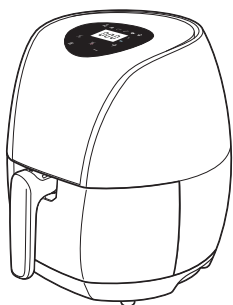


# Hamilton Beach®

## Air Fryer Friteuse à air chaud Freidora de aire



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

For Questions: 1.800.851.8900  
For recipes, tips, product information and registration: www.hamiltonbeach.com

Pour questions : 1.800.267.2826  
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : www.hamiltonbeach.ca

Por preguntas: 01 800 71 16 100  
Para recetas, consejos, información del producto y registro: www.hamiltonbeach.com.mx

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

## 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:

- Read all instructions.
- 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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or air fryer in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged 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 to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn all controls to OFF (⏻); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Clean air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION! Hot Surface.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

#### WARNING Electrical Shock Hazard:

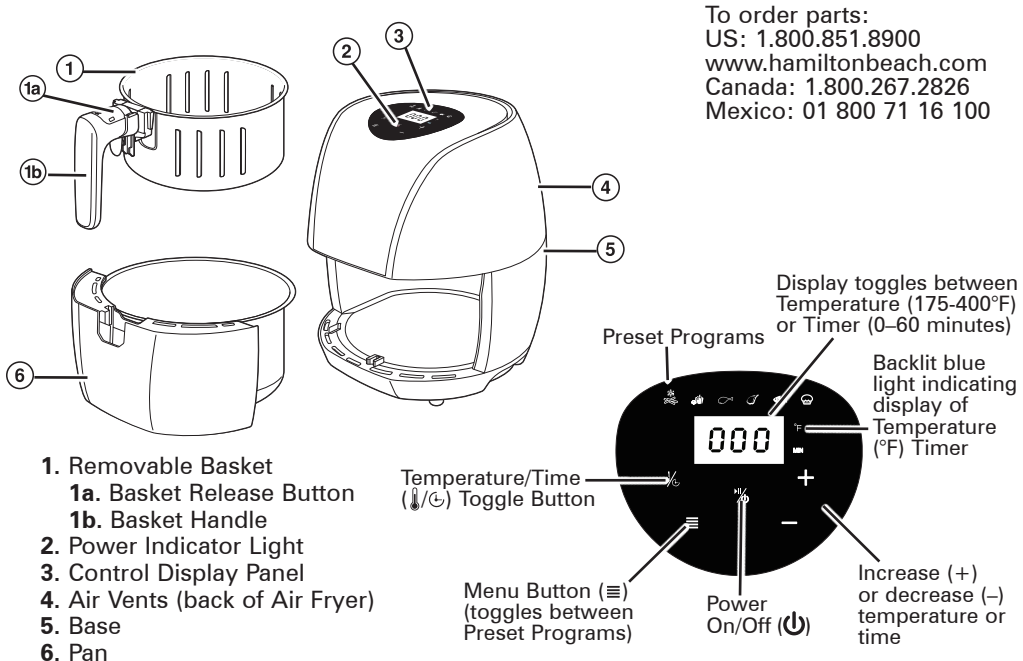
This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet,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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the

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

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

## Parts and Features



## How to Use Air Fryer

**CAUTION! Hot Surface.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Hot air and steam exit from the air vents on the back of the unit during cooking.

**Before first use:** Wash Pan and Removable Basket in hot, soapy water. Rinse and dry.

- Place the Air Fryer in a location where the air vents on the back of the unit are not blocked. Plug into outlet. Power On/Off Button (⏻) will illuminate blue.
- Hold Basket Handle and pull straight out to remove the Pan with Removable Basket.
- Add food to Removable Basket and slide back into place.
  - Lightly misting food with oil will produce crispier results.
  - Do not fill Removable Basket more than 1/2 to 3/4 full depending on type of food.
  - Never cook in Pan; always make sure Removable Basket is added to Pan before cooking.
- Tap and hold Power On/Off (⏻) to turn on Air Fryer.
- Tap Menu Button (≡) to select program, then tap Power On/Off (⏻) to start cooking.
  - The default cooking temperature and time can be changed at any time by tapping the Temperature/Time Toggle Button, then tapping (+) or (-) button to adjust.
- Air Fryer will automatically beep and turn off when Timer reaches 0:00. Fan will run for 15 seconds after time ends.
- Hold Basket Handle and pull straight out to remove Pan and Removable Basket. Place Pan on a heat-proof surface. Use only utensils which are high-heat resistant (400°F [205°C]) and safe for nonstick surfaces. Or, touch the Basket Release Button and move Removable Basket straight up out of Pan. Pour food onto a paper towel-lined tray before serving.
- The Power On/Off Button (⏻) can be tapped and held to put the air fryer in Standby mode. The Power On/Off Button (⏻) will remain illuminated in blue until Air Fryer is unplugged. Unplug the Air Fryer to turn off.

### Preset Programs Chart

**NOTE:** Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown. Foods that can't be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown.

Function	Default Temperature	Default Cooking Time
French fries	400°F (204°C)	20 minutes
Chicken	400°F (204°C)	25 minutes
Fish	375°F (191°C)	12 minutes
Steak	375°F (191°C)	16 minutes
Muffins	350°F (177°C)	17 minutes
Vegetables	400°F (204°C)	17 minutes

### Cooking Chart

Food	Amount	Temperature	Time
<b>Frozen Fries and Snacks</b>			
Frozen regular French fries	1/2 package (16 oz. [453 g])	400°F (204°C)	14–16 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 oz. [453 g])	400°F (204°C)	10–12 minutes
Fresh breaded chicken tenders	1/2 package (16 oz. [453 g])	400°F (204°C)	12–14 minutes
Frozen mozzarella sticks	15 to 20 sticks (16 oz. [453 g])	375°F (191°C)	8–10 minutes
Frozen tater tots	1/2 package (16 oz. [453 g])	400°F (204°C)	8–10 minutes
Onion rings	1/2 package (10 oz. [284 g])	375°F (191°C)	8–10 minutes
Pizza rolls	1/2 package (12 oz. [340 g])	375°F (191°C)	8–10 minutes
<b>Potatoes &amp; Vegetables</b>			
Cauliflower	1 small head, cut in florets	400°F (204°C)	12–14 minutes
Fresh potato wedges	2 medium potatoes, cut in wedges	400°F (204°C)	16–18 minutes
Green beans	1 package (12 ounces)	375°F (191°C)	14–16 minutes
Asparagus spears	1 pound (16 oz. [453 g])	375°F (191°C)	10–12 minutes
Brussels sprouts, halved	1 pound (16 oz. [453 g])	375°F (191°C)	13–15 minutes
<b>Meat &amp; Poultry</b>			
Fresh whole chicken wings	6 chicken wings	400°F (204°C)	16–18 minutes
Fresh chicken tenders	1 pound (16 oz. [453 g])	400°F (204°C)	9–11 minutes
Whole chicken	3 pounds (48 oz. [1,359 g])	350°F (177°C)	1 hour, turning after 30 minutes
Hamburger (3/4 inch thick) 80% lean, 20% fat	2 hamburgers (4 ounces each)	375°F (191°C)	15–18 minutes
Ribeye steak (1 inch thick)	1 steak (12 oz. [340 g])	400°F (204°C)	20–22 minutes
<b>Fish &amp; Seafood</b>			
Fresh fish fillets	4 fillets (6 oz. [170 g] each)	350°F (177°C)	14–16 minutes
Frozen fish sticks	15 to 20 fish sticks	375°F (191°C)	12–14 minutes
Peeled and breaded fresh shrimp	16 shrimp (1 pound [453 g])	350°F (177°C)	10–12 minutes
<b>Bakery &amp; Desserts</b>			
Refrigerated biscuits	5 to 6 biscuits	350°F (177°C)	9–11 minutes

**NOTE:** Review manufacturer-suggested cook times for these and other foods.

### Reheating Food

- Touch Power On/Off (⏻).
- Touch Temperature/Time (°F/°C) Toggle Button; temperature will display. Touch (+) or (-) to increase or decrease temperature to 300°F (149°C).
- Touch Temperature/Time (°F/°C) Toggle Button again; time will display. Touch (+) or (-) to adjust cooking time.
- Add food to Removable Basket. Air Fryer will beep 6 times and automatically stop cooking. The Power On/Off Button (⏻) will remain illuminated in blue until Air Fryer is unplugged.

## Care and Cleaning

- Unplug and allow to cool completely.
- Hand-wash Pan and Removable Basket in hot, soapy water; rinse and dry.
- Wipe outside of the Air Fryer with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners

or sponges; this will damage exterior of Air Fryer.

- Interior of Air Fryer can be wiped with a damp cloth and dried.

## Troubleshooting

### Air fryer doesn't work.

- Appliance isn't plugged in. Plug into electrical outlet.
- Timer has not been set. Follow "How to Use Air Fryer" to set timer.

### Food isn't cooked.

- Too much food in Removable Basket. Increase cooking time and continue to cook.
- Temperature was set too low. Increase

temperature and continue to cook.

### Food cooked unevenly.

- Too much food in Removable Basket. Shake food halfway through cooking time or more frequently if needed.

### Fresh vegetables are not crisp enough.

- Cooking time too short. Increase cooking time and continue to cook.

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

### Fresh French fries not crisp.

- Add a small amount of vegetable oil, enough to lightly coat potatoes.
- Pieces are too large. Cut potatoes smaller or thinner next batch.

### Smoke coming from Air Fryer.

## 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

- Excessive oil dripped into the Pan or splattered onto the heating coils. Only use small amounts of oil in air fryers.

### Meat or poultry isn't cooked enough.

- Too much food in Removable Basket. Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to the USDA website for proper cooking doneness temperatures.

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 visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

## 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 :

- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
- 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.
- 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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes à OFF (⏻) arrêt, puis retirer la fiche du cordon de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- Nettoyer l'intérieur de la friteuse à air chaud avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- 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 seulement.

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

#### AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

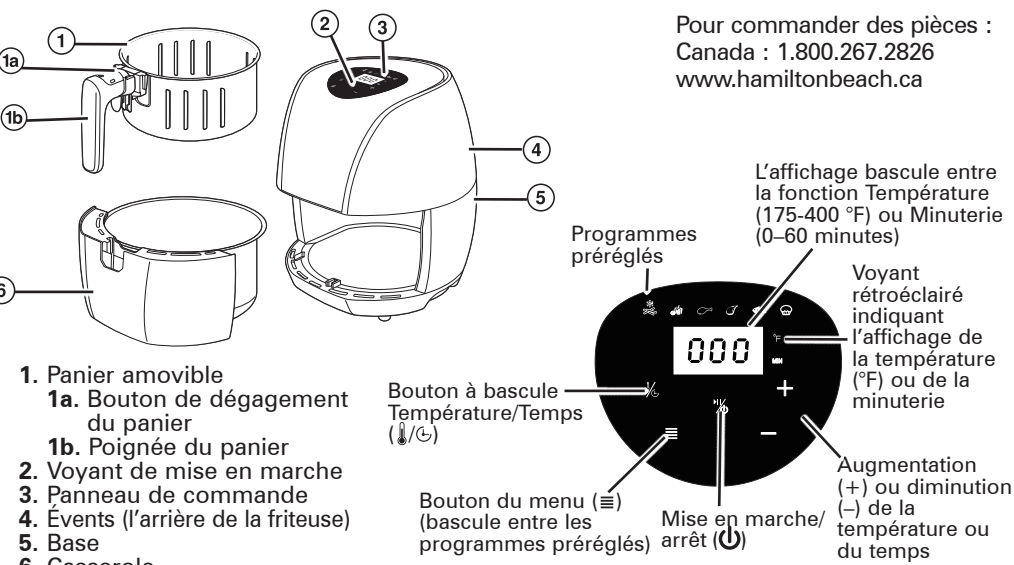
Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur.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

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux

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

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 fonctions



## Utilisation de la friteuse à air chaud

**ATTENTION! Surface chaude.** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. De l'air chaud et de la vapeur s'échappent par les bouches d'air à l'arrière de l'appareil lors de la cuisson.

**Avant la première utilisation :** Laver la casserole et le panier amovible à l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher.

- Placer la friteuse à air dans un emplacement où les bouches d'air à l'arrière de l'appareil ne seront pas bloquées. Brancher dans une prise de courant. Le bouton mise en marche/arrêt (⏻) va s'illuminer en bleu.
- Agripper la poignée du panier et tirer en ligne droite pour retirer la casserole et le panier amovible.
  - Ajouter les aliments dans le panier amovible.
    - Une légère pulvérisation d'huile sur les aliments les rendra plus croustillants.
    - Ne pas remplir le panier amovible de plus de 1/2 à 3/4 selon le type de nourriture.
    - Ne jamais cuire directement dans la casserole; s'assurer de toujours insérer le panier amovible dans la casserole avant la cuisson.
  - Toucher et maintenir le bouton On/Off (marche/arrêt) (⏻) pour mettre la friteuse à air en marche.
  - Toucher le bouton Menu (≡) pour sélectionner un programme et toucher ensuite le bouton On/Off (marche/arrêt) (⏻) pour démarrer la cuisson.
    - La température et la durée de cuisson par défaut peuvent être modifiées en tout temps en touchant le bouton pour passer en mode Température/Time (température/durée), et en touchant ensuite les boutons (+) ou (-) pour ajuster.
  - La friteuse à air chaud va automatiquement mettre un bip et se mettre en arrêt lorsque la minuterie atteindra 0:00. Le ventilateur fonctionnera 15 secondes après la fin du temps imparti.
  - Tenir la poignée du panier et tirer directement en ligne droite pour retirer la casserole et le panier. Placer la casserole sur une surface à l'épreuve de la chaleur. Utiliser uniquement des ustensiles qui résistent aux températures élevées (400 °F [205 °C]) et sont sûres pour les surfaces antiadhésives. Ou, presser le bouton de dégagement du panier et lever le panier en ligne droite pour le sortir de la casserole. Verser les aliments sur un plateau recouvert d'une serviette de papier avant de servir.
  - Vous pouvez toucher et maintenir le bouton On/Off (marche/arrêt) (⏻) pour régler la friteuse à air en mode veille. Le bouton On/Off (marche/arrêt) (⏻) restera allumé en bleu jusqu'à ce que la friteuse à air soit débranchée. Débrancher la friteuse à air pour l'éteindre.

### Tableau des programmes pré-réglés

**REMARQUE :** Certains aliments doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson. Les durées de cuisson sont des suggestions. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Il sera peut-être nécessaire de couvrir légèrement les aliments qui ne peuvent pas être retournés avec du papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop.

Fonction	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut
Frites	400 °F (204 °C)	20 minutes
Poulet	400 °F (204 °C)	25 minutes
Poisson	375 °F (191 °C)	12 minutes
Bifteck	375 °F (191 °C)	16 minutes
Muffins	350 °F (177 °C)	17 minutes
Légumes	400 °F (204 °C)	17 minutes

### Tableau de cuisson

Aliment	Quantité	Température	Temps
<b>Collations et amuse-gueules</b>			
Frites congelées de coupe régulière	1/2 paquet (453 g [16 onces])	400 °F (204 °C)	14–16 minutes
Pépites de poulet congelées	1/2 paquet (453 g [16 onces])	400 °F (204 °C)	10–12 minutes
Filets de poulet panés frais	1/2 paquet (453 g [16 onces])	400 °F (204 °C)	12–14 minutes
Bâtonnets au mozzarella congelés	15 to 20 bâtonnets (453 g [16 oz])	375 °F (191 °C)	8–10 minutes
Pommes de terre risolées congelées	1/2 paquet (453 g [16 onces])	400 °F (204 °C)	8–10 minutes
Rondelles d'oignon	1/2 paquet (284 g [10 onces])	375 °F (191 °C)	8–10 minutes
Rouleaux de pizza	1/2 paquet (340 g [12 onces])	375 °F (191 °C)	8–10 minutes
<b>Pommes de terre et légumes</b>			
Chou-fleur	1 petite tête, coupée en fleurons	400 °F (204 °C)	12–14 minutes
Quartiers de pommes de terre fraîches	2 pommes de terre moyennes, coupées en quartiers	400 °F (204 °C)	16–18 minutes
Haricots verts	1 paquet (284 g [12 onces])	375 °F (191 °C)	14–16 minutes
Asperges	1 livre (453 g [16 onces])	375 °F (191 °C)	10–12 minutes
Choux de Bruxelles, en moitiés	1 livre (453 g [16 onces])	375 °F (191 °C)	13–15 minutes
<b>Viande et volaille</b>			
Ailes de poulet fraîches	6 ailes	400 °F (204 °C)	16–18 minutes
Filets de poitrines de poulet frais	1 livres (453 g [16 onces])	400 °F (204 °C)	9–11 minutes
Poulet entier	3 livres (1 359 g [48 onces])	350 °F (177 °C)	1 heure (tourner après 30 minutes)
Galette de viande (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	2 hamburgers (4 onces chacun)	375 °F (135 °C)	15–18 minutes
Bifteck de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	1 bifteck (284 g [12 oz])	400 °F (204 °C)	20–22 minutes
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Filets de poisson fraîches	4 filet (170 g [6 oz] chacun)	350 °F (177 °C)	14–16 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	15 à 20 bâtons	375 °F (191 °C)	12–14 minutes
Crevettes fraîches décorées et panées	16 crevette (453 g [1 livre])	350 °F (177 °C)	10–12 minutes
<b>Boulangerie et desserts</b>			
Petits pains au babeurre	5 à 6 petit pain	350 °F (177 °C)	9–11 minutes

**REMARQUE** : Consulter les durées de cuisson suggérées par le fabricant pour ces aliments et autres.

#### Réchauffage des aliments

- Toucher sur le bouton mise en marche/arrêt (⏻).
- Toucher sur le bouton à bascule Température/Temps (⏸/⌚) la température va s’afficher. Toucher sur le bouton (+) ou (–) pour augmenter ou diminuer la température à 300 °F (149 °C).
- Température/Temps (⏸/⌚) le temps va s’afficher. Toucher sur le bouton (+) ou (–) pour régler le temps de cuisson.

## Entretien et nettoyage

- Débrancher la friteuse et la laisser refroidir complètement.
- Laver à la main la casserole et le panier amovible dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et sécher.

## Dépannage

**La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.**

- L'appareil n'est pas branché. Brancher dans la prise de courant.
- La minuterie n’a pas été réglée. Consulter la section « Utilisation » pour régler la minuterie.

**L'aliment n'est pas cuit.**

- Trop d'aliment dans le panier amovible. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

**L'aliment n'est pas cuit uniformément.**

- Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le panier amovible. Secouer les aliments à mi-cuisson ou plus fréquemment si nécessaire.

**Les légumes frais ne sont pas suffisamment croustillants.**

- Le temps de cuisson est trop court. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

## Garantie limitée

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

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

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d’une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d’appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

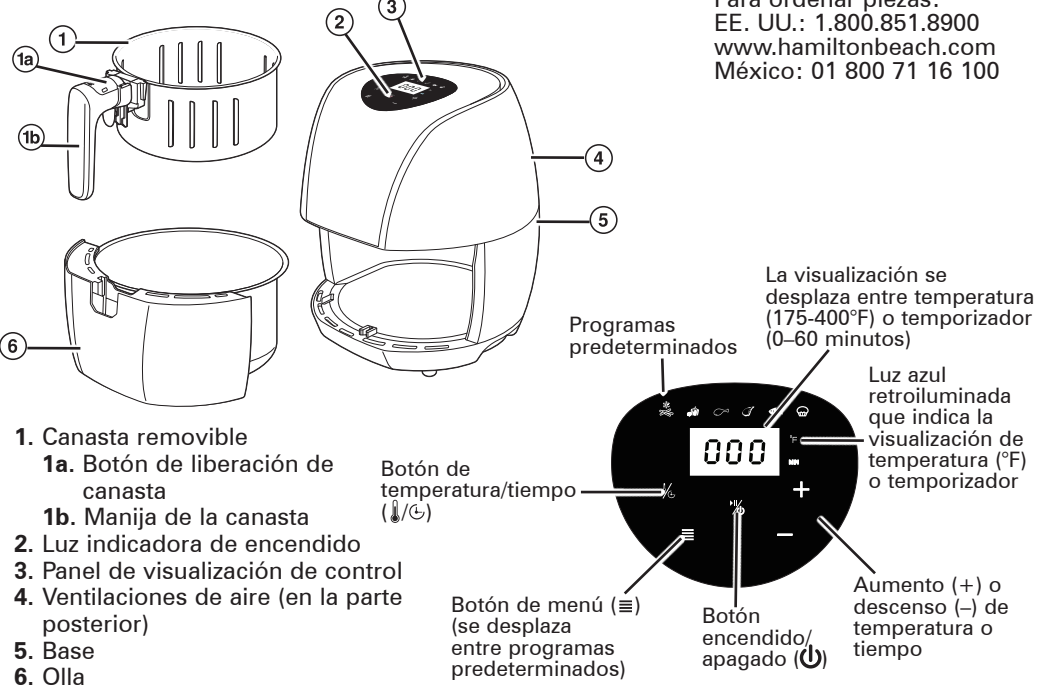
- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la freidora de aire en agua u otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar el aparato o sacar alguna pieza.
- 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

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

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

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

## Piezas y características



## Cómo usar la freidora de aire

**⚠ PRECAUCIÓN Superficie Caliente.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. Durante la cocción, las rejillas de ventilación situadas en la parte posterior de la unidad emiten aire caliente y vapor.

**Antes del primer uso:** Lave la carcerola y canasta removible en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.

- Coloque la Freidora de aire en una ubicación donde las rejillas de ventilación no tengan obstrucción. Enchufe en el tomacorriente. El botón encendido/apagado (⏻) se iluminarán de color azul.
- Sostenga la manija de la canasta y jale hacia afuera para quitar la olla con la canasta removible.
- Agregue los alimentos a la canasta removible.
  - Pulverizar ligeramente los alimentos con aceite producirá alimentos más crujientes.
  - No llene la canasta removible más de 1/2 a 3/4 por completo dependiendo del tipo de comida.
  - Nunca cocine en la olla; siempre asegúrese de colocar la canasta removible en la olla antes de la cocción.
- Presione y mantenga presionado On/Off (encendido/apagado) (⏻) para encender la Freidora de aire.
- Presione el botón Menú (☰)para seleccionar el programa y luego presione On/Off (encendido/apagado) (⏻) para comenzar a cocinar.
  - La temperatura y el tiempo de cocción predeterminados se pueden cambiar

en cualquier momento presionando el botón Temperature/Time (temperatura/tiempo) y, a continuación, presionando el botón (+) o (-) para ajustar.

- La freidora de aire emitirá un pitido y se apagará en forma automática cuando el temporizador alcance 0:00. El ventilador funcionará durante 15 segundos después de que finalice el tiempo.
- Sostenga la manija de la canasta y jale hacia afuera para quitar la olla y la canasta. Coloque la olla en una superficie resistente al calor. Use sólo utensilios resistentes

#### Tabla de programas predeterminados

Función	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado
Papas fritas	400°F (204°C)	20 minutos
Pollo	400°F (204°C)	25 minutos
Pescado	375°F (191°C)	12 minutos
Filete	375°F (191°C)	16 minutos
Muffins	350°F (177°C)	17 minutos
Vegetales	400°F (204°C)	17 minutos

#### Tabla de cocción

**NOTA:** Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a medias durante la cocción. Los tiempos de cocción son sugerencias. Cocine los alimentos hasta que estén crujientes y dorados. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
<b>Snacks y aperitivos</b>			
Papas fritas normales congeladas	1/2 paquete (16 onzas [453 g])	400°F (204°C)	14–16 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 paquete (16 onzas [453 g])	400°F (204°C)	10–12 minutos
Tiras de pollo empanizadas frescas	1/2 paquete (16 onzas [453 g])	400°F (204°C)	12–14 minutos
Palitos de queso mozzarella congelados	15 a 20 palitos (16 onzas [453 g])	375°F (191°C)	8–10 minutos
Bolitas de papa congeladas	1/2 paquete (16 onzas [453 g])	400°F (204°C)	8–10 minutos
Anillos de cebolla	1/2 paquete (10 onzas [284 g])	375°F (191°C)	8–10 minutos
Rollitos de pizza	1/2 paquete (12 onzas [340 g])	375°F (191°C)	8–10 minutos
<b>Vegetales</b>			
Coliflor	1 cabeza pequeña, cortada en floretes	400°F (204°C)	12–14 minutos
Cuñas de papa frescas	2 papa media, cortadas en cuñas	400°F (204°C)	16–18 minutos
Ejotes	1 paquete (12 onzas)	375°F (191°C)	14–16 minutos
Tallos de espárragos	1 libra (16 onzas [453 g])	375°F (191°C)	10–12 minutos
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad	1 libra (16 onzas [453 g])	375°F (191°C)	13–15 minutos
<b>Carne y aves</b>			
Alas de pollo enteras frescas	6 alas	400°F (204°C)	16–18 minutos
Tiras de pollo frescas	1 libra (16onzas [453 g])	400°F (204°C)	9–11 minutos
Pollo entero	3 libras (48 onzas [1 359 g])	350°F (177°C)	1 hora (girar después de 30 minutos)
Hamburguesa (1.9 cm [3/4 pulg.] de grosor) 80% magra, 20% grasa	2 hamburguesas (4 onzas cada una)	375°F (191°C)	15–18 minutos
Bistec Ribeye (2.5 cm [1 pulg.] de espesor)	1 bistec (12 onzas [340 g])	400°F (204°C)	20–22 minutos
<b>Pescados y frutos de mar</b>			
Filetes de pescado frescas	4 filetes (6 onzas [170 g] cada una)	350°F (177°C)	14–16 minutos
Palitos de pescado congelados	15 a 20 pescados palitos	375°F (191°C)	12–14 minutos
Camarón fresco pelado y empanizado	16 camarones (1 libra [453 g])	350°F (177°C)	10–12 minutos
<b>Panadería y postres</b>			
Galletas refrigeradas	5 a 6 galletas	350°F (177°C)	9–11 minutos

**NOTA:** Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para este y otros alimentos.

#### Cómo recalentar alimentos

- Toque el botón encendido/apagado (⏻).
- Toque el botón de temperatura/tiempo (⏸/⌚) se visualizará la temperatura. Toque (+) o (–) para subir o bajar la temperatura hasta 300°F (149°C).
- Toque el botón de temperatura/tiempo (⏸/⌚) de nuevo; se visualizará el tiempo. Toque (+) o (–) para ajustar el tiempo de cocción.

## Cuidado y limpieza

- Desenchufe y deje enfriar por completo.
- Lave a mano la carcerola y la canasta removible an agua caliente jabonosa; enjuague y seque.
- Limpie la parte exterior de la freidora de aire con un paño húmedo suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas ásperas porque dañarán la parte exterior de la freidora de aire.

## Resolviendo problemas

**La freidora de aire no funciona.**

- El aparato no está enchufado. Enchufe en el tomacorriente.
- No se ha configurado el temporizador. Siga las instrucciones de “Cómo usar” para configurar el temporizador.

**Los alimentos no están cocidos.**

- Hay demasiados alimentos en la canasta removible. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.
- Se configuró una temperatura muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.

**Los alimentos se cocinan en forma despereja.**

- Demasiado alimento en la canasta extraíble. Agite los alimentos a mitad del

al calor (400°F [205°C]) y aptos para superficies antiadherentes. O, toque el botón de liberación de canasta y quite la canasta removible de la olla. Coloque los alimentos sobre una bandeja cubierta con toallas de papel antes de servir.

- Presione y mantenga presionado el botón On/Off (encendido/apagado) (⏻) para poner la freidora de aire en el modo de espera. El botón On/Off (encendido/apagado) (⏻) permanecerá iluminado en azul hasta que se desenchufe la freidora de aire. Desenchufe la freidora de aire para apagarla.

**Sale humo de la freidora de aire.**

- Goteó una cantidad excesiva de aceite en la carcerola o se salpicó aceite sobre las serpentinae de calentamiento. Sólo use pequeñas cantidades de aceite en la freidora de aire.

**La carne de res o de ave no se ha cocido lo suficiente.**

# Hamilton Beach

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al <span> </span> : <b>Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100</b>		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <p><b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p> <b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>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.</li> <li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none"><li>Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>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.</li></ul>		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial).</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none"><li>Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>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.</li></ul>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__		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: <p><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b></p> <p><b>01 800 71 16 100</b></p> <p><b>Email: mexico.service@hamiltonbeach.com</b></p>
MES__		
AÑO__		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		

**Ciudad de México**  
ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499  
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490  
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910  
Tel: 01 55 5563 8723

**Nuevo León**  
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES  
Ruberto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700

**Jalisco**  
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
GUBALDI No. 1450, Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480

<b>Modelo:</b> <b>35065</b>	<b>Tipo:</b> <b>AF03</b>	<b>Características Eléctricas:</b> <b>120 V ~ 60 Hz 1500 W</b>
<b>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:</b> <b>"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".</b>		

840319301	07/19
-----------	-------