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 doors. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening doors.
- 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. Oven 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 electrical 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 turn oven off, press start/stop button. See "Parts and Features" section.
23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass doors, 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.

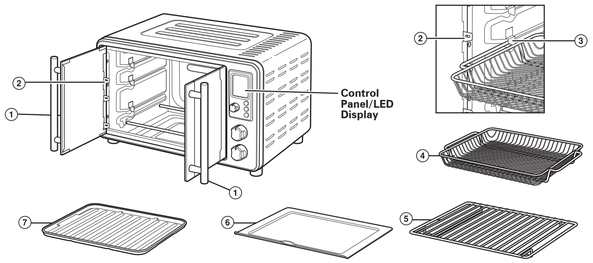
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does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

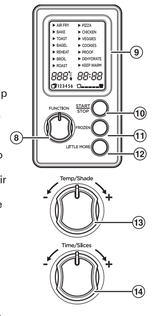
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

To order parts, visit: hamiltonbeach.com



Hamilton Beach in no way guarantees the availability of replacement parts, repair services and information necessary to repair our products. For information on what parts and repair services may currently be available, please contact us using the methods provided in this manual.



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 air frying, toasting, and baking 12" pizzas, casseroles, and baked items; and top for air frying and broiling.
6. **Slide-Out Crumb Tray** – Slides beneath lower heating elements. 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. DO NOT use in TOAST Mode.
8. **FUNCTION Dial** – Turn Dial to select a cooking mode. Selected mode will illuminate on the Display.
9. **LED Display** – Illuminates after any control is used. It will enter standby mode after 60 seconds if START/STOP button is not pressed.
10. **START/STOP Button with Power Indicator Light** – Can be pressed at any time to turn Oven function on (illuminates green) or off (illuminates red).
11. **FROZEN Button** – Press before pressing START/STOP Button to add time and temperature in specific modes. Can be adjusted at any time. See chart for modes that use this feature.
12. **LITTLE MORE Button** – Press during cooking cycle to add time, from 30 seconds to 5 minutes, in specific modes. See chart for modes that use this feature.
13. **Temp/Shade Dial** – Turn to adjust temperature from 80°F (27°C) to 450°F (232°C) and to adjust toast shade in TOAST mode. Can be adjusted at any time.
14. **Time/Slices Dial** – Turn to adjust cooking time from 1 minute to 48 hours, depending on selected mode, and to adjust number of slices in TOAST mode.

Stay On Function – In some modes, Oven can be set to stay on up to 4 hours by turning Time/Slices Dial to Stay On. See chart for modes that use this function.

How to Use

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for first time. Plug into outlet. Turn FUNCTION Dial to BAKE. Turn Temp/Shade Dial to 450°F (232°C). Turn Time/Slices Dial to 5 minutes. Press START/STOP Button. Odor should not be present after this initial preheating. Wash Baking Pan, Air Fry Basket, Oven Rack and Slide-Out Crumb Tray in hot, soapy water and dry thoroughly. Place Slide-Out Crumb Tray in bottom of Oven.

General Instructions

1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack or Air Fry Basket in desired position. (See chart below for suggestions.)
3. Turn FUNCTION Dial to select a cooking mode.
4. Turn Temp/Shade Dial to adjust temperature if not using default temperature, or to adjust toast shade in TOAST mode.
   NOTE: BROIL mode only operates at default temperature.
5. Press START/STOP Button to preheat Oven. Oven will beep 3 times when temperature is reached.
   NOTE: Preheating is not necessary for AIR FRY or BROIL modes.
6. Add food. Turn Time/Slices Dial to adjust cooking time if not using default time, or to adjust number of slices in TOAST mode. Oven will beep 3 times when cooking is complete.

Mode	Rack Position	Default Temperature	Default Time	FROZEN	LITTLE MORE	Stay On
AIR FRY	Top or Middle	450°F (232°C)	23 minutes	√	√	√
BAKE	Middle	350°F (177°C)	30 minutes	X	√	√
TOAST	Middle	Shade 3 of 5, 4 slices	4 minutes	√	√	X
BAGEL	Middle	Shade 3 of 5, 4 slices	7 minutes	√	√	X
REHEAT	Middle	375°F (191°C)	15 minutes	X	√	X
BROIL	Top, Middle, or Bottom	brL	20 minutes	X	√	X
ROAST	Middle or Bottom	400°F (204°C)	25 minutes	X	√	√
PIZZA	Middle	400°F (204°C)	23 minutes	√	√	√
CHICKEN	Middle or Bottom	400°F (204°C)	30 minutes	X	√	X
VEGGIES	Middle or Bottom	400°F (204°C)	15 minutes	√	√	X
COOKIES	Middle	350°F (177°C)	10 minutes	√	√	X
PROOF	Middle or Bottom	80°F (27°C)	1 hour	X	X	X
DEHYDRATE	Middle	135°F (57°C)	2 hours	X	X	X
KEEP WARM	Middle	200°F (93°C)	Counts up	X	X	X

AIR FRY Mode

Cooks and browns evenly by circulating forced hot air which crisps food with little or no added oil.

1. Place food in a single layer in Air Fry Basket.
2. Slide Basket into middle or top rack position. Slide Baking Pan under Oven Rack on bottom or middle rack position to use as a drip tray, if necessary.
3. Turn FUNCTION Dial to AIR FRY.
4. Most foods cooked in AIR FRY mode will cook between 400°–450°F (204°–232°C). Adjust Temp/Shade Dial and Time/Slices Dial if not using default settings. Press START/STOP Button to start cooking. 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.
- Preheat Oven for shorter cook times/improved crispness.
- 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.
- Cut uniform-sized pieces for even cooking results.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture, especially for fresh foods.
- 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.
- Avoid opening Oven doors while cooking frozen French fries or chicken nuggets until cooking cycle is nearly done.
- Check food for desired doneness before end of cooking cycle. Add or reduce cooking time as needed for desired crispness.

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 fit in the Oven?

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

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. 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 one (1) year from date of original delivery in the U.S. and Canada. 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 call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or 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. Debrancher 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, de choc électrique, et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant 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.

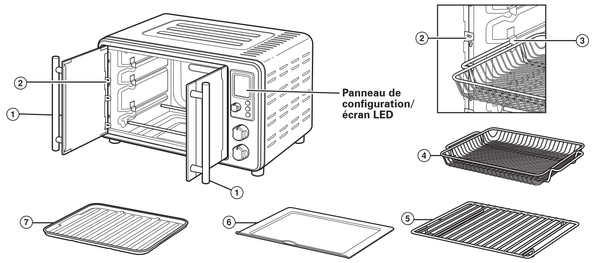
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci 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.

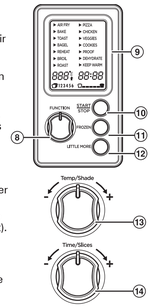
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces : hamiltonbeach.ca/parts



Hamilton Beach ne garantit en aucun cas la disponibilité des pièces de remplacement, des services de réparation, ni des renseignements nécessaires pour réparer ses produits. Pour obtenir de l'information sur les pièces et les services de réparation possiblement offerts à l'heure actuelle, veuillez communiquer avec nous à l'aide des moyens fournis dans le présent manuel.



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 offrent 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 frire à l'air, faire griller et faire cuire les pizzas de 12 po (30,5 cm), les casseroles et les plats cuisinés. Le supérieure pour friture à air et griller.
6. **Ramasse-miettes amovible** – Il se glisse en dessous des éléments chauffants inférieurs. 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. NE PAS l'utiliser avec le mode TOAST (grille-pain).
8. **Écran LED** – S'illumine chaque fois qu'une commande est utilisée. Il se met en mode veille après 60 secondes si on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).
9. **Cadran FUNCTION (fonction)** – Tourner le cadran pour sélectionner un mode de cuisson. Le mode sélectionné s'illumine sur l'écran.
10. **Bouton START/STOP (marche/arrêt) avec voyant lumineux d'alimentation** – Il peut être appuyé à tout moment pour mettre la fonction OVEN (four) en position de marche (il s'illumine en vert) ou d'arrêt (il s'illumine en rouge).
11. **Bouton FROZEN (aliment congelé)** – Appuyer sur ce bouton avant d'appuyer sur START/STOP (marche/arrêt) afin d'ajouter le temps et la température pour certains modes. La fonction peut être ajustée à tout moment. Voir le tableau pour connaître les modes utilisant cette fonction.
12. **Bouton LITTLE MORE (un peu plus)** – Appuyer sur ce bouton pendant un cycle de cuisson pour ajouter de 30 secondes à 5 minutes de temps de cuisson à certains modes. Voir le tableau pour connaître les modes utilisant cette fonction.
13. **Cadran Temp/Shade (temp./niveau de grillage)** – Tourner ce cadran afin de régler la température entre 27 °C (80 °F) et 232 °C (450 °F) et le niveau de brunissage pour le mode TOAST (grille-pain). La fonction peut être ajustée à tout moment.
14. **Cadran Time/Slices (durée/tranches)** – Tourner ce cadran pour régler un temps de cuisson allant de 1 minute à 48 heures selon le mode sélectionné, et pour régler le nombre de tranches pour le mode TOAST (grille-pain).

Fonction Stay On (fonctionnement continu) – Pour certains modes, le four peut être réglé de manière à rester en marche jusqu'à 4 heures en tournant le cadran Time/Slices (durée/tranches) à la fonction Stay On (fonctionnement continu). Voir le tableau pour connaître les modes utilisant cette fonction.

Utilisation

Avant la première utilisation : La plupart des appareils chauffants produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher l'appareil dans une prise. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) à BAKE (cuisson au four). Tourner le cadran Temp/Shade (temp./niveau de grillage) à 450 °F (232 °C). Tourner le cadran Time/Slices (durée/tranches) à 5 minutes. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). L'odeur devrait disparaître après ce préchauffage initial. Laver le plateau pour cuisson, le panier pour friture à air, la grille du four et le ramasse-miettes amovible coulissant dans l'eau chaude savonneuse et les sécher complètement. Faire glisser le ramasse-miettes amovible coulissant au fond du four.

Instructions générales

1. Brancher l'appareil dans une prise.
2. Déposer la grille du four ou le panier pour friture à air dans la position souhaitée. (Voir le tableau ci-dessous pour obtenir des suggestions.)
3. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) pour sélectionner un mode de cuisson.
4. Tourner le cadran Temp/Shade (temp./niveau de grillage) pour régler la température si la température par défaut n'est pas utilisée, ou pour régler le niveau de brunissage en mode TOAST (grille-pain).
   REMARQUE : Le mode BROIL (gril) ne fonctionne qu'à la température par défaut.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour préchauffer le four. L'appareil émet trois bips une fois la température atteinte.
   REMARQUE : Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les modes AIR FRY (friture à air) ou BROIL (gril).
6. Déposer les aliments. Tourner le cadran Time/Slices (durée/tranches) pour régler le temps de cuisson si la durée de cuisson par défaut n'est pas utilisée ou pour régler le nombre de tranches en mode TOAST (grille-pain). L'appareil émet trois bips une fois la cuisson terminée.

Mode	Position pour grille	Température par défaut	Durée par défaut	FROZEN (aliment congelé)	LITTLE MORE (un peu plus)	Stay On (fonctionnement continu)
AIR FRY (friture à air)	Supéreure ou milieu	232 °C (450 °F)	23 minutes	√	√	√
BAKE (cuisson au four)	Milieu	177 °C (350 °F)	30 minutes	X	√	√
TOAST (grille-pain)	Milieu	Niveau de grillage 3 sur 5, 4 tranches	4 minutes	√	√	X
BAGEL	Milieu	Niveau de grillage 3 sur 5, 4 tranches	7 minutes	√	√	X
REHEAT (réchauffage)	Milieu	191 °C (375 °F)	15 minutes	X	√	X
BROIL (gril)	Supéreure, milieu ou bas	brL	20 minutes	X	√	X
ROAST (rôtissage)	Milieu or bas	204 °C (400 °F)	25 minutes	X	√	√
PIZZA	Milieu	204 °C (400 °F)	23 minutes	√	√	√
CHICKEN (poulet)	Milieu ou bas	204 °C (400 °F)	30 minutes	X	√	X
VEGGIES (légumes)	Milieu ou bas	204 °C (400 °F)	15 minutes	√	√	X
COOKIES (biscuits)	Milieu	177 °C (350 °F)	10 minutes	√	√	X
PROOF (levage)	Milieu ou bas	27 °C (80 °F)	1 heure	X	X	X
DEHYDRATE (déshydratation)	Milieu	57 °C (135 °F)	2 heures	X	X	X
KEEP WARM (garde au chaud)	Milieu	93 °C (200 °F)	Compte ascendant	X	X	X

Mode AIR FRY (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.

1. Déposer les aliments en une seule couche dans le panier pour friture à air.
2. Faire glisser le panier dans la position de la grille du milieu ou supérieure. Faire glisser le plateau pour cuisson sous la grille du four dans la position du bas ou du milieu pour l'utiliser comme plateau d'égouttage au besoin.
3. Tourner le cadran FUNCTION (fonction) sur AIR FRY (friture à air).
4. La plupart des aliments cuits en mode AIR FRY (friture à air) nécessiteront une température entre 204–232 °C (400–450 °F). Régler les cadrans Temp/Shade (temp./niveau de grillage) et Time/Slices (durée/tranches) si les réglages par défaut ne sont pas utilisés. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour lancer la cuisson. 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 friteuses à air indépendantes.
- Préchauffer le four pour des temps de cuisson réduits et une texture plus croustillante.
- 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.
- 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 aliments frais.
- 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 friteuse 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 2,5 cm (1 po) 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.
- Ne pas ouvrir les portes 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 selon la croustillance souhaitée.

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

Quel format de poulet convient au four?

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

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

- Le mode TOAST (grille-pain) est conçu pour faire griller les deux côtés d'une tranche de pain. Vous pouvez également utiliser le mode BROIL (gril) peut être utilisé pour faire grille les tranches sur un seul côté, les baguettes et les crostinis. Le mode BROIL (gril) 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 un (1) an à compter de la date de livraison d'origine. 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 appeler au 1 800 851-8900 aux É.-U. ou au 1 800 267-2826 au Canada, ou 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 enfrien antes de abrir la puerta.
- No utilice el horno sin prestarle atención.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2,5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de 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 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 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, 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 extraíble 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 las puertas 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 extraíble 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.

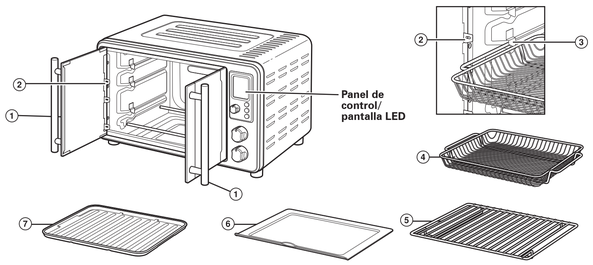
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No trate de obviar el propósito de seguridad 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



Hamilton Beach no garantiza en ningún caso la disponibilidad de repuestos, servicios de reparación ni la información necesaria para reparar nuestros productos. Para obtener información sobre las piezas y servicios de reparación que puedan estar disponibles actualmente, comuníquese con nosotros a través de los medios indicados en este manual.

Hamilton Beach no garantiza en ningún caso la disponibilidad de repuestos, servicios de reparación ni la información necesaria para reparar nuestros productos. Para obtener información sobre las piezas y servicios de reparación que puedan estar disponibles actualmente, comuníquese con nosotros a través de los medios indicados en este manual.

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 media de la rejilla para usarla como bandeja de goteo.
5. **Rejilla del horno** – Tres posiciones: Abajo para hornear pollo grande o asado; posición media para freír con aire, tostar y hornear pizzas de 12 pulgadas (30 cm), cazuelas y productos horneados; y superior para fritura à air y asar a la parrilla.
6. **Bandeja para migas extraíble** – Se desliza por debajo de los elementos calefactores inferiores. 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. NO usar en el modo TOAST (tostar).
8. **Perilla de FUNCTION (función)** – Gire la perilla para seleccionar un modo de cocción. El modo seleccionado se iluminará en la pantalla.
9. **Pantalla LED** – Se ilumina después de usar cualquier control. Ingresará al modo de reposo después de 60 segundos si no se presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).
10. **Botón START/STOP (iniciar/detener) con luz indicadora de encendido** – Puede presionarse en cualquier momento para activar la función del horno (se ilumina en verde) o desactivarla (se ilumina en rojo).
11. **Botón FROZEN (congelado)** – Presiónelo antes de oprimir el botón START/STOP (iniciar/detener) para agregar tiempo y temperatura en modos específicos. Puede ajustarse en cualquier momento. Consulte la tabla para conocer los modos que utilizan esta función.
12. **Botón LITTLE MORE (un poco más)** – Presiónelo durante el ciclo de cocción para agregar tiempo, desde 30 segundos hasta 5 minutos, en modos específicos. Consulte la tabla para conocer los modos que utilizan esta función.
13. **Perilla de Temp/Shade (temperatura/nivel de tostado)**– Gírela para ajustar la temperatura de 80°F (27°C) a 450°F (232°C) y para ajustar el nivel de tostado en el modo TOAST (tostar). Puede ajustarse en cualquier momento.
14. **Perilla de Time/Slices (tiempo/rebanadas)** – Gírela para ajustar el tiempo de cocción desde de 1 minuto a 48 horas, según el modo seleccionado, y para ajustar el número de rebanadas en el modo TOAST (tostar).

Función Stay On (permanecer encendido) – En algunos modos, el horno puede configurarse para permanecer encendido hasta por 4 horas girando la perilla de Time/Slices (tiempo/rebanadas) a Stay On (permanecer encendido). Consulte la tabla para ver los modos que utilizan esta función.

Cómo usar

Antes del primer uso: La mayoría de los electrodomésticos de cocción generan olor y/o humo la primera vez que se utilizan. Conecte el aparato al tomacorriente. Gire la perilla de función a BAKE (hornear). Ajuste la perilla de Temp/Shade (temperatura/nivel de tostado) a 450°F (232°C). Ajuste la perilla de Time/Slices (tiempo/rebanadas) a 5 minutos. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener). El olor no debería presentarse después de este precalentamiento inicial.

Lave la bandeja para hornear, la cesta para freír al aire, la rejilla del horno y la bandeja para migas extraíble con agua caliente y jabón, y séquelas completamente. Coloque la bandeja para migas extraíble en la parte inferior del horno.

Instrucciones generales

1. Conecte el aparato al tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno o la cesta para freír al aire en la posición deseada (consulte la tabla a continuación para sugerencias).
3. Gire la perilla de FUNCTION (función) para seleccionar un modo de cocción.
4. Ajuste la perilla de Temp/Shade (temperatura/nivel de tostado) para modificar la temperatura si no desea usar la predeterminada, o para ajustar el nivel de tostado en el modo TOAST (tostar).
   NOTA: El modo BROIL (asar) solo funciona con la temperatura predeterminada.
5. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para precalentar el horno. El horno emitirá 3 pitidos cuando alcance la temperatura establecida.
   NOTA: El precalentamiento no es necesario en los modos AIR FRY (freír al aire) o BROIL (asar).
6. Agregue los alimentos. Ajuste la perilla de Time/Slices (tiempo/rebanadas) para modificar el tiempo de cocción si no desea usar el tiempo predeterminado, o para ajustar el número de rebanadas en el modo TOAST (tostar). El horno emitirá 3 pitidos cuando finalice la cocción.

Modo	Posición de la rejilla	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	FROZEN (Congelado)	LITTLE MORE (Un poco más)	Stay On (permanecer encendido)
AIR FRY (freír al aire)	Superior o medio	450°F (232°C)	23 minutos	√	√	√
BAKE (hornear)	Medio	350°F (177°C)	30 minutos	X	√	√
TOAST (tostar)	Medio	Tono 3 de 5, 4 rebanadas	4 minutos	√	√	X
BAGEL	Medio	Tono 3 de 5, 4 rebanadas	7 minutos	√	√	X
REHEAT (recalentar)	Medio	375°F (191°C)	15 minutos	X	√	X
BROIL (asar)	Superior, medio o abajo	brL	20 minutos	X	√	X
ROAST (asado)	Medio or abajo	400°F (204°C)	25 minutos	X	√	√
PIZZA	Medio	400°F (204°C)	23 minutos	√	√	√
CHICKEN (pollo)	Medio o abajo	400°F (204°C)	30 minutos	X	√	X
VEGGIES (vegetales)	Medio o abajo	400°F (204°C)	15 minutos	√	√	X
COOKIES (galletas)	Medio	350°F (177°C)	10 minutos	√	√	X
PROOF (fermentar)	Medio o abajo	80°F (27°C)	1 hora	X	X	X
DEHYDRATE (deshidratar)	Medio	135°F (57°C)	2 horas	X	X	X
KEEP WARM (mantener caliente)	Medio	200°F (93°C)	Cuenta ascendente	X	X	X

Modo AIR FRY (freír al aire)

Cocina y dora uniformemente mediante circulación forzada de aire caliente que cocina alimentos crujientes con poco o nada de aceite agregado.

1. Coloque los alimentos en una sola capa en la cesta para freír al aire.
2. Deslice la cesta en la posición media o superior de la rejilla. Deslice la bandeja para hornear debajo de la rejilla del horno, en la posición abaja o media, para usarla como bandeja para migas extraíble si es necesario.
3. Gire la perilla de FUNCTION (función) a AIR FRY (freír al aire).
4. La mayoría de los alimentos que se cocinan en el modo AIR FRY (freír al aire) se cocinan entre 400° y 450°F (204° y 232°C). Ajuste la perilla de Temp/Shade (temperatura/nivel de tostado) y la perilla de Time/Slices (tiempo/rebanadas) si no desea usar los valores predeterminados. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para iniciar la cocción. 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.
- Precaliente el horno para reducir los tiempos de cocción y mejorar el nivel de crocancia.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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. Agregue o reduzca el tiempo de cocción según sea necesario para obtener el nivel de crocancia deseado.

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 las perillas 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 cabe en el horno?

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

¿Cuál es el ajuste óptimo para tostar pan?

- El modo TOAST (tostar) es óptimo para tostar ambos lados de panes en rebanadas; o bien use el modo BROIL (asar) para los emparedados abiertos, las baguettes y los crostini. El modo BROIL (asar) 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 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:
31188J	**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".

840384400 | Page Size: 33.1" x 23.4"
11/25