READ BEFORE USE

English 2

Visit hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

LIRE AVANT UTILISATION

Français 14

Rendez-vous sur hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

LEA ANTES DE USAR

Español 26

Visite hamiltonbeach.com (EE. UU.) o hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

Hamilton Beach®

Flexi-Grill™ Air Fry Grilling Oven

Four à rôtir et friteuse à air Flexi-Grill™

Horno asador y freidor con aire Flexi-Grill™

⚠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 unattended.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Do not heat taco shells in countertop oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least one inch (2.5 cm) between food and upper heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or 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; then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.

19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. To turn oven off, turn all controls to off. See “Parts and Features” section.
23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
24. Always use appliance with crumb tray securely in place.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
27. Do not operate unattended.
28. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
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.

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

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

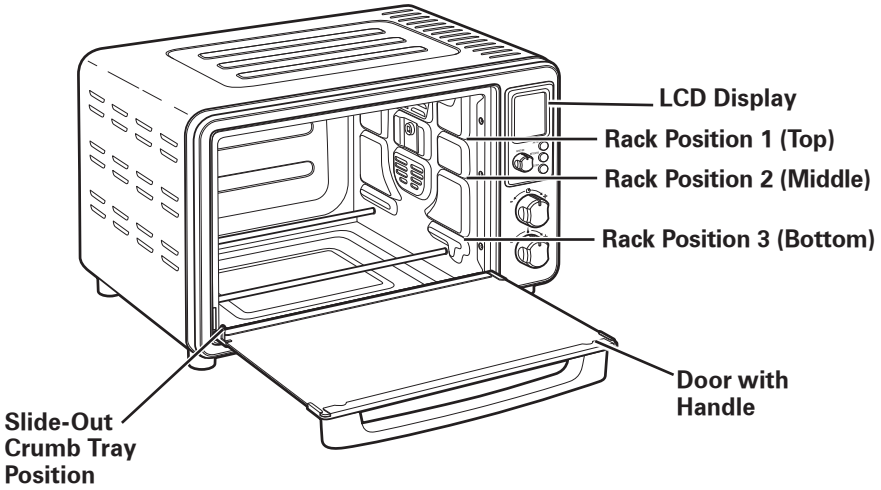
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

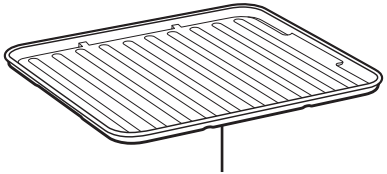
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

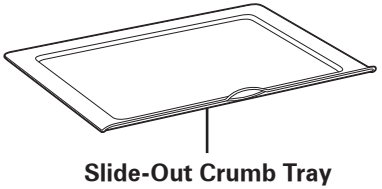
Parts and Features

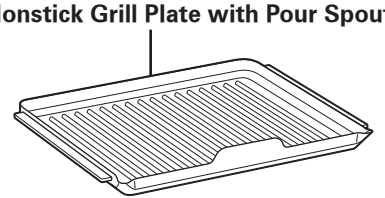
To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

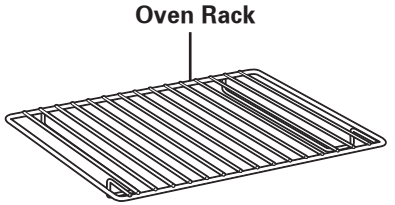
Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug into outlet. Turn FUNCTION Dial to Bake (). Turn Temperature Dial () to 450°F (232°C) and Time Dial () to 5 minutes. Odor should not be present after this initial preheating. Wash Baking Pan, Air Fry Basket, Grill Plate, Crumb Tray, and Oven Rack in hot, soapy water before using.





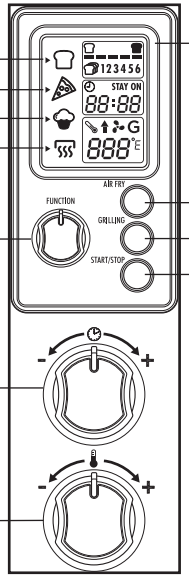






Getting to Know Your Display

Modes as seen on Display. Review Chart on Page 6 for default temperature, time and Oven Rack positions recommended for each mode.



Toast ( ) Mode

Pizza ( ) Mode

Bake ( ) Mode

Broil ( ) Mode

FUNCTION Dial – Turn Dial to select a cooking mode. LCD Display shows selected icon.

Time Dial ( ) – Turn to adjust cook time. Time can be adjusted at any time.

Temperature Dial ( ) – Turn to adjust temperature.

LCD Display – Easy-to-read digital LCD screen illuminates after any control is pressed. It will go into sleep mode after 30 seconds if no setting is entered.

The following three buttons are blue when not active. Each button turns red when in use.

AIR FRY ( ) Mode Button

GRILLING (G) Mode Button

START/STOP Mode Button – Press to start Oven or start time countdown.

Special Features

Temperature Setting – Press and hold AIR FRY Button for 3 seconds to toggle between Fahrenheit to Celsius.
Stay On Function – Use with Bake ( ), Pizza ( ) and AIR FRY ( ) Modes. Turn Time Dial ( ) to before 1 min position. LCD Display shows ON. Stay On duration is 4 hours. Oven turns off and enters Sleep Mode when Stay On ends.

Automatic Shutoff – Oven turns off automatically when timer reaches 00:00 and beeps 3 times.
Rack Positions – Three positions allow for optimal cooking.
Sleep Mode – LCD Display, lighted buttons, and heating elements turn off. Wake Oven by turning a dial or pressing a button.

Preheat

1. Set temperature and time, then press START/STOP Button. Timer does not count down. LCD Display toggles between actual and set temperatures. Oven beeps once set temperature is reached.
2. Pressing START/STOP Button again begins time countdown. If START/STOP Button is not pressed after beep, Oven holds set temperature for up to 4 hours, then will beep 3 times and shut off.
3. **Changing temperature after Preheat starts**: If temperature is adjusted after START/STOP Button is pressed, Oven continues counting down and adjusts to new temperature.

What Cooking Mode to Use?

- AIR FRY (🌀) fries, chicken nuggets, tenders, or wings.
- Bake (🍳) cakes, casseroles or pizzas.
- Broil (♨) beef, chicken, fish, pork, open-faced sandwiches, baguettes, crostini, and casseroles.
- GRILLING (G) to grill and sear burgers, chicken, fish, chops, fruits, and breads using Nonstick Grill Plate.
- Pizza (🍕) for baking fresh, refrigerated, or frozen pizza.

Oven Settings

Mode	Default Temperature	Temperature Range	Time Range	Stay On Position	Oven Rack Position
Toast (🍞)	450°F (232°C)	1-6 Slices	1-5 Shade	N/A	1, 2
Pizza (🍕)	400°F (204°C)	350°F-450°F (176°C-232°C)	1 min – 40 min	√	2, 3
Bake (🍳)	350°F (176°C)	170°F-450°F (77°C-232°C)	1 min – 2 hrs	√	1, 2, 3
Broil (♨)	HI/brL	HI only	1 min – 30min	N/A	1, 2
AIR FRY (🌀)	400°F (204°C)	350°F-450°F (176°C-232°C)	1 min – 40 min	√	1, 2
GRILLING (G)	450°F (232°C)	400°F-450°F (204°C-232°C)	1 min – 60 min	N/A	3

This Oven has Preheat mode for Pizza, Bake, AIR FRY and GRILLING.
Tip: Preheating Oven in AIR FRY (🌀) Mode for 10 minutes before adding food provides shorter cooking times and crispness.

How to Use

⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to stop burning and cool.
- Do not leave unattended while in use.
- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug oven when not in use.

For all Modes:

- Place appliance on a fully supported level surface.
- Ensure Slide-Out Crumb Tray is in place.
- Plug into outlet. If Display is blank, press any button to illuminate Display.
- Choose Rack Position based on size of food and cooking mode, ensuring there is at least 1" (2.5 cm) of clearance between top of food and upper heating elements.
- Set Mode, Time and Temperature, then press START/STOP Button to start Oven. LED Lights change from blue to red.
- Oven will beep 3 times when Toast (), Pizza (), Bake (), Broil (), AIR FRY (), or GRILLING (G) mode ends.

1. Press START/STOP Button to preheat. Press START/STOP Button again to start timer countdown after preheat.
   NOTES:
   - If START/STOP Button is not pressed after Oven reaches preset temperature, Display will blink, and Oven will hold set temperature for 4 hours. After 4 hours Oven will beep 3 times, then enter Sleep Mode.
   - Press START/STOP Button for 2 seconds to end cooking cycle.
   - To cancel preheating at any time, press START/STOP Button for 2 seconds.
2. If Display goes blank, press any button to illuminate.
3. When timer reaches zero, Oven will beep 3 times and automatically turn off.

Sure-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen

- Air frying cooks and browns evenly by circulating hot air, which crisps food with little to no added oil.
- Sure-Crisp® AIR FRY mode may require more cooking time than standalone air fryers.
- Rack Position used to air fry depends on size of food to be cooked. Use Rack Position 1 or 2 for most foods. Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and upper heating elements.
- For best results when air frying, set temperature between 400°F-450°F (204°C-232°C). Preheat Oven for shorter cooking times/ improved 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.
- Cut uniform-sized pieces and arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket for even cooking results.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture.
- AIR FRY mode with foods that can drip: Place Baking Pan on Oven Rack under Air Fry Basket when air frying foods that are juicy or fatty.
- Delicate foods such as fish and hand-breaded items should be cooked in a single, even layer.
- Most foods (larger/thicker) may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- For easier cleanup, spray or wipe Air Fry Basket with cooking oil of choice before adding food.

Sure-Crisp® Air Frying Guide

Place food in a single layer in Air Fry Basket. Foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway during cooking. Foods that can't be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown.

NOTES:

- Times are a guide for different types of foods which vary in cook time. Cook food until desired crispness.
- Cooking times are based on a preheated Oven.
- For prepared foods, check recommended packaging temperature and cook time.
- Be sure to review Sure-Crisp® Air Frying Tips.

FOOD	TEMPERATURE	TIME
Frozen chicken nuggets	400°F (205°C)	10–12 minutes
Fresh chicken tenders	450°F (232°C)	16–18 minutes
Frozen breaded chicken tenders	400°F (205°C)	16–18 minutes
Fresh chicken wings	450°F (232°C)	10–15 minutes
Frozen regular French fries	450°F (232°C)	14–16 minutes
Brussels sprouts, halved	450°F (232°C)	13–18 minutes
NY strip steak (1" [2.5 cm] thick)	425°F (218°C)	14–16 minutes
Salmon fillet, skinless (6 oz.)	425°F (218°C)	10–12 minutes
Shrimp, peeled (21 to 30 count)	425°F (218°C)	5–6 minutes

Sure-Crisp® AIR FRY (🌀) Mode

Use in combination with Pizza (🍕) or Bake (🧁). Cooks and browns evenly by circulating hot air, which crisps food with little to no added oil.

- Sure-Crisp® AIR FRY mode may require more cooking time than standalone air fryers. Check foods for doneness before recommended packaging cook time.

1. Arrange food in a single layer in Air Fry Basket.
2. Slide Oven Rack into Rack Position 2 (Middle) and place Basket on Oven Rack. If air frying food that will be juicy or will drip, slide Baking Pan under Oven Rack to use as a drip tray.
3. Turn FUNCTION Dial to Pizza (🍕) or Bake (🧁).
4. Set time by turning Time Dial (🕒). Press AIR FRY Button, then press START/STOP Button to begin preheat.
   Air Fry (🌀) icon will show in Display. Press START/STOP Button again to start timer countdown after preheat.
5. Check temperature of food before recommended package cook time.
   Tip: Lightly misting fresh foods with oil will produce crispier results.

Visit **foodsafety.gov** for recommended internal food temperatures.

Grilling Tips

- **Grilling Times**: Watch food carefully while grilling and adjust cooking time as necessary.
- Add spices, rubs or marinades for flavor and variety to foods before grilling. Drain food and discard marinades before grilling.
- **Nonstick Grilling Tip**: Without use of oil, certain foods might stick to nonstick surfaces. Before inserting Grill Plate, brush or wipe Grill Plate lightly with oil if grilling vegetables, fish, or lean meat. If grilling marinated foods or meat with any amount of fat, oil is not needed.
- Using a lower cooking temperature when grilling may help with food splattering; increase grilling time if temperature is reduced.
- Always read all safety information.
- Always use wooden or plastic heat-resistant utensils (450°F [232°C]) when grilling. Grill Plate is coated with a nonstick surface and metal utensils will damage cooking surface.
- For best results, preheat Grill Plate 5 to 10 minutes before grilling.
- If using wooden skewers, soak skewers in water at least 10 minutes before threading on food to reduce scorching skewers during grilling.
- Let meat rest 3 to 5 minutes before slicing.
- Visit **foodsafety.gov** for information on safe internal cooking temperatures.

Grilling Guide

FOOD	TEMPERATURE	TIME
NY strip steak (1" [2.5 cm] thick)	450°F (232°C)	8–10 minutes
Salmon fillet, skinless (6 oz.)	425°F (218°C)	7–9 minutes
Shrimp on skewers	450°F (232°C)	4–6 minutes
Chicken breast, boneless (6 oz. each)	450°F (232°C)	15–18 minutes
Bone-in chicken thighs (5 oz. each)	450°F (232°C)	18–20 minutes
Hamburgers (4 oz. each)	450°F (232°C)	8–10 minutes
Pork tenderloin (1 pound)	450°F (232°C)	18–20 minutes
Asparagus (8 oz)	450°F (232°C)	6–10 minutes
Corn on the cob (4)	450°F (232°C)	8–10 minutes
Pineapple rings (1/2" thick rings)	450°F (232°C)	6–8 minutes

GRILLING (G) Mode

⚠ WARNING Fire Hazard.

- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and upper heating element.
- Always unplug oven when not in use.

1. Turn FUNCTION Dial to Pizza (🍕) or Bake (🧁).
2. Remove Baking Pan, Oven Rack, and Air Fry Basket from Oven before Grilling.
3. Carefully slide Grill Plate into Rack Position 3 (Bottom).
4. Press GRILLING Button and turn Temperature Dial (🌡) to desired temperature. Press START/STOP Button to begin preheat. Press START/STOP Button again to start timer countdown after preheat. Once Oven is preheated, place food on preheated Grill Plate. START/STOP Button is red during cooking. Check food for doneness halfway through grilling and turn as needed.
5. When grilling is complete, press START/STOP Button to turn off.

Bake ( ) Mode

Use for cakes, casseroles, cookies, brownies, and pies. Rack can be in Position 2 (Middle) or Position 3 (Bottom), depending on size of food.

1. Turn FUNCTION Dial to Bake ( ).
2. Select temperature and time.
3. Press START/STOP Button to begin preheat. START/STOP Button will illuminate red during cooking.

Broil ( ) Mode

Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles, or to toast on one side.

- Place Baking Pan on Oven Rack under food to catch any drippings.
- Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from upper heating elements.
- Broil ( ) mode activates top heating element. Check food frequently.
- Broil temperature cannot be adjusted.

1. Place food on Baking Pan and add to Oven Rack.
2. Turn FUNCTION Dial to Broil ( ). "brL" shows in Display. Both START/STOP and GRILLING Buttons are blue before broiling starts; once broiling starts, START/STOP Button turns red and GRILLING Button turns off.
3. Select time from 1-30 minutes.
4. Press START/STOP Button once to start timer countdown.

Special feature allows door to remain open slightly during broiling without shutting off.

Toast ( ) Mode

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Rack Position 2 (Middle) for even toasting on both sides. Check bread often to ensure preferred shade/doneness.

1. Place bread on Oven Rack.
2. Turn FUNCTION Dial to Toast ( ).
3. Turn Time Dial ( ) to select toasting shade (1=lightest to 5=darkest). Turn Temperature Dial ( ) to select 1-6 slices.
4. Press START/STOP Button to begin toasting. Oven will beep 3 times when cycle is complete and will automatically shut off.

Pizza ( ) Mode

Use Oven Rack Position 2 (Middle) for fresh or refrigerated pizza baked in Baking Pan, or Position 3 (Bottom) for frozen pizza placed directly on Oven Rack.

1. Turn FUNCTION Dial to Pizza ( ).
2. Turn Time Dial ( ) to desired time and turn Temperature Dial ( ) to select desired temperature.
3. Press START/STOP Button to begin preheat. Once Oven is preheated, add pizza. START/STOP button will illuminate red. Press START/STOP Button again to start timer countdown after preheat. START/STOP Button is red during cooking.
4. Check pizza for doneness before recommended package cooking time.

Care and Cleaning

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

Your Oven should be cleaned after each use for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce risk of fire hazard.

1. Unplug and let cool completely.
2. Let Grill Plate cool, then carefully dispose of grease.
3. Grill Plate is dishwasher-safe, or, wash in hot, soapy water. Only use a nylon or plastic scouring pad and a nonabrasive cleanser to release food particles. DO NOT use SANITIZE setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
4. Wipe LCD Display and outside of Oven with a slightly damp sponge and dry. Protect Display when cleaning any other surfaces.
5. After each use, wipe Oven walls and bottom of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
6. Carefully use a razor blade to gently lift baked-on foods from inside glass window. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse and dry.
7. Hand wash Air Fry Basket, Oven Racks, Slide-Out Crumb Tray, and Baking Pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
8. Wipe dials and buttons with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth and dry.

Troubleshooting

How large a bake pan will Oven hold?
- Oven will hold most 11" x 9" (27.9 cm x 23 cm) bake pans without handles.

How big of a whole chicken will Oven handle?
- Oven will hold up to an 8-pound (3.6-kg) whole chicken.

Where is the Slide-Out Crumb Tray?
- Slide-Out Crumb Tray is located under bottom heating elements.

Oven will not heat.
- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn FUNCTION Dial to Bake ( ) or Pizza ( ); leave at default temperature. Set Oven to Stay On and start cooking.

Moisture forms on inside of Oven door when in use.
- This is normal when using a countertop oven. Moisture is slower to escape from a countertop oven than from a toaster. Amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastries.

Food is not cooked in AIR FRY mode.
- Too much food in Air Fry Basket. Increase cooking time and continue to cook, or remove some food and air fry in 2 batches.
- Temperature was set too low. Increase temperature and continue to air fry.

Food cooked unevenly in AIR FRY mode.
- Too much food in Air Fry Basket. Turn or stir food halfway through cooking time or more frequently if needed.
- Check Oven Settings Chart for best Oven Rack Position.

Fresh vegetables are not crisp enough.
- Temperature is too low. Increase temperature and continue to cook.

Fresh French fries not crisp.
- Lightly coat potatoes with small amount of cooking oil.
- Pieces are too large. Cut potatoes smaller or thinner next batch.
- Too much food in Air Fry Basket. Place food in a single layer.
- Temperature set too low. Increase Oven temperature.
- Check Oven Settings Chart for best Air Fry Basket position.

Meat or poultry is not cooked enough.
- Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to USDA website for proper cooking doneness temperatures. Visit **foodsafety.gov** for more information.

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.
- Excessive oil dripped into Pan or splattered onto heating coils. Only use small amounts of oil when air frying.
- Ensure foods that are juicy or fatty are placed in Air Fry Basket with Baking Pan placed on Oven Rack directly below Basket to catch drippings.

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 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.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'incendie.

- Si le contenu de votre grille-pain se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du grille-pain. Débranchez l'appareil
- 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 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débranchez toujours votre grille-pain quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante d'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Pour débrancher l'appareil, éteindre toutes les commandes; 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 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.
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 à miettes/gouttes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, éteindre toutes les commandes. Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
23. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
24. Toujours utiliser cet appareil avec le plateau 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.

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

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

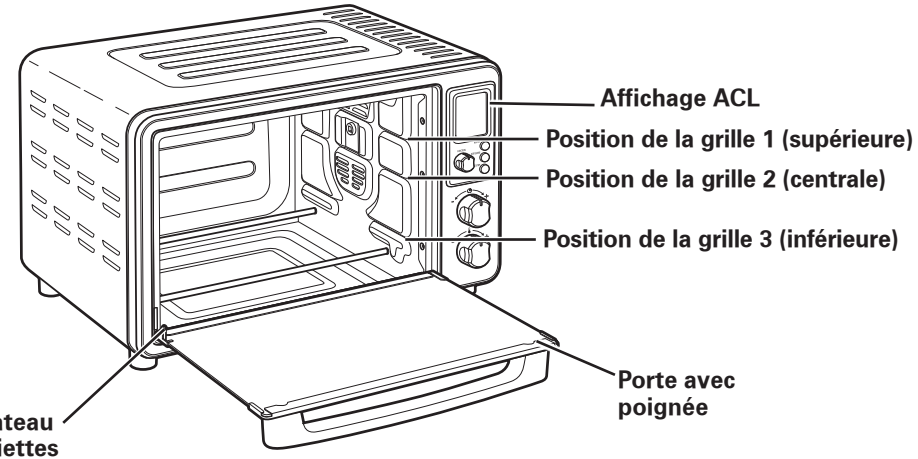
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

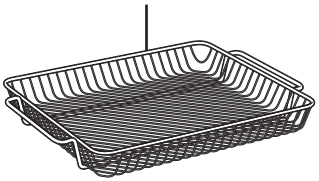
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

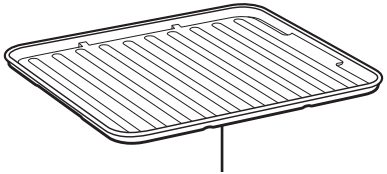
Pièces et caractéristiques

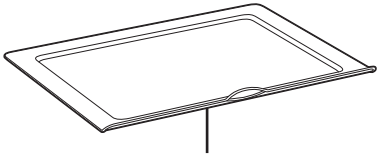
Pour commander des pièces, visiter:
hamiltonbeach.ca/parts

Avant la première utilisation : La majorité des appareils avec un élément chauffant produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher dans une prise de courant. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à cuisson au four ( ). Tourner le cadran de la température ( ) à 450 °F (232 °C) et celui de la durée ( ) à 5 minutes.L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. Laver le plateau de cuisson, le panier de friture à air, la plaque du gril, le ramasse-miettes et la grille du four dans l'eau chaude savonneuse avant d'utiliser l'appareil.



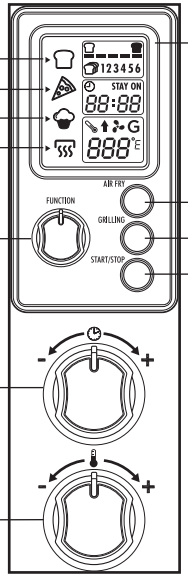






Découverte de l'affichage

Modes tels qu'affichés sur l'écran. Consulter le tableau de la page 18 pour connaître la température, la durée et la position de la grille par défaut recommandées pour chaque mode.



Mode grille-pain ( )

Mode pizza ( )

Mode cuisson au four ( )

Mode cuisson au gril ( )

Affichage ACL – L'écran ACL facile à lire s'illumine lorsque vous appuyez sur une commande. Il passe en mode veille 30 secondes après si aucun réglage n'a été sélectionné.

Les trois boutons suivants sont bleus lorsqu'ils ne sont pas activés. Chaque bouton dev ient rouge lorsqu'il est utilisé.

Bouton du mode AIR FRY (/friture à air)

Bouton du mode GRILLING (G/grillage)

Bouton du mode START/STOP (marche/arrêt) – pour lancer le four ou la minuterie à rebours.

Cadran FUNCTION (fonction) – Tourner le cadran pour sélectionner un mode de cuisson. L'affichage ACL affiche l'icône du mode choisi.

Cadran de la durée ( ) – Pour ajuster le temps de cuisson. La durée peut être ajustée à tout moment.

Cadran de la température ( ) – Pour ajuster la température.

Caractéristiques spéciales

Réglage de la température – Appuyer sur le bouton AIR FRY (friture à air) et le garder enfoncé 3 secondes pour passer des Fahrenheit aux degrés Celsius.

Fonction Stay On (rester allumé) – À utiliser avec les modes cuisson au four ( ), pizza ( ) et friture à air ( ). Tourner le cadran de la durée ( ) à moins de 1 minute. L'affichage ACL affiche « ON » (en marche). La durée de la fonction Stay On (rester allumé) est de 4 heures. Une fois la durée de la fonction Stay On (rester allumé) écoulée, l'appareil s'éteint et passe en mode veille.

Arrêt automatique – L'appareil bipe 3 fois et s'éteint automatiquement lorsque la minuterie atteint « 00:00 ».

Positions des grilles du four – Trois positions permettent une cuisson optimale.

Mode veille – L'affichage ACL, les boutons illuminés et les éléments chauffants s'éteignent. Rallumer le four en tournant un cadran ou en appuyant sur un bouton.

Préchauffage

1. Régler la température et la durée, puis appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). La minuterie ne compte pas à rebours. L'affichage ACL alterne entre la température actuelle et celle réglée. L'appareil bipe une fois lorsque la température réglée est atteinte.
2. Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la minuterie à rebours. Si le bouton START/STOP (marche/arrêt) n'est pas appuyé après le bip, le four conserve la température réglée jusqu'à 4 heures, puis émet 3 bips et s'éteint.
3. **Changer la température après le début du préchauffage** : Si la température est ajustée après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (marche/arrêt), la minuterie à rebours se poursuit et le four s'ajuste à la nouvelle température.

Quel mode de cuisson utiliser?

- AIR FRY (/friture à air) : frites, croquettes, filets de poitrine ou ailes de poulet.
- Cuisson au four () : gâteaux, plats en casserole ou pizzas.
- Gril () : bœuf, poulet, poisson, porc, sandwichs ouverts, baguettes, crostinis et plats en casserole.
- GRILLING (G/grillage) : pour griller et saisir les galettes de viande hachée, le poulet, le poisson, les côtelettes, les fruits et le pain avec la plaque antiadhésive du gril.
- Pizza () : pour faire cuire des pizzas fraîches, réfrigérées ou congelées.

Réglages du four

Mode	Température par défaut	Plage de températures	Durées	Fonction rester allumé	Position de la grille du four
Grille-pain ()	232 °C (450 °F)	1-6 Tranches	1-5 Niveaux	N/A	1, 2
Pizza ()	204 °C (400 °F)	176 °C-232 °C (350 °F-450 °F)	1 min à 40 min	√	2, 3
Cuisson au four ()	176 °C (350 °F)	77 °C-232 °C (170 °F-450 °F)	1 min à 2 heures	√	1, 2, 3
Gril ()	HI (élevée)/ brL	HI (élevée) seulement	1 min à 30 min	N/A	1, 2
AIR FRY (/friture à air)	204 °C (400 °F)	176 °C-232 °C (350 °F-450 °F)	1 min à 40 min	√	1, 2
GRILLING (G/grillage)	232 °C (450 °F)	204 °C-232 °C (400 °F-450 °F)	1 min à 60 min	N/A	3

Ce four a un mode de préchauffage pour la pizza, la cuisson au four, la AIR FRY et GRILLING.

Conseil : Préchauffer le four en mode AIR FRY (/friture à air) 10 minutes avant d'ajouter les aliments pour réduire le temps de cuisson et les rendre croustillants.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le four. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le four sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant d'utiliser.
- Toujours débrancher le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pour tous les modes :

- Placer l'appareil sur une surface plane solidement soutenue.
- Veiller à ce que le ramasse-miettes coulissant soit en place.
- Brancher l'appareil dans une prise. Si l'écran est vide, appuyer sur n'importe lequel des boutons pour qu'il s'illumine.
- Choisir la position de la grille en fonction de la taille des aliments et du mode de cuisson en veillant à laisser au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre le dessus des aliments et les éléments chauffants supérieurs.
- Régler le mode, la durée et la température, puis appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le four. Les voyants à DEL passent du bleu au rouge.
- Le four émettra 3 bips à la fin des modes grille-pain (), pizza (), cuisson au four (), cuisson au gril (), AIR FRY (/friture à air), ou GRILLING (**G**/grillage).

1. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour préchauffer le four. Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la minuterie à rebours après le préchauffage.
   REMARQUES :
   - Si le bouton START/STOP (marche/arrêt) n'est pas appuyé lorsque le four atteint la température préréglée, l'écran clignotera et l'appareil gardera la température réglée durant 4 heures. Après 4 heures, le four émettra 3 bips, puis passera en mode veille.
   - Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) 2 secondes pour arrêter le cycle de cuisson.
   - Pour annuler le préchauffage à tout moment, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) 2 secondes.
2. Si l'écran n'affiche rien, appuyer sur n'importe quel bouton pour l'allumer.
3. Lorsque la minuterie à rebours atteint zéro, le four émet 3 bips et s'éteint automatiquement.

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

- 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 sans ajouter d'huile ou très peu.
- Le mode de friture à air Sure-Crisp® peut exiger une durée de cuisson plus longue qu'une friteuse à air individuelle.
- La position de la grille utilisée en mode de friture à air dépend de la taille des aliments à faire cuire. Utiliser les positions 1 ou 2 pour la plupart des aliments. Laisser une espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.
- Pour obtenir de meilleurs résultats en mode de friture à air, régler la température entre 204 °C-232 °C (400 °F-450 °F). Préchauffer le four pour une durée de cuisson plus courte et obtenir une texture plus croustillante.
- Ne pas ouvrir la porte du four lors de la cuisson des frites ou des croquettes de poulet congelées avant que le cycle ne soit presque terminé.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments avant la fin du cycle de cuisson. Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au besoin.
- Couper les aliments uniformément et les placer en une seule couche uniforme dans le panier de friture à air pour une cuisson uniforme.
- Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson avant la cuisson permet d'obtenir une texture plus croustillante.
- Mode AIR FRY (friture à air) avec des aliments qui peuvent s'égoutter : Glisser le plateau dans la position sous le panier grillagé pour friture à air lors de la friture à air d'aliments juteux ou gras.
- Les aliments plus délicats comme le poisson et les aliments panés à la main doivent être disposés en une seule couche uniforme pour la cuisson.
- La plupart des aliments (plus volumineux/épais) doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson.
- La chapelure permet de réaliser des panures frites à l'air croustillantes. Éviter les sauces ou les pâtes à frire.
- Pour un nettoyage plus facile, vaporiser ou appliquer de l'huile de cuisson au choix sur le panier de friture à air avant d'ajouter les aliments.

Guide de friture à air Sure-Crisp®

Placer les aliments dans le panier de friture à air en une seule couche. Les aliments pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés à mi-cuisson. Les aliments qui ne peuvent être retournés pourraient devoir être légèrement recouverts de papier d'aluminium s'ils brunissent trop.

REMARQUES :

- Les temps de cuisson sont un guide pour différents types d'aliments dont le temps de cuisson varie. Cuire les aliments jusqu'à la croustillance souhaitée.
- Les temps de cuisson sont basés sur un four préchauffé.
- Pour les aliments préparés, consulter la température et la durée de cuisson recommandées sur l'emballage.
- Consulter les conseils de friture à air Sure-Crisp®.

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS
Croquettes de poulet	205 °C (400 °F)	10 à 12 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	232 °C (450 °F)	16 à 18 minutes
Filets de poitrine de poulet panés congelés	205 °C (400 °F)	16 à 18 minutes
Ailes de poulet fraîches	232 °C (450 °F)	10 à 15 minutes
Frites classiques congelées	232 °C (450 °F)	14 à 16 minutes
Choux de Bruxelles, en moitiés	232 °C (450 °F)	13 à 18 minutes
Bifteck new-yorkais (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	218 °C (425 °F)	14 à 16 minutes
Filet de saumon, sans peau (170 g [6 oz])	218 °C (425 °F)	10 à 12 minutes
Crevettes, décortiquées (21 à 30)	218 °C (425 °F)	5 à 6 minutes

Mode AIR FRY (/friture à air) Sure-Crisp®

À combiner avec les modes pizza () ou cuisson au four (). Il cuit et fait dorer uniformément les aliments en faisant circuler de l'air chaud, ce qui rend la nourriture croustillante sans huile ajoutée ou presque.

- Le mode AIR FRY (friture à air) Sure-Crisp® pourrait demander un temps de cuisson plus long que celui des friteuses à air indépendantes. Vérifier si les aliments sont prêts avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

1. Disposer les aliments dans le panier de friture à air en une seule couche.
2. Faire glisser la grille du four en position 2 (centrale) et placer le panier sur la grille du four. Pour faire frire à l'air des aliments qui produisent du jus de cuisson ou qui s'égouttent, glisser le plateau de cuisson sous la grille du four comme plateau d'égouttage.
3. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à pizza () ou cuisson au four ().
4. Régler le temps de cuisson avec le cadran de la durée (). Appuyer sur le bouton AIR FRY (friture à air) puis sur START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage. L'icône de friture à air () s'affichera sur l'écran. Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la minuterie à rebours après le préchauffage.
5. Vérifier la température des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.
   Conseil : Vaporiser les aliments frais avec un peu d'huile les rendra plus croustillants.

Visiter **foodsafety.gov** (en anglais) pour connaître les températures internes recommandées des aliments.

Conseils de grillage

- **Durées de grillage** : Vérifier attentivement la nourriture lorsqu'elle grille et ajuster le temps de cuisson au besoin.
- Ajouter des épices, des épices à frotter ou des marinades aux aliments avant de les griller pour plus de saveur et de variété. Égoutter les aliments et jeter les marinades avant le grillage.
- **Conseil pour un grillage antiadhésif** : Sans utiliser d'huile, certains aliments peuvent coller aux surfaces antiadhésives. Pour faire griller des légumes, du poisson ou de la viande maigre, badigeonner légèrement d'huile la plaque du gril avant de l'insérer. De l'huile n'est pas nécessaire pour faire griller des aliments marinés ou de la viande contenant toute quantité de gras.
- Utiliser une température de cuisson plus basse lors du grillage peut réduire les éclaboussures de nourriture; pour une température plus basse, augmenter la durée de grillage.
- Toujours lire tous les renseignements de sécurité.
- Toujours utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur (232 °C [450 °F]) pour faire griller des aliments. La plaque du gril est recouverte d'une surface antiadhésive et les ustensiles en métal endommageraient sa surface de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, préchauffer la plaque du gril 5 à 10 minutes avant le grillage.
- Pour utiliser des brochettes en bois, les faire tremper dans l'eau au moins 10 minutes avant d'y embrocher les aliments pour éviter qu'elles ne brûlent durant le grillage.
- Laisser la viande reposer de 3 à 5 minutes avant de la découper.
- Visiter le **foodsafety.gov** (en anglais) pour obtenir de l'information sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

Guide de grillage

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS
Bifteck new-yorkais (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	232 °C (450 °F)	8 à 10 minutes
Filet de saumon, sans peau (170 g [6 oz])	218 °C (425 °F)	7 à 9 minutes
Brochettes de crevettes	232 °C (450 °F)	4 à 6 minutes
Poitrine de poulet, désossée (170 g [6 oz])	232 °C (450 °F)	15 à 18 minutes
Cuisses de poulet avec os (142 g [5 oz] chacune)	232 °C (450 °F)	18 à 20 minutes
Galettes de viande hachée (113 g [4 oz] chacune)	232 °C (450 °F)	8 à 10 minutes
Filet de porc (454 g [1 lb])	232 °C (450 °F)	18 à 20 minutes
Asperges (227 g [8 oz])	232 °C (450 °F)	6 à 10 minutes
Épis de maïs (4)	232 °C (450 °F)	8 à 10 minutes
Tranches d'ananas (épaisseur de 1,27 cm [1/2 po])	232 °C (450 °F)	6 à 8 minutes

Mode GRILLING (**G**/grillage)

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

- Ne pas utiliser de sacs de cuisson au four.
- Toujours garder au moins 1 po (2,5 cm) entre les aliments et les éléments chauffants supérieurs.
- Toujours débrancher le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

1. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à pizza (🍕) ou cuisson au four (🍲).
2. Retirer le plateau de cuisson, la grille du four et le panier de friture à air du four avant le grillage.
3. Faire glisser avec précaution la plaque du gril en position 3 (inférieure).
4. Appuyer sur le bouton GRILLING (grillage), puis tourner le cadran de la température (🌡) à la température souhaitée. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage. Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la minuterie à rebours après le préchauffage.
5. Lorsque le four est préchauffé, placer les aliments sur la plaque du gril préchauffée. Le bouton START/STOP (marche/arrêt) est rouge durant la cuisson. Vérifier le niveau de cuisson des aliments à mi-cuisson et les retourner au besoin.
6. Après le grillage, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre l'appareil.

Mode cuisson au four

Pour les gâteaux, les plats en casserole, les biscuits, les brownies et les tartes. La grille peut être placée en position 2 (centrale) ou 3 (inférieure) selon la taille des aliments.

1. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à cuisson au four.
2. Sélectionner la température et la durée.
3. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage. Le bouton START/STOP (marche/arrêt) s'illuminera en rouge durant la cuisson.

Mode gril

À utiliser pour faire griller des aliments sur un côté ou pour faire brunir les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en casserole.

- Placer le plateau de cuisson sur la grille du four en dessous des aliments pour attraper les jus de cuisson.
- Les aliments doivent être placés à une distance minimum de 2,5 cm (1 pouce) des éléments chauffants.
- Le mode cuisson au gril active l'élément chauffant supérieur. Vérifier fréquemment la nourriture.
- La température du gril ne peut être ajustée.

1. Placer les aliments sur le plateau de cuisson et le déposer sur la grille du four.
2. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à cuisson au gril. « brL » s'affiche à l'écran. Les boutons START/STOP (marche/arrêt) et GRILLAGE sont bleus avant le lancement du gril. Une fois le gril lancé, le bouton START/STOP (marche/arrêt) devient rouge et le bouton GRILLING (G/grillage) s'éteint.
3. Choisir une durée entre 1 et 30 minutes.
4. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois pour lancer la minuterie à rebours.

Une fonction spéciale permet à la porte de rester légèrement ouverte sans éteindre l'appareil lors de la cuisson au gril.

Mode grille-pain

À utiliser pour faire rôtir et griller le pain, les bagels et les muffins anglais. Utiliser la position 2 (centrale) pour un grillage uniforme des deux côtés. Vérifier souvent le pain pour veiller à obtenir le niveau de grillage ou la couleur souhaitée.

1. Placer le pain sur la grille du four.
2. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à grille-pain.
3. Tourner le cadran de la durée au niveau de grillage souhaité (1 = le plus pâle, 5 = le plus foncé). Tourner le cadran de la température pour choisir de 1 à 6 tranches.
4. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le mode grille-pain. Le four émettra 3 bips et s'éteindra à la fin du cycle.

Mode pizza

Utiliser la position 2 (centrale) de la grille du four pour la pizza fraîche ou réfrigérée cuite sur une plaque de cuisson, ou la position 3 (inférieure) pour la pizza congelée placée directement sur la grille du four.

1. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à pizza.
2. Tourner le cadran de la durée au temps de cuisson souhaité et le cadran de la température à la température souhaitée.
3. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le préchauffage. Le bouton START/STOP (marche/arrêt) bouton s'allume en rouge. Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la minuterie à rebours après le préchauffage. Une fois le four préchauffé, ajouter la pizza.
4. Vérifier si la pizza est prête avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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

Le four devrait être nettoyé après chaque utilisation pour une performance et une durée de vie optimales. Un nettoyage régulier réduit aussi les risques de feu.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laisser la plaque du gril refroidir, puis jeter le gras avec précaution.
3. La plaque du gril peut être lavée à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser seulement un tampon à récurer en nylon ou en plastique et un nettoyant non abrasif pour retirer les particules de nourriture. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
4. Essuyer affichage ACL et l'extérieur du four avec une éponge légèrement humide et sécher. Protéger affichage lors du nettoyage de toute autre surface.
5. Essuyer les parois latérales et le fond du four avec un linge humide savonneux après chaque utilisation. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon. Pour les taches rebelles, utiliser un tampon à récurer en plastique.
6. Utiliser une lame de rasoir pour enlever délicatement les aliments cuits à l'intérieur de la fenêtre vitrée. Vaporiser un nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer. Essuyer à l'aide d'une éponge humide pour rincer et sécher.
7. Laver le panier de friture à air, les grilles du four, le ramasse-miettes coulissant et le plateau de cuisson dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
8. Essuyer les cadrans et boutons avec un linge humide savonneux. Répéter avec un linge propre humide et sécher.

Dépannage

Quelle taille maximale de plaque puis-je utiliser dans ce four?
- Le four peut accueillir la majorité des plaques sans poignée de 27.9 cm x 23 cm (11 po x 9 po).

Quelle taille de poulet entier puis-je faire cuire dans ce four?
- Le four peut cuire un poulet entier de 2,3 kg (5 lb).

Où est situé le plateau ramasse-miettes coulissant?
- Le plateau ramasse-miettes est situé sous les éléments chauffants du bas.

Le four ne se réchauffe pas.
- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à cuisson au four (🍲) ou à pizza (🍕); laisser l'appareil à la température par défaut. Régler le four au mode Stay On (rester allumé) et lancer la cuisson.

Il y a formation d'humidité à l'intérieur de la porte du four lors de l'utilisation.
- Cela est normal lors de l'utilisation d'un four de comptoir. L'humidité s'échappe plus lentement dans un four de comptoir que dans un grille-pain. La quantité d'humidité émise sera différente pour les pains frais, les bagels et les pâtisseries congelées.

Les aliments ne sont pas cuits avec le mode AIR FRY (friture à air).
- Il y a trop d'aliments dans le panier de friture à air. Augmenter la durée de cuisson et continuer la cuisson, ou retirer des aliments et les faire frire à l'air en 2 fournées.
- Une température trop basse a été réglée. Augmenter la température et continuer la friture à air.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément avec le mode AIR FRY (friture à air).
- Trop d'aliments dans le panier. Tourner ou remuer les aliments à mi-cuisson ou plus fréquemment si nécessaire.
- Consulter le tableau "Réglages du four" pour connaître les positions de la grille du four les plus appropriées.

Les légumes frais ne sont pas assez croustillants.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Pommes de terre frites pas croustillantes.
- Recouvrir légèrement les pommes de terre d'une petite quantité d'huile.
- Les morceaux sont trop gros. Couper les pommes de terre plus petites ou plus minces lors du prochain lot.
- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le panier pour friture à air. Pour obtenir de meilleurs résultats, disposer les aliments en une seule couche.
- La température réglée est trop basse. Augmenter la température du four.
- Consulter le tableau "Réglages du four" pour connaître la meilleure position du panier pour friture à air.

La viande ou la volaille n'est pas suffisamment cuite.
- La viande et la volaille doivent être placées en une seule couche pour une cuisson uniforme. Consulter le site Web de l'USDA pour connaître les températures internes de cuisson recommandées. Visiter le site **foodsafety.gov** pour obtenir davantage de renseignements.

Une odeur et de la fumée se dégagent du four.
- Il est normal pour la plupart des appareils de produire de la fumée et une odeur à la première utilisation. Elles disparaîtront après la période de chauffage initiale.
- Trop d'huile s'est égouttée dans le plateau ou a éclaboussé les éléments chauffants. N'utiliser qu'une petite quantité d'huile lors de la friture à air.
- Veiller à ce que les aliments juteux ou gras soient placés dans le panier de friture à air avec le plateau de cuisson déposé sur la grille du four directement sous le panier pour attraper les jus de cuisson.

Certains aliments sont brûlés, et certains ne sont pas cuits.
- Ajuster la position de la grille du four pour centrer les aliments dans le four.
- Ajuster la température du four ou la durée de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

Garantie limitée

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

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

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

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

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.

⚠ADVERTENCIA

Riesgo de incendio:

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento 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.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, apague todos los controle; luego retire el enchufe del tomacorriente.
15. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.

16. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
17. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, armarios por encima, productos de papel o de plástico, toallas de tela u objetos semejantes, cuando está en operación. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso. La superficie en la parte superior no se debe usar para recalentar alimentos.
19. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
20. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
22. No cubra la bandeja deslizable para migas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
23. Para apagar el horno, apague todos los controles. Consulte la sección “Piezas y características”.
24. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
25. Siempre use el aparato con la bandeja para migas/goteo extraible firmemente en su lugar.
26. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
27. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
28. No haga funcionar el horno sin vigilancia.
29. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
30. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

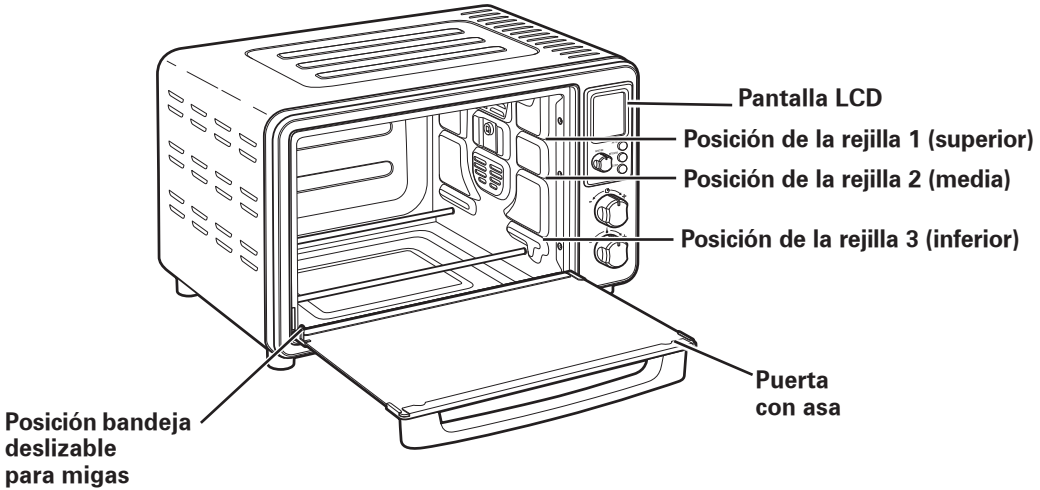
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser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

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

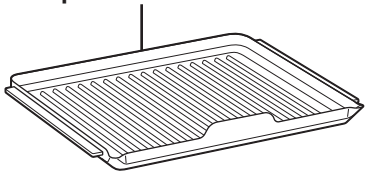
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

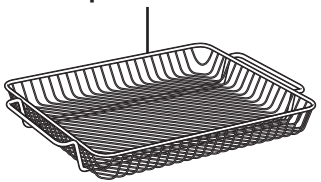
Antes del primer uso: La mayoría de los electrodomésticos que se calientan produce olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla FUNCTION a hornear (). Gire la perilla de temperatura () a 450 °F (232 °C) y la perilla de tiempo () a 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. Lave el molde para hornear, la cesta para freír con aire, la placa con parrilla, la bandeja para migas y la rejilla del horno con agua caliente y jabón antes de usar.



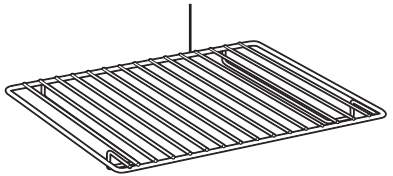
Placa con parrilla antiadherente con picos de vertido

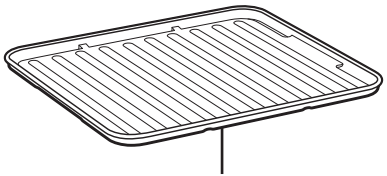


Cesta para freír con aire

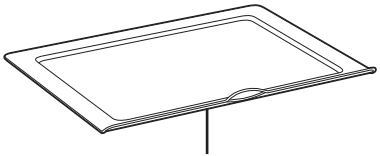


Rejilla del horno





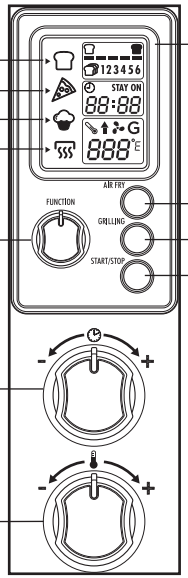
Molde para hornear



Bandeja deslizable para migas

Información sobre la pantalla

Vista de los modos en la pantalla. Revise la tabla de la página 30 para conocer la temperatura, el tiempo y las posiciones predeterminadas de la rejilla del horno recomendadas para cada modo.



Modo tostar ( )

Modo pizza ( )

Modo hornear ( )

Modo asar al broil ( )

Perilla FUNCTION (función) – Gire la perilla para seleccionar un modo de cocción. La pantalla LCD muestra el icono seleccionado.

Perilla de tiempo ( ) – Gire para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo se puede ajustar en cualquier momento.

Perilla de temperatura ( ) – Gire para ajustar la temperatura.

Pantalla LCD – La pantalla LCD digital de fácil lectura se ilumina después de presionar cualquier control. Ingresará al modo de reposo después de 30 segundos si no se ingresa un ajuste.

Los siguientes tres botones son azules cuando no están activos. Cada botón se vuelve rojo cuando está en uso.

Botón de modo AIR FRY (/freír con aire)

Botón de modo GRILLING (G/asar a la parrilla)

Botón de modo START/STOP (encender/apagar) – Presione para poner en marcha el horno o iniciar la cuenta regresiva de tiempo.

Características especiales

Configuración de temperatura – Mantenga presionado el botón AIR FRY (/freír con aire) durante 3 segundos para alternar entre °C y °F.

Función de permanecer encendido – Úselo con los modos hornear ( ), pizza ( ) y AIR FRY (/freír con aire). Gire la perilla de tiempo ( ) hasta antes de la posición de 1 minuto. La pantalla LCD muestra ON (encendido). La duración de permanecer encendido es de 4 horas. El horno se apaga y entra en modo de reposo cuando finaliza permanecer encendido.

Apagado automático – El horno se apaga automáticamente cuando el temporizador llega a 00:00 y emite 3 pitidos.

Posiciones de las rejillas – Tres posiciones permiten una cocción óptima.

Modo de reposo – La pantalla LCD, los botones iluminados y los elementos calefactores se apagan. Reactive el horno girando una perilla o presionando un botón.

Precalentar

1. Configure la temperatura y el tiempo, luego presione el botón START/STOP. El temporizador no cuenta hacia atrás. La pantalla LCD alterna entre la temperatura real y la configurada. El horno emite un pitido cuando se alcanza la temperatura configurada.
2. Al presionar el botón START/STOP se inicia de nuevo la cuenta regresiva. Si no se presiona el botón START/STOP después del pitido, el horno mantiene la temperatura establecida hasta por 4 horas, luego emitirá un pitido 3 veces y se apagará.
3. **Cambio de temperatura después de iniciar el precalentamiento**: Si la temperatura se ajusta después de presionar el botón START/STOP, el horno continúa con la cuenta regresiva y se ajusta a la nueva temperatura.

¿Qué modo de cocción usar?

- AIR FRY (/freír con aire) papas fritas, nuggets de pollo, tiras de pollo o alitas.
- Hornear () pasteles, guisos o pizzas.
- Asar al broil () carne de res, pollo, pescado, cerdo, sándwiches abiertos, baguettes, crostini y guisos.
- GRILLING (G/asar a la parrilla) para asar y dorar hamburguesas, pollo, pescado, chuletas, frutas y panes usando la placa con parrilla antiadherente.
- Pizza () para hornear pizza fresca, refrigerada o congelada.

Configuración del horno

Modo	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura	Rango de tiempo	Posición permanecer encendido	Posición de la rejilla en el horno
Tostar ()	450°F (232°C)	1-6 Rebanadas	1-5 Tonos	N/A	1, 2
Pizza ()	400°F (204°C)	350°F-450°F (176°C-232°C)	1 min – 40 min	√	2, 3
Hornear ()	350°F (176°C)	170°F-450°F (77°C-232°C)	1 min – 2 hrs	√	1, 2, 3
Asar al broil ()	HI (alta)/brL	HI (alta) solamente	1 min – 30 min	N/A	1, 2
AIR FRY (/freír con aire)	400°F (204°C)	350°F-450°F (176°C-232°C)	1 min – 40 min	√	1, 2
GRILLING (G/asar a la parrilla)	450°F (232°C)	400°F-450°F (204°C-232°C)	1 min – 60 min	N/A	3

Este horno tiene modo de precalentamiento para pizza, hornear, AIR FRY y GRILLING.

Consejo: Precalentar el horno en AIR FRY (/freír con aire) durante 10 minutos antes de agregar alimentos proporciona tiempos de cocción más cortos y consistencia crujiente.

Cómo usar

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si el contenido se prende fuego, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el horno. Permita que el contenido deje de arder y se enfríe.
- No lo deje desatendido mientras esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y salvaguardias importantes antes de usar.
- Siempre desenchufe el horno cuando no esté en uso.

Para todos los modos:

- Coloque el equipo en una superficie nivelada con un apoyo firme.
- Cerciórese de que la bandeja para migas deslizable esté en su lugar.
- Enchufe en un tomacorriente. Si la pantalla está en blanco, presione cualquier botón para iluminar la pantalla.
- Elija la posición de la rejilla tomando en cuenta las dimensiones de los alimentos y el modo de cocción, asegurándose de que haya al menos 1" (2.5 cm) de espacio libre entre la parte superior de los alimentos y los elementos de calentamiento superiores.
- Configure el modo, el tiempo y la temperatura, luego presione el botón START/STOP para encender el horno. Las luces LED cambian de azul a rojo.
- El horno emitirá un pitido 3 veces cuando finalice el modo tostar (), pizza (), hornear (), asar al broil (), AIR FRY (/freír con aire) o GRILLING (/asar a la parrilla).

1. Presione el botón START/STOP (encender/apagar) para precalentar. Presione nuevamente el botón START/STOP (encendido/apagado) para iniciar la cuenta regresiva del temporizado después del precalentamiento.
2. **NOTAS**:
   - Si no se presiona el botón START/STOP después de que el horno alcance la temperatura preestablecida, la pantalla parpadeará y el horno mantendrá la temperatura configurada durante 4 horas. Después de 4 horas, el horno emitirá 3 pitidos, luego entrará en modo de reposo.
   - Presione el botón START/STOP durante 2 segundos para terminar el ciclo de cocción.
   - Para cancelar el precalentamiento en cualquier momento, presione el botón START/STOP durante 2 segundos.
3. Si la pantalla se pone en blanco, presione cualquier botón para iluminar la pantalla.
4. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno emitirá un pitido 3 veces y se apagará automáticamente.

Consejos para freír con aire de Sure-Crisp®

- El modo AIR FRY (freír con aire) cocina y dora uniformemente mediante circulación forzada de aire caliente que cocina alimentos crujientes con poco o nada de aceite agregado.
- El modo AIR FRY (freír con aire) Sure-Crisp® puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras con aire independientes.
- La posición de la parrilla utilizada para freír con aire depende del tamaño de los alimentos que se van a cocinar. Use la posición de rejilla 1 o 2 para la mayoría de los alimentos. Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.
- Para obtener mejores resultados al freír con aire, configure la temperatura a 400°F-450°F (204°C-232°C). Precaliente el horno para obtener tiempos de cocción más cortos/mejor textura crujiente.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina papas fritas o nuggets de pollo congelados hasta que el ciclo de cocción esté casi terminado.
- Compruebe la cocción deseada de los alimentos antes de que finalice el ciclo de cocción. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según sea necesario.
- Para obtener resultados de cocción uniformes, corte piezas de tamaño uniforme y acomode los alimentos en una sola capa en la cesta para freír con aire.
- Un ligero rocío de aceite de cocinar antes de cocinar proporciona una textura más crujiente.
- Modo AIR FRY (freír con aire) con alimentos que pueden gotear: deslice la bandeja en la posición de rejilla debajo de la cesta de malla para freír con aire alimentos jugosos o grasosos.
- Los alimentos delicados como el pescado y los productos empanizados a mano deben cocinarse en una sola capa uniforme.
- La mayoría de los alimentos (de mayor tamaño/espesor) pueden requerir voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
- Las migas de pan hacen recubrimientos crujientes fritos con aire. Evite las salsas o masas.
- Para facilitar la limpieza, rocíe o frote la cesta para freír con aire con aceite de cocina de su elección antes de agregar alimentos.

Guía para freír con aire Sure-Crisp®

Coloque los alimentos en una sola capa en la cesta de freír con aire. Puede ser necesario voltear, agitar o girar los alimentos a la mitad de cocción. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.

NOTAS:

- 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.
- Los tiempos de cocción se basan en un horno precalentado.
- Para alimentos preparados, verifique la temperatura y el tiempo de cocción recomendados en el empaque.
- Asegúrese de revisar los Consejos para freír con aire de Sure-Crisp®.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Nuggets de pollo congelados	400°F (205°C)	10–12 minutos
Frituras de pollo frescas	450°F (232°C)	16–18 minutos
Tiras de pollo empanizadas congeladas	400°F (205°C)	16–18 minutos
Alitas de pollo frescas	450°F (232°C)	10–15 minutos
Papas fritas normales congeladas	450°F (232°C)	14–16 minutos
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad	450°F (232°C)	13–18 minutos
Filete de lomo New York (1" [2.5 cm] de espesor)	425°F (218°C)	14–16 minutos
Filete de salmón, sin piel (6 oz [170 g])	425°F (218°C)	10–12 minutos
Camarones, pelados (21 a 30 piezas)	425°F (218°C)	5–6 minutos

Modo AIR FRY (/freír con aire) Sure-Crisp®

Use en combinación con pizza () u hornear (). Cocina y dora uniformemente mediante circulación de aire caliente, que cocina alimentos crujientes con poco o nada de aceite agregado.

- El modo AIR FRY del freidor con aire Sure-Crisp® puede requerir más tiempo de cocción que los freidores con aire independientes. Verifique el grado de cocción antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.

1. Acomode los alimentos en una sola capa en la cesta de freír con aire.
2. Deslice la parrilla del horno a la posición de parrilla 2 (media) y coloque la cesta en la rejilla del horno. Si fríe con aire alimentos que estarán jugosos o que gotearán, deslice el molde para hornear debajo de la rejilla del horno para usarla como bandeja de goteo.
3. Gire la perilla FUNCTION a pizza () o hornear ().
4. Ajuste el tiempo girando la perilla de tiempo (). Presione el botón AIR FRY, luego presione el botón START/STOP para comenzar el precalentamiento. El ícono freír con aire () se mostrará en la pantalla. Presione nuevamente el botón START/STOP (encendido/apagado) para iniciar la cuenta regresiva del temporizado después del precalentamiento.
5. Verifique la temperatura de los alimentos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.
   Consejo: Rociar ligeramente los alimentos frescos con aceite producirá resultados más crujientes.

Visite **foodsafety.gov** para conocer las temperaturas internas recomendadas para los alimentos.

Consejos para asar a la parrilla

- **Tiempos para GRILLING (asar a la parrilla)**: Observe los alimentos cuidadosamente mientras los asa a la parrilla y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
- Agregue especias, condimentos o adobos para darle sabor y variedad a los alimentos antes de asarlos. Escurra los alimentos y deseche los adobos antes de asarlos a la parrilla.
- **Consejo para asar sin que queden adherencias**: Si no se usa aceite, ciertos alimentos podrían adherirse a las superficies antiadherentes. Antes de insertar la placa con parrilla, aplique ligeramente aceite con brocha o frotando a la placa con parrilla si asa verduras, pescado o carne magra. Si asa a la parrilla alimentos marinados o carne con cualquier cantidad de grasa, no se necesita aceite.
- Usar una temperatura de cocción más baja al asar a la parrilla puede ayudar con las salpicaduras de alimentos; aumente el tiempo de asado si se reduce la temperatura.
- Lea siempre toda la información de seguridad.
- Use siempre utensilios de madera o plástico resistentes al calor (450 °F [232 °C]) al asar a la parrilla. La placa con parrilla está cubierta con una superficie antiadherente y los utensilios de metal dañarán la superficie de cocción.
- Para mejores resultados, precaliente la placa con parrilla de 5 a 10 minutos antes de asar.
- Si usa brochetas de madera, remoje las brochetas en agua al menos 10 minutos antes de ensartar los alimentos para reducir las brochetas chamuscadas al asar a la parrilla.
- Deje reposar la carne 3 a 5 minutos antes de rebanarla.
- Consulte en **foodsafety.gov** información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

Guía para asar a la parrilla

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Filete de lomo New York (1" [2.5 cm] de espesor)	450°F (232°C)	8–10 minutos
Filete de salmón, sin piel (6 oz [170 g])	425°F (218°C)	7–9 minutos
Camarones en brochetas	450°F (232°C)	4–6 minutos
Pechuga de pollo, deshuesada (6 oz [170 g] cada una)	450°F (232°C)	15–18 minutos
Muslos de pollo con hueso (5 oz [141 g] cada uno)	450°F (232°C)	18–20 minutos
Hamburguesas (4 oz [113 g] cada una)	450°F (232°C)	8–10 minutos
Lomo de cerdo (1 lb [453 g])	450°F (232°C)	18–20 minutos
Espárragos (8 oz [226 g])	450°F (232°C)	6–10 minutos
Elotes en mazorca (4)	450°F (232°C)	8–10 minutos
Aros de piña (aros de 1/2" [1.27 cm] de espesor)	450°F (232°C)	6–8 minutos

Modo GRILLING (**G**/asar a la parrilla)

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- No utilice bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y el elemento calefactor superior.
- Siempre desenchufe el horno cuando no esté en uso.

1. Gire la perilla FUNCTION a pizza (🍕) o hornear (🍳).
2. Retire del horno el molde para hornear, la rejilla del horno y la cesta para freír con aire antes de asar a la parrilla.
3. Deslice con cuidado la placa de la parrilla en la posición de rejilla 3 (inferior).
4. Presione el botón GRILLING (asar) y gire el control de temperatura (🌡) hasta la temperatura deseada. Presione el Botón de START/STOP (encendido/apagado) para comenzar el precalentamiento. Presione nuevamente el botón START/STOP (encendido/apagado) para iniciar la cuenta regresiva del temporizado después del precalentamiento.
5. Una vez precalentado el horno, coloque los alimentos en la plancha de asar precalentada. El Botón START/STOP (encendido/apagado) se ilumina en rojo durante la cocción. Compruebe el punto de cocción de los alimentos a mitad del asado y voltéelos según sea necesario.
6. Cuando termine de asar, presione el botón START/STOP para apagar.

Modo hornear

Úselo para pasteles, guisos, galletas y brownies. La rejilla puede estar en la posición 2 (media) o en la posición 3 (inferior), según el tamaño de los alimentos.

1. Gire la perilla FUNCTION a hornear.
2. Seleccione la temperatura y el tiempo.
3. Presione el botón START/STOP para iniciar el precalentamiento. El botón START/STOP se iluminará en rojo durante la cocción.

Modo asar al broil

Úselo para dorar alimentos como carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisos o para tostar un lado.

- Coloque el molde para hornear en la rejilla del horno debajo de los alimentos para atrapar cualquier goteo.
- Los alimentos deben estar separados un mínimo de 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos de calefacción.
- El modo asar al broil activa el elemento calefactor superior. Revise los alimentos con frecuencia.
- En Asar a la parrilla no se puede ajustar la temperatura.

1. Coloque los alimentos en el molde para hornear y agréguelos a la rejilla del horno.
2. Gire la perilla FUNCTION a asar al broil. Aparece “brL” en la pantalla. Ambos botones START/STOP y GRILLING son azules antes de comenzar a asar; una vez que comienza a asar, el botón START/STOP se vuelve rojo y el botón GRILLING se apaga.
3. Seleccione el tiempo de 1 a 30 minutos.
4. Presione el botón START/STOP una vez para iniciar la cuenta regresiva del temporizador.

Una característica especial permite que la puerta se mantenga ligeramente abierta al asar a la parrilla sin que se apague el horno.

Modo tostar

Úselo para dorar y tostar panes, bagels y muffins ingleses. Posición de parrilla 2 (media) para tostar uniformemente en ambos lados. Revise el pan con frecuencia para asegurarse de que quede dorado/cocido a su gusto.

1. Coloque el pan en la rejilla del horno.
2. Gire la perilla FUNCTION a tostar.
3. Gire la perilla de tiempo para seleccionar el tono de dorado (1 = más claro a 5 = más oscuro). Gire la perilla de temperatura para seleccionar 1-6 rebanadas.
4. Presione el botón START/STOP para empezar a tostar. El horno emitirá un pitido 3 veces cuando el ciclo esté completo y se apagará automáticamente.

Modo pizza

Use la posición 2 (media) de la rejilla del horno para pizza fresca o refrigerada horneada en el molde para hornear, o la posición 3 (inferior) para pizza congelada colocada directamente sobre la rejilla del horno.

1. Gire la perilla FUNCTION a pizza.
2. Gire la perilla de tiempo al tiempo deseado y gire la perilla de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
3. Presione el botón START/STOP para iniciar el precalentamiento. El botón START/STOP se ilumina en rojo. Presione nuevamente el botón START/STOP (encendido/apagado) para iniciar la cuenta regresiva del temporizado después del precalentamiento. Una vez que el horno esté precalentado, agregue la pizza.
4. Revise la cocción de la pizza antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.

Cuidado y limpieza

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

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

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Deje que la placa con parrilla se enfríe y luego deseche cuidadosamente la grasa.
3. La placa con parrilla es apta para lavavajillas, o lávela en agua caliente con jabón. Use solo un estropajo de nylon o plástico y un limpiador no abrasivo para retirar las partículas de comida. NO use la configuración “HIGIENIZAR” al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “HIGIENIZAR” podrían dañar su producto.
4. Limpie la pantalla LCD y el exterior del horno con una esponja húmeda y séquelos. Proteja la pantalla cuando limpie cualquier otra superficie.
5. Limpie los lados y la parte inferior del horno con un paño húmedo y jabonoso después de cada uso. Repita con un paño limpio húmedo. Para las manchas rebeldes, use un estropajo plástico.
6. Use con cuidado una navaja de rasurar para despegar los alimentos endurecidos de la ventana de vidrio. Rocíe limpiavidrios en un paño para limpiar. Repase con una esponja húmeda para enjuagar y seque.
7. Lave a mano la cesta para freír con aire, las rejillas del horno, la bandeja para migas extraíble y el molde para hornear en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.
8. Limpie las perillas y los botones con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño húmedo limpio y seque.

Resolviendo problemas

¿Qué tamaño de bandeja para hornear se puede colocar en el horno?
- En el horno se puede colocar la mayoría de las bandejas para hornear de 11" x 9" (27.9 cm x 23 cm) sin manijas.

¿Qué tamaño de pollo entero se puede colocar en el horno?
- En el horno se puede colocar un pollo entero de 5 lb (2.3 kg).

¿Dónde está la bandeja deslizable para migas?
- La bandeja deslizable para migas se encuentra debajo de los elementos calefactores inferiores.

El horno no se calienta.
- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire la perilla FUNCTION a hornear (🍲) o pizza (🍕); deje a la temperatura predeterminada. Configure el horno para Permanecer encendido y empiece a cocinar.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando está en uso.
- Esto es normal al tostar en un horno para cubierta de cocina. La humedad escapa más lentamente de un horno para cubierta de cocina que de un tostador. La cantidad de humedad diferirá entre pan fresco, bagels y pasteles congelados.

Los alimentos no se cocinan en el modo AIR FRY (freír con aire).
- Demasiados alimentos en la cesta para freír con aire. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando, o retire algunos alimentos y fríalos con aire en 2 tandas.
- La temperatura se ajustó demasiado baja. Aumente la temperatura y continúe friendo con aire.

Los alimentos se cocinan de manera desigual en el modo AIR FRY (freír con aire).
- Demasiada comida en la cesta. Voltee o agite los alimentos a la mitad del tiempo de cocción o más frecuentemente si es necesario.
- Consulte la tabla Configuración del horno para conocer la mejor posición de la rejilla del horno.

Las verduras frescas no son lo suficientemente crujientes.
- La temperatura es muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Las papas fritas frescas no están crujientes.
- Cubra ligeramente las papas con una pequeña cantidad de aceite de cocina.
- Las piezas son demasiado grandes. Corte las papas en piezas más pequeñas o delgadas en el próximo lote.
- Demasiados alimentos en la cesta para freír con aire. Para mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa.
- La temperatura se ajustó demasiado baja. Aumente la temperatura del horno.
- Consulte la tabla Configuración del horno para conocer la mejor posición de la cesta para freír con aire.

Las carnes o las aves no se cocinan lo suficiente.
- La carne y las aves deben cocinarse en una sola capa para una cocción uniforme. Consulte el sitio web de la USDA para conocer las temperaturas de cocción adecuadas. Visite **foodsafety.gov** para más información.

Hay un olor y humo saliendo del horno.
- El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los equipos con calentamiento. Estos no estarán presentes después del período de calentamiento inicial.
- Un exceso de aceite goteó en el molde o salpicó los serpentines de calentamiento. Utilice sólo pequeñas cantidades de aceite al freír con aire.
- Asegúrese de que los alimentos que son jugosos o grasosos se coloquen en la cesta para freír con aire con el molde para hornear colocado en la rejilla del horno directamente debajo de la cesta para atrapar las gotas.

Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan.
- Ajuste la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos en el horno.
- Ajuste la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener mejores resultados con sus recetas.

Notas

Notas

Hamilton Beach®

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

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

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su locaLidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	**SELLO DEL VENDEDOR**	**QUEJAS Y SUGERENCIAS**
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
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:	**Tipo:**	**Características eléctricas:**
31395	**O76**	**120 V~ 60 Hz 1700 W**

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

840367803 | Page Size: 8.5" x 5.5"

08/23