

Hamilton Beach®

6-in-1 Dual Level Air Fry Oven

Four et friteuse à air 6-en-1 à 2 niveaux

Horno con freidora de aire de doble nivel 6 en 1

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

For questions: 1-800-851-8900

Recipes, tips, product information, and registration: hamiltonbeach.com

Pour des questions : 1-800-851-8900

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

Para preguntas: 1-800-851-8900

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

⚠️ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate unattended.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.

- Do not heat taco shells in countertop oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least one inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer’s instructions.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces. Use handles or knobs.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all controls to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. To turn oven off, turn timer dial to OFF (O) position. See “Parts and Features” section.
23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
24. Always use appliance with crumb tray securely in place.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
27. Do not operate unattended.
28. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
29. **⚠️ CAUTION HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

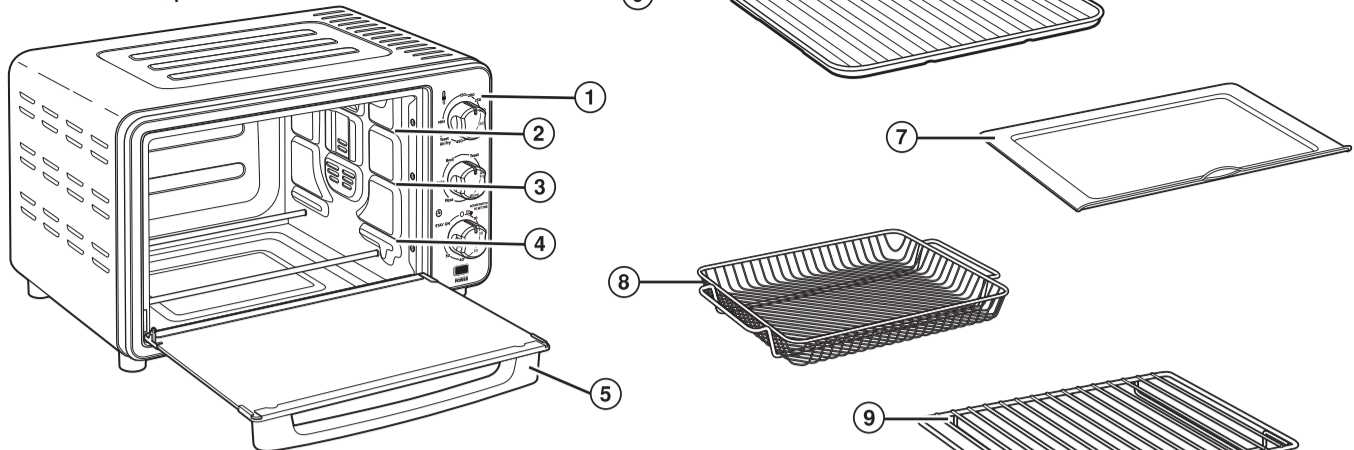
This appliance is intended for household use only. This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

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

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

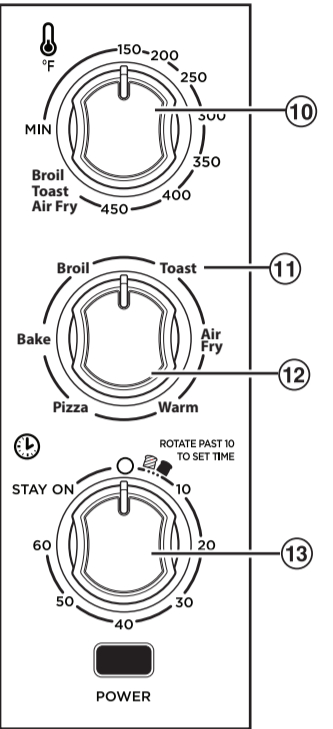
Parts and Features

To order parts: hamiltonbeach.com/parts



Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug into outlet. Turn Function Dial to Bake. Turn Temperature Dial (⚡) to 450°F (232°C). Then, turn the Timer Dial (🕒) past 10 and then to 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. Wash all accessories in hot, soapy water before using.

1. **Control Panel**
2. **Top Rack Position**
3. **Middle Rack Position**
4. **Bottom Rack Position**
5. **Door with Handle**
6. **Baking Pan** – Use for baking, or slide under Oven Rack to use as a drip tray when air frying or broiling.
7. **Slide-Out Crumb Tray** – Slides out easily to clean.
8. **Air Fry Basket** – Depending on size of food, slide Air Fry Basket into Top or Middle Rack Position.
9. **Oven Rack** – Three positions: Bottom for baking large chicken or roasts; middle for air frying, toasting and baking 12” pizzas, casseroles, and baked items; and top for air frying and broiling.
10. **Temperature Dial** (⚡) – Turn to adjust temperature from 150°F (66°C) to 450°F (232°C). Can be adjusted at any time.
11. **Toast (☀️) Mode** – Turn Temperature Dial (⚡) and Function Dial to Toast, then turn Timer Dial (🕒) to desired shade ☀️🌞🌟.
12. **Function Dial** – Turn Dial to select a cooking mode.
13. **Timer Dial** (🕒) – In any mode, turn to adjust cook time from 10 to 60 minutes or use STAY ON Function. Can be adjusted at any time. Turn to OFF (O) to turn off power to all functions. **NOTE:** When timer is set, it starts to count down before preheat is complete. Adjust time when adding food.



How to Use

Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place. Plug into outlet.

Air Fry Mode

Cooks and browns evenly by circulating forced hot air which crisps food with little to no added oil. Check foods for doneness before recommended packaging cook time.

1. Place food in a single layer in Air Fry Basket.
2. Depending on size of food, slide Air Fry Basket into Top or Middle Rack Position. Slide Baking Pan under Air Fry Basket when cooking juicy/fatty foods that may drip.
3. Turn Temperature Dial (⚡) to Air Fry and then turn Function Dial to Air Fry.
4. Set time by turning Timer Dial (🕒) past 10 and then to desired time.
5. Most foods cooked in air fry mode will cook between 400°–450°F (204°–232°C). Adjust Temperature (⚡) and Timer (🕒) Dials for the food being cooked.
6. Check temperature of food for doneness before recommended package cook time. **TIP:** Lightly misting fresh foods with oil will produce crispier results. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for recommended internal food temperatures.

Sure-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen

- Sure-Crisp® Air Fry Mode may require more cooking time than standalone air fryers.
- Always use Baking Pan on rack under Air Fry Basket to catch drips.
- Arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket.
- Most foods (larger/thicker) may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Rack position used to air fry depends on size of food to be cooked. Use Middle Rack Position for most foods.
- Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements.
- Do not line Air Fry Basket; that blocks air flow. Do line Baking Pan under Basket for easy cleanup.
- Preheat Oven for shorter cook times/improved crispness.
- Cut uniform-sized pieces for even cooking results.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture, especially for fresh foods.
- Review food packaging-suggested cook times and adjust time for desired crispness.
- Avoid opening Oven door while cooking frozen French fries or chicken nuggets until cooking cycle is nearly done.
- Check food for desired doneness before end of cooking cycle.
- For best results when air frying, set temperature to Air Fry.

STAY ON Function

The Toaster Oven can be set to stay on by turning Timer Dial (🕒) to STAY ON while pressing and holding buttons on side of Dial.

Broil Mode
Place Oven Rack in Oven. Use Top Rack Position for broiling meats. Middle Rack Position for broiling casseroles tops, toasting sandwiches, or melting cheese on bread. Bottom Rack Position for foods needing longer broiling times, like chicken and thick cuts of meat. Place Baking Pan on Oven Rack. Place in Oven. No preheating necessary. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from the heating elements.

1. Plug into outlet.
2. Turn Temperature Dial (⚡) and Function Dial to Broil.
3. Rotate Timer Dial (🕒) past 10 and then to desired broiling time. Turn foods when browned or halfway through cooking time.

Toast Mode

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Rack should be in Top or Middle Rack Position depending on type of food being toasted.

1. Place Oven Rack in Top Rack Position for cut side up bagels and English muffins. Use Middle Rack Position for breads and other foods when toasting both sides is desired.
2. Turn Function Dial to Toast.
3. Place food on Rack. Turn Temperature Dial (⚡) to Toast.
4. Rotate Timer Dial (🕒) past 10 and then back to desired toast shade ☀️🌞🌟. A bell will sound when time is complete. When toasting only two slices of bread, place bread on Oven Rack in Middle Rack Position to get even toasting on top and bottom.
 - To toast regular toaster pastries or frozen pastries,
5. When food is cooked, rotate Timer Dial (🕒) to OFF (O) and unplug.
 - Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
 - Pizza, and other foods like chicken pieces or thick pork chops, can be baked using Bottom Rack Position. Use Oven Rack or Baking Pan, depending on food to be cooked.
 - Turn foods halfway through cooking time.
 - Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more safe cooking temperature information.

place Oven Rack in Middle Rack Position. Select a color lighter than medium and toast directly on Oven Rack. If pastry has a glaze or frosting, use Baking Pan.

- When toasting, condensation may form on Oven door. Moisture will slowly escape from enclosed Oven.
- Number of slices of bread and bread freshness will affect toast color. For example, toasting 4 slices of bread will require a darker toast color setting than 2 slices of bread. Adjust timer based on desired color and number of slices.
- If you are not satisfied with color balance between two sides of your food in recommended rack position, select a different rack position.

Bake or Pizza Modes

1. Place Oven Rack in desired rack position (depending on food to be cooked).
2. Turn Temperature Dial (⚡) to desired temperature.
3. Add food after Oven is preheated. Turn Function Dial to Bake or Pizza.
4. Rotate Timer Dial (🕒) past 10 and then back to 5 minutes to preheat Oven before beginning to bake. Add food to Baking Pan. After Oven is preheated, place Baking Pan on Oven Rack. Set timer to desired time by rotating Dial past 10, then to desired baking time. Or rotate to STAY ON while pressing and holding buttons on side of dial.

Warm Mode

Use to keep already cooked foods warm, with Oven Rack in Middle or Bottom Position.

1. Place food on Rack.
2. Turn Temperature Dial (⚡) to 200 or desired temperature and Function Dial to Warm.
3. Rotate Timer Dial (🕒) past 10, then set to desired time.
4. When food is ready, rotate Timer Dial (🕒) to OFF (O).

Care and Cleaning

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

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

1. Unplug Oven and cool completely.
2. Wash Air Fry Basket, Slide-Out Crumb Tray, Baking Pan and Oven Rack in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe base, buttons, and dials with a damp sponge and dry.
4. Use a damp, soapy sponge to clean inside of Oven. Repeat with a damp sponge and dry.
5. To clean inside of Oven glass door, use a razor blade to gently lift baked-on foods. Spray glass cleaner on cloth to clean and wipe with a damp sponge to rinse. Dry with a clean cloth. Never use a razor blade on outside of Oven Door, which would remove door graphics.

FAQs

What size chicken will the Oven handle?

- The Oven will hold an 8-pound (3.6-kg) chicken/turkey.

When should I choose Bake, Broil, Pizza, Air Fry, or Warm?

- Choose Bake for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose Broil to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.
- Choose Pizza for pizza, frozen foods, and snacks.
- Choose Air Fry for fresh or frozen foods to crisp and evenly brown.

Troubleshooting

Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn Temperature Dial to 350°F (177°C). Turn Function Dial to Bake; then turn Timer Dial (🕒) counterclockwise to STAY ON while pressing and holding buttons on side of Dial.

Moisture forms on inside of Oven Door when toasting.

- This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from a toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastries.

- Choose Warm to keep casseroles, appetizers, or any cooked foods warm.

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

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

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 periods.

Oven will not toast.

- Check to make sure outlet is working and Oven is plugged in. Turn Temperature Dial (⚡) to Toast. Turn Function Dial to Toast; then rotate Timer Dial (🕒) clockwise past 10 and then back to the desired toast color.

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.

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

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original delivery in the U.S. and Canada. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yacklin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠️ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu de votre grille-pain se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du grille-pain. Débranchez l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

- 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.
- Débrancher toujours votre four grille-pain quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les boutons de commandes à la position OFF (O/arrêt) ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
16. Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas 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 ramasse-gouttes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, tourner le cadran de la minuterie à la position OFF (O/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 plateau ramasse-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. 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 contracterez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en le 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 technicien.

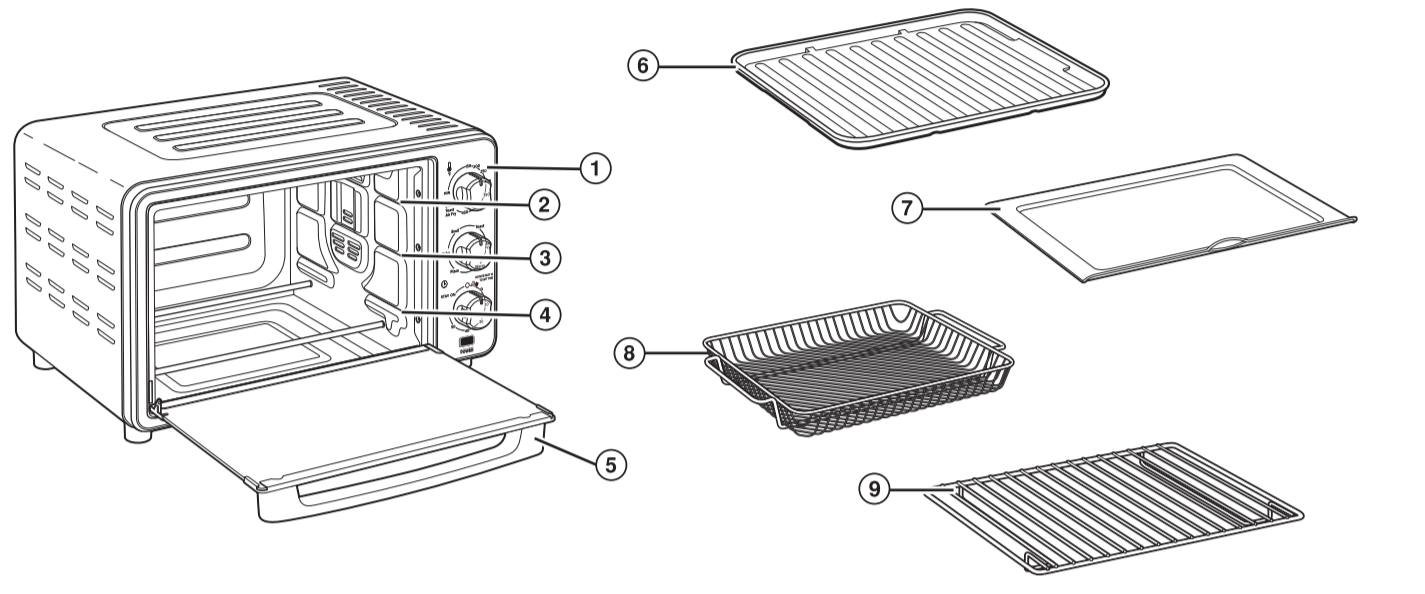
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques

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

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

Pièces et caractéristiques

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



Avant la première utilisation: La majorité des appareils avec un élément chauffant produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher dans une prise de courant. Tourner le cadran de fonction sur cuisson. Tourner le cadran de température (⚡) pour régler la température à 232 °C (450 °F). Ensuite, tourner le cadran de la minuterie (🕒) au-delà de 10, puis à 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. Laver tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse.

1. **Panneau de configuration**
2. **Position de grille supérieure**
3. **Position de grille du milieu**
4. **Position de grille inférieure**
5. **Porte avec poignée**
6. **Plateau de cuisson** – Utiliser pour la cuisson au four, ou glisser sous la grille du four comme plateau ramasse-gouttes pour les fonctions de friture à air ou grill.
7. **Plateau ramasse-gouttes amovible** – Se retire facilement pour le nettoyage.
8. **Panier pour friture à air** – Glisser le panier pour friture à air sur la position supérieure ou centrale de la grille selon la taille des aliments.
9. **Grille du four** – Trois positions : La position inférieure convient à la cuisson d'un gros poulet ou d'un rôti; la position centrale convient pour la friture à air, le rôtissage et la cuisson de pizzas de 30,5 cm (12 po), de casseroles et des plats cuisinés; et la position supérieure convient à la friture à air et au grillage.
10. **Cadran de température** (⚡) – Tourner pour ajuster la température de 66 °C (150 °F) à 232 °C (450 °F). Ajustable en tout temps.
11. **Modes Toast (rôties)** – Tourner le cadran de température (⚡) et le cadran de fonction à Toast (rôties), puis tourner le cadran de la minuterie (🕒) au niveau de grille souhaité ☀️🌞🌟.
12. **Cadran de fonction** – Tourner le cadran pour sélectionner un mode de cuisson.
13. **Cadran de la minuterie** (🕒) – Dans n'importe quel mode, tourner pour ajuster la durée de la cuisson de 10 à 60 minutes ou utiliser la fonction STAY ON (rester allumé). Ajustable en tout temps. Tourner jusqu'à OFF (O/arrêt) pour éteindre toutes les fonctions.

REMARQUE : Lorsque la minuterie est réglée, elle commence le compte à rebours avant que le préchauffage soit terminé. Ajuster la durée au moment d'ajouter les aliments.

Utilisation

Placer la grille du four à la position désirée avec le plateau ramasse-gouttes amovible en place. Brancher dans une prise de courant.

Mode Air Fry (friture à air)

Permet de cuire et griller uniformément à l'aide d'une circulation d'air chaud forcé qui rend les aliments croustillants sans ajouter d'huile ou très peu. Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

1. Déposer les aliments en une seule couche dans le panier pour friture à air.
2. Glisser le panier de Air Fry (friture à air) sur la position supérieure ou centrale de la grille selon la taille des aliments.
3. Tourner le cadran de température (⚡) à Air Fry (friture à air), puis tourner le cadran de fonction à Air Fry (friture à air).
4. Régler la durée en tournant le cadran de la minuterie (🕒) au-delà de 10, puis à la durée souhaitée.
5. La plupart des aliments cuits en mode de Air Fry (friture à air) nécessiteront une température entre 204 °C ~ 232 °C (400 ~ 450 °F). Ajuster les cadrans de température (⚡) et de minuterie (🕒) afin de procéder à la cuisson des aliments.

6. Vérifier la température des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

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

- Le mode pour friture à air Sure-Crisp® peut exiger une durée de cuisson plus longue qu'une friteuse à air individuelle.
- Glisser le plateau de cuisson sous le panier friture à air pour cuire des aliments juteux ou gras qui pourraient s'égoutter.
- Disposer les aliments en couche mince et uniforme dans le panier pour friture à air.
- La plupart des aliments (plus volumineux/épais) doivent être retournés, retournés ou alternés lors de la cuisson.
- La chapelure permet de réaliser des panures frites à l'air croustillantes. Éviter les saucisses ou les pâtes à frite.
- La position de la grille utilisée en mode de friture à air dépend de la taille des aliments à faire cuire. Utiliser la position de grille du milieu pour la plupart des aliments.
- Laisser une espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.
- Ne pas chemiser le panier pour friture à air, car cela va obstruer la circulation d'air. Par contre, chemiser la plaque

Fonction STAY ON (rester allumé)

Le four grille-pain peut être réglé pour ne pas s'éteindre automatiquement en tournant le cadran de la minuterie (🕒) à STAY ON (rester allumé) tout en appuyant et en maintenant enfoncés les boutons sur le côté du cadran.

Mode Broil (griller)

Placer la grille du four dans le four. Utiliser la position de grille supérieure pour des durées de cuisson au grill plus rapides. La position de grille du milieu pour gratter le dessus des plats en cocotte, rôtir les sandwichs ou faire fondre le fromage sur du pain. La position de grille inférieure pour les aliments nécessitant des durées de cuisson plus longues, comme le poulet et les coupes de viande plus épaisses. Déposer la plaque de cuisson sur la grille du four. Mettre dans le four. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Les aliments doivent se trouver à une distance d'au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant.

1. Brancher dans la prise.
2. Tourner les cadrans de température (⚡) et de fonction à Broil (griller).
3. Tourner le cadran de la minuterie (🕒) au-delà de 10, puis à la durée souhaitée. Tour

Ce mode permet de faire grille du pain, bagels, ou les muffins anglais. La grille doit être dans la position de grille supérieure ou du milieu selon le type d'aliment qui doit être rôti.

- Placer la grille du four dans la position de grille supérieure pour les bagels et muffins anglais, côté coute vers le haut. Utiliser la position de grille du milieu pour les pains et autres aliments lorsqu'un rôtissage est souhaité sur les deux côtés de l'aliment.
- Turner le cadran de fonction à Toast (rôties).
- Déposer les aliments sur la grille. Tourner le cadran de température (🕒) à Toast (rôties).
- Turner le cadran de la minuterie (🕒) au-delà de 10, puis revenir au niveau de grillage souhaité ☞ ☛. Une sonnerie se fera entendre lorsque la durée sera terminée. Lors du rôtissage de deux tranches de pain seulement, placer le pain sur la grille du four dans la position de grille du milieu afin d'obtenir un rôtissage uniforme sur le dessus et en dessous.
 - Pour rôtir des pâtisseries pour grille-pain ou des pâtisseries congelées, placer la grille dans la position de

Modes Bake (cuisson) ou Pizza

- Placer la grille du four dans la position de grille souhaitée en fonction de l'aliment qui est cuit.
- Turner le cadran de température (🕒) à la température souhaitée.
- Ajouter les aliments une fois que le four est préchauffé. Tourner le cadran de fonction à Bake (cuisson) ou pizza.
- Turner le cadran de la minuterie (🕒) au-delà de 10, puis à 5 minutes pour préchauffer le four avant de commencer la cuisson. Ajouter les aliments dans la plaque de cuisson. Une fois le four préchauffé, déposer la plaque de cuisson sur la grille du four. Régler la minuterie à la durée souhaitée en tournant le cadran au-delà de 10, puis à la durée de cuisson souhaitée. Ou tourner jusqu'à STAY ON (rester allumé) tout en appuyant et en

Mode Warm (garde au chaud)

Ce mode permet de garder au chaud les aliments déjà cuits dans la position du milieu ou inférieure de la grille.

- Déposer les aliments sur la grille.
- Turner le cadran de température (🕒) à 200 ou à la température souhaitée et le cadran de fonction à Warm (garde au chaud).

Entretien et nettoyage

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

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

- Débrancher le four et le laisser refroidir.
- Laver le panier pour friture à air, le plateau ramasse-miettes coulisant, la plaque de cuisson et la grille du four dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
- Essuyer la base, les boutons, et les cadrans à l'aide d'une éponge humide et sécher.
- Utiliser une éponge humide et savonneuse pour nettoyer l'intérieur du four. Répéter avec une é ponge humide et sécher.
- Pour nettoyer l'intérieur de la porte du four en verre, utiliser une lame de rasoir pour soulever délicatement les aliments cuits collés. Vaporiser un nettoyant pour vitre sur un chiffon pour nettoyer et essuyer à l'aide d'une éponge humide pour rincer. Essuyer avec une linge propre pour sécher. Ne jamais utiliser une lame de rasoir sur l'extérieur de la porte du four, car cela éliminerait les illustrations sur la porte.

FAQs

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

Le four peut contenir un poulet ou une dinde de 3,6 kg (8 livres).

À quel moment devrais-je sélectionner les modes Bake (cuisson), Broil (griller), Pizza, Air Fry (friture à air), ou Warm (garde au chaud)?

- Sélectionner cuisson pour les rôtis, pommes de terre et gâteaux.
- Sélectionner griller pour faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles.
- Sélectionner pizza pour la pizza, les aliments et grignottes congelés. Sélectionner Air Fry (friture à air) pour les aliments frais ou congelés afin de les rendre

Dépannage

Le four ne chauffe pas.

- Vérifier pour vous assurer que la prise électrique est fonctionnelle 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 un (1) an à compter de la date originale de livraison aux É.-U. et au Canada. 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.
- Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date originale de livraison aux É.-U. et au Canada. 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.

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

- Cela est normal lors du rôtissage du pain dans un four grille-pain. L'humidité s'évapore plus lentement dans un four grille-pain que dans un grille-pain. La quantité d'humidité sera différente entre du pain frais, des bagels et des pâtisseries congelées.

- Certains aliments brûlent tandis que d'autres 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 avec vos recettes.

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

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 un (1) an à compter de la date originale de livraison aux É.-U. et au Canada. 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 exclurée, sauf dans la mesure interdite par la loi, ainsi que la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez appeler au 1 800 851-8900 aux É.-U. ou au 1 800 267-2826 au Canada, ou écrire à Hamilton Beach Brands, Inc. Attn: Consumer Affairs, 281 Yackin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

M

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfrien antes de abrir la puerta.
- No utilice el horno sin prestarle atención.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siiga 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 debe 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. 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.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
- 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.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- ⚠️ **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

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

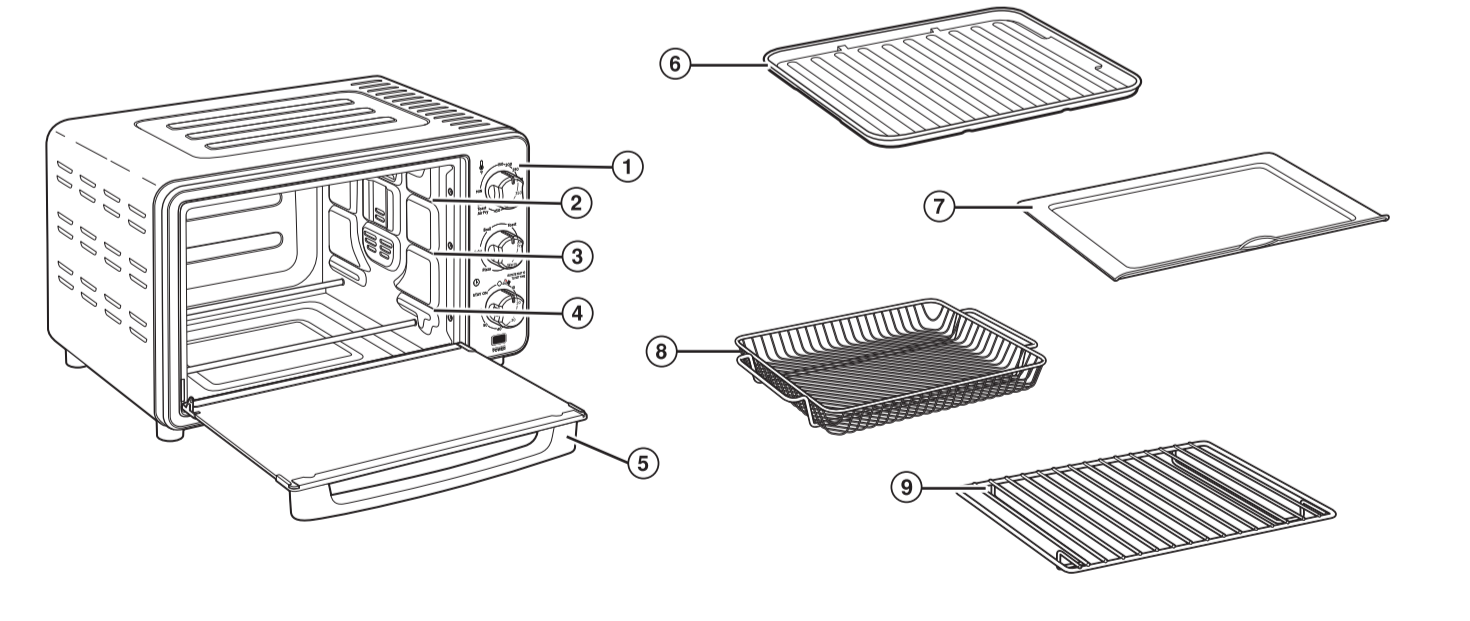
⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad 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.

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

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:

hamiltonbeach.com/parts



Antes del primer uso: La mayoría de los electrodomésticos que se calientan produce olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Gire el cuadrante de función a hornear. Gire el cuadrante de temperatura (🕒) a 450°F (232°C). A continuación, gire el temporizador (🕒) después de la posición de 10 minutos y después a la de 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón antes de usarlos.

- Panel de control**
- Posición superior de la rejilla**
- Posición media de la rejilla**
- Posición inferior de la rejilla**
- Puerta con mango**
- Bandeja para hornear** – Utilícela para hornear o deslicela bajo la rejilla del horno para utilizarla como bandeja de goteo al freír con aire o Broil (asar).
- Bandeja para migas extraíble** – Se desliza fácilmente hacia afuera para limpiarla.
- Cesta para freír al aire** – Dependiendo del tamaño de los alimentos, deslice la cesta para freír con aire en la posición de la bandeja superior o central.
- Rejilla del horno** – Utilice la posición inferior para hornear pollos grandes o asados; la central para freír con aire, Toast (tostar) y hornear pizzas de 12" (30.5 cm), guisos y alimentos horneados y la superior para freír con aire y Broil (asar).

10. Cuadrante de temperatura (🕒) – Gírelo para ajustar la temperatura de 150°F (66°C) a 450°F (232°C). Puede ajustarse en cualquier momento.

11. Modo Toast (tostar) – Gire el cuadrante de temperatura (🕒) y el cuadrante de función a la posición Toast (tostar), luego gire el temporizador (🕒) al nivel de tostado deseado ☞ ☛.

12. Cuadrante de función – Gire el cuadrante para seleccionar un modo de cocción.

13. Cuadrante de temporizador (🕒) – En cualquier modo, gírelo para ajustar el tiempo de cocción de 10 a 60 minutos o utilice la función STAY ON (permanecer encendido). Puede ajustarse en cualquier momento. Gire a la posición OFF (🔌/apagado) para desconectar todas las funciones.

NOTA: Cuando se ajusta el temporizador, la cuenta regresiva comienza antes de que se complete el precalentamiento. Ajuste el tiempo al agregar alimentos.

Cómo usar

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas extraíble en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.

Modo Air Fry (freír al air)

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

- Coloque los alimentos en una sola capa en la cesta de freír al aire.
- Dependiendo del tamaño de los alimentos, deslice la cesta para freír con aire en la posición de la bandeja superior o central.
- Gire el cuadrante de temperatura (🕒) a freír al aire y luego gire el cuadrante de función a freír al aire.
- Ajuste el tiempo girando el temporizador (🕒) después de la posición de 10 minutos y luego hasta el tiempo deseado.
- La mayoría de los alimentos que se cocinan en el modo de freír al aire se cocinan entre 400° y 450°F.

Consejos para freír al aire de Sure-Crisp®

- El modo freír al aire Sure-Crisp® puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras con aire independientes.
- Deslice la bandeja para hornear debajo de la cesta para freír con aire cuando cocine alimentos jugosos/grasosos que puedan gotear.
- Coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para freír al aire.
- 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.
- La posición de la rejilla utilizada para freír con aire depende del tamaño de los alimentos que se van a cocinar. Utilice la posición media de la rejilla para la mayoría de los alimentos.
- Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.

Función de STAY ON (permanecer encendido)
El horno tostador puede ajustarse para que permanezca encendido girando el temporizador (🕒) a la posición STAY ON (permanecer encendido) mientras presiona y mantiene presionados los botones del costado del temporizador.

Modo Broil (asar)

Coloque la rejilla del horno. Utilice la posición superior para Broil (asar) más rápido, la posición media para dorar la parte superior de las cazuelas, Toast (tostar) sándwiches o fundir queso en el pan y la posición inferior para alimentos que necesitan más tiempo de asado, como el pollo y los cortes gruesos de carne. Coloque la bandeja para hornear en la rejilla del horno. Colóquela en el horno. No es necesario precalentar. Los alimentos deben estar como mínimo a 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos calentadores.

- Enchufe a la tomacorriente.
- Gire el cuadrante de temperatura (🕒) y el cuadrante de función a Broil (asar).
- Gire el temporizador (🕒) después de la posición de 10

Modo Toast (tostar)

Es adecuado para dorar y Toast (tostar) panes, rosas, o muffins ingleses La rejilla debe estar en la posición superior o posición media dependiendo del tipo de alimento que se vaya a Toast (tostar).

- Coloque la rejilla del horno en la posición superior para alimentos como bagels y muffins ingleses cortados por la mitad. Utilice la posición media para panes y otros alimentos que desee Toast (tostar) por ambos lados.
- Gire el cuadrante de función a la posición Toast (tostar).
- Coloque los alimentos en la rejilla. Gire el cuadrante de temperatura (🕒) a la posición Toast (tostar).
- Gire el temporizador (🕒) después de la posición de 10 minutos y luego regres al nivel de tostado deseado ☞ ☛. Sonará una campana cuando se haya completado el tiempo. Cuando tueste sólo dos rebanadas de pan, coloque el pan en la rejilla del horno en la posición media para obtener un tostado uniforme en la parte superior e inferior del pan.
 - Para Toast (tostar) repostería normal o congelada, coloque la rejilla del horno en la posición media.

Modo Bake (hornear) o Pizza

- Coloque la rejilla del horno en la posición deseada (dependiendo del alimento que vaya a cocinar).
- Gire el cuadrante de temperatura (🕒) a la temperatura deseada.
- Agregue los alimentos una vez que el horno esté precalentado. Gire el cuadrante de función a Bake (hornear) o Pizza.
- Gire el temporizador (🕒) después de la posición de 10 minutos y vuelva a la posición de 5 minutos para precalentar el horno antes de empezar a hornear. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear. Una vez precalentado el horno, coloque el molde sobre la bandeja. Ajuste el temporizador a la hora deseada girando el temporizador después de la posición de 10 minutos y después a la hora de hornearlo deseada o gírelo hasta la posición STAY ON mientras presione y mantiene presionados los botones del costado del

Modo Warm (calentar)

Use esta función para mantener calientes los alimentos ya cocidos, con la rejilla del horno en la posición media o inferior.

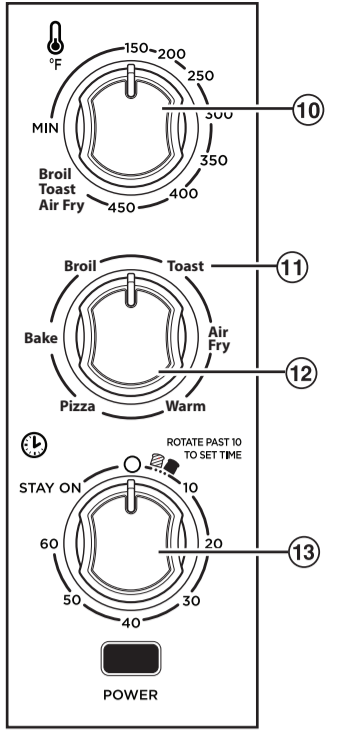
- Coloque los alimentos sobre la rejilla.
- Gire el cuadrante de temperatura (🕒) a 200 o a la temperatura deseada y el cuadrante de función a Warm (calentar).
- Gire el temporizador (🕒) después de la posición de 10 minutos y luego ajústelo al tiempo deseado.
- Quando los alimentos están listos, gire el temporizador (🕒) a la posición OFF (🔌/apagado).

Cuidado y limpieza

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

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

- Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
- Lave la cesta para freír al aire, la bandeja para migas, la bandeja para hornear y la rejilla del horno con agua caliente y jabón. Enjuague et seque.
- Limpie la base, los botones y los cuadrantes con una esponja húmeda y séquelos.
- Use una esponja húmeda y jabonosa para limpiar el interior del horno. Repita con una esponja húmeda y seque.
- Para limpiar el interior de la puerta de cristal del horno, utilice una cuchilla de afeitar para levantar suavemente los alimentos horneados. Rocíe producto para limpiar vidrios en un paño para limpiar y pase una esponja húmeda para enjuagar. Seque con un paño limpio. Nunca utilice una cuchilla de afeitar en el exterior de la puerta del horno, ya que podría eliminar los gráficos de la puerta.



Preguntas frecuentes

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

- El horno tiene capacidad para un pollo/pavo de 3.6 kg (8 libras).

¿Cuándo debo elegir hornear, Broil (asar), pizza, freír con aire, o Warm (calentar)?

- Selección hornear para alimentos como asados, patatas, o pastiles.
- Selección Broil (asar) para Toast (tostar) alimentos como carne vacuna, pollo, pascado, puerco y guisados
- Elija pizza para pizza, asados congelados y bocadillos.
- Elija el Air Fry (freír al air)para que los alimentos frescos o congelados queden crujientes y se doren fácilmente.

¿Cuál es el ajuste óptimo para Toast (tostar) pan?
ambos lados del pan. También puede utilizar el modo Broil (asar) para sándwiches abiertos, baguettes y crostini. El modo Broil (asar) activa la resistencia superior y es estúpido cuando se desea Toast (tostar) sólo un lado. También puede dar la vuelta al pan cuando alcance el nivel de dorado deseado.

Resolviendo problemas

El horno no calienta.

• Verifique que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire el cuadrante de temperatura a 350°F (177°C). Gire el cuadrante de función a Bake (hornear); luego gire el temporizador (🕒) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta STAY ON mientras presiona y mantiene presionados los botones del costado del cuadrante.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno al Toast (tostar).

• Esto es normal cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad sale más lentamente de un horno tostador que de una tostadora. La cantidad de humedad diferirá entre el pan fresco, los bagels y la repostería congelada.

Sale olor y humo del horno.

- El humo y el olor son normales durante el primer uso

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

Hamilton Beach

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100		
Grupo Hb/ps, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <p>GARANTÍA DE 1 AÑO.</p> <p>COBERTURA</p> <ul style="list-style-type: none">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; proporcionando la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional al consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. <p>LIMITACIONES</p> <ul style="list-style-type: none">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, clavaje o enchufe en mal estado, etc. <p>EXCEPCIONES</p> <p>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.</p> <p>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</p> <ul style="list-style-type: none">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__		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:
MES__		GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
AÑO__		800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., C.P 64000 Tel: 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480	
Modelo:	Tipo:	Características eléctricas:
31466J	O107	120 V ~ 60 Hz 1700 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MKY" y/o "Z".		

Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., C.P 64000 Tel: 81 8343 6700
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480

Modelo:	Tipo:	Características eléctricas:
31466J	O107	120 V ~ 60 Hz 1700 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MKY" y/o "Z".		

⚠️ 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.

- Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.