fry est en mode veille



- Le temps de cuisson du couvercle Air Fry est terminé et le cycle de refroidissement a commencé.



- La poignée du couvercle Air Fry est relevée. Tourner la poignée complètement vers le bas et s'assurer qu'elle s'enclenche en place.



- Le couvercle Air Fry n'est pas à la verticale, de niveau et stable. Le message s'effacera une fois que le couvercle est à la verticale et stable pendant 3 secondes.

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 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 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.

Remarques

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la tapa en agua ni en otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. 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 el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
12. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
13. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar el aparato, Ⓞ (apáguelo); a continuación retire el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **iPRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine sólo en la olla extraíble.
18. **iADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. La olla de cocción y el elemento calefactor pueden permanecer calientes después de que la unidad se apaga.
20. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
21. No levante ni transporte la olla de presión sujetándola del asa de la tapa; use las dos asas provistas en la base.

22.  **¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.
23. Nunca apoye la tapa Air Fry directamente sobre la cubierta de cocina o una superficie de apoyo; colóquela siempre sobre el soporte provisto.

24. Siempre lea y comprenda las medidas de seguridad importantes que se proporcionan con la olla de presión aprobada para su uso con la tapa Air Fry.
25. No limpie la tapa Air Fry con estropajos metálicos. Se pueden desprender pedazos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
26. No coloque la tapa Air Fry en la olla de presión cuando la olla de presión esté enchufada.
27. No coloque la tapa Air Fry en la olla de cocción a menos que la olla esté dentro de la olla a presión.

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 con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza

únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

Se utiliza un cable eléctrico corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo o de que sea jalado por niños.

Tapa: Precauciones e información

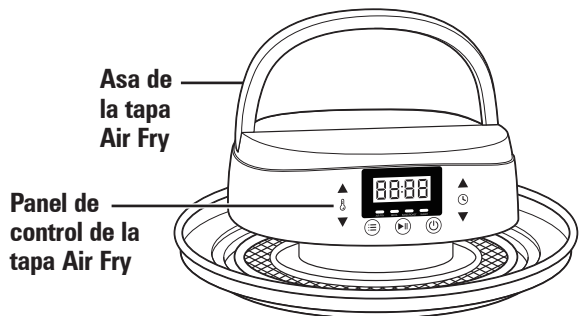
- Manipule la tapa con cuidado para garantizar una larga vida útil.
- Evite golpear la tapa contra superficies duras.
- No use la tapa si está agrietada o dañada.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La tapa puede calentarse mucho. Tenga precaución. No la coloque directamente sobre ninguna superficie o cubierta de cocina sin protección. La tapa solo debe colocarse sobre una olla de cocción o el soporte para tapa.
- No coloque la tapa Air Fry en un horno de microondas, horno convencional, refrigerador o sobre la estufa.

Cómo retirar la tapa

Cuando retire la tapa Air Fry para ollas de presión, levántela usando el asa de la tapa Air Fry. La tapa se calienta mucho porque los elementos calefactores se encuentran en ella. Coloque la tapa en el soporte para tapa Air Fry antes de revolver o dar vuelta a los alimentos y después de que finalice el ciclo de cocción.

Piezas y características

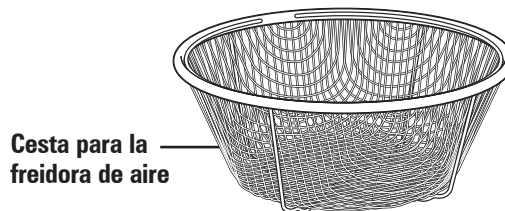
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts



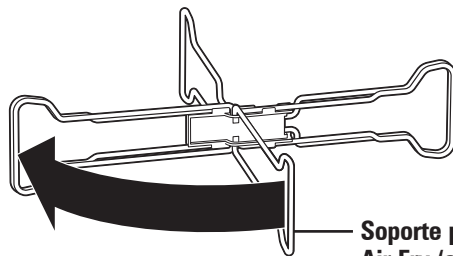
Asa de la tapa Air Fry

Panel de control de la tapa Air Fry

Tapa escalonada
(se adapta a ollas de 5.6 L y 7.6 L)

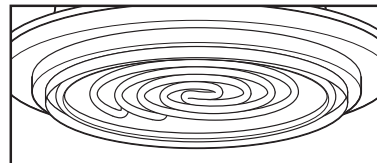


Cesta para la freidora de aire



Soporte para tapa Air Fry (abierto)

Elemento calefactor (en la parte inferior de la tapa)



Ollas de presión que pueden usar la tapa Air Fry

**Etiqueta de clasificación de la olla de presión
(en la parte inferior o lateral del producto)**



Siempre lea y comprenda todas las instrucciones que se proporcionan con la olla de presión antes de su uso con la tapa Air Fry.

La tapa Air Fry es compatible con las siguientes ollas de presión Hamilton Beach (el tipo y el número de modelo se pueden encontrar en la etiqueta de datos [véase más arriba] de la olla de presión en la base):

PC03 - 34500, 34501, and 34502	PC06 - 34508			
--------------------------------	--------------	--	--	--

La tapa Air Fry es compatible con las siguientes ollas de presión* Crock-Pot®:

SCCPPC600	SCCPPC800			
-----------	-----------	--	--	--

La tapa Air Fry es compatible con las siguientes ollas de presión* Instant-Pot®:

DUO 60	DUO NOVA 60	DUO PLUS 60	LUX 60	VIVA 60
DUO SV 60	ULTRA 60	DUO 80	DUO NOVA 80	DUO PLUS 80
LUX 80	VIVA 80	ULTRA 80	DUO EVO PLUS 60	DUO EVO PLUS 80

NOTA: La tapa Air Fry se puede usar con la olla de cocción de aluminio o acero inoxidable incluida con su olla de presión.

*Crock-Pot e Instant Pot son marcas comerciales registradas de Sunbeam Products, Inc. e Instant Brands Inc., respectivamente. El uso de las marcas no implica afiliación o promoción alguna por parte de los dueños de las marcas.

Freír con aire/sin aceite

Antes del primer uso: Lave la cesta para la freidora de aire con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Limpie la parte superior e inferior de la tapa air fry con un paño húmedo.

La tapa Air Fry tiene 4 modos:

AIR FRY (freír con aire/sin aceite): utilícela para crear alimentos crujientes

BROIL (asar al horno): cocine carnes, aves, pescado, verduras y frutas

BAKE/ROAST (hornear/asar): haga postres, cocine pollos enteros, asados de res o cerdo

WARM (caliente): mantiene calientes los alimentos cocidos o cocidos lentamente

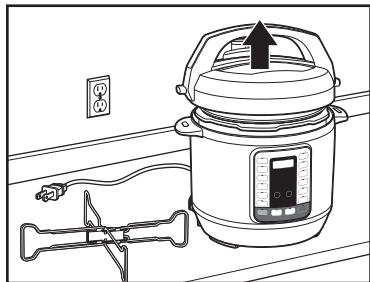
NOTA : Los alimentos nunca deben tocar el elemento calefactor. Para obtener mejores resultados, siempre deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de separación entre los alimentos y el elemento calefactor.

⚠ **ADVERTENCIA** Riesgo de quemaduras.

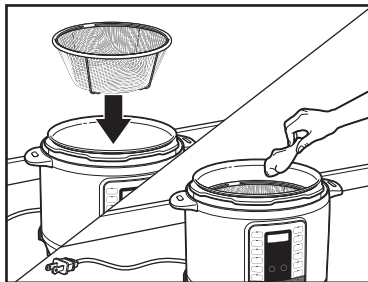
- Nunca mueva la olla de cocción lenta con la tapa air fry en la parte superior.
- Solo levante o mueva la tapa de la freidora de aire usando el asa de la tapa air fry.

Pantalla de la tapa air fry:

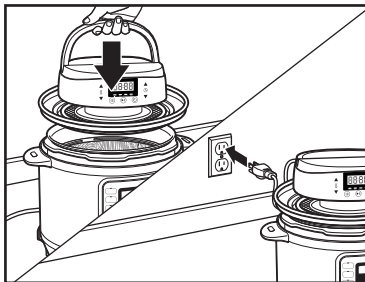
- La tapa Air Fry está en modo de espera
- COOL (frío) El tiempo de cocción de la tapa Air Fry ha terminado y está en ciclo de enfriamiento.
- hndL El asa de la tapa Air Fry está en la parte superior. Gire el asa completamente hacia abajo y asegúrese de que encaje en su lugar.
- tiLt La tapa Air Fry no está en posición vertical, a nivel y estable. Una vez que la tapa esté en posición vertical y estable durante 3 segundos, el mensaje desaparecerá.



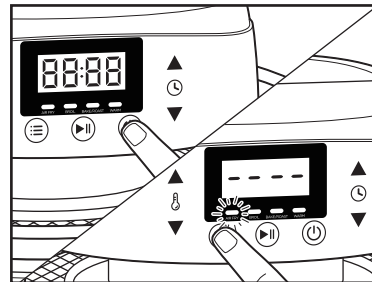
1. Coloque el soporte para tapa en una cubierta de cocina resistente al calor.
2. Coloque la olla de presión sobre la cubierta de cocina y retire la tapa. No enchufe la olla de presión en el tomacorriente.



3. Coloque la cesta para la freidora de aire en la olla de presión. La cesta debe descansar sobre el fondo de la olla de cocción.
4. Si lo desea, rocíe ligeramente la cesta para la freidora de aire con spray antiadherente para cocinar. Agregue una capa uniforme de alimentos a la cesta.

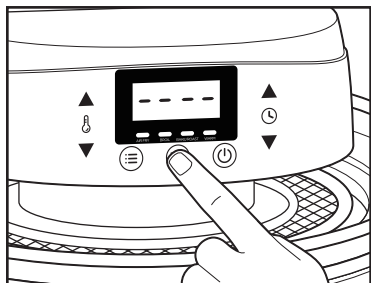


5. Usando el asa de la tapa Air Fry, coloque la tapa Air Fry sobre la olla de presión, con el panel de control hacia el frente.
6. Gire la manija de la tapa Air Fry hacia abajo a la posición cerrada. Enchufe la tapa Air Fry en el tomacorriente. La pantalla mostrará ---.

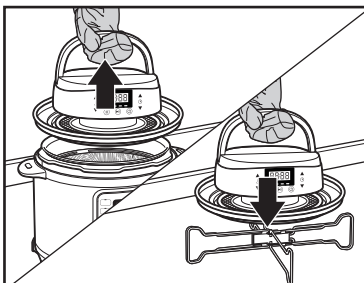


7. Presione y mantenga presionado el botón (encendido/apagado) para encender la tapa Air Fry.
8. Presione el botón (seleccionar modo) para seleccionar el modo. La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo predeterminados para cada modo. El modo parpadea antes de seleccionarlo.

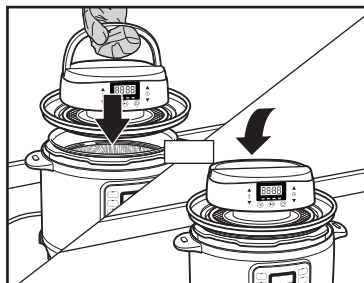
Freír con aire/sin aceite (cont.)



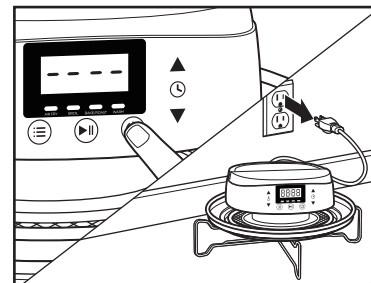
9. Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, presione el botón (▶) para comenzar a cocinar. El modo seleccionado queda iluminado sin parpadear y comienza la cocción. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante la cocción. La configuración se puede ajustar en cualquier momento presionando el botón (▶) para detener la cocción.



10. Levante el asa de la tapa Air Fry para quitar la tapa Air Fry y coloque la tapa en el soporte para tapa antes de revisar, revolver o voltear los alimentos. La cocción se detendrá automáticamente cuando se levante el asa.



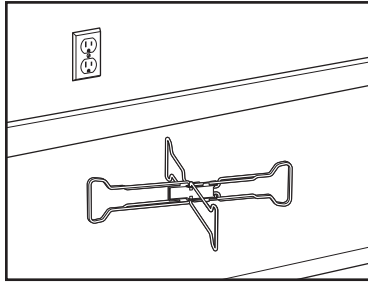
11. Coloque la tapa Air Fry de nuevo en la olla de presión y presione el asa hacia abajo para que haga clic al quedar en su lugar. Presione (▶) para continuar cocinando.
12. Cuando se completa la cocción, la tapa emite 5 pitidos, la pantalla muestra COOL (frío) y entra en el ciclo de enfriamiento. Concluido el enfriamiento, la tapa Air Fry se apagará automáticamente y la pantalla mostrará - - - -.



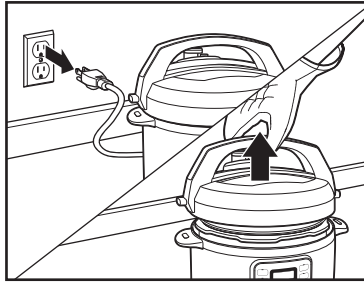
13. Desenchufe. Coloque la tapa en el soporte para tapa para que se enfríe completamente.
14. Use guantes de cocina para retirar con cuidado la cesta para la freidora de aire.

MODO	TIEMPO PREDETERMINADO	RANGO DE TIEMPO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE TEMPERATURAS
AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	20 min	1 a 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
BROIL (asar al horno)	8 min	1 a 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
BAKE/ROAST (hornear/asar)	30 min	1 a 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
WARM (caliente)	30 min	5 min to 2 horas	150°F (65°C)	150°F–250°F (65°C–121°C [Incrementos de 25°])

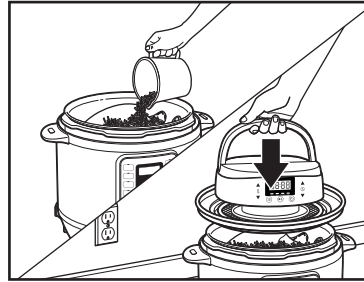
Uso de la tapa Air Fry después de la cocción a presión



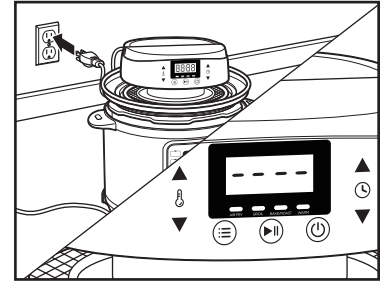
1. Coloque el soporte para tapa en una cubierta de cocina resistente al calor u otra superficie.



2. Consulte las instrucciones de la olla de presión para quitar la tapa y apagar la olla de presión.
3. Desenchufe.



4. Usando el asa de la tapa Air Fry, coloque la tapa Air Fry sobre la olla de presión, con el panel de control hacia el frente. Use la tapa para dorar y dejar crujiente un pollo entero o un asado; o antes de colocar la tapa, espolvoree las cazuelas o los pays de fruta con aderezos para derretirlos, dorarlos o hacerlos crujientes.



5. Gire el asa de la tapa Air Fry hacia abajo hasta que encaje en su lugar. Enchufe la tapa Air Fry en el tomacorriente. La pantalla mostrará ----.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

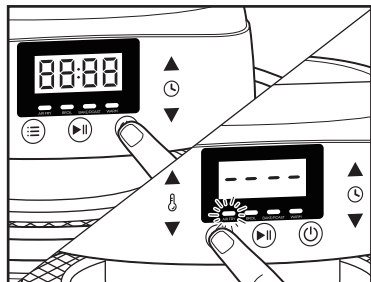
- Nunca mueva la olla de cocción lenta con la tapa air fry en la parte superior.
- Solo levante o mueva la tapa air fry usando el asa de la tapa air fry.



Antes del primer uso: Lave la cesta para la freidora de aire con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Limpie la parte superior e inferior de la tapa Air Fry con un paño húmedo.

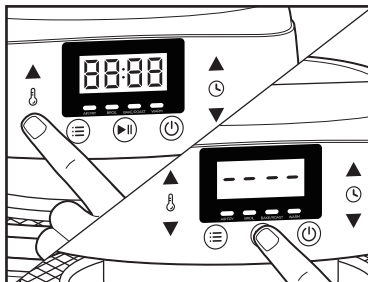
NOTAS:




- Para obtener mejores resultados al dorar un pollo entero y cortes grandes de carne, use la rejilla para asar incluida con su olla de presión, en lugar de la cesta para la freidora de aire.
- Los alimentos nunca deben tocar el elemento calefactor. Para obtener mejores resultados, siempre deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de separación entre los alimentos y el elemento calefactor.

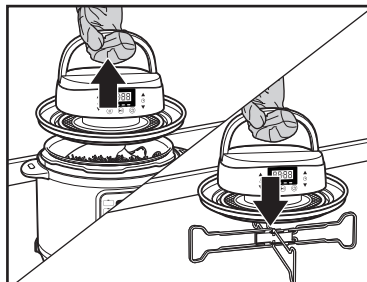
Uso de la tapa Air Fry después de la cocción a presión (cont.)



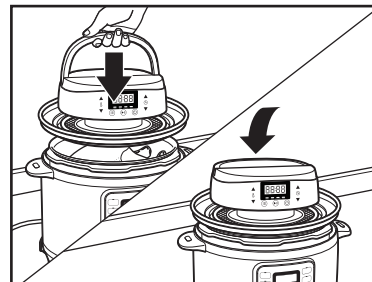
6. Presione y mantenga presionado el botón  (encendido/apagado) para encender la tapa Air Fry. Presione el botón  para desplazarse por los modos y seleccionar. La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo predeterminados para cada modo. El modo parpadea antes de seleccionarlo.




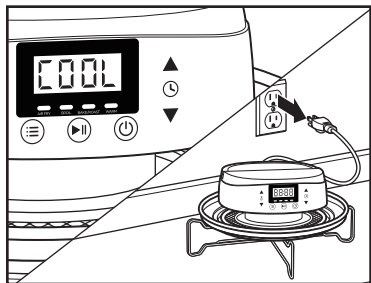
7. Presione el botón  o  para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, presione el botón  para comenzar a cocinar. El modo seleccionado queda iluminado sin parpadear y comienza la cocción. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante la cocción.



8. Levante el asa de la tapa Air Fry para quitar la tapa Air Fry y coloque la tapa en el soporte para tapa antes de revisar, revolver o voltear los alimentos. La cocción se detendrá automáticamente cuando se levante el asa.



9. Coloque la tapa Air Fry de nuevo en la olla de presión y presione el asa hacia abajo para que haga clic al quedar en su lugar. Presione  para continuar cocinando.



10. Cuando se completa la cocción, la tapa emite 5 pitidos, la pantalla muestra COOL (frío) y entra en el ciclo de enfriamiento. Concluido el enfriamiento, la tapa Air Fry se apagará automáticamente y la pantalla mostrará - - -. Desenchufe. Coloque la tapa en el soporte para tapa para que se enfríe completamente.

Cocción air fry después de los modos de cocción a presión o cocción lenta

Paso 1: Cocine a presión/o mediante cocción lenta siguiendo las instrucciones de la receta.

Paso 2: Desenchufe la olla de presión y retire la tapa.

Paso 3: Enchufe la tapa Air Fry. Cocine siguiendo la temperatura y el tiempo sugeridos o hasta que se dore.

Paso 4: Retire la tapa Air Fry y colóquela en el soporte para tapa Air Fry. Desenchufe.

ALIMENTO	AJUSTE DE COCCIÓN LENTA	TIEMPO DE COCCIÓN LENTA	AJUSTE DE LA TAPA AIR FRY	TEMPERATURA DE LA TAPA AIR FRY	TIEMPO DE LA TAPA AIR FRY	NOTAS
Pollo, entero, 5 lb (2.25 kg)	HIGH (alta)	3 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	5 a 10 min	El pollo debe alcanzar los 165 °F (73°C) antes de dorarse.
	LOW (baja)	5 horas				
Carne a la cacerola, 3 lb (1.4 kg) de lomo asado	HIGH (alta)	3 horas	BROIL (asar al horno)	400°F (204°C)	5 a 10 min	La carne a la cacerola debe estar tierna al palparla con un tenedor antes de dorarla.
	LOW (baja)	6 horas				
Alitas de pollo, 5 lb (2.25 kg), cortadas en la articulación, puntas recortadas	HIGH (alta)	2 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 min	Gire las alas cada 5 minutos al freír sin aceite.
	LOW (baja)	4 horas				
Carne de cerdo, espaldilla de cerdo	HIGH (alta)	5 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 a 20 min	Gire cada 5 minutos.
	LOW (baja)	10 horas				
Macarrones con queso	HIGH (alta)	2 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	4 a 5 min	Puede dorar la parte superior con queso extra o agregar una capa de migajas.
Pastel de café/postres de pays de fruta	HIGH (alta)	1 1/2 to 3 horas	BAKE/ROAST (hornear/asar)	350°F (177°C)	5 a 8 min	Se debe comprobar que los pasteles estén cocinados antes de agregar la cobertura para dorar.

Tabla para tapa Air Fry

- Use la tapa Air Fry para cocinar alimentos crujientes o dorar con poco o nada de aceite agregado.
- Es posible que los alimentos deban voltearse, revolverse o girarse a la mitad de la cocción.
- Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.
- Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para la freidora de aire.
- El llenado excesivo de la cesta para la freidora de aire alargará el tiempo de cocción y provocará un dorado y una textura crujiente no uniformes. Es posible que los alimentos deban voltearse, revolverse o girarse durante la cocción.

ALIMENTO	AJUSTE DE LA TAPA AIR FRY	TEMPERATURA DE LA TAPA AIR FRY	TIEMPO DE LA TAPA AIR FRY	NOTAS
Papas fritas congeladas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	12 a 14 min	
Papas fritas frescas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	14 a 16 min	Mezcle las papas con aceite antes de cocinarlas.
Nuggets de pollo	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 a 15 min	
Bocaditos de coliflor	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 a 15 min	Mezcle la coliflor con aceite antes de cocinarla.
Coles de bruselas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 a 15 min	Revuelva cada 5 minutos.
Calabacitas fritas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	375°F (191°C)	5 a 10 min	Cubra las calabacitas fritas con una capa de migajas antes de cocinarlas.
Hamburguesas 75% magras, tortitas de 6 oz (170 g)	BROIL (asar al horno)	350°F (177°C)	10 a 15 min	Voltee las hamburguesas a la mitad de la cocción.
Salmón	BAKE/ROAST (hornear/asar)	400°F (204°C)	10 a 15 min	
Cena de lomo de cerdo en sartén	BAKE/ROAST (hornear/asar)	350°F (177°C)	25 a 30 min	Se debe agregar glaseado durante los últimos 5 minutos de cocción.

NOTAS:

- Revise los tiempos de cocción sugeridos en el empaque para estos y otros alimentos y ajuste el tiempo para la textura crujiente deseada.
- Los alimentos nunca deben tocar el elemento calefactor. Para obtener mejores resultados, siempre deje al menos 2 pulgadas (5 cm) de separación entre los alimentos y el elemento calefactor.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe. Instale el soporte para tapa.
2. Levante la tapa Air Fry por el asa y colóquela en el soporte para tapa. Déjelo enfriar completamente.
NOTA: Deje que la olla de cocción se enfríe en la base de la olla de presión debido a las altas temperaturas cuando se fríe sin aceite.
3. La cesta para la freidora de aire es apta para lavavajillas o se puede lavar a mano con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base de la olla de presión en ningún líquido.

4. Limpie la parte superior de la tapa Air Fry con una toalla húmeda y seca.
5. Limpie parte inferior de la tapa Air Fry con un paño húmedo jabonoso. Después frote con un paño húmedo limpio y séquela.
6. NO sumerja la tapa Air Fry en agua ni utilice limpiadores o estropajos abrasivos.

Consejos para las ollas de presión Hamilton Beach

- Los tiempos de cocción para las recetas de la olla de presión pueden ser hasta un 70% más rápidos que los métodos tradicionales. Para adaptar las recetas, comience por reducir el tiempo a la mitad.
- La cantidad de líquido necesaria es mucho menor que con los métodos de cocción tradicionales. Para adaptar las recetas favoritas a una olla de presión, reduzca el líquido aproximadamente a la mitad.
- Se requiere líquido para crear vapor y aumentar la presión en la cocedora. Siempre agregue un mínimo de 1 taza (237 mL) de agua u otro líquido.
- Llene la olla de cocción a no más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que se expanden, como el arroz o los frijoles, llene hasta la mitad de la capacidad.
- Recuerde que la cuenta regresiva para el tiempo de cocción no comenzará hasta que la tapa esté bloqueada y se haya acumulado presión en la olla. El tiempo promedio es de 10 a 15 minutos, pero puede ser mucho más largo.
- Cuando cocine arroz, use una proporción de 1:1 de arroz y agua. Enjuague el arroz antes de cocinar.
- Agregue 1 cucharada (15 mL) de aceite al arroz o frijoles para reducir la formación de espuma y salpicaduras.
- Los frijoles no requieren remojo, pero si se remojan los frijoles durante al menos 3 horas dará resultados más suaves, más consistentes.
- Cocine los alimentos al vapor agregando al menos 1 taza (237 mL) de agua al fondo de la olla de cocción. Coloque los alimentos sobre la parrilla de rostizar en la olla. Presione el botón de modo steam/vegetables (cocer al vapor/vegetales) y siga la receta deseada. Las verduras congeladas pueden cocerse al vapor desde que están congeladas: agregue de 1 a 2 minutos al tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las carnes y aves congeladas se pueden cocinar desde el estado congelado. Una guía general es agregar un 50% más de tiempo de cocción del que recomienda la receta. Consulte en [FoodSafety.gov](https://www.foodsafety.gov) las temperaturas de cocción seguras.

Resolviendo problemas

La pantalla del panel de control no muestra nada.

- El aparato no está enchufado. Conéctelo al tomacorriente.

Se presionaron los botones y la tapa Air Fry no funciona.

- Asegúrese de que la manija de la tapa Air Fry se haya girado hacia abajo y haya encajado en su lugar.
- La tapa Air Fry no está colocada correctamente en la olla de presión. La tapa Air Fry tiene un sensor de posición interno que pausará o evitará la cocción si no está en posición vertical y nivelada. Asegúrese de que la tapa Air Fry esté colocada en posición vertical y nivelada sobre la olla.
- La tapa Air Fry está en modo de espera. Presione y mantenga presionado el botón © (encendido/apagado) para encender la tapa Air Fry.

Los alimentos no están cocinados.

- Se agregó exceso de alimentos a la cesta para la freidora de aire. Voltee, revuelva o gire los alimentos si es necesario; luego agregue más tiempo y continúe cocinando.
- La temperatura fue muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

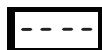
Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.

- Los alimentos se deben voltear, revolver o rotar a la mitad del tiempo de cocción, o con más frecuencia si es necesario.

Sale humo de la tapa Air Fry.

- Se ha salpicado un exceso de aceite o alimentos sobre el serpentín de calentamiento. Desconecte y deje enfriar. Limpie el exceso de aceite o alimentos del serpentín de calentamiento con un paño húmedo.
- Never allow food to touch the heating element. Always allow at least 2 inches (5 cm) between food and heating element.

Pantalla de la tapa Air Fry.



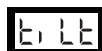
- La tapa Air Fry está en modo de espera



- El tiempo de cocción de la tapa Air Fry ha terminado y está en ciclo de enfriamiento.



- El asa de la tapa Air Fry está en la parte superior. Gire el asa completamente hacia abajo y asegúrese de que encaje en su lugar



- La tapa Air Fry no está en posición vertical, a nivel y estable. Una vez que la tapa esté en posición vertical y estable durante 3 segundos, el mensaje desaparecerá.

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame 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 Elias Calles, No. 1499

Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490

Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910

Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

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:

34510

Tipo:

AL01

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 1435 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".