

Hamilton Beach®

6-slice Sure-Crisp® Air Fryer Toaster Oven

Four grille-pain à 6 tranches avec friture à air Sure-Crisp®

Horno tostador para 6 rebanadas y freidora de aire Sure-Crisp®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 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 two shells in toaster oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. 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 to 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. The bread may burn. 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 store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. To turn oven off, turn Timer to OFF (O) position. 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.
29. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ 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.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our customer service number.

Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

Parts and Features

To order parts:
hamiltonbeach.com/parts

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

1. Temperature Dial

2. Function Dial

3. Toast/Timer Dial

4. ON Indicator Light

5. Slide-Out Crumb Tray

6. Oven Rack

7. Baking/Broiling Pan

8. Air Frying Basket

Top Rack Position:
BROIL/TOAST (BAGEL)

Middle Rack Position:
AIR FRY,BAKE/TOAST

Bottom Rack Position:
BAKE

How to Use

⚠ WARNING Fire Hazard.

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

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used the first time. Plug Oven into an outlet. Turn Temperature Dial to 450°F (232°C). Heat at this temperature for 10 minutes. Odor should not be present after this initial preheating. **Wash all removable oven parts as shown above in hot, soapy water. Rinse and dry.**

AIR FRY Mode (🌀)

Use AIR FRY Mode to crisp foods using little added oil. Foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway through cooking. AIR FRY Mode cooks and browns evenly by circulating forced hot air which crisps food. For faster cooking, preheat Oven to reduce cooking time. Rack position used to air fry depends on the size of the food to be cooked. Check food for doneness before recommended packaging cook time.

1. Plug into outlet. Rotate Function Dial to Air Fry (🌀).
2. Insert Oven Rack. Add food to Air Frying Basket.
3. Place Basket into Baking/Broiling Pan on Oven Rack. Make sure food is at least 1 inch (2.5 cm) from heating element.
4. Rotate Timer clockwise past 10, then to the desired cooking time. Or, rotate counterclockwise to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.
5. If time is selected, Timer will sound when selected time is complete. If Stay On is selected, rotate Timer to OFF (O) to end cycle at any time.
6. Unplug.

Cooking Guide

Sure-Crisp® Air Fry Mode may require more cooking time than standalone air fryers. **NOTE:** Some foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway through cooking.

FOOD	AMOUNT	MODE	TEMPERATURE	TIME
Frozen Fries and Snacks				
Frozen regular French fries	12 oz. (340 g)	AIR FRY	AIR FRY	18–20 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 oz./453 g)	AIR FRY	AIR FRY	11–13 minutes
Frozen breaded chicken tenders	about 12 strips (16 oz./453 g)	AIR FRY	AIR FRY	18–20 minutes
Vegetables				
Cauliflower	1 small head (14 oz./397 g) cut into florets	AIR FRY	AIR FRY	13–15 minutes
Fresh potato fries	2 medium potatoes	AIR FRY	AIR FRY	25–30 minutes
Meat & Poultry				
Fresh whole chicken wings	6 whole wings	AIR FRY	AIR FRY	25–30 minutes
Fresh chicken tenders	1 lb. (454 g)	AIR FRY	AIR FRY	16–18 minutes
Hamburger (1/2-inch thick [1.3 cm]) 80% lean, 20% fat	2 burgers	AIR FRY	AIR FRY	20–25 minutes
Hamburger (1/2-inch thick [1.3 cm]) 80% lean, 20% fat	4 (4 oz./113 g each) burgers	BROIL	BROIL	14–16 minutes
Steak (3/4-inch [1.9 cm] thick)	10 oz. (283 g)	AIR FRY	AIR FRY	15–20 minutes
Steak (3/4-inch [1.9 cm] thick)	10 oz. (283 g)	BROIL	BROIL	14–18 minutes
Fish & Seafood				
Fresh fish fillets	2 (5 oz./142 g each) fillets	AIR FRY	AIR FRY	10–12 minutes
Bakery & Desserts				
Refrigerated biscuits	4 biscuits	BAKE	350°F (177°C)	8–10 minutes
Yellow cake	1 cake layer (8 inches)	BAKE	350°F (177°C)	24–26 minutes
Sheet Pan Supper				
Pork Tenderloin & 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	AIR FRY	AIR FRY	30 minutes

*Times are a guide for different types of foods which vary in cook time. Cook food until desired crispness.

NOTE: Cooking times are based on a preheated Oven.

Sure-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen

- Sure-Crisp® AIR FRY Mode may require more cooking time than standalone air fryers.
- Always use Baking/Broiling Pan on rack under Air Frying Basket to catch drips.
- Arrange foods in a single, even layer in Air Frying Basket.
- Most foods (larger/thicker) may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Rack position used to air fry depends on size of food to be cooked. Use Middle Rack Position for most foods. Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements.
- Do not line Air Frying Basket; that blocks air flow. Do line Baking/Broiling Pan under Basket for easy cleanup.
- Preheat Oven for shorter cook times/Improved crispness.
- Cut uniform-sized pieces for even cooking results.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture, especially for fresh foods.
- Review food packaging-suggested cook times and adjust time for desired crispness.
- Avoid opening Oven door while cooking frozen French fries or chicken nuggets until cooking cycle is nearly done.
- Check food for desired doneness before end of cooking cycle. Add or reduce cooking time as needed
- For best results when air frying, set temperature to AIR FRY (🌀).

BAKE Mode (🔥)

Use BAKE Mode for cakes, casseroles, cookies and roasting meats, poultry or vegetables. Place Oven Rack in Middle or Bottom Rack Position. Preheating Oven for 5 minutes is necessary for BAKE Mode.

1. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to desired temperature, then rotate Function Dial to BAKE (🔥).
2. Rotate Timer clockwise past 10, then back to "dark toast" (🍞) to preheat Oven for 5 minutes before beginning to bake.
3. After Oven is preheated, set Timer to desired time by rotating clockwise past 10, then to the desired baking time. Or, rotate counterclockwise to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.
4. Rotate Timer to OFF (O) to end cycle at any time.
5. Unplug.

Stay On Function

The Oven can be set to stay on by turning Timer to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.

BROIL Mode (🔥)

Place Oven Rack in Oven. Use Top Rack Position for faster broiling times. Middle Rack Position for browning casserole tops, toasting sandwiches, or melting cheese on bread. Bottom Rack Position for foods needing longer broiling times, like chicken and thick cuts of meat. Place Baking/Broiling Pan on Oven Rack. Place in Oven. No preheating necessary. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from heating elements.

1. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to AIR FRY/TOAST/BROIL and Function Dial to BROIL (🔥).
2. Rotate Timer clockwise past 10, then to the desired broiling time. Or, rotate Timer counterclockwise to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial. Turn foods when browned or halfway through cooking time. Oven broils on high temperature and may not be adjusted.
3. Rotate Timer to OFF (O) to end cycle at any time.
4. Unplug.

TOAST Mode (🍞)

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Place food cut/split side facing up. Rack should be in middle position.

1. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to AIR FRY/TOAST/BROIL and then rotate Function Dial to TOAST (🍞).
2. Select shade of browning by turning Timer clockwise past 10, then back to desired toast color. A bell will sound when Toast cycle is complete.
3. Rotate Timer to OFF (O) to end cycle at any time.
4. Unplug.

Care and Cleaning

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

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

1. Unplug and allow to cool completely.
2. To clean inside of Oven, wipe Oven walls, bottom of Oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
3. Wipe outside of Oven with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
4. Wash Slide-Out Crumb Tray, Baking/Broiling Pan, Air Frying Basket, and Oven Rack in hot, soapy water. Rinse and dry.

Troubleshooting

Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn Temperature Dial to 350°F (177°C). Turn Function Dial to BAKE; then turn Timer counterclockwise to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.
- **Moisture forms on inside of 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. The amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastries.
- **An odor and smoke come from Oven.**
- Smoke and odor are normal during first use of most heating appliances. These will not be present after initial heating period.
- **Oven will not TOAST.**
- Check to make sure outlet is working and Oven is plugged in. Turn Temperature Dial to AIR FRY/TOAST/BROIL. Turn Function Dial to TOAST; then rotate Timer clockwise past 10 and then back to the desired toast color.
- **Some foods burn and some are not done.**
- Adjust Oven Rack position to center food in Oven.
- Adjust Oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

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

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

⚠ AVERTISSEMENT Danger d'incendie.

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. 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 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 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 l'appareil, tourner la minuterie à OFF (🛑/arrêt), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
16. Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Le pain peut brûler. 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 rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
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 plateau ramasse-miettes amovible ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, tourner la minuterie à OFF (🛑/arrêt). 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 amovible bien en place.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
26. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
27. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
28. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
29. **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ 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 contrecarez 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.

Cet appareil est doté d'une porte en verre renforcé de sécurité. Le verre renforcé est quatre fois plus fort que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre renforcé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro d'assistance à la clientèle.

Toujours débrancher votre four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
hamiltonbeach.ca/parts

Position pour grille supérieure :
GRILLER/RÔTIES (BAGEL)

Position pour grille du milieu :
FRITURE À AIR/CUISSON/RÔTIES

Position pour grille inférieure :
CUISSON

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT Danger d'incendie.

- Si le contenu s'enflamme, ne pas ouvrir la porte. Débrancher le four grille-pain et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser des sacs de cuisson au four.
- Toujours garder au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Toujours débrancher le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Avant la première utilisation : La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le cadran de température à 232 °C (450 °F). Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial. **Laver toutes les pièces amovibles du four montrées ci-dessus à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.**

Mode FRITURE À AIR (🌀)

Utiliser le mode friture à air pour rendre les aliments plus croustillants en ajoutant très peu d'huile. Certains aliments doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson. Le mode de friture à air permet de cuire et griller uniformément à l'aide d'une circulation d'air chaud forcé qui rend les aliments croustillants. Pour une cuisson plus rapide, veuillez préchauffer le four afin de réduire la durée de cuisson. La position de la grille utilisée en mode de friture à air dépend de la taille des aliments à faire cuire. Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

1. Brancher dans la prise de courant. Tourner le cadran de fonction jusqu'au mode FRITURE À AIR (🌀).
2. Insérer la grille du four. Déposer les aliments dans le panier pour friture à air. Placer le panier dans le plateau pour cuisson/grillage sur la grille du four. Veiller à ce que les aliments se trouvent à au moins 1 po (2,5 cm) de l'élément chauffant.
3. Tourner le cadran de température à la position de friture à air.
4. Tourner le cadran de minuterie dans le sens horaire
5. Si une durée a été sélectionnée, la minuterie émettra une sonorité lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Si vous avez sélectionné la fonction Stay On (rester allumer) tourner la minuterie à OFF (🛑/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
6. Débrancher.

Guide de cuisson

Le mode de friture à air Sure-Crisp® pourrait demander un temps de cuisson plus long que celui des friteuses à air indépendantes.

REMARQUE : Certains aliments pourraient devoir être retournés, remués ou tournés à mi-cuisson.

ALIMENT	QUANTITÉ	MODE	TEMPÉRATURE	TEMPS
Frites congelées et collations				
Frites régulières congelées	340 g (12 oz.)	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	18-20 minutes
Croquettes de poulet	1/2 paquet (453 g (16 oz.))	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	11-13 minutes
Filets de poitrine de poulet panés, congelés	environ 12 lanieres (453 g (16 oz.))	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	18-20 minutes
Légumes				
Chou-fleur	1 petite tête (14 oz (397 g)) coupée en fleurettes	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	13-15 minutes
Frites de pommes de terre fraîches	2 pommes de terre moyennes	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	25-30 minutes
Viandes et volailles				
Ailes de poulet entières, fraîches	6 ailes entières	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	25-30 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	454 g (1 lb.)	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	16-18 minutes
Hamburger (1,3 cm (1/2") épais)	2 hamburger	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	20-25 minutes
80 % viande maigre, 20 % viande grasse				
Hamburger (1,3 cm (1/2") épais)	4 (113 g 4 oz. chaque)	GRILLER	GRILLER	14-16 minutes
80 % viande maigre, 20 % viande grasse	hamburger			
Steak (¾ po [1,9 cm] d'épaisseur)	283 g (10 oz.)	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	15-20 minutes
Steak (¾ po [1,9 cm] d'épaisseur)	283 g (10 oz.)	GRILLER	GRILLER	14-18 minutes

ALIMENT	QUANTITÉ	MODE	TEMPÉRATURE	TEMPS
Poissons et fruits de mer				
Filets de poisson frais	2 (142 g/ 5 oz. chaque) filets	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	10–12 minutes
Boulangerie et desserts				
Petits pains au babeurre réfrigérés	4 petits pains	CUISSON	177 °C (350 °F)	8–10 minutes
Gâteau au beurre	1 étage de gâteau (8 po [20 cm])	CUISSON	177 °C (350 °F)	24–26 minutes
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	FRITURE À AIR	FRITURE À AIR	30 minutes

*Les temps sont des indications pour différents types d'aliments dont le temps de cuisson varie. Cuire les aliments jusqu'à la croustillance souhaitée.

REMARQUE : Les temps de cuisson sont basés sur un four préchauffé.

Sure-Crisp® conseils pour la friture à air de notre cuisine laboratoire

- Le mode FRITURE À AIR de Sure-Crisp® peut nécessiter une durée de cuisson plus longue par rapport aux appareils de friture à air seulement.
- Veillez toujours placer le plateau pour cuisson/grillage sur la grille et sous le panier pour friture à air pour recueillir les jus de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, disposer les aliments en une seule couche uniforme dans le panier pour friture à air.
- La majorité des aliments (plus volumineux et plus épais) doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson.
- La chapelure permet de rendre les panures frites à l'air. Éviter les sauces ou les pâtes à frire.
- La position de la grille utilisée en mode de friture à air dépend de la taille des aliments à faire cuire. Utiliser la position pour grille du milieu pour la plupart des aliments. Garder 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 le flux d'air. Doubler le plateau pour cuisson/grillage sous le panier assure un nettoyage facile.
- Préchauffer le four pour des temps de cuisson réduits et une meilleure croustillance.
- Couper des morceaux de taille uniforme pour obtenir une cuisson homogène.
- Vaporiser un peu d'huile de cuisson avant la cuisson crée une texture plus croustillante, particulièrement pour les aliments frais.
- Consulter les durées de cuisson suggérées sur les emballages des aliments et ajuster la durée selon le degré de croustillant souhaité.
- 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.
- Vérifier le degré de cuisson souhaité avant la fin du cycle de cuisson. Augmenter ou réduire la durée de cuisson au besoin.
- Pour de meilleurs résultats lors de la friture à air, régler la température à FRITURE À AIR (☞).

Mode CUISSON (☞)

Utiliser le mode CUISSON pour la cuisson de gâteaux, mets en cocotte, biscuits et pour le rôtissage de viandes, volailles ou légumes. Placer la grille du four dans la position du milieu, ou inférieure. Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes lors de l'utilisation du mode CUISSON.

- Brancher dans la prise de courant. Tourner le cadran de température à la température dés souhaitée, puis tourner le cadran de fonction jusqu'au mode CUISSON (☞).
- Tourner la minuterie au-delà de 10 et ensuite de retour à « dark toast » (■/rôtie foncée) pour préchauffer le four pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson.
- Une fois que le four est préchauffé, régler la minuterie à la durée souhaitée en tournant d'abord le cadran dans le sens horaire au-delà de 10 et ensuite à la durée de cuisson souhaitée. Ou tourner le cadran dans le sens antihoraire jusqu'à la position Stay On (rester allumé) en appuyant sur les boutons situés sur les côtés du cadran et en les gardant enfoncés.
- Tourner la minuterie à OFF (○/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
- Débrancher.

Fonction Stay On (rester allumé)

Le four peut être réglé pour rester allumer en tournant la minuterie à la position Stay On (rester allumé) tout en appuyant et en maintenant les boutons sur les côtés du cadran.

Mode GRILLER (☞)

Mettre la grille du four dans le four. Utiliser la position pour grille supérieure pour un grillage plus rapide. Position du milieu pour faire dorer, les plats en casserole, griller les sandwichs ou faire fondre le fromage sur du pain. Utiliser la position pour grille inférieure pour les aliments nécessitant un grillage plus long, comme le poulet et les coupes de viande épaisses. Mettre le plateau pour cuisson/grillage sur la grille du four. Mettre dans le four. Aucun préchauffage requis. Les aliments doivent être placés à une distance minimum de 2,5 cm (1 pouce) des éléments chauffants.

- Brancher dans la prise. Tourner le cadran de température jusqu'au mode FRITURE À AIR/GRILLER/RÔTIES et le cadran de fonction jusqu'au mode GRILLER (☞).
- Tourner le cadran de minuterie dans le sens horaire au-delà de 10 et ensuite jusqu'à la durée de grillage souhaitée. Ou tourner la minuterie à la position Stay On (rester allumé) en appuyant et en maintenant les boutons
- situés sur les côtés du cadran. Retourner les aliments lorsqu'ils sont grillés ou à mi-cuisson. Le four grille à température élevée et celle-ci ne peut pas être ajustée.
- Tourner la minuterie à OFF (○/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
- Débrancher.

Mode RÔTIES (☞)

Utiliser pour faire brunir et griller les pains, les bagels et les muffins anglais. Placer le côté coupé de l'aliment face vers le haut. La grille devrait être dans la position du milieu.

- Brancher dans la prise. Tourner le cadran de température jusqu'au mode FRITURE À AIR/GRILLER/RÔTIES et tourner ensuite le cadran de fonction jusqu'au mode RÔTIES (☞).
- Sélectionner le degré de grillage en tournant la minuterie au-delà de 10 et ensuite de retour au réglage de couleur de rôties souhaité. Une cloche sonnera lorsque le cycle de grillage est terminé.
- Tourner la minuterie à OFF (○/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
- Débrancher.

Entretien et nettoyage

▲ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique pour le nettoyage. Des débris métalliques peuvent se détacher et tomber sur des composants électriques.

Votre four grille-pain doit être nettoyé régulièrement afin d'obtenir un meilleur rendement et une durée de vie prolongée. Le nettoyage régulier permettra également de réduire le risque d'incendie.

- Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement.
- Pour nettoyer l'intérieur du four grille-pain, essuyer les parois intérieures, le fond et la porte en verre du four à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter l'opération à l'aide d'un chiffon propre et humide. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.
- Essuyer l'extérieur du four grille-pain à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser ne nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer en métal.
- Laver le plateau pour cuisson/grillage, la grille du four, le panier pour friture à air et le plateau ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Dépannage

Le four grille-pain ne chauffe pas.

- Assurer le fonctionnement de la prise murale et le branchement du four. Tourner le cadran de température à 177 °C (350 °F). Tourner la cadran de fonction à CUISSON puis tourner le cadran de minuterie à la position Stay On (rester allumé) en appuyant et en maintenant les boutons situés sur les côtés du cadran.
- Formation de condensation à l'intérieur du four et sur le porte pendant le brunissage.
- Cela est normal lors du grillage dans un four grille-pain. L'humidité s'échappe plus lentement d'un four grille-pain que d'un grille-pain. La quantité d'humidité dégagée variera selon la fraîcheur du pain, des bagels et des pâtisseries congelées.

Odeur et fumée émanant du four.

- La fumée et l'odeur qui se dégage sont normales au cours de la première utilisation de la plupart des appareils chauffants. Ceci ne devrait pas se répéter au cours des utilisations ultérieures.

Aucun brunissage.

- Assurer le fonctionnement de la prise murale et le branchement du four. Tourner le cadran de température jusqu'au mode FRITURE À AIR/RÔTIES/GRILLER. Tourner le cadran de fonction jusqu'au mode RÔTIES; puis tourner la minuterie au-delà de 10 et ensuite de retour au réglage de couleur de rôties souhaité.

Quelques aliments brûlent alors que d'autres ne sont pas cuits.

- Ajuster la position de la grille de manière à disposer les aliments au centre du four.

- Régler la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir des résultats optimaux selon les recettes utilisées.

garantie ou condition.
Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre 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.

▲ AVERTENCIA **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 enfrien 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 los alimentos.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- 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.
- 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.
- 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.
- No use de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, gire el temporizador a OFF (○/apagado) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
- Tenga mucho cuidado cuando saque la charola o elimine la grasa caliente.
- No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
- 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.
- El pan puede arder. 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 colocar nada en la parte superior del aparato cuando está en funcionamiento.
- Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
- No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
- No cubra la bandeja para migas extraíble ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
- Para apagar el horno, gire el temporizador a OFF (○/apagado). Consulte la sección "Piezas y características".
- 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.
- Siempre use el aparato con la bandeja para migas extraíble firmemente en su lugar.
- No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
- No haga funcionar el horno sin vigilancia.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

▲ AVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener

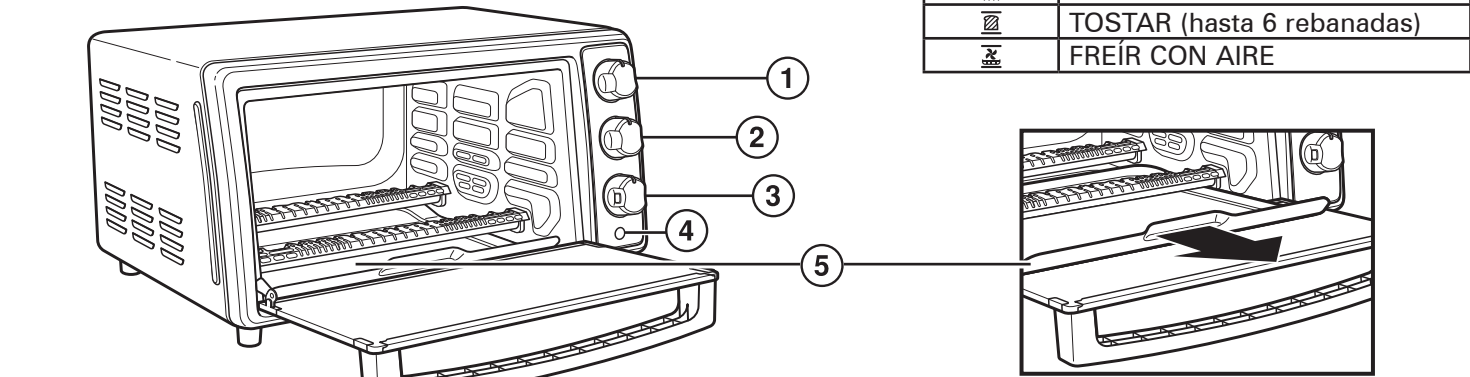
cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o lamersa en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame a nuestro número de servicio al cliente.

Siempre desenchufe el horno del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Piezas y características

Para ordenar piezas: hamiltonbeach.com/parts



Posición superior de la rejilla: ASAR/TOSTAR (BAGEL)

Como usar

▲ AVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno tostador y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Deje 1 pulgada (2,5 cm) entre el alimento y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.

Antes del primer uso: La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno eléctrico en el tomacorriente. Gire el cuadrante de temperatura a 450°F (230°C). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial. **Lave todas las piezas extraíbles como se muestra arriba con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.**

Modo FREÍR CON AIRE (☞)

Use el modo FREÍR CON AIRE para cocinar alimentos crujientes con poco aceite agregado. Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a la mitad de la cocción. El modo FREÍR CON AIRE cocina y dora uniformemente mediante circulación forzada de aire caliente que cocina alimentos crujientes. Para una cocción más rápida, precaliente el horno para reducir el tiempo de cocción. La posición de la rejilla utilizada para freír al aire depende del tamaño de los alimentos que se cocinarán. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.

- Enchufe en el tomacorriente. Gire el cuadrante de función a FREÍR CON AIRE (☞).
- Inserte la rejilla del horno. Agregue alimentos a la cesta para freír con aire. Coloque la cesta en la bandeja para hornear/asar sobre la rejilla del horno. Asegúrese de que los alimentos estén al menos a 1 pulgada (2,5 cm) del elemento calefactor.
- Gire el cuadrante de temperatura a Air Fry (freír con aire).
- Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj más allá de 10, luego al tiempo de cocción deseado. O bien, gire el temporizador a Stay On (dejar encendido) mientras presiona y sostiene los botones del lado del cuadrante.
- Si se selecciona el tiempo, el temporizador sonará cuando se complete el tiempo seleccionado. Si la función Stay on (dejar encendido) es seleccionado, gire el temporizador a OFF (○/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
- Desenchufe.

Guía de cocción

El modo FREÍR CON AIRE del horno tostador Sure-Crisp® puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras con aire independientes.

NOTA: Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a la mitad de la cocción.

ALIMENTO	CANTIDAD	MODO	TEMPERATURA	TIEMPO
Papas fritas y bocadillos congelados				
Papas fritas congeladas	12 oz. (340 g)	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	18–20 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 paquete (16 oz./453 g)	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	11–13 minutos
Frituras de pollo empanadas congeladas	aproximadamente 12 tiras (16 oz./453 g)	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	18–20 minutos
Vegetales				
Coliflor	1 coliflor pequeño (14 oz./397 g) cortado en ramitos	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	13–15 minutos
Papas fritas frescas	2 papas tamaño mediano	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	25–30 minutos
Carne y aves				
Alas de pollo frescas enteras	6 alas enteras	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	25–30 minutos
Frituras de pollo frescas	1 lb. (454 g)	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	16–18 minutos
Hamburguesa (grosor de 1/2" [1.3 cm]) 80% magra, 20% grasa	2 hamburguesas	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	20–25 minutos
Hamburguesa (grosor de 1/2" [1.3 cm]) 80% magra, 20% grasa	4 (4 oz./113 g cada una) hamburguesas	ASAR	ASAR	14–16 minutos
Filete (3/4 de pulgada [1.9 cm] de grosor)	10 oz. (283 g)	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	15–20 minutos
Filete (3/4 de pulgada [1.9 cm] de grosor)	10 oz. (283 g)	ASAR	ASAR	14–18 minutos
Pescado y mariscos				
Filetes de pescado frescos	2 (5 oz./142 g cada una) filete	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	10–12 minutos
Repostería y postres				
Bisquets refrigerados	4 galletas	HORNEAR	350°F (177°C)	8–10 minutos
Pastel amarillo	1 capa de pastel (8 pulgadas [20 cm])	HORNEAR	350°F (177°C)	24–26 minutos
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 sazónador 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	FREÍR CON AIRE	FREÍR CON AIRE	30 minutos

*Los tiempos son una guía para diferentes tipos de alimentos que varían en el tiempo de cocción. Cocine los alimentos hasta que estén tan crujientes como se desee.

NOTA: Los tiempos de cocción se basan en un horno precalentado.

Sure-Crisp® consejos para freír con aire de nuestra cocina de prueba

- El modo FREÍR CON AIRE de Sure-Crisp® puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras sin aceite independientes.
- Use siempre la bandeja para hornear/asar sobre la rejilla debajo de la cesta para freír con aire para atrapar el goteo.
- Coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para freír con aire.
- La mayoría de los alimentos (de mayor tamaño/espesor) deben voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
- Las migas de pan hacen que el recubrimiento de los alimentos fritos sin aceite sean más crujientes. Evitar las salsas o los rebosados.
- La posición de la rejilla utilizada para freír con aire depende del tamaño de los alimentos que se van a cocinar. Use la posición superior de la rejilla para la mayoría de los alimentos. Mantenga al menos 1 pulgada (2,5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.
- Noorre la cesta para freír con aire; eso obstruye el flujo de aire. Forre la bandeja para hornear/asar debajo de la canasta para facilitar la limpieza.
- Precaliente el horno para obtener tiempos de cocción más cortos/mejor textura crujiente.
- Corte piezas de tamaño uniforme para obtener resultados de cocción uniformes
- Un ligero rocio de aceite de cocinar antes de cocinar proporciona una textura más crujiente, especialmente para alimentos frescos.
- Revise los tiempos de cocción sugeridos en el empaque de los alimentos y ajuste el tiempo para la textura crujiente deseada.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina papas fritas o nuggets de pollo congelados hasta que el ciclo de cocción esté casi terminado.
- Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes de terminar el ciclo de cocción. Añada o reduzca tiempo de cocción si es necesario.
- Para obtener mejores resultados al freír con aire, configure la temperatura a FREÍR CON AIRE (☞).

Modo HORNEAR (☞)

Utilice el modo HORNEAR para pasteles, guisos, galletas y carnes asadas, aves o verduras. Coloque la rejilla del horno en la posición superior, media o inferior. Es necesario precalentar el horno durante 5 minutos para el modo HORNEAR.

- Enchufe en el tomacorriente. Gire el cuadrante de temperatura a la temperatura deseada, luego gire el cuadrante de función a HORNEAR (☞).
- Gire el temporizador en sentido horario más allá de 10, después regrese a "dark toast" (■/tostado oscuro) para precalentar el horno por 5 minutos antes de comenzar a cocinar.
- Después de precalentar el horno, ajuste el temporizador al tiempo deseado girando en el sentido de las agujas del reloj más allá de 10, luego al tiempo de hornear deseado. O bien, gire el temporizador a Stay On (permanecer encendido) mientras mantiene presionados los botones en el costado del selector.
- Gire el temporizador a OFF (○/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
- Desenchufe.

Función Stay On (dejar encendido)

El horno se puede configurar para que permanezca encendido girando el temporizador a Stay On (permanecer encendido) mientras se mantienen presionados los botones del lado del cuadrante.

Modo ASAR (☞)

Coloque la rejilla del horno en el horno. Use la posición alta de la rejilla para tiempos de asado más rápidos. Posición media de la rejilla para dorar la superficie superior de los asados, tostes sándwiches o derretir queso sobre el pan. Posición baja de la rejilla para alimentos que necesitan tiempos de asado más largos, como pollo y cortes gruesos de carne. Coloque la bandeja para hornear/asar sobre la rejilla del horno. Coloque en el horno. No es necesario precalentar. Los alimentos deben estar separados un mínimo de 1 pulgada (2,5 cm) de los elementos de calefacción.

- Enchufe en un tomacorriente. Gire el cuadrante de temperatura a FREÍR CON AIRE/TOSTAR/ASAR y el cuadrante de función a ASAR (☞). Voltee los alimentos cuando estén dorados o a la mitad del tiempo de cocción. El horno asa a alta temperatura y no se puede ajustar.
- Gire el temporizador en el sentido horario más allá de 10, luego al tiempo de asar deseado. O bien, gire el temporizador a Stay On (dejar encendido) mientras presiona y sostiene los botones del lado del cuadrante.
- Gire el temporizador a OFF (○/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
- Desenchufe.

Modo TOSTAR (☞)

Uselo para dorar y tostar panes, rosquillas y magdalenas. Coloque los alimentos con el lado cortado/partido hacia arriba. La rejilla debe estar en la posición media.

- Enchufe en un tomacorriente. Gire el cuadrante de temperatura a FREÍR CON AIRE/TOSTAR/ASAR y el cuadrante de función a TOSTAR (☞).
- Seleccione el tono de tostado girando el temporizador en el sentido horario más allá de 10, y luego vuelva al color de tostado deseado. Sonará una campana cuando se complete el ciclo de tostado.
- Gire el temporizador a OFF (○/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
- Desenchufe.

Cuidado y limpieza

▲ AVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas.

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

- Desenchufe y deje enfriar completamente.
- Para limpiar el interior del horno tostador, limpie las paredes, el fondo del horno y el vidrio con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño limpio húmedo. Para manchas difíciles, use un estropajo de plástico.
- Limpie el exterior del horno tostador con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.
- Lave la bandeja para migas extraíble, la bandeja para hornear/asar, la cesta para freír con aire y la rejilla del horno en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.

Resolviendo problemas

El horno no calienta.

- Revise para