Hamilton Beach®

Air Fry Toaster Oven
Four grille-pain friture à air
Horno tostador freír al aire

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

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

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

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

⚠ 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 heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, press start/stop button to turn off all functions; then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
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 stop a cooking function, press start/stop button. 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 grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

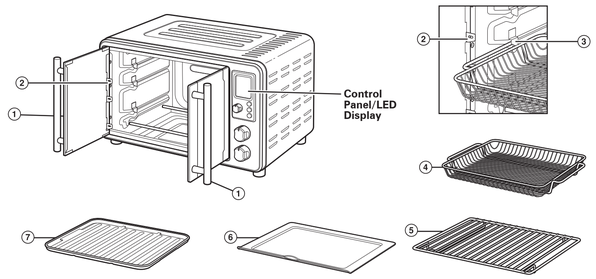
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used.

The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. 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.

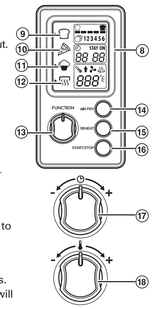
Parts and Features

To order parts:
hamiltonbeach.com



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). Then, turn the Time Dial (🕒) to 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. Wash Baking Pan, Air Fry Basket and Oven Rack in hot, soapy water before using.

⚠ WARNING Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



1. **French Doors with Handles**
2. **Extended Reach Rack Supports** – Provides support for Oven Rack when Rack is pulled out.
3. **Rack Stops** – Stops Oven Rack and Air Fry Basket from coming out of oven and prevents tilting when removing food or placing food on Oven Rack.
4. **Air Fry Basket** – Mesh basket used for air fry cooking in the top rack position. If necessary, slide Baking Pan under Oven Rack in middle rack position to use as a drip tray.
5. **Oven Rack** – Three positions: Bottom for baking large chicken or roasts; middle for toasting and baking 12" pizzas, casseroles, and baked items; and top for air frying and broiling.
6. **Slide-Out Crumb Tray** – Slides out easily to clean.
7. **Baking Pan** – Use for baking, or slide under Oven Rack to use as a drip tray when air frying, broiling, or reheating.
8. **LED Display** – Illuminates after any control is used. It will enter standby mode after 30 seconds if START/STOP button is not pressed.
9. **Toast (🍞) Mode** – Turn Time Dial (🕒) to select shade and turn Temperature Dial (🌡) to select 1-6 slices.
10. **Pizza (🍕) Mode** – Default temperature is 400°F (204°C).
11. **Bake (🍲) Mode** – Default temperature is 350°F (176°C).
12. **Broil (♨) Mode** – Set timer to desired time; oven also has auto-shutoff at 30 minutes.
13. **FUNCTION Dial** – Turn Dial to select a cooking mode. The icon for the selected mode will illuminate on the Display.
14. **AIR FRY Button with Red Power Indicator Light** – Press AIR FRY Button to activate. Can be used during Bake (🍲) or Pizza Mode (🍕). Press and hold for 3 seconds to change from Fahrenheit to Celsius.
15. **RAPID REHEAT (♨) Button with Red Power Indicator Light** – Press RAPID REHEAT Button (♨) to activate, then press START/STOP button to start cooking.
16. **START/STOP Button with Red Power Indicator Light** – Can be pressed at any time to turn oven function on or off.
17. **Time Dial with Auto Shutoff (🕒)** – Turn to adjust cook time from 1 minute to 4 hours, except in Broil mode. Timer has a stay on feature to use during Pizza (🍕) and Bake (🍲) modes, AIR FRY and RAPID REHEAT (♨). STAY ON will be on the Display. STAY ON can be adjusted at any time.
NOTE: When timer is set, it starts to count down before preheat is complete. Adjust time when adding food.
18. **Temperature Dial (🌡)** – Turn to adjust temperature from 170°F (77°C) to 450°F (232°C). Can be adjusted at any time.

How to Use

Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place. Plug into outlet. If Display is blank, press any button to illuminate Display. Rack can be in middle or bottom position for Bake mode, depending on size of food. Oven will beep 3 times when Toast (🍞), Pizza (🍕), Bake (🍲), Broil (♨), or RAPID REHEAT (♨) mode is complete.

AIR FRY Mode

Can be used with Pizza (🍕) or Bake (🍲) mode. Cooks and browns evenly by circulating forced hot air which crisps food with little to no added oil. Check foods for doneness before recommended packaging cook time.

1. Place food in a single layer in Air Fry Basket.
2. Slide Basket into top rack position, then slide Baking Pan under Oven Rack into middle rack position to use as a drip tray if necessary.
3. Turn FUNCTION Dial to Pizza (🍕) or Bake (🍲).
4. Set time by turning Time Dial (🕒) to desired time. Press AIR FRY Button, then press START/STOP Button to start baking.
5. Most foods cooked in Air Fry Mode will cook between 400°–450°F (204°–232°C). Adjust Temperature (🌡) and Time (🕒) Dials for the food being cooked. Visit **foodsafety.gov** for recommended internal food temperatures.

Sure-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen

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

Air Fry Cooking Guide

NOTE: 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.

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
Boneless chicken breast	400°F (205°C)	20–30 minutes
Frozen regular French fries	450°F (232°C)	14–16 minutes
Brussels sprouts, halved	450°F (232°C)	13–18 minutes
New York 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

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

NOTE: Cooking times are based on a preheated oven.

STAY ON Function

The Oven can be set to stay on for up to 4 hours by turning the Time Dial to STAY ON. "STAY ON" will show in the display.

Broil Mode

Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles. Broil food on Oven Rack in top or middle rack position. Slide Baking Pan under Oven Rack to catch drippings. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from the heating elements.

1. Turn FUNCTION Dial to Broil (♨). The Broil (♨) icon will show in the display; the time default is 20 minutes. Oven broils on high temperature and may not be adjusted.
2. Press START/STOP Button to begin broiling.

Toast Mode

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Rack should be in middle position.

1. Turn FUNCTION Dial to Toast (🍞).
2. Select one of 5 shades of browning by turning Time Dial (🕒) to increase or decrease shade, then turn Temperature Dial (🌡) to select 1 to 6 slices. Then press START/STOP Button to begin toasting. Oven will beep 3 times when cycle is complete and will automatically shut off.

RAPID REHEAT Mode

Use to reheat or hold cooked foods at temperature for up to 2 hours.

1. Place Oven Rack in middle or lower rack position. If necessary, add Baking Pan under Oven Rack to catch drips. Add food to Oven.
2. Press RAPID REHEAT (♨) Button. Oven defaults to 375°F (191°C) for 10 minutes. Adjust temperature and time if desired.
3. Press START/STOP Button to begin reheating. Oven will beep 3 times when cycle is complete and will automatically shut off.

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.

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

1. Unplug Oven and cool completely.
2. Wash Air Fry Basket, Slide-Out Crumb Tray, Baking Pan and Oven Rack in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe base, LED Display, buttons, and dials with a damp sponge and dry.
4. Use a damp, soapy sponge to clean inside of Oven. Repeat with a damp sponge and dry.
5. Use a razor blade to gently lift off baked-on foods on interior of glass doors. Spray glass cleaner on cloth to clean and wipe with a damp sponge to rinse. Dry with a clean cloth.

FAQs

What size chicken will the Oven handle?

- The Oven will hold a 5-pound (2.3-kg) chicken.

When should I choose BAKE, BROIL, or AIR FRY?

- Choose Bake (🍲) for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose Broil (♨) to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.
- Choose Pizza (🍕) for pizza, frozen foods and snacks.
- Choose AIR FRY Button for fresh or frozen foods to crisp and evenly brown.

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

- The Toast (🍞) mode is best for toasting both sides of sliced breads. You can also use the Broil (♨) mode for open-faced sandwiches, baguettes, and crostini. The Broil (♨) mode activates the top heating element and is great when toasting is required on one side only. You can also flip the bread when the desired level of browning is reached.

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 delivery in Canada and one (1) year from the date of original delivery 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include 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. Débrancher l'appareil et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four grille-pain. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- Toujours laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débranchez toujours votre grille-pain quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante de l'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, appuyer sur le bouton start/stop (marche/arrêt) pour désactiver toutes les fonctions; 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. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
21. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, appuyer sur le bouton start/stop (marche/arrêt). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
23. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
24. Toujours utiliser cet appareil avec le ramasse-miettes 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.

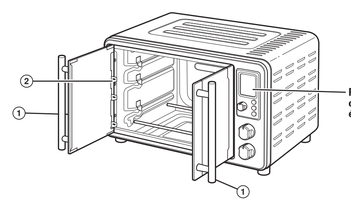
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

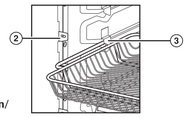
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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.

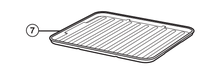
Pièces et caractéristiques

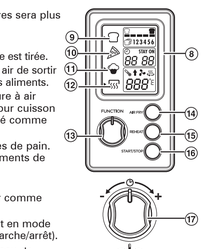
Pour commander des pièces :
hamiltonbeach.ca/parts













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) sur cuisson (🍲). Tourner le cadran température (🌡) pour régler la température à 232 °C (450 °F). Tourner le cadran durée (🕒) pour régler une minuterie de 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. Laver le plateau pour cuisson, le panier pour friture à air et la grille du four dans de l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser.

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

1. **Portes françaises avec poignées**
2. **Appuis à grande portée de la grille** – ils soutiennent la grille du four lorsqu'elle est tirée.
3. **Arrêts de la grille** – ils empêchent la grille du four et le panier pour friture à air de sortir du four et évitent leur inclinaison au moment d'en retirer ou d'y déposer des aliments.
4. **Panier pour friture à air** – Panier en grillage métallique utilisé pour la friture à air dans la position pour grille supérieure. Si nécessaire, glisser le plateau pour cuisson sous la grille du four dans la position pour grille du milieu pour être utilisé comme ramasse-miettes.
5. **Grille du four** – Trois positions : Le bas pour rôtir le poulet ou les tranches de pain. Le milieu pour brunir et cuire les pizzas de 12 po, les casseroles et les aliments de boulangerie. Le supérieure pour friture à air et griller.
6. **Ramasse-miettes amovible** – Se retire facilement pour le nettoyage.
7. **Plateau pour cuisson** – Utiliser pour cuire ou glisser sous la grille du four comme ramasse-goutte lors de la friture à air, du grillage ou du réchauffage.
8. **Écran LED** – S'illumine chaque fois qu'une commande est utilisée. Il se met en mode veille après 30 secondes si on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).
9. **Mode rôties (🍞)** – Tourner le cadran durée (🕒) pour sélectionner le niveau de brunissage et tourner le cadran température (🌡) pour sélectionner de 1 à 6 tranches.
10. **Mode pizza (🍕)** – La température par défaut est de 204 °C (400 °F).
11. **Mode cuisson (🍲)** – La température par défaut est de 176 °C (350 °F).
12. **Mode griller (♨)** – Régler la minuterie selon la durée souhaitée. Le four dispose également d'un arrêt automatique après 30 minutes.
13. **Cadran FUNCTION (foncion)** – Tourner le cadran pour sélectionner un mode de cuisson. L'icône pour le mode choisi s'illumnera sur l'écran.
14. **Bouton AIR FRY (friture à air) avec témoin d'alimentation rouge** – Appuyer sur le bouton AIR FRY (friture à air) pour activer. Peut être utilisé pendant le mode cuisson (🍲) ou pizza (🍕). Appuyer et maintenir pendant 3 secondes pour changer de Fahrenheit à Celsius.
15. **Bouton RAPID REHEAT (réchauffage rapide) (♨) avec témoin d'alimentation rouge** – Appuyer sur le bouton RAPID REHEAT (réchauffage rapide) (♨) pour activer, appuyer ensuite sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
16. **Bouton START/STOP (marche/arrêt) avec témoin d'alimentation rouge** – Peut être appuyé en tout temps pour allumer ou éteindre la fonction du four.
17. **Cadran durée avec arrêt automatique (🕒) –** Tourner pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 4 heures, à l'exception du mode grille. La minuterie dispose d'un fonction rester allumer pendant les modes pizza (🍕) et cuisson (🍲), AIR FRY (friture à air) et RAPID REHEAT (réchauffage rapide) (♨). STAY ON (reste en marche) sera affiché à l'écran. STAY ON (reste en marche) peut être réglé en tout temps.
REMARQUE : Lorsque la minuterie est réglée, elle commence le compte à rebours avant que le préchauffage soit terminé. Ajuster la durée au moment d'ajouter les aliments.
18. **Cadran température (🌡)** – Tourner pour régler la température de 77 °C (170 °F) à 232 °C (450 °F). Peut être réglé en tout temps.

Utilisation du four

Placer la grille du four à la position désirée avec le ramasse-miettes amovible en place. Brancher dans une prise de courant. S'il n'y a rien sur l'écran, appuyer sur n'importe quel bouton pour le réveiller. La grille peut être placée à la position du milieu ou du bas pour le mode cuisson, selon la taille des aliments. Le four émettra 3 bips sonores lorsque les modes rôties (🍞), pizza (🍕), cuisson (🍲), griller (♨), ou RAPID REHEAT (réchauffage rapide) (♨) seront terminés.

Mode AIR FRY (friture à air)

Peut être utilisé avec le mode pizza (🍕) ou cuisson (🍲). 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. Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

1. Déposer les aliments en une seule couche dans le panier pour friture à air.
2. Glisser le panier dans la position pour grille supérieure et glisser ensuite le plateau pour cuisson sous la grille du four dans la position pour grille du milieu pour être utilisé comme ramasse-miettes si nécessaire.
3. Tourner le cadran fonction pour mettre pizza (🍕) ou cuisson (🍲).
4. Régler la durée en tournant le cadran durée (🕒) à la durée souhaitée. Appuyer sur le bouton AIR FRY (friture à air), appuyer ensuite sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
5. La plupart des aliments cuits en mode de friture à air nécessiteront une température entre 204–232 °C (400–450 °F). Ajuster les cadrans température (🌡) et durée (🕒) afin de procéder à la cuisson des aliments. Veuillez consulter le **foodsafety.gov** pour connaître les températures de cuisson internes.

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

- Le mode Sure-Crisp® AIR FRY (friture à air) pourrait demander un temps de cuisson plus long que celui des fritueses à air indépendantes.
- Toujours placer le plateau pour cuisson sous le panier pour friture à air afin d'attraper les jus de cuisson.
- Disposer les aliments dans le panier pour friture à air en une seule couche uniforme.
- La plupart des aliments (volumineux/épais) pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés pendant la cuisson.
- La chapelure crée un enrobage croustillant pour les aliments frits à l'air. Éviter les sauces ou les enrobages.
- La position de la grille utilisée pour le mode fritueuse à air dépend de la taille des aliments à cuire. Utiliser la position pour grille du milieu pour la plupart des aliments.
- Garder au moins 1 po (2,5 cm) entre les aliments et les éléments chauffants.
- Ne pas doubler le panier pour friture à air; cela empêche l'air de circuler. Doubler le plateau pour cuisson sous le panier pour un nettoyage facile.
- Préchauffer le four pour des temps de cuisson réduits et une texture plus croustillante.
- Couper les aliments en morceaux de tailles uniformes pour une cuisson uniforme.
- Vaporiser un peu d'huile de cuisson avant la cuisson pour une texture plus croustillante, particulièrement pour les une seule couche uniforme.
- Consulter les temps de cuisson suggérés des aliments sur leur emballage et les ajuster selon la croustillance souhaitée.
- Ne pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que le cycle soit presque terminé lors de la cuisson des frites ou des croquettes de poulet congelées.
- Vérifier si les aliments ont atteint le niveau de cuisson souhaité avant la fin du cycle de cuisson. Prolonger ou réduire le temps de cuisson au besoin.

Tableau de cuisson pour la friture à air

REMARQUE : Il peut être nécessaire de retourner les aliments, de les mélanger ou de les faire pivoter à mi-cuisson pendant la cuisson. Les aliments qui ne peuvent pas être renversés peuvent avoir besoin d'être légèrement recouverts de papier d'aluminium s'ils deviennent trop bruns.

Aliment	Température	Temps
Croquettes de poulet congelées	205 °C (400 °F)	10–12 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	232 °C (450 °F)	16–18 minutes
Filets de poitrine de poulet panés, congelés	205 °C (400 °F)	16–18 minutes
Ailes de poulet entières, fraîches	232 °C (450 °F)	10–15 minutes
Poitrine de poulet désossée	205 °C (400 °F)	20–30 minutes
Frites régulières congelées	232 °C (450 °F)	14–16 minutes
Choux de Bruxelles, moitiés	232 °C (450 °F)	13–18 minutes
Bifteck new-yorkais (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	218 °C (425 °F)	14–16 minutes
Filet de saumon, sans peau (170 g [6 oz])	218 °C (425 °F)	10–12 minutes
Crevettes, décortiquées (21 à 30)	218 °C (425 °F)	5–6 minutes

*Les durées sont indiquées à titre de guide pour les différents types d'aliments dont la durée de cuisson est variée. Faire cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants à souhait.

REMARQUE : Les durées de cuisson sont calculées en fonction d'un four préchauffé.

Fonction STAY ON (reste en marche)

Le four peut être configuré pour rester allumer jusqu'à 4 heures en tournant le cadran durée à la position STAY ON (reste en marche). « STAY ON » sera affiché à l'écran.

Mode griller

Ce mode permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles. Griller les aliments dans la grille du four en les plaçant à la position supérieure ou du milieu. Glisser le plateau pour cuisson sous la grille du four pour ramasser les gouttes. Les aliments doivent se trouver à une distance d'au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant.

1. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) á griller ( ). L'icône apparaîtra sur l'écran; ainsi qu'une minuterie par défaut de 20 minutes. Le four grille à une température élevée qui ne peut être modifiée.
2. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la griller.

Mode rôties

Ce mode permet de faire grille du pain, bagels, ou les muffins anglais. La grille doit être placée à la position du milieu.

1. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) á rôties ( ).
2. Sélectionner un des 5 niveaux de brunissage en tournant le cadran durée ( ) pour augmenter ou réduire le niveau et tourner ensuite le cadran température ( ) pour sélectionner de 1 à 6 tranches.
3. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le brunissage. Le four émettra 3 bips sonores lorsque le cycle sera terminé et s'arrêtera automatiquement.

Mode RAPID REHEAT (réchauffage rapide)

Ce mode est utilisé pour réchauffer ou conserver la chaleur des aliments cuits pour une période allant jusqu'à 2 heures.

1. Placer la grille du four sur la position du milieu ou inférieure de la grille. Au besoin, ajouter le plateau pour cuisson sous la grille du four pour attraper les jus de cuisson. Déposer les aliments dans le four.
2. Appuyer sur le bouton de réchauffage rapide ( ). Par défaut, le four est réglé à 375 °F (191 °C) pour 10 minutes. Ajuster la température et le temps de cuisson si souhaité.
3. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer le réchauffage. Le four émettra 3 bips à la fin du cycle et s'éteindra automatiquement.

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 décharge électrique.

Nettoyer périodiquement le four pour un rendement optimal et prolonger la durée de vie. Le nettoyage périodique diminue également le risque d'incendie.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver le panier pour friture à air, le ramasse-miettes amovible, le plateau pour cuisson et la grille du four dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Essuyer la base, l'écran LED, les boutons, et les cadrans à l'aide d'une éponge humide et sécher.
4. Utiliser une éponge humide et savonneuse pour nettoyer l'intérieur du four. Répéter avec une éponge humide et sécher.
5. Utiliser une lame de rasoir pour enlever délicatement les aliments cuits à l'intérieur des portes vitrées. Vaporiser un nettoyeur pour vitres sur un chiffon pour nettoyer et essuyer avec une éponge humide pour rincer. Sécher à l'aide d'un chiffon propre.

Dépannage

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

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

Dans quelle situation dois-je choisir cuisson ( ), griller ( ), ou AIR FRY (friture à air)?

- Cuisson ( ) doit être choisi pour les rôtis, pommes de terre et gâteaux.
- Griller ( ) permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles.
- Sélectionner pizza ( ) pour la pizza, les aliments et grignotines congelés.
- Sélectionner le bouton AIR FRY (friture à air) pour les aliments frais ou congelés afin de les rendre croustillants et grillés avec facilité.

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

- Le mode rôties ( ) est conçu pour faire griller les deux côtés d'une tranche de pain. Vous pouvez également utiliser le mode griller ( ) peut être utilisé pour faire grille les tranches sur un seul côté, les baguettes et les crostinis. Le mode griller ( ) active l'élément du haut et est parfait pour faire griller un seul côté. Vous pouvez également retourner le pain lorsque le niveau de brunissage est atteint.

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

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

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

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, 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 inclure les numéros de modèle, de type et de série de 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 tostador. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2,5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro 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 del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. 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 tostador 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 de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, presione el botón start/stop (iniciar/detener) para apagar todas las funciones; y luego saque el enchufe del tomacorriente.
15. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.
16. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
17. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, armarios por encima, productos de papel o de plástico, toallas de tela u objetos semejantes, cuando está en operación.
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 para migas extraible ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
23. Para apagar el horno, presione el botón start/stop (iniciar/detener). 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 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 aparato 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.

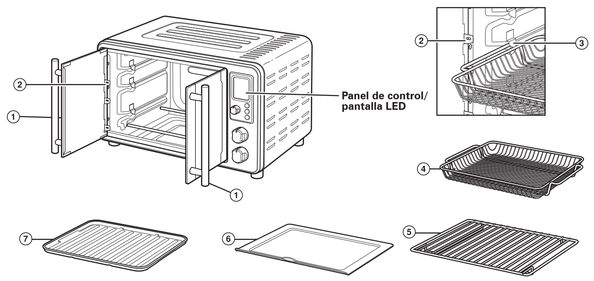
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:**
Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable mas largo, se puede usar una extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

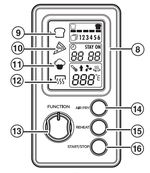
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Para ordenar piezas:
hamiltonbeach.com



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 el cuadrante de FUNCTION (función) a hornear ( ). Gire el cuadrante de temperatura ( ) a 450°F (232°C). Luego, gire el cuadrante de tiempo ( ) a 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. Lave la bandeja para hornear, cesta para freír al aire y la rejilla del horno en agua jabonosa caliente antes de usarlas.



⚠ ADVERTENCIA **Superficie caliente.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

1. **Puertas francesas con asas**
2. **Soportes de alcance extendido para rejilla** – proporcionan soporte para la rejilla del horno cuando se extrae.
3. **Topes de la rejilla** – Impide que la rejilla del horno y la cesta para freír al aire se salgan del horno y evita que se inclinen al retirar alimentos o colocarlos en la rejilla del horno.
4. **Cesta para freír al aire** – Cesta de malla utilizada para freír al aire en la posición superior de la rejilla. Si es necesario, deslice la bandeja para hornear debajo de la rejilla del horno en la posición central de la rejilla para usarla como bandeja de goteo.
5. **Rejilla del horno** – Tres posiciones: Abajo para hornear pollo grande o asado; en medio para tostar y hornear pizzas de 12", guisados y productos horneados; y arriba para freír à air y asar a la parrilla.
6. **Bandeja para migas extraíble** – Se desliza fácilmente hacia afuera para limpiarla.
7. **Bandeja para hornear** – Úselo para hornear o deslice debajo de la rejilla del horno para usar como bandeja de goteo al freír al aire, asar o recalentar.
8. **Pantalla LED** – Se ilumina después de usar cualquier control. Ingresará al modo de reposo después de 30 segundos si no se presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).
9. **Modo tostar ( )** – Gire el cuadrante de tiempo ( ) para seleccionar la tonalidad y gire el cuadrante de temperatura ( ) para seleccionar 1-6 rebanadas.
10. **Modo pizza ( )** – La temperatura predeterminada es 400°F (204°C).
11. **Modo hornear ( )** – La temperatura predeterminada es 350°F (176°C).
12. **Modo asar al horno ( )** – Ajuste el temporizador a la hora deseada; el horno también tiene apagado automático a los 30 minutos.
13. **Cuadrante de FUNCTION (función)** – Gire el cuadrante para seleccionar un modo de cocción. El ícono para el modo seleccionado se iluminará en la pantalla.
14. **Botón AIR FRY (freír al aire) con luz indicadora de encendido roja** – Presione el botón AIR FRY (freír al aire) para comenzar a cocinar. Se puede utilizar durante el modo horneado ( ) o pizza ( ). Mantenga presionado durante 3 segundos para cambiar de Fahrenheit a Celsius.
15. **Botón RAPID REHEAT (recalentamiento rápido) ( ) con luz indicadora de encendido roja** – Presione el botón RAPID REHEAT (recalentamiento rápido) ( ) para activar, luego presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a cocinar.
16. **Botón START/STOP (iniciar/detener) con luz indicadora de encendido roja** – Se puede presionar en cualquier momento para activar o desactivar la función del horno.
17. **Cuadrante de tiempo con apagado automático** ( ) – Gírelo para ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto a 4 horas, excepto en el modo de Broil (asar al horno). El temporizador se puede ajustar para que permanezca encendido en los modos pizza ( ) y hornear ( ), AIR FRY (freír al aire) y RAPID REHEAT (recalentamiento rápido) ( ). STAY ON (permanecer encendido) aparecerá en la pantalla. Se puede ajustar en cualquier momento.
    NOTA: Cuando se ajusta el temporizador, la cuenta regresiva comienza antes de que se complete el precalentamiento. Ajuste el tiempo al agregar alimentos.
18. **Cuadrante de temperatura ( )** – Gire para ajustar la temperatura de 170°F (77°C) a 450°F (232°C). Se puede ajustar en cualquier momento.

Modos de uso

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas extraíble en su lugar. Enchufe en el tomacorriente. Si la pantalla está en blanco, presione cualquier botón para que se ilumine. La rejilla puede estar en la posición media o inferior para el modo hornear ( ), según el tamaño de los alimentos. El horno emitirá un pitido 3 veces cuando se completen los modos tostar ( ), pizza ( ), hornear ( ), asar al horno ( ) o RAPID REHEAT (recalentamiento rápido) ( ).

Modo AIR FRY (freír al aire)

Se puede usar con el modo pizza ( ) o hornear ( ). Cocina y dora uniformemente mediante circulación forzada de aire caliente que cocina alimentos crujientes con poco o nada de aceite agregado. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.

1. Coloque los alimentos en una sola capa en la cesta para freír al aire.
2. Deslice la cesta a la posición de la rejilla superior, luego deslice la bandeja para hornear debajo de la rejilla del horno a la posición de la rejilla media para usarla como bandeja de goteo si es necesario.
3. Gire el cuadrante de FUNCTION (función) a pizza ( ) o hornear ( ).
4. Ajuste el tiempo girando el cuadrante de tiempo ( ) al tiempo deseado. Presione el botón AIR FRY (freír al aire), luego presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a hornear.
5. La mayoría de los alimentos que se cocinan en el modo de freír al aire se cocinan entre 400° y 450°F (204° y 232°C). Ajuste los cuadrantes de temperatura ( ) y tiempo ( ) para los alimentos que se cocinan. Visite **foodsafety.gov** para conocer las temperaturas internas recomendadas para los alimentos.

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

- El modo Sure-Crisp® AIR FRY (freír al aire) puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras de aire independientes.
- Use siempre la bandeja para hornear sobre la rejilla debajo de la cesta para freír al aire para atrapar el goteo.
- Coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para freír al aire.
- La mayoría de los alimentos (de mayor tamaño/espesor) deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
- Las migas de pan crean recubrimientos crujientes al freír con aire. Evite salsas o masas.
- La posición de la rejilla utilizada para freír con aire depende del tamaño de los alimentos que se van a cocinar. Use la posición media de la rejilla para la mayoría de los alimentos.
- Mantenga al menos una pulgada (2,5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.
- No forre la cesta para freír al aire; eso obstruye el flujo de aire. Forre la bandeja para hornear debajo de la cesta para facilitar la limpieza.
- Precaliente el horno para obtener tiempos de cocción más cortos/mejor textura crujiente.
- Corte piezas de tamaño uniforme para obtener resultados de cocción uniformes.
- Un ligero rocío de aceite de cocinar antes de cocinar proporciona una textura más crujiente, especialmente para alimentos frescos.
- Revise los tiempos de cocción sugeridos en el empaque de los alimentos y ajuste el tiempo para la textura crujiente deseada.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina papas fritas o nuggets de pollo congelados hasta que el ciclo de cocción esté casi terminado.
- 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.

Tabla de cocción para freír al aire

NOTA: Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a medias durante la cocción. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.

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
Frituras de pollo empanadas congeladas	400°F (205°C)	16–18 minutos
Alas de pollo frescas enteras	450°F (232°C)	10–15 minutos
Pechuga de pollo sin hueso	400°F (205°C)	20–30 minutos
Papas fritas congeladas	450°F (232°C)	14–16 minutos
Repollitos de bruselas en mitades	450°F (232°C)	13–18 minutos
Lomo de ternera de Nueva York (1" [2,5 cm] de grosor)	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 unidades)	425°F (218°C)	5–6 minutos

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

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

Función de STAY ON (permanecer encendido)

El horno se puede configurar para que permanezca encendido hasta 4 horas girando el cuadrante de tiempo a STAY ON (permanecer encendido). "STAY ON" aparecerá en la pantalla.

Modo asar al horno

Es adecuado para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados. Ase al horno los alimentos sobre la rejilla del horno en la posición superior o media de la rejilla. Deslice la bandeja para hornear debajo de la rejilla del horno para atrapar los goteos. Los alimentos deben estar como mínimo a 1 pulgada (2,5 cm) de los elementos calentadores.

1. Gire el cuadrante de FUNCTION (función) a asar al horno ( ). Aparecerá el ícono horno ( ) en la pantalla; el tiempo predeterminado es de 20 minutos. El horno asa en temperatura alta y no puede regularse.
2. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar al asado al horno.

Modo tostar

Es adecuado para dorar y tostar panes, roscas, o muffins ingleses. La rejilla debe estar en la posición media.

1. Gire el cuadrante de FUNCTION (función) a tostar ( ).
2. Seleccione una de las 5 tonalidades de dorado girando el cuadrante de tiempo ( ) para aumentar o disminuir la tonalidad, luego gire el cuadrante de temperatura ( ) para seleccionar de 1 a 6 rebanadas. Luego presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a tostar. El horno emitirá un pitido 3 veces cuando el ciclo esté completo y se apagará automáticamente.

Modo RAPID REHEAT (recalentamiento rápido)

Úselo para recalentar o mantener a temperatura los alimentos cocinados hasta 2 horas.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición media o inferior. Si es necesario, coloque la bandeja para hornear debajo de la rejilla del horno para atrapar el goteo. Añada los alimentos al horno.
2. Presione el botón RAPID REHEAT (recalentamiento rápido) ( ). El horno se ajusta de forma predeterminada a 375°F (191°C) durante 10 minutos. Ajuste la temperatura y el tiempo según lo deseado.
3. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el recalentamiento. El horno emitirá un pitido 3 veces cuando el ciclo esté completo y se apagará automáticamente.

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.

Su horno debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y una larga vida. La limpieza regular también reducirá el riesgo de fuego.

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Lave la cesta para freír al aire, la bandeja para migas extraíble, la bandeja para hornear y la rejilla del horno con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
3. Limpie la base, la pantalla LED, los botones y los cuadrantes con una esponja húmeda y séquelos.
4. Use una esponja húmeda y jabonosa para limpiar el interior del horno. Repita con una esponja húmeda y seque.
5. Use una hoja de rasurar para levantar con suavidad los alimentos endurecidos por el horneado en el interior de las puertas de vidrio. Rocíe limpiavidrios en un paño para limpiar y repase con una esponja húmeda para enjuagar. Seque con un paño limpio.

Solución de problemas

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

- En el horno se puede colocar un pollo de 5 lb (2,3 kg).

¿Cuándo se debe seleccionar hornear, asar al horno, o AIR FRY (freír al aire)?

- Seleccione hornear ( ) para alimentos como asados, patatas, o pasteles.
- Seleccione asar al horno ( ) para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados.
- Elija pizza ( ) para pizza, alimentos congelados y bocadillos.
- Elija el botón AIR FRY (freír al aire) para que los alimentos frescos o congelados queden crujientes y se doren fácilmente.

¿Cuál es el ajuste óptimo para tostar pan?

- El modo tostar ( ) es óptimo para tostar ambos lados de panes en rebanadas; o bien use el modo asar al horno ( ) para los emparedados abiertos, las baguettes y los crostini. El modo asar al horno activa el elemento calentador superior y es excelente cuando se requiere tostar un solo lado; o bien los panes pueden darse vuelta al alcanzar la intensidad de tostado deseada.

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

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

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

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

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

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

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

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:	Tipo:	Características eléctricas:
31191	O99	120 V ~ 60 Hz 1700 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

840379200 | Page Size: 33.1" x 23.4" 01/25