

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product
information.

hamiltonbeach.ca

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

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e información
del producto.



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

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$**

À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

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

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

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

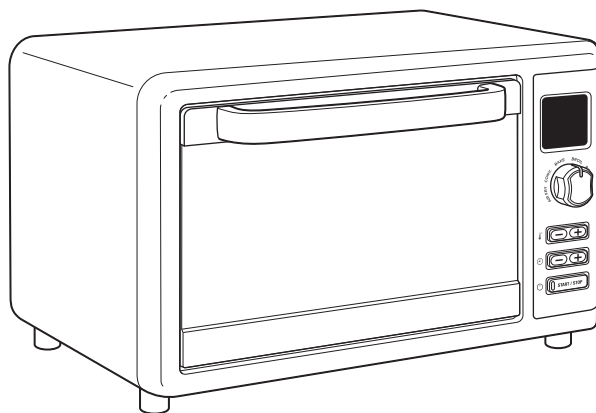
*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.*

Hamilton Beach®

Sure-Crisp® XL Digital
Air Fryer Oven

Sure-Crisp® Friteuse à
air numérique XL

Sure-Crisp® horno
digital XL con
freidor con aire



English 2

Français 13

Español 24

⚠ WARNING



Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate oven unattended.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Do not heat taco shells in oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all controls off by pressing the START/STOP button; then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation. Do not place any item on top of the appliance when in operation; top is not a food warming surface.
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 the 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.

⚠ 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.

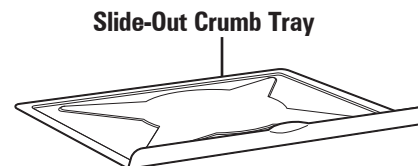
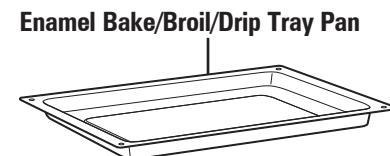
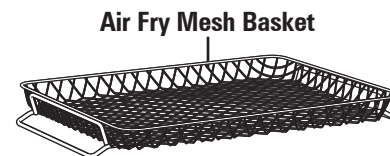
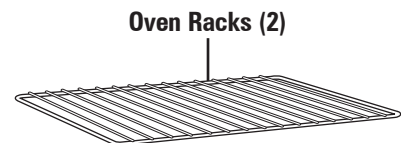
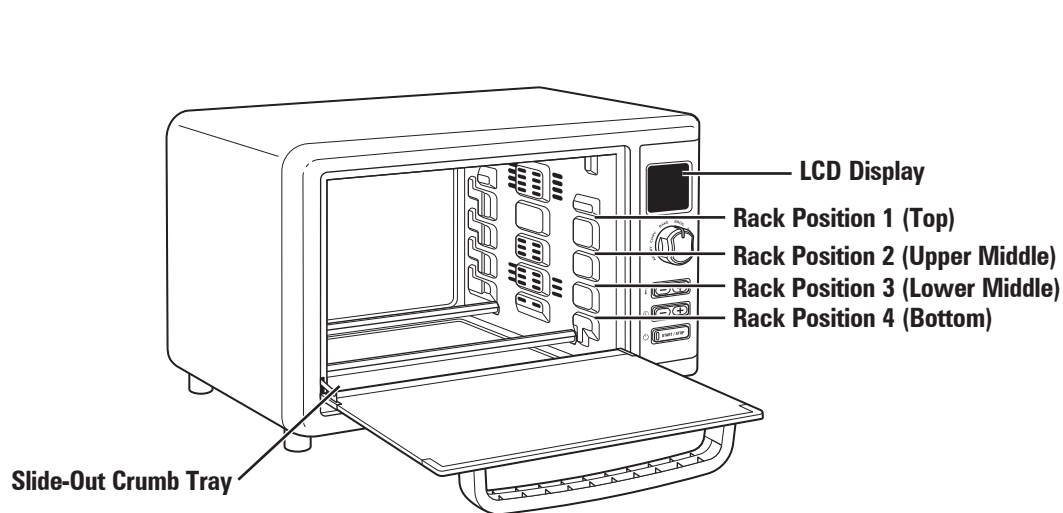
This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking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

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

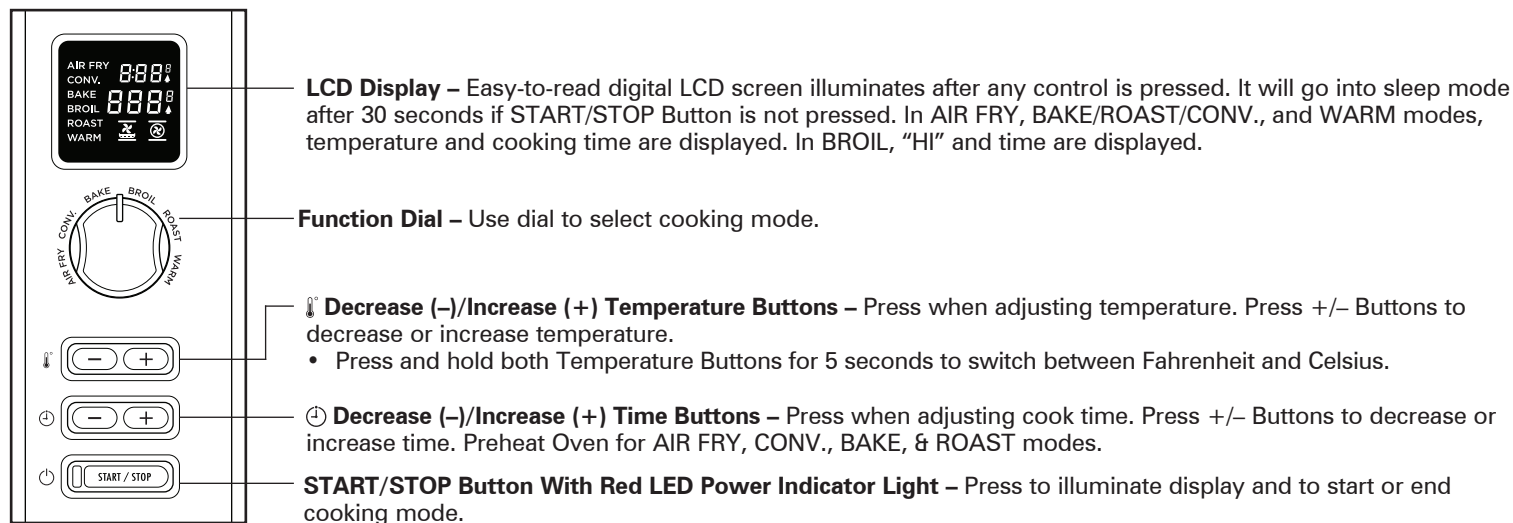
Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for first time. Plug into outlet. Turn Function Dial to BAKE. Press $\downarrow$ + or – Buttons to set temperature to 450°F (232°C). Press $\odot$ + or – Buttons to set time to 5 minutes. Odor should not be present after this initial preheating. Wash Oven Racks, Air Fry Mesh Basket, Slide-out Crumb Tray, and Pan in hot, soapy water. Rinse and dry.



Getting to Know Your Display



Special Features

Display – Toggles between actual oven temperature and set temperature during preheat, and chimes once preheated. Up arrow will show until set temperature is reached.

Stay On Function – Oven can be set to stay on by pressing ⌚ (–/+) button. Oven will turn off automatically after 4 hours of cooking. If Oven is not turned off after 4 hours of continuous operation, Oven will go into sleep mode and turn off. Stay On can be used in AIR FRY, BAKE, ROAST, CONV., and WARM.

Automatic Shutoff – Oven turns off automatically when timer reaches 00:00 and chimes 3 times.

Rack Positions – Four positions allow for optimal cooking. Slots on both sides of Oven make it easy to slide Oven Rack or Pan in and out of position.

What Cooking Mode to Use?

- Choose AIR FRY for foods such as French fries, chicken nuggets, tenders, or wings.
- Choose BAKE for foods such as cakes, casseroles or pizzas.
- Choose BROIL to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, open-faced sandwiches, baguettes, crostini, and casseroles.
- Choose ROAST for whole chickens or beef, lamb or pork roasts.
- Choose CONV. to activate fan which provides air circulation for faster cook time.
- Choose WARM to keep foods warm for up to 2 hours.

Oven Settings

***Sure-Crisp® AIR FRY mode may require more cooking time than standalone air fryers.**

Modes	Default Temperature	Temperature Range	Time Range	Stay On Position	Oven Rack Position
AIR FRY (🍷)	400°F (204°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	2, 3
CONV. (🌀)	325°F (162°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	2, 3, 4
BAKE (🍲)	350°F (176°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	2, 3, 4
BROIL (🔥)	HI	HI only	1 min – 30 min	N/A	1, 2
ROAST (🍖)	325°F (162°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	3, 4
WARM (🍲)	175°F (79°C)	150°F-225°F (65°C-107°C)	1 min – 2 hrs	✓	3, 4

*This oven has Preheat mode for AIR FRY, BAKE, CONV., and ROAST.

Tip: Preheating oven at least 10 minutes before adding food provides shorter cooking times and promotes crispness in AIR FRY mode.

How to Use

⚠️ WARNING Fire Hazard.

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

For all modes:

Choose rack position based on size of food and cooking mode. Ensure Slide-Out Crumb Tray is in place when using Oven. Plug into outlet.

1. Press START/STOP Button to preheat. During preheating, temperature toggles on Display between actual temperature and set temperature and time does not count down. Press START/STOP Button for timer to count down.

NOTES:

- If START/STOP Button is not pressed after Oven reaches preset temperature, in AIR FRY, BAKE, CONV., or ROAST mode, Display will blink, and Oven will hold desired temperature for 4 hours. After 4 hours Oven will beep 3 times, Display will go blank and enter sleep mode.
 - Pressing START/STOP button twice ends cooking cycle.
 - To cancel preheating at any time, press START/STOP Button twice.
2. If Display goes blank, press any button to illuminate.
 3. When timer reaches zero, Oven will beep 3 times and automatically turn off.
 4. Unplug after every use.

BAKE (🔥)/ROAST (🔥)/ CONV. (🌀) Modes

NOTES:

- Convection forces more air to circulate in Oven, so food will cook faster than BAKE mode.
 - When in CONV. mode, reduce cooking time by 15% or reduce temperature by 25°F.
1. Turn Function Dial to BAKE, ROAST, or CONV.
 2. Select temperature and time.
 3. Press START/STOP Button once to start timer countdown.

WARM (🔥) Mode

Use to keep already cooked foods warm for up to 2 hours, with Oven Rack in Rack Position 3 or 4.

1. Turn Function Dial to WARM.
2. Select temperature and time.
3. Press START/STOP Button once to start timer countdown.

BROIL (🔥) Mode

- Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.
- Insert Pan in Oven Rack positioned under food to catch any drippings.
- Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from heating elements.
- BROIL mode activates top heating element and is great when toasting is required on one side only. When desired browning is reached, breads can be flipped to brown on other side.

Tip: Use BROIL mode for toasting breads. Due to variations in moisture, thickness, and ingredients of breads, time will vary when toasting. Check bread often to ensure preferred doneness.

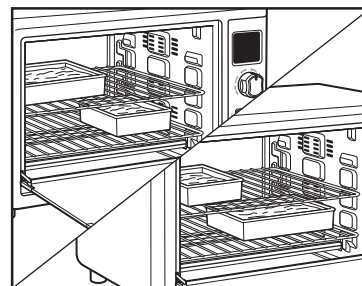
1. Turn Function Dial to BROIL. "HI" shows in display.
2. Select time.
3. Press START/STOP Button once to start timer countdown.

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

NOTE: BROIL temperature cannot be adjusted.

When using 2 Oven Racks: For best results, when cooking two foods.

1. Place Oven Racks in positions 2 and 4. "HI" shows in display.
2. Preheat oven, and then place food on left side of position 2.
3. Place second food on right side of position 4.
4. Foods must be switched after about 65% selected cooking time.



Sure-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen

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

Cooking Guide

FOOD	AMOUNT—if cooking a larger quantity increase time.	SETTINGS	TEMPERATURE	TIME
Frozen Foods				
Frozen crinkle cut French fries	1 pound (454 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	14–18 minutes
Frozen chicken nuggets	16 nuggets (12 oz. [340 g])	AIR FRY	400°F (204°C)	12–14 minutes
Frozen fish sticks	about 10 sticks (8 oz. [227 g])	AIR FRY	400°F (204°C)	8–10 minutes
Frozen pizza	12-inch pizza	CONV.	400°F (204°C)	18–22 minutes
Frozen mozzarella sticks	about 10 sticks (8 oz. [227 g])	AIR FRY	400°F (204°C)	10–12 minutes
Fresh Vegetables				
Asparagus spears	6 oz. (170 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	10–12 minutes
Brussels sprouts, halved	8 oz. (227 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	18–20 minutes

Cooking Guide (cont.)

FOOD	AMOUNT—if cooking a larger quantity increase time.	SETTINGS	TEMPERATURE	TIME
Meat, Poultry, & Seafood				
Fresh chicken party wings	1 pound (454 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	9–14 minutes
Fresh chicken tenders	1 pound (454 g)	AIR FRY	425°F (218°C)	15–18 minutes
Hamburger (3/4-inch [1.9 cm] thick) 80% lean, 20% fat	4 burgers, 4 oz. each (113 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	15–18 minutes
Rib Eye steak (1/2-inch [1.3 cm] thick)	1 steak, 8 oz. (227 g)	AIR FRY	425°F (218°C)	10–12 minutes
Boneless pork chops	3/4-inch (1.9 cm) thick	AIR FRY	450°F (232°C)	18–20 minutes
Sheet pan supper Pork medallions with potatoes, carrots, and onions	1 lb. pork tenderloin cut into medallions; 2 medium carrots sliced 1/4-inch thick; 2 medium potatoes cut into small cubes; 1/2 small sweet onion cut in thin wedges; 1 tsp steak seasoning; 1 Tbsp olive oil; salt and pepper to taste; 1/4 cup apricot jam mixed with 1 Tbsp balsamic vinegar to make a glaze	CONV.	450°F (232°C)	Cook veggies for 12 minutes; push to one side; add medallions, cook 4 minutes; brush pork with glaze; cook additional 4 minutes until pork reaches 145°F (63°C)
Roast whole chicken	5 lb. (2.3 kg) whole chicken	ROAST	425°F (218°C)	1 hour, 30 minutes
Fresh salmon fillets	6 fillets, 6 oz. each (170 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	12–18 minutes

AIR FRY (🍳) Mode

1. Arrange food in a single, even layer and avoid overfilling Air Fry Mesh Basket.
2. Slide Air Fry Mesh Basket into Oven so food is at least 1 inch (2.5 cm) from heating element. Slide Pan into rack position underneath Air Fry Mesh Basket to catch drippings.
3. Turn Function Dial to AIR FRY. 🍳 shows in Display.
4. Select temperature and time.
5. Press START/STOP Button once to start timer countdown.

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.

1. Unplug and let cool completely.
2. Wipe LCD Display with a slightly damp sponge and dry. Protect display when cleaning any other surfaces.
3. Wipe outside of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth.
4. Wipe Oven walls and bottom of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
5. Carefully use a razor blade to gently lift baked-on foods from inside glass window. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse and dry.
6. Clean Oven Rack with a mild abrasive cleaner and rinse. Dry with clean cloth.
7. Hand wash Air Fry Mesh Basket, Oven Racks, Slide-Out Crumb Tray, and Pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
8. Wipe dial and buttons with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth and dry.

Troubleshooting

In case of power interruption:

- If power is out during cooking, Oven will go back to previous setting. If more than 15 seconds, Oven switches to standby mode once power returns.

How large a bake pan will Oven hold?

- Oven will hold most 13" x 9" (33 cm x 23 cm) bake pans without handles.

How big of a whole chicken will Oven handle?

- Oven will hold up to a 5-pound (2.3-kg) whole chicken.

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

- Use BROIL mode with bread 1 inch from upper heating elements. Check often for desired browning. Review Broil mode instructions.

Where is the Slide-Out Crumb Tray?

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

Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn Function Dial to BAKE, ROAST, CONV.; leave at default temperature of 350°F (176°C). Set Oven to Stay On by pressing Decrease (–) button. ON will be displayed.

Moisture forms on inside of Oven door when in use.

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

Food is not cooked in AIR FRY mode.

- Too much food in basket. Increase cooking time and continue to cook or remove some food and finish cooking in 2 batches.
- Temperature was set too low. Increase temperature and continue to cook.

Food cooked unevenly in AIR FRY mode.

- Too much food in basket. Turn or stir food halfway through cooking time or more frequently if needed.
- Check Oven Chart for best Oven Rack position for more even cooking and crispness.

Fresh vegetables are not crisp enough.

- Temperature is too low. Increase temperature and continue to cook.

Fresh French fries not crisp.

- Spritz a small amount of vegetable oil, enough to lightly coat potatoes.
- Pieces are too large. Cut potatoes smaller or thinner next batch.
- Too much food in Air Fry Basket. For best results, place food in a single layer.
- Temperature set too low. Increase Oven temperature.
- Check Oven Chart for best Air Fry Basket position.

Meat or poultry is not cooked enough.

- Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to USDA website for proper cooking doneness temperatures. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information.

An odor and smoke come from Oven.

- Smoke and odor are normal during first use of most heating appliances. These will not be present after initial heating period.
- Excessive oil dripped into Pan or splattered onto heating coils. Only use small amounts of oil when air frying.

Some foods burn and some are not done.

- Adjust Oven Rack position to center food in Oven.
- Adjust Oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Limited Warranty

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

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

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

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

AVERTISSEMENT



Danger d'incendie.

- Si le contenu de votre four se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du four. 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. 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 four 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 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, éteindre toutes les fonctions en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et retirer ensuite la fiche de la prise 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, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Un incendie peut survenir si le four est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne rien mettre sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Le dessus n'est pas une surface de réchauffage.
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 remettre des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
21. Ne pas couvrir le plateau à miettes/gouttes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, appuyer 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/gouttes amovible bien en place.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
26. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
27. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
28. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
29.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE** : La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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.

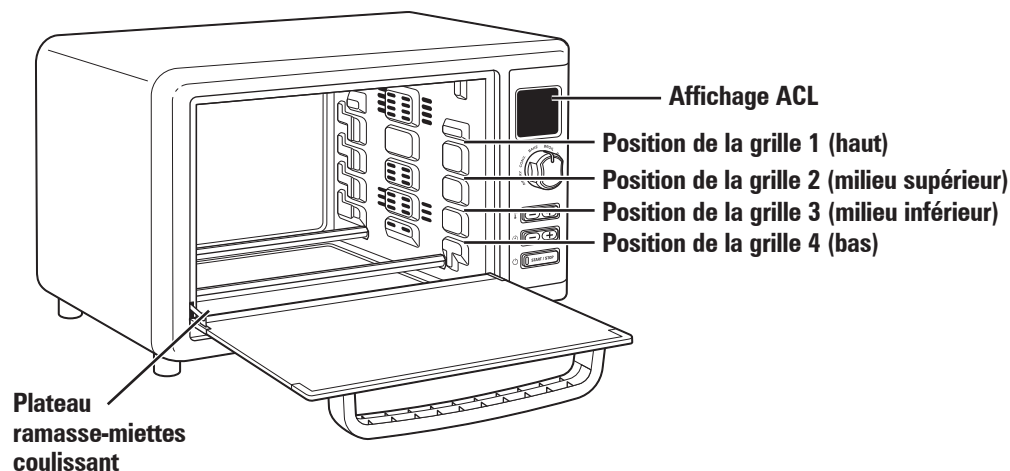
Cet appareil est doté d'une porte en verre renforcé de sécurité. Le verre renforcé est quatre fois plus fort que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre renforcé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la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

Toujours débrancher le four de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé.

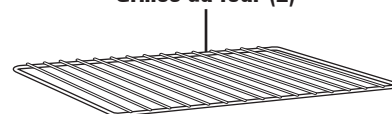
Pièces et caractéristiques

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

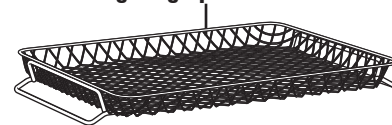
Avant la première utilisation : La majorité des appareils avec un élément chauffant produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher dans une prise de courant. Tourner le cadran de fonction à BAKE (cuisson). Appuyer sur les boutons $\uparrow$ + ou - pour régler la température à 232 °C (450 °F). Appuyer sur les boutons $\odot$ + ou - pour régler la durée à 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. Laver les grilles du four, le panier grillagé pour friture à air, le plateau et le ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



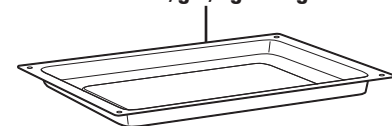
Grilles du four (2)



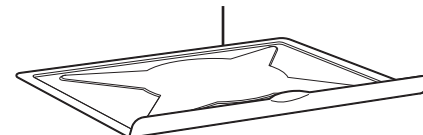
Panier grillagé pour friture à air



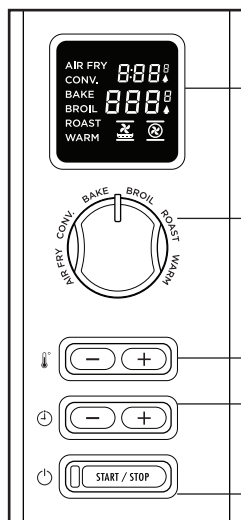
Plateau de cuisson/gril/égouttage émaillé



Plateau ramasse-miettes coulissant



Découverte de l'affichage



Affichage ACL – L'écran ACL facile à lire s'illumine dès qu'on touche une commande. Il se met en mode veille au bout de 30 secondes si on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). En modes AIR FRY (friture à air), BAKE (cuisson au four), ROAST (rôtissage) CONV. (convection) et WARM (réchaud), la température et la durée de cuisson sont affichées. En mode BROIL, l'écran affiche « HI » (élevée) et la durée.

Cadran de fonction – Utiliser cette commande pour sélectionner le mode de cuisson.

Boutons pour diminuer (-)/augmenter (+) la température – Appuyer pour ajuster la température. Appuyer sur les boutons +/- pour augmenter ou diminuer la température.

- Appuyer et maintenir les deux boutons de température pendant 5 secondes pour passer du mode °F au mode °C.

Boutons pour diminuer (-)/augmenter (+) la durée – Appuyer pour ajuster la durée de cuisson. Appuyer sur les boutons +/- pour augmenter ou diminuer la durée. Préchauffer le four pour les modes AIR FRY (friture à air), CONV. (convection), BAKE (cuisson au four), et ROAST (rôtissage).

Bouton START/STOP (marche/arrêt) avec témoin d'alimentation à DEL rouge – Toucher pour réveiller l'affichage, mettre en marche la cuisson et l'arrêter.

Caractéristiques spéciales

Affichage – Bascule entre la température actuelle et la température réglée du four pendant le réchauffage et fera entendre une tonalité une fois la température atteinte. L'écran affichera la flèche vers le haut jusqu'à ce que la température soit atteinte.

Fonction Stay On (rester allumé) – Le four peut être réglé pour rester allumé en appuyant sur le bouton $\oplus$ (-/+). Le four s'éteindra automatiquement après 4 heures de cuisson. Si le four ne s'éteint pas après 4 heures de fonctionnement continu, le four passera en mode veille et s'éteindra. La fonction « rester allumé » peut être

utilisée avec les modes AIR FRY (friture à air), BAKE (cuisson au four), ROAST (rôtissage) CONV. (convection) et WARM (réchaud).

Arrêt automatique – Le four s'arrête automatiquement lorsque la minuterie atteint 00:00 et sonne 3 fois.

Positions des grilles du four – Quatre positions permettent une cuisson optimale. Les fentes de chaque côté de la cavité du four permettent de glisser facilement la grille du four ou le plateau à l'intérieur et la retirer.

Quel mode de cuisson utiliser?

- Sélectionner le mode AIR FRY (friture à air) pour la cuisson d'aliments comme les frites, les croquettes, les filets ou les ailes de poulet.
- Sélectionner le mode BAKE (cuisson au four) pour la cuisson d'aliments comme les gâteaux, les plats en cocotte ou les pizzas.
- Sélectionner le mode BROIL (gril) pour griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc, les croque-monsieurs, les baguettes, les crostinis et les plats en cocotte.
- Sélectionner le mode ROAST (rôtissage) pour la cuisson d'un poulet entier, de rôtis de bœuf, d'agneau ou de porc.
- Sélectionner le mode CONV. (convection) pour activer le ventilateur qui produit une meilleure circulation de l'air pour permettre une cuisson plus rapide.
- Sélectionner le mode WARM (réchaud) pour maintenir les aliments chauds jusqu'à 2 heures.

Réglages du four

***Le mode de friture à air Sure-Crisp® peut exiger une durée de cuisson plus longue qu'une friteuse à air individuelle.**

Modes	Température par défaut	Plage de températures	Durées	Fonction rester allumé	Position de la grille du four
AIR FRY (🔥/friture à air)	204 °C (400 °F)	93 °C-232 °C (200 °F-450 °F)	1 min à 2 heures	✓	2, 3
CONV. (🌀/convection)	162 °C (325 °F)	93 °C-232 °C (200 °F-450 °F)	1 min à 2 heures	✓	2, 3, 4
BAKE (🔥/cuisson au four)	176 °C (350 °F)	93 °C-232 °C (200 °F-450 °F)	1 min à 2 heures	✓	2, 3, 4
BROIL (🔥/gril)	HI (élevée)	HI (élevée) seulement	1 min à 30 min	N/A	1, 2
ROAST (🔥/rôtissage)	162 °C (325 °F)	93 °C-232 °C (200 °F-450 °F)	1 min à 2 heures	✓	3, 4
WARM (🔥/réchaud)	79 °C (175 °F)	65 °C-107 °C (150 °F-225 °F)	1 min à 2 heures	✓	3, 4

*Ce four dispose d'un mode de préchauffage pour les modes AIR FRY (friture à air), BAKE (cuisson au four), CONV. (convection) et ROAST (rôtissage).

Conseil : Veuillez préchauffer le four pendant au moins 10 minutes avant d'ajouter les aliments. Cela permettra une durée de cuisson plus courte et favorisera une texture plus croustillante en mode AIR FRY (friture à air).

Utilisation

⚠️ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

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

Pour tous les modes :

Veuillez sélectionner la position de la grille en fonction de la taille des aliments et du mode de cuisson. Veuillez vous assurer que le plateau ramasse-miettes est en place lors de l'utilisation du four. Brancher dans la prise murale.

1. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour préchauffer le four. Durant le préchauffage, la température affichée à l'écran passe de la température actuelle à la température réglée et la minuterie n'a pas commencé le compte à rebours. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer la minuterie.

REMARQUES :

- Si le bouton START/STOP (marche/arrêt) n'est pas appuyé lorsque le four atteint la température réglée dans les modes AIR FRY (friture à air), BAKE (cuisson au four), CONV. (convection) ou ROAST (rôtissage), l'écran clignotera et le four maintiendra la température pendant 4 heures. Après 4 heures, le four émettra un signal sonore 3 fois, l'écran n'affichera rien et le four passera en mode veille.
 - Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) deux fois pour arrêter le cycle de cuisson.
 - Pour annuler le préchauffage en tout temps, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) deux fois.
2. Si l'écran n'affiche rien, appuyer sur n'importe quel bouton pour l'allumer.
 3. Lorsque la minuterie atteint zéro, le four émettra un signal sonore 3 fois et s'éteindra automatiquement.
 4. Débrancher l'appareil après chaque utilisation.

Modes BAKE (☐/cuisson au four)/ Mode BROIL (☐/gril) ROAST (☐/rôtissage)/CONV. (☐)

REMARQUES :

- En mode CONV. (convection), le four fait circuler davantage d'air, faisant en sorte que les aliments cuisent plus rapidement qu'en mode BAKE (cuisson au four).
 - Lors de l'utilisation du mode CONV. (convection), il faut réduire la durée de cuisson de 15 % ou réduire la température de cuisson de -4 °C (25 °F).
1. Tourner le cadran de fonction à BAKE (cuisson au four), ROAST (rôtissage) ou CONV. (convection).
 2. Sélectionner la température et la durée.
 3. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois pour démarrer le compte à rebours de la minuterie.

Mode WARM (☐/réchaud)

Sélectionner ce mode pour garder les aliments déjà cuits jusqu'à 2 heures, en plaçant la grille du four en position 3 ou 4.

1. Tourner le cadran de fonction à WARM (réchaud).
2. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois pour démarrer le compte à rebours de la minuterie.

- Utiliser pour faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en cocotte.
- Insérer le plateau dans la position du four sous les aliments pour recueillir les jus de cuisson.
- Les aliments doivent être placés à une distance minimum de 2,5 cm (1 pouce) des éléments chauffants.
- Le mode BROIL (gril) active l'élément chauffant supérieur et est idéal lorsque le grillage est nécessaire sur un seul côté seulement. Lorsque le niveau de brunissage est atteint, les tranches de pain peuvent être retournées de l'autre côté.

Conseil : Utiliser le mode BROIL (gril) pour rôtir les tranches de pain. En raison des différents taux d'humidité, des épaisseurs des tranches et des ingrédients des pains, la durée de grillage peut varier. Vérifier le pain fréquemment pour assurer un grillage parfait.

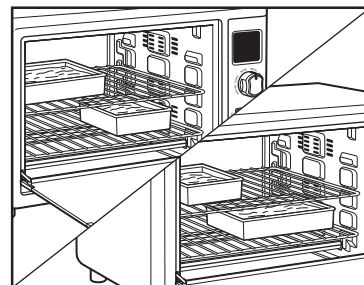
1. Tourner le cadran de fonction à BROIL (gril). L'écran affiche « HI » (élevée).
2. Sélectionner la durée.
3. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois pour démarrer le compte à rebours de la minuterie.

Un dispositif spécial permet de garder la porte légèrement ouverte durant le mode BROIL (gril) sans s'éteindre.

REMARQUE : En mode BROIL (gril), la température ne peut pas être ajustée.

Utilisation de deux grilles : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de deux aliments.

1. Placer les grilles dans les positions 2 et 4.
2. Préchauffer le four, puis placer les aliments sur le côté gauche de la position 2.
3. Placer le deuxième aliment sur le côté droit de la position 4.
4. Aliments doivent être interchangeés à environ 65 % de la durée sélectionnée.



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

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

Guide de cuisson

ALIMENT	QUANTITÉ—lors de la cuisson d'une plus grande quantité d'aliments, augmenter la durée.	RÉGLAGES	TEMPÉRATURE	TEMPS
Aliments congelés				
Pommes de terre frites congelées coupe ondulée	454 g (1 livre)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	14 à 18 minutes
Croquettes de poulet	16 croquettes (340 g [12 oz.])	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	12 à 14 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	Environ 10 bâtonnets (227 g [8 oz.])	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	8 à 10 minutes
Pizza congelée	Pizza de 31 cm (12 pouces)	CONV.	204 °C (400 °F)	18 à 22 minutes
Bâtonnets de mozzarella congelés	Environ 10 bâtonnets (227 g [8 oz.])	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	10 à 12 minutes

Guide de cuisson (suite)

ALIMENT	QUANTITÉ—lors de la cuisson d'une plus grande quantité d'aliments, augmenter la durée.	RÉGLAGES	TEMPÉRATURE	TEMPS
Légumes frais				
Asperges	170 g (6 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	10 à 12 minutes
Choux de Bruxelles, en moitiés	227 g (8 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	18 à 20 minutes
Viande, volaille et fruits de mer				
Ailes de poulet fraîches	454 g (1 livre)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	9 à 14 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	454 g (1 livre)	AIR FRY (friture à air)	218 °C (425 °F)	15 à 18 minutes
Hamburger (1,9 cm [3/4"] épais) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	4 hamburger, 113 g chaque (4 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	15 à 18 minutes
Bifteck de faux-filet (1,3 cm [1/2"] épais)	1 bifteck, 227 g (8 oz.)	AIR FRY (friture à air)	218 °C (425 °F)	10 à 12 minutes
Côtelettes de porc sans os	1,9 cm (3/4") épais	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	18 à 20 minutes
Repas complet préparé dans la lèche-frite Médallions de porc avec pommes de terre, carottes et oignons	454 g (1 lb) de filet de porc coupé en médaillons 2 carottes moyennes coupées en tranches de 6 mm (1/4 po) 2 pommes de terre moyennes coupées en petits dés 1/2 oignon de petite taille tranché en quartiers minces 5 mL (1 cuil à thé) d'assaisonnements pour bifteck, 15 mL (1 cuil à table) d'huile d'olive, sel et poivre au goût, 60 mL (1/4 tasse) de confiture d'abricot mélangé avec 15 mL (1 cuil à table) de vinaigre balsamique pour badigeonner	CONV.	232 °C (450 °F)	Faire cuire les légumes pendant 12 minutes. Pousser vers le côté, ajouter les médaillons, cuire 4 minutes. Badigeonne le porc avec la marinade. Cuire pendant encore 4 minutes jusqu'à ce que le porc atteigne une température de 63 °C (145 °F)
Poulet rôti entier	2.3 kg (5 lb.) le poulet entier	ROAST (rôtissage)	218 °C (425 °F)	1 heure, 30 minutes
Filets de saumon frais	6 filets, 170 g chaque (6 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	12 à 18 minutes

Mode AIR FRY (friture à air)

1. Disposer les aliments en une seule couche uniforme; éviter de trop remplir le panier grillagé pour friture à air.
2. Insérer le panier grillagé pour friture à air dans le four de façon à laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant. Insérer le plateau dans la position sous le panier grillagé pour friture à air pour récupérer les jus de cuisson.
3. Tourner le cadran de fonction à AIR FRY (friture à air). L'écran affiche .
4. Sélectionner la température et la durée.
5. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois pour démarrer le compte à rebours de la minuterie.

Entretien et nettoyage

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

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Essuyer l'écran ACL à l'aide d'une éponge légèrement humide et sécher. Protéger l'affichage pendant le nettoyage des autres parties.
3. Essuyer l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter l'opération à l'aide d'un chiffon propre et humide.
4. Essuyer les parois intérieures et la base à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon. Pour les taches rebelles, utiliser un tampon à récurer en plastique.
5. Utiliser une lame de rasoir pour enlever délicatement les aliments cuits à l'intérieur de la fenêtre vitrée. Vaporiser un nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer. Essuyer à l'aide d'une éponge humide pour rincer et sécher.
6. Nettoyer la grille du four à l'aide d'un nettoyant légèrement abrasif, puis rincer. Sécher à l'aide d'un chiffon propre.
7. Laver le panier grillagé pour friture à air, les grilles du four, le plateau ramasse-miettes coulissant et le plateau dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
8. Essuyer le cadran et les boutons à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon, puis sécher.

Dépannage

En cas de panne de courant :

- En cas de panne durant la cuisson, le four conservera les réglages. Si la panne dure plus de 15 secondes, le four passera en mode veille au retour de l'alimentation.

Quelle taille maximale de plaque puis-je utiliser dans ce four?

- Le four peut accueillir la majorité des plaques sans poignée de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po).

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

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

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

- Utiliser le mode BROIL (gril) en plaçant le pain à 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant supérieur. Vérifier le degré de cuisson fréquemment. Revoir les instructions du mode BROIL (gril).

Où est situé le plateau ramasse-miettes coulissant?

- Le plateau ramasse-miettes est situé sous les éléments chauffants du bas.

Le four ne se réchauffe pas.

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le cadran de fonction à BAKE (cuisson au four), ROAST (rôtissage) ou CONV. (convection). Laisser la température par défaut à 176 °C (350 °F). Régler le four en mode rester allumé en appuyant sur le bouton de diminution (-). ON s'affichera.

Il y a formation d'humidité à l'intérieur de la porte du four lors de l'utilisation.

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

Les aliments ne sont pas cuits avec le mode AIR FRY (friture à air).

- Trop d'aliments dans le panier. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson ou retirer une partie des aliments et terminer la cuisson en deux lots.
- La température a été réglée trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément avec le mode AIR FRY (friture à air).

- Trop d'aliments dans le panier. Tourner ou remuer les aliments à mi-cuisson ou plus fréquemment si nécessaire.
- Consulter le Guide de cuisson pour connaître la meilleure position de la grille du four afin d'obtenir une cuisson plus uniforme et croustillante.

Les légumes frais ne sont pas assez croustillants.

- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Pommes de terre frites pas croustillantes.

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

La viande ou la volaille n'est pas suffisamment cuite.

- La viande et la volaille doivent être placées en une seule couche pour une cuisson uniforme. Consulter le site Web de l'USDA pour connaître les températures internes de cuisson recommandées. Visiter le site [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements.

Une odeur et de la fumée se dégagent du four.

- Il est normal que certaines odeurs ou que de la fumée se dégagent des appareils chauffants lors de la première utilisation. Ceux-ci disparaîtront après la première période de préchauffage.
- Une quantité excessive d'huile est tombée dans le plateau ou a éclaboussé le serpentin de chauffage. N'utiliser que de petites quantités d'huile pour la friture à l'air.

Certains aliments sont brûlés, et certains ne sont pas cuits.

- Ajuster la position de la grille du four pour centrer les aliments dans le four.
- Ajuster la température du four ou la durée de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

⚠️ ADVERTENCIA



Riesgo de incendio:

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

16. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
17. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. Puede ocurrir un incendio si el horno está cubierto o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, armarios por encima, productos de papel o de plástico, toallas de tela u objetos semejantes, cuando está en operación. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso. La superficie en la parte superior no se debe usar para recalentar alimentos.
19. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
20. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
22. No cubra la bandeja deslizante para migas 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 (encender/apagar). Consulte la sección "Piezas y características".
24. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
25. Siempre use el aparato con la bandeja para migas/goteo 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 artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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 más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la 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.

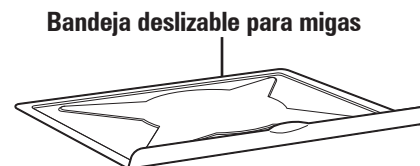
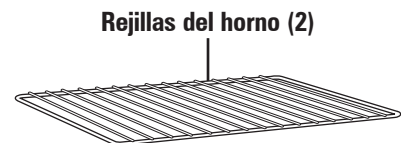
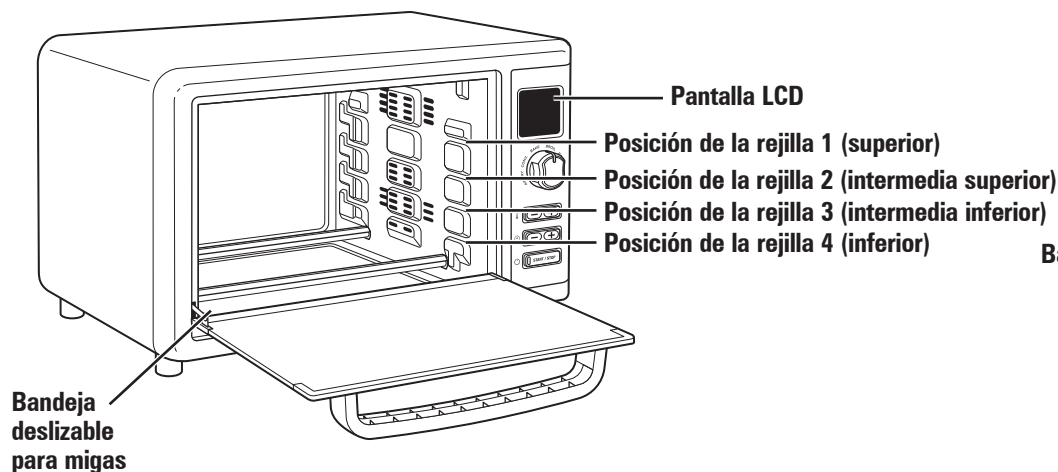
Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para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

Siempre desenchufe su horno del tomacorriente cuando no esté en uso.

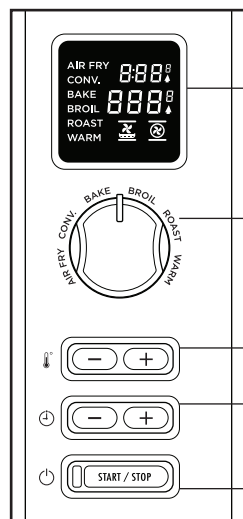
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

Antes del primer uso: La mayoría de los electrodomésticos que se calientan produce olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Lleve el cuadrante de funciones hasta BAKE (hornear). Presione los botones  + o – para establecer la temperatura en 450°F (232°C). Presione los botones  + o – para establecer el tiempo a 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. Lave las rejillas del horno, la cesta de malla para freír con aire, la bandeja, y la bandeja para migas con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.



Información sobre la pantalla



Pantalla LCD – La pantalla digital LCD de fácil lectura se ilumina después de que se presiona cualquier control. Ingresará al modo de reposo después de 30 segundos si no se presiona el botón START/STOP (encender/apagar). En los modos AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear), ROAST (asar) CONV. y WARM (mantener caliente), se muestran la temperatura y el tiempo de cocción. En el modo BROIL, se muestran “HI” y el tiempo.

Perilla de función – Use la perilla para seleccionar el modo de cocción.

Botones de disminuir (-) /aumentar (+) la temperatura – Presiónelos para ajustar la temperatura. Presione los botones +/- para aumentar o disminuir la temperatura.

- Mantenga presionados ambos botones durante 5 segundos para alternar entre °F y °C.

Botones de disminuir (-) /aumentar (+) el tiempo – Presione para ajustar el tiempo de cocción. Presione los botones +/- para aumentar o disminuir el tiempo. Precaliente el horno para los modos AIR FRY (freír con aire), CONV., BAKE (hornear), y ROAST (asar).

Botón START/STOP (encender/apagar) con luz LED roja indicadora de encendido – Presione para iluminar la pantalla e iniciar o finalizar el modo de cocción.

Características especiales

Pantalla – Alterna entre la temperatura real del horno y la temperatura ajustada durante el precalentamiento y emite un sonido una vez que se ha precalentado. La flecha hacia arriba se mostrará hasta que se alcance la temperatura establecida.

Función de permanecer encendido – El horno se puede configurar para que permanezca encendido presionando el botón (+/-). El horno se apagará automáticamente después de 4 horas de cocción. Si el horno no es apagado después de 4 horas de funcionamiento continuo, el horno pasará al modo de reposo y se

apagará. Se puede usar la característica de permanecer encendido en AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear), ROAST (asar) CONV. y WARM (mantener caliente).

Apagado automático – El horno se apaga automáticamente cuando el temporizador llega a las 00:00 y suena 3 veces.

Posiciones de las rejillas – Cuatro posiciones permiten una cocción óptima. Las ranuras en ambos lados del horno facilitan deslizar la parrilla o la bandeja del horno hacia adentro y hacia afuera.

¿Qué modo de cocción usar?

- Elija AIR FRY (freír con aire) para alimentos como papas fritas, nuggets de pollo, tiras de pollo o alitas.
- Elija BAKE (hornear) para alimentos como pasteles, guisados o pizzas.
- Elija BROIL (asar al broil) para dorar alimentos como carne de res, pollo, pescado, cerdo, sándwiches abiertos, baguettes, crostini y guisos.
- Elija ROAST (asar) para pollos enteros o asados de res, cordero o cerdo.
- Elija CONV. para activar el ventilador que proporciona circulación de aire para un tiempo de cocción más rápido.
- Elija WARM (mantener caliente) para mantener los alimentos calientes hasta por 2 horas.

Configuración del horno

***El modo de freír con aire Sure-Crisp® puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras con aire independientes.**

Modos	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura	Rango de tiempo	Posición permanecer encendido	Posición de la rejilla en el horno
AIR FRY (X/freír con aire)	400°F (204°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	2, 3
CONV. (Ⓢ)	325°F (162°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	2, 3, 4
BAKE (m/hornear)	350°F (176°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	2, 3, 4
BROIL (m/asar al broil)	HI (alta)	HI (alta) solamente	1 min – 30 min	N/A	1, 2
ROAST (☼/asar)	325°F (162°C)	200°F-450°F (93°C-232°C)	1 min – 2 hrs	✓	3, 4
WARM (w/mantener caliente)	175°F (79°C)	150°F-225°F (65°C-107°C)	1 min – 2 hrs	✓	3, 4

*Este horno tiene un modo de precalentamiento para los modos AIR FRY (freír con aire), CONV., BAKE (hornear), y ROAST (asar).

Consejo: precaliente el horno durante al menos 10 minutos antes de agregar alimentos. Esto permitirá un tiempo de cocción más corto y promoverá una textura más crujiente en el modo AIR FRY (freír con aire).

Cómo usar

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

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

Para todos los modos:

Elija la posición de la rejilla según el tamaño de los alimentos y el modo de cocción. Asegúrese de que la bandeja para migas deslizable esté en su lugar cuando use el horno. Enchufe en un tomacorriente.

1. Presione el botón START/STOP (encender/apagar) para precalentar. Durante el precalentamiento, la temperatura alterna en la pantalla entre la temperatura real y la temperatura establecida y no se muestra la cuenta regresiva del tiempo. Presione el botón START/STOP (encender/apagar) para que el temporizador muestre la cuenta regresiva.
NOTAS:
 - Si no se presiona el botón START/STOP (encender/apagar) después de que el horno alcance la temperatura preestablecida en modo AIR FRY (freír con aire), BAKE (hornear), CONV., o ROAST (asar), la pantalla parpadeará y el horno mantendrá la temperatura deseada durante 4 horas. Después de 4 horas, el horno emitirá 3 pitidos, la pantalla se pondrá en blanco y entrará en modo de reposo.
 - Presione el botón START/STOP (encender/apagar) dos veces para terminar el ciclo de cocción.
 - Para cancelar el precalentamiento en cualquier momento, presione el botón START/STOP (encender/apagar) dos veces.
2. Si la pantalla se pone en blanco, presione cualquier botón para iluminar la pantalla.
3. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno emitirá un pitido 3 veces y se apagará automáticamente.
4. Desenchufe el aparato después de cada uso.

Modos BAKE (☐/hornear)/ ROAST (☐/asar)/CONV. (☒)

NOTAS:

- La convección obliga a que circule más aire en el horno, por lo que los alimentos se cocinarán más rápido que en el modo BAKE (hornear).
 - Cuando use el modo CONV., reduzca el tiempo de cocción en 15% o la temperatura en 25°F.
1. Gire la perilla de función a BAKE (hornear), ROAST (asar) o CONV.
 2. Seleccione la temperatura y el tiempo.
 3. Presione el botón START/STOP (encender/apagar) una vez para iniciar la cuenta regresiva del temporizador.

Modo WARM (☐/mantener caliente)

Úselo para mantener calientes los alimentos ya cocidos hasta por 2 horas, con la parrilla del horno en la posición de parrilla 3 o 4.

1. Gire la perilla de función a WARM (mantener caliente).
2. Presione el botón START/STOP (encender/apagar) una vez para iniciar la cuenta regresiva del temporizador.

Modo BROIL (asar al horno) (☐)

- Úselo para dorar alimentos como carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisados.
- Inserte la bandeja en la rejilla del horno colocada debajo de los alimentos para captar cualquier goteo.
- Los alimentos deben estar separados un mínimo de 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos de calefacción.
- El modo BROIL (asar al broil) activa el elemento calefactor superior y es ideal cuando solo se requiere tostar en un lado. Cuando se alcance el dorado deseado, los panes se pueden voltear para que se doren por el otro lado.

Consejo: Use el modo BROIL (asar al broil) para tostar panes. Debido a las variaciones en la humedad, el grosor y los ingredientes de los panes, el tiempo de tostado variará. Revise el pan con frecuencia para asegurarse de que quede a su gusto.

1. Gire la perilla de función a BROIL (asar al broil). Aparece "HI" (alta) en la pantalla.
2. Seleccione el tiempo.
3. Presione el botón START/STOP (encender/apagar) una vez para iniciar la cuenta regresiva del temporizador.

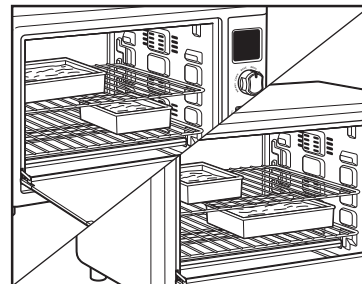
Una característica especial permite que la puerta se mantenga ligeramente abierta al asar sin apagarse.

NOTA: En BROIL (asar al broil) no se puede ajustar la temperatura.

Cuando se usen 2 parrillas de horno:

Para obtener los mejores resultados, al cocinar dos alimentos.

1. Coloque las rejillas del horno en las posiciones 2 y 4.
2. Precaliente el horno y luego coloque alimentos en el lado izquierdo de la posición 2.
3. Coloque el segundo alimento en el lado derecho de la posición 4.
4. Alimentos deben intercambiarse aproximadamente al 65% del tiempo seleccionado.



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

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

Guía de cocción

ALIMENTO	CANTIDAD—si cocina una cantidad mayor, aumente el tiempo.	AJUSTES	TEMPERATURA	TIEMPO
Comidas congeladas				
Papas fritas onduladas congeladas	1 libra (454 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	14–18 minutos
Nuggets de pollo congelados	16 nuggets (12 oz. [340 g])	AIR FRY (freír con aire)	400°F (204°C)	12–14 minutos
Palitos de pescado congelados	alrededor de 10 palitos (8 oz. [227 g])	AIR FRY (freír con aire)	400°F (204°C)	8–10 minutos
Pizza congelada	pizza de 12 pulgadas (31 cm)	CONV.	400°F (204°C)	18–22 minutos
Palitos de queso mozzarella congelados	alrededor de 10 palitos (8 oz. [227 g])	AIR FRY (freír con aire)	400°F (204°C)	10–12 minutos

Guía de cocción (cont.)

ALIMENTO	CANTIDAD—si cocina una cantidad mayor, aumente el tiempo.	AJUSTES	TEMPERATURA	TIEMPO
Verduras frescas				
Tallos de espárragos	6 oz. (170 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	10–12 minutos
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad	8 oz. (227 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	18–20 minutos
Carnes, aves y mariscos				
Alitas de pollo frescas	1 libra (454 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	9–14 minutos
Frituras de pollo frescas	1 libra (454 g)	AIR FRY (freír con aire)	425°F (218°C)	15–18 minutos
Hamburguesa (grosor de 3/4" [1.9 cm]) 80% magra, 20% grasa	4 hamburguesas, 4 oz. cada una (113 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	15–18 minutos
Bistec Ribeye (1/2" [1.3 cm] de espesor)	1 bistec, 8 oz. (227 g)	AIR FRY (freír con aire)	425°F (218°C)	10–12 minutos
Chuletas de cerdo sin hueso	grosor de 3/4" (1.9 cm)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	18–20 minutos
Cena en el sartén Medallones de cerdo con papas, zanahorias y cebollas	1 lb de lomo de cerdo; 2 zanahorias medianas rebanadas de 1/4 de pulgada (6 mm) de grosor; 2 papas medianas cortadas en cubitos; 1/2 cebolla dulce pequeña cortada en gajos finos; 1 cucharadita de sazónador para bistec; 1 cucharada de aceite de oliva; sal y pimienta al gusto; 1/4 taza de mermelada de albaricoque (chabacano) mezclado con 1 cucharada de vinagre balsámico para hacer un glaseado	CONV.	450°F (232°C)	Cocine las verduras durante 12 minutos; apártelas a un lado; agregue los medallones, cocine 4 minutos; unte con brocha la carne de cerdo con el glaseado; cocine 4 minutos adicionales hasta que la carne de cerdo alcance los 145 °F (63 °C)
Pollo entero asado	5 lb. (2.3 kg) pollo entero	ROAST (asar)	425°F (218°C)	1 hr, 30 minutos
Filetes de salmón frescos	6 filetes, 6 oz. cada una (170 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	12–18 minutos

Modo AIR FRY (🍷/freír con aire)

1. Acomode los alimentos en una sola capa uniforme y evite llenar en exceso la cesta para freír con aire.
2. Deslice la cesta de malla para freír con aire en el horno de modo que los alimentos estén al menos a 1 pulgada (2,5 cm) del elemento calefactor. Deslice la bandeja a la posición de rejilla debajo de la cesta de malla para freír con aire para captar los goteos.
3. Gire la perilla de función a AIR FRY (freír con aire). Aparece 🍷 en la pantalla.
4. Seleccione la temperatura y el tiempo.
5. Presione el botón START/STOP (encender/apagar) una vez para iniciar la cuenta regresiva del temporizador.

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.

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Limpie la pantalla LCD con una esponja ligeramente húmeda y séquela. Proteja la pantalla cuando limpie cualquier otra superficie.
3. Limpie el exterior del horno con un paño húmedo jabonoso. Repita con un paño limpio húmedo.
4. Repase las paredes y el piso del horno con un paño enjabonado húmedo. Repita con un paño limpio húmedo. Para las manchas rebeldes, use un estropajo plástico.
5. Use con cuidado una navaja de rasurar para despegar los alimentos endurecidos de la ventana de vidrio. Rocíe limpiavidrios en un paño para limpiar. Repase con una esponja húmeda para enjuagar y seque.
6. Limpie las rejillas del horno con un limpiador abrasivo suave y enjuague. Seque con un paño limpio.
7. Lave a mano la cesta de malla para freír con aire, las rejillas del horno, la bandeja deslizable para migas y la bandeja en agua caliente con jabón. Enjuague et seque.
8. Limpie la perilla y los botones con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño limpio húmedo y seque.

Solución de problemas

En caso de un corte de energía:

- Si hay un corte de energía durante la cocción, el horno volverá al ajuste anterior. Si el corte dura más de 15 segundos, el horno cambiará al modo de reposa cuando la electricidad regrese.

¿Qué tamaño de bandeja para hornear se puede colocar en el horno?

- En el horno se puede colocar la mayoría de las bandejas para hornear de 13" x 9" (33 cm x 23 cm) sin manijas.

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

- En el horno se puede colocar un pollo entero de 5 lb (2.3 kg).

¿Cuál es el ajuste óptimo para tostar pan?

- Use el modo BROIL (asar al broil) con pan a 1 pulgada de los elementos calentadores superiores. Verifique con frecuencia el dorado deseado. Revise las instrucciones del modo BROIL (asar al broil).

¿Dónde está la bandeja deslizante para migas?

- La bandeja deslizante para migas se encuentra debajo de los elementos calefactores inferiores.

El horno no se calienta.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire la perilla de función a BAKE (hornear), ROAST (asar) y CONV.; déjelo a la temperatura predeterminada de 350°F (176°C). Configure el horno para permanecer encendido presionando el botón de disminuir (–). Se mostrará ON.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando está en uso.

- Esto es normal al tostar en un horno para cubierta de cocina. La humedad escapa más lentamente de un horno para cubierta de cocina que de un tostador. La cantidad de humedad diferirá entre pan fresco, bagels y pasteles congelados.

Los alimentos no se cocinan en el modo AIR FRY (freír con aire).

- Demasiados alimentos en la canasta. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando o retire algunos alimentos y termine de cocinar en 2 lotes.
- La temperatura se ajustó demasiado baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Los alimentos se cocinan de manera desigual en el modo AIR FRY (freír con aire).

- Demasiada comida en la canasta. Voltee o agite los alimentos a la mitad del tiempo de cocción o más frecuentemente si es necesario.
- Consulte la Guía de cocción para conocer la mejor posición de la rejilla del horno para una cocción más uniforme y crujiente.

Las verduras frescas no son lo suficientemente crujientes.

- La temperatura es muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Las papas fritas frescas no están crujientes.

- Agregue una pequeña cantidad de aceite vegetal, suficiente para cubrir ligeramente las papas.
- Las piezas son demasiado grandes. Corte las papas en piezas más pequeñas o delgadas en el próximo lote.
- Demasiados alimentos en la cesta para freír con aire. Para mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa.
- La temperatura se ajustó demasiado baja. Aumente la temperatura del horno.
- Consulte la Guía de cocción para conocer la mejor posición de la cesta para freír con aire.

Las carnes o las aves no se cocinan lo suficiente.

- La carne y las aves deben cocinarse en una sola capa para una cocción uniforme. Consulte el sitio web de la USDA para conocer las temperaturas de cocción adecuadas. Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para más información.

Hay un olor y humo saliendo del horno.

- El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los aparatos de calefacción. Estos no estarán presentes después del período de calentamiento inicial.
- Se ha salpicado un exceso de aceite o alimentos sobre el serpentín de calentamiento. Utilice sólo pequeñas cantidades de aceite al freír sin aceite.

Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan.

- Ajuste la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos en el horno.
- Ajuste la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener mejores resultados con sus recetas.

Notas

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: 31390	Tipo: 094	Características eléctricas: 120 V~ 60 Hz 1800 W
-------------------------	---------------------	---

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