

READ BEFORE USE

English 2

Visit hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

LIRE AVANT UTILISATION

Français 16

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 30

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®

DuoCook Air Fry
Slow Cooker
Mijoteuse et
friteuse à air
DuoCook
Olla de cocción
lenta DuoCook
para freír con aire




⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open lid. Unplug and allow contents to stop burning and cool before opening lid.
- Do not operate unattended.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Do not heat taco shells in appliance. Always use full-size conventional oven.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Always unplug 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or slow cooker base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before 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, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an 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 appliance, turn OFF (⏻); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do NOT cook in base. Cook only in removable pot or air fry basket.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated removable pot.
16. Intended for countertop use only.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20.  **CAUTION! HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
21. Always read and understand the Important Safeguards provided with the slow cooker approved for use with the air fry basket.
22. Do not clean any parts with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

23. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
24. A fire may occur if appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
25. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
26. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this appliance when not in use.
27. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
28. In air fry mode always use appliance with grease catch securely in place.
29. Preheating of the appliance is not necessary before inserting food.

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 either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the

plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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

Duty Cycle: 60 minutes ON in a two-hour period.

Lid: Precautions and Information

- Please handle Lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting Lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use Lid if chipped, cracked, or severely scratched.

- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- Do not place Lid in a microwave oven, conventional oven, or on stovetop.

Removing Lid, Pot, and Air Fry Basket

When removing Lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

Sides of Slow Cooker's Base get very warm because the heating elements are located here.

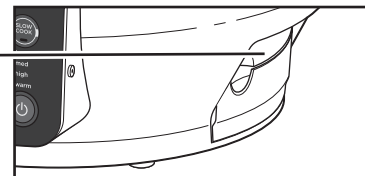
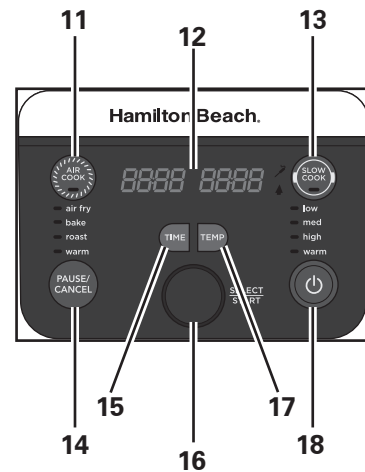
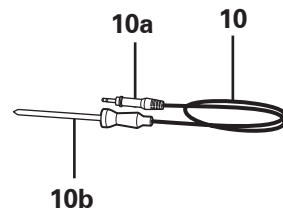
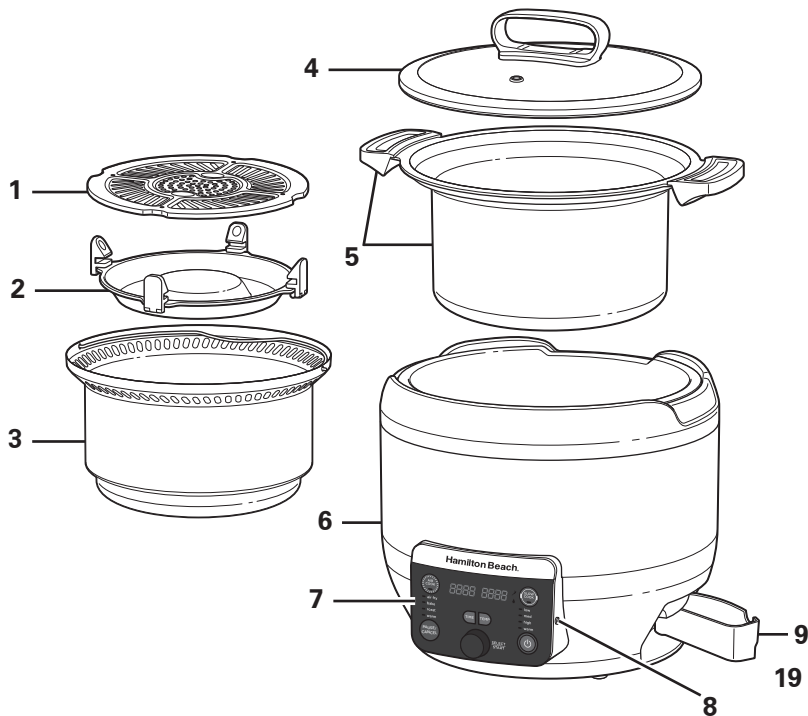
Use oven mitts to remove Pot.

When removing Air Fry Basket from Base, use oven mitts, and lift using the handle.

Parts and Features

To order parts, visit :
hamiltonbeach.com/parts

1	Crisper Tray
2	Grease Catch
3	Air Fry Basket
4	Lid
5	Slow Cooker Pot (with removable silicone handles)
6	Base
7	Control Panel
8	Probe Jack
9	Probe Drawer
10	Probe
10a	Plug End
10b	Temperature Probe
11	AIR COOK Button
12	Display
13	SLOW COOK Button
14	PAUSE/CANCEL Button
15	TIME Button
16	SELECT/START Knob
17	TEMP Button
18	⏻ (Power ON/OFF) Button
19	Base Handles



Cooking Modes



AIR COOK

Air cooking uses a unique circular air flow to completely surround food with heated air for even cooking.

AIR COOK has 4 Modes:

air fry: This mode gives food a crispy, “fried” texture with little to no oil. Use it for foods like French fries, nuggets, frozen snacks and chicken wings.

bake: Use this mode to bake cookies, biscuits, cake, rolls, muffins or desserts. Items may cook faster than in a regular oven.

roast: This mode is great for bringing out deep flavors, caramelizing natural sugars and creating crispy browned exteriors with juicy interiors. Use for cooking meats, poultry, fish, vegetables or fruits.

warm: This mode is used for keeping already-cooked foods warm.



SLOW COOK

Slow cooking uses moist heat over a long period of time to tenderize food, deepen flavors and simplify meal prep.

SLOW COOK has 4 modes:

low: Use for tougher cuts of meat, soups, stews, steel-cut oats or presoaked beans. This mode usually runs between 6 to 8 hours.

medium: This mode is ideal when you want something ready in less than a full day but still want it to be tender and flavorful. It cooks faster than low, but gentler than high, usually between 3 to 6 hours.

high: Use for foods that don’t require long, slow cooking, like boneless chicken, pork tenderloins, mac and cheese, or soups. This mode usually runs for 2 to 4 hours.

warm: Used for keeping already cooked food warm after desired temperature is reached. When slow cooking, unit will automatically shift to warm for a total cooking and warm time of 24 hours.



Probe | For SLOW COOK ONLY

Use the Probe to minimize overcooking and ensure that meats, poultry, and other cooked foods reach minimum safe internal temperature. Remember, you can’t tell whether meat is safely cooked by looking at it. Any cooked, uncured meat- including pork-can be pink, even when meat has reached a safe internal temperature.

NOTE: If cooking dense vegetables (such as potatoes or other root vegetables) with meats, check for doneness when desired meat temperature is reached. These types of vegetables may take longer to cook when cooked with large or thick cuts of meat.

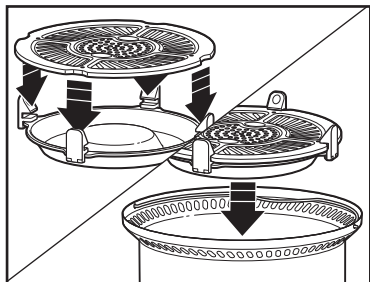
See How to Use Probe for Slow Cooking on page 11.

How to Air Cook

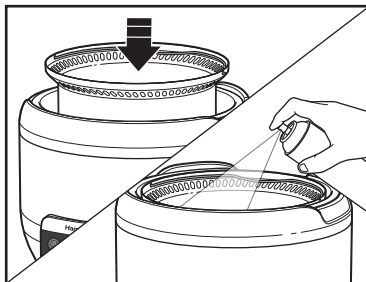
⚠ CAUTION Burn Hazard.

The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation. Hot air and steam exit from the unit during cooking. Use oven mitts when placing/removing the lid or basket, and use the handles.

Before first use: Wash Air Fry Basket, Crisper Tray, and Grease Catch in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom side of glass Lid with damp cloth.

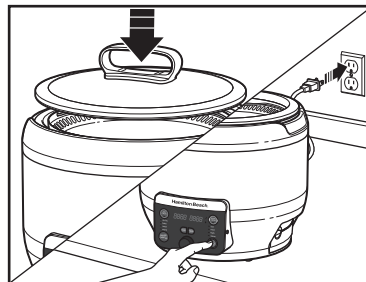


1. Place Crisper Tray onto Grease Catch.
2. Place assembled pieces into Air Fry Basket.

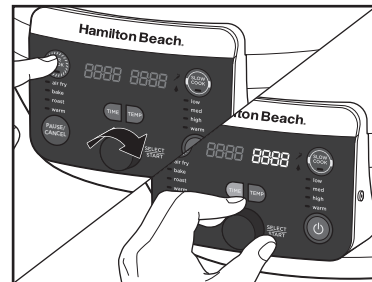


3. Place Air Fry Basket into Base.
4. If desired, lightly spray Air Fry Basket with nonstick cooking spray. Add even layer of food to Basket, no more than 1/2 full. Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.

See page 12 for Air Fry Tips.

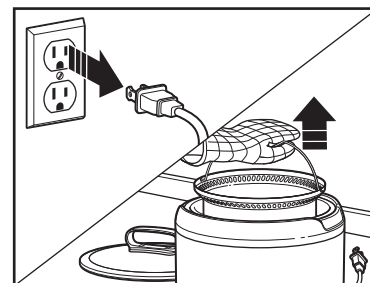
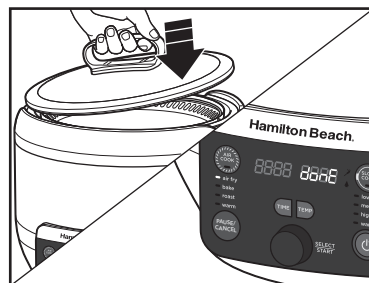
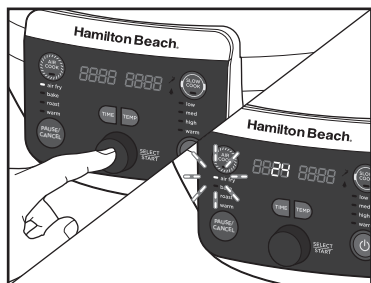


5. Place Lid onto Base.
6. Plug unit into outlet.
7. Display shows HELLO and ⏻ (Power ON/OFF) flashes. Press ⏻ (Power ON/OFF) Button. **AIR COOK** and **SLOW COOK** Buttons will flash.



8. Press **AIR COOK** Button. Turn **SELECT/START** Knob to adjust to desired cooking mode. Mode flashes before selecting.
9. Time and temperature will flash on Display. To adjust cooking time, press **TIME** Button and turn **SELECT/START** Knob to desired time. To adjust temperature, press **TEMP** Button and turn **SELECT/START** Knob to desired temperature.

How to Air Cook (cont.)



10. After time and temperature are adjusted, press **SELECT/START** Knob to begin cooking. Selected mode turns solid and cooking starts. Time will count down in 1 minute increments.
11. When using **roast**, **bake** or **warm** modes, lift Lid to check, stir, or turn food. Cooking will automatically stop when Lid is lifted.
12. When using **air fry** mode, halfway through cooking cycle, unit will beep twice and Display will show “turn” as a reminder to turn food for more even cooking. Lift Lid to turn food. Cooking cycle will not stop.

NOTES:

- You can choose to ignore this alert.
- Initial set time must be more than 5 minutes.
- Cannot use Probe in AIR COOK.

13. Replace Lid to continue cooking.
14. When cooking is complete, Display will show “done”, unit will beep 3 times and automatically shut off.

15. Unplug.
16. Remove Lid and set aside. Use oven mitts to carefully lift and remove Air Fry Basket.

MODE	DEFAULT TIME	TIME RANGE	DEFAULT TEMPERATURE	TEMPERATURE RANGE
air fry	20 min	1 to 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [5° increments])
bake	25 min	1 to 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [5° increments])
roast	20 min	1 to 60 min	375°F (191°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [5° increments])
warm	10 min	1 min to 24 hours	275°F (135°C)	150°F–300°F (65°C–149°C [5° increments])

Air Cook Chart

Use **AIR COOK** to **air fry**, **bake**, **roast**, or **warm** foods. Air fried foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway during cooking. Foods that cannot be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown. **NOTE:** Review package directions for these and other foods. These are general suggestions, and your foods may need to have time or temperature adjusted to achieve preferred browning/crisping.

FOOD	AMOUNT	MODE	TEMPERATURE	TIME
Frozen Fries and Snacks				
Frozen French fries	8 ounces (227 g)	air fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Frozen chicken nuggets	15 nuggets, about 10 ounces (283 g)	air fry	375°F (191°C)	10-12 minutes
Frozen breaded chicken tenders	5-7, depending on size	air fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Vegetables				
Cauliflower or broccoli	1 small head, cut into florets, sprayed with oil	air fry	400°F (204°C)	18-22 minutes, turning occasionally
Fresh potato wedges	1 large potato, cut into 8 wedges, sprayed with oil	air fry	400°F (204°C)	20-22 minutes, turning occasionally
Brussels sprouts	12 ounces (340 g)	air fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Meat & Poultry				
Fresh whole chicken wings	5 wings	air fry	375°F (191°C)	16-18 minutes or until internal temp. is 165°F (74°C)
Fresh chicken tenders		air fry	400°F (204°C)	14-16 minutes, turning halfway
Whole chicken	4.75 pounds (2.15 kg)	air fry or roast	400°F (204°C)	1 hour or until internal temp. is 165°F (74°C)

Air Cook Chart (cont.)

FOOD	AMOUNT	MODE	TEMPERATURE	TIME
Meat & Poultry (cont.)				
Hamburger (3/4" [1.9 cm] thick) 80% lean, 20% fat	3 hamburgers (15 ounces total [425 g])	air fry	375°F (191°C)	13-15 minutes, or until internal temp. is 165°F (74°C)
Ribeye steak (1" [2.5 cm] thick)	2 steaks, 1 pound (454 g) each	air fry or roast	375°F (191°C)	18-22 minutes, to desired internal temperature
Boneless pork loin	3.5 pounds (1.6 kg)	roast	400°F (204°C)	1 hour, or until internal temperature is 145°F (63°C)
Fish & Seafood				
Fresh fish fillets	3 fillets, 5-6 ounces (142-170 g) each	air fry	400°F (204°C)	12-15 minutes
Fresh shrimp, peeled	1 pound (31-40 count)	air fry	375°F (191°C)	8-10 minutes
Bakery & Desserts				
Large refrigerated biscuits	4 biscuits	bake	325°F (163°C)	12-14 minutes
Large refrigerated cinnamon rolls	4 rolls	bake	325°F (163°C)	13-15 minutes
Small refrigerated cinnamon rolls	8 rolls	bake	350°F (177°C)	14-16 minutes
One 6-inch layer from a box cake	about 2 1/2 cups batter in a 6-inch cake pan	bake	325°F (163°C)	22-30 minutes

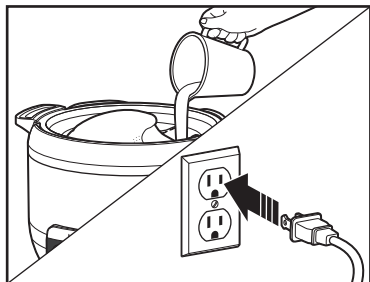
NOTES:

- Review package directions for these and other foods.
- Start with least amount of time and add time if needed.
- After **air fry** mode is complete, fan will run for 30 seconds to cool down unit.
- Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

How to Slow Cook

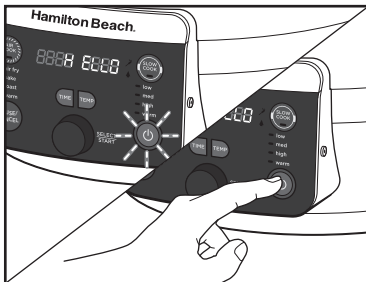
⚠ CAUTION Electrical Shock Hazard.
Slow cook only in the removable slow cooker pot.



Before first use: Wash glass Lid and Removable Pot in hot, soapy water. Rinse and dry.

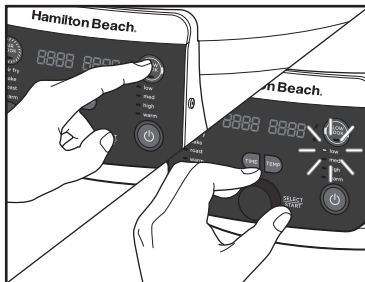


1. Place Pot in Base. Add food to Pot. Place Lid on Pot.
NOTE: DO NOT use Air Fry Basket inside Pot.
2. Plug into outlet.

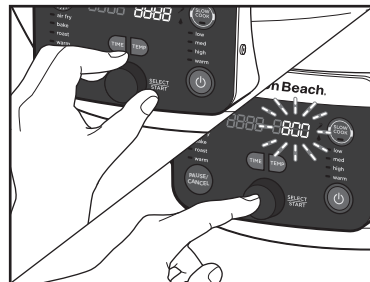
See "Slow Cooking Tips" on page 13.



3. Display shows HELLO and  (Power ON/OFF) Button flashes. Press  (Power ON/OFF). **AIR COOK** and **SLOW COOK** Buttons will flash.



4. Press **SLOW COOK** Button. Unit defaults to **low** and 8 hours. Turn **SELECT/START** Knob to adjust from **low** to **med** or **high**.
NOTE: **warm** setting is for keeping cooked food warm. DO NOT use to cook or reheat food.



5. To adjust cooking time, press **TIME** Button and turn **SELECT/START** Knob to desired time. Press **SELECT/START** Knob. Cooking begins automatically. Time counts down in 1-minute increments. To reset selections, press and hold **PAUSE/CANCEL** Button.

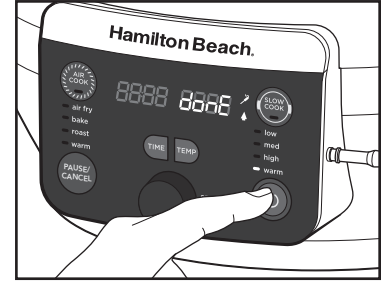
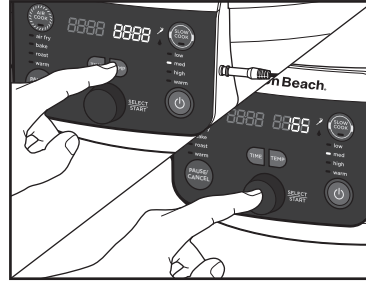
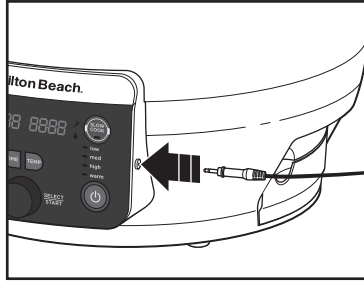
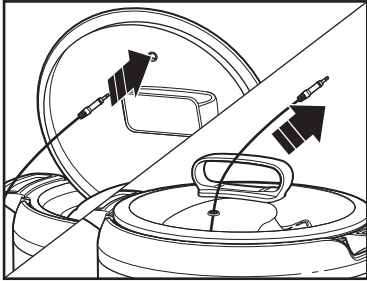


6. At end of cooking time, Slow Cooker will automatically switch to **warm** setting. Time will count up in 1 minute increments, up to 24 hours. Unit will shut off automatically. **NOTE:** As a safety precaution, cook time plus warm time cannot exceed 24 hours.

NOTES:

- **Pot Capacity:** For best results, fill Pot at least half full, but no more than 1 inch (2.5 cm) from rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- Cooking temperature and selected cooking hours function independently of one another, and either may be changed at any time. When a new cooking time is selected, unit will reset to count down from new number of hours chosen.

How to Use Probe for Slow Cooking



1. Follow steps 1–4 in How to Slow Cook section.
2. From underside of Lid, thread Plug End through hole in Lid and plug into Probe Jack. Probe (↗) light will illuminate on Control Panel. Insert Probe into center or thickest part of food. Do not allow Probe to touch sides or bottom of Pot.

3. • Use **TEMP** Button to adjust to desired internal temperature of food.
 - Press **SELECT/START** Knob to begin cooking.
 - Display will alternate between actual temperature and selected temperature.

4. When selected temperature is reached, unit will switch to **warm**. Unit will automatically turn off, display “done!” and beep once after a total of 24 hours between cook time and warm time if **⏻** (Power ON/OFF) is not pressed.

Care and Cleaning

1. Unplug.
2. Let Base, Pot, Lid, Air Fry Basket, and Grease Catch cool completely.
3. Wash Pot, Lid, Air Fry Basket, and Grease Catch in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher-safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

Air Frying Tips

- Air frying crisps and browns by powerfully circulating hot air around food. Little to no added oil is needed for prepared foods.
- Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown.
- Delicate foods such as fish and hand-breaded items should be cooked in a single, even layer.
- Sturdier foods such as frozen French fries, chicken nuggets and chicken tenders can be piled into Air Fryer but will need to be turned and rotated during cooking.
- Avoid overfilling Air Fryer so air flows around food to improve crispness. No more than half-full is a good guide.
- When cooking heavy foods such as a whole chicken, lift food out of pan using metal forks or tongs.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

- in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
 - 4. DO NOT use any abrasive cleansers or pads as these may damage surfaces.
 - 5. Wipe outside of appliance with a soft, damp cloth.
-
- To store leftovers after cooking, do not place entire Pot in refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.
 - Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in Slow Cooker. Once meat is placed into Pot, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Pot should be placed into refrigerator).

- Check food for doneness before recommended packaging cook times. Add more time if needed to achieve desired crispness/doneness.
- Cut uniform-sized pieces for even cooking results.
- A light spritz of cooking oil before cooking helps with browning and crisping of foods such as fresh vegetables.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Do not line Air Fry Basket; that blocks air flow.
- Vegetables need a little oil to brown or a crumb coating to be crispy. To brown fresh vegetables more, add oil, increase temperature and shorten cooking time. To add a crisp coating, dip in egg wash, coat with breadcrumbs, and cook until crisp.

Slow Cooking Tips

- Pot should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and cooking time may need to be extended. However, if cooking on **high**, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5-cm) space between top of Pot and food so recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, prepare it the night before. Place all ingredients in Pot, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Pot in Base.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in recipe to prevent scorching on sides of Pot.

Troubleshooting

Air Cooking

AIR COOK doesn't work.

- Appliance is not plugged in. Plug into outlet.
- Time hasn't been set. Follow "How to Air Cook" to set time.

Food is not cooked.

- Too much food on Crisper Tray. Increase cooking time and continue to cook.
- Temperature was too low. Increase temperature and continue cooking.

Food is not cooked evenly.

- Too much food on Crisper Tray. Shake food halfway through cooking time.

Fresh vegetables are not crisp enough.

- Cooking time was too short. Increase cooking time and continue to cook.
- Temperature is too low. Increase temperature and continue to cook.

Smoke coming from Air Fryer.

- Excessive oil dripped into Air Fry Basket or splattered onto heating coils. Only use small amounts of oil in air fryers.

Meat or poultry is not cooked enough.

- Too much food on Crisper Tray. Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to **foodsafety.gov** for proper cooking doneness temperatures.
- Increase temperature or increase cooking time.

Troubleshooting (cont.)

Slow Cooking

Cannot select TIME or TEMP settings.

- Is unit plugged in?
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.

Food is undercooked.

- Was food cooked on **warm** setting? Do not cook on **warm** setting; always cook on **low**, **med**, or **high**.
- Did you select **low** heat setting, but used a cooking time based on **med** or **high** heat setting?
- Was Lid placed correctly on Slow Cooker?

Error Messages

Lid: Lid is not properly set on top of Pot or Air Fry Basket. Adjust Lid.

Pot: In **SLOW COOK** mode, Pot was not set in Base.

Error: Probe is inserted for AIR COOK. Probe cannot be used with AIR COOK settings.

Food isn't done after cooking amount of time recommended in my recipe.

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. Slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, they can alter cooking times in Slow Cooker by extending cooking times. Allow sufficient time and select appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.

Food was overcooked.

- Was Pot at least half full? Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Pot. If Pot is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select hours based on a low heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

ProbE: Plug end of Probe was removed from Probe Jack. Plug Probe back into Probe Jack, or press and hold **PAUSE/CANCEL** Button to reset selections.

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., 120 V ~ 60 Hz).

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu de votre appareil se met à brûler, ne pas ouvrir le couvercle. Débrancher l'appareil et attendre que le contenu arrête de brûler et soit refroidi avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans l'appareil. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débranchez toujours l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Faire preuve de prudence, car il est possible de se brûler en touchant des parties chaudes ou du liquide chaud qui a été renversé. Utiliser des gants de cuisine pour enlever les récipients chauds.
5. Afin de vous protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche, ou la base dans de l'eau ni dans tout 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 d'y ajouter 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, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un appareil chaud.
12. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton \odot (marche/arrêt) puis retirer la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Ne cuire des aliments que dans le récipient amovible ou le panier de friture à air.
15. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un récipient amovible chauffé.
16. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
17. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Le contenant peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.

- 20.**  **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- 21.** Toujours lire et comprendre les mesures de sécurité importantes fournies avec la mijoteuse approuvée pour une utilisation.
- 22.** Ne nettoyer aucune pièce avec un tampon à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- 23.** Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.
- 24.** Un incendie pourrait se produire si l'appareil est couvert ou touche un

- matériau inflammable comme des rideaux, des draperies, des murs, des armoires suspendues, des produits en papier ou en plastique, des serviettes en tissu ou des produits semblables lorsqu'il est en fonction.
- 25.** Faire preuve d'une extrême prudence en utilisant des récipients en matériaux autres que le métal ou le verre.
- 26.** Ne ranger aucun élément autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 27.** Ne mettre aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique et matières semblables.
- 28.** Toujours veiller à ce que le plateau pour la graisse soit bien en place lorsque l'appareil est utilisé en mode friture à air.
- 29.** Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil avant d'y insérer les aliments.

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 doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de

quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire les risques qu'il soit attrapé par un enfant, qu'il s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un comme pourrait le faire un cordon plus long.

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

Cycle d'utilisation : 60 minutes de marche sur une période de 2 heures.

Couvercle: Précautions et information

- Veiller manipuler le couvercle avec soin pour assurer son durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne pas placer un couvercle chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utiliser pas le couvercle s'il est ébréché, fendillé ou très écorché.

- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à récurer.
- Le couvercle peut devenir très chaud. Faites preuve de prudence. Ne déposer pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégé.
- Ne placer pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

Retirer le couvercle, le récipient et le panier de friture à air

Soulever le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler.

Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants.

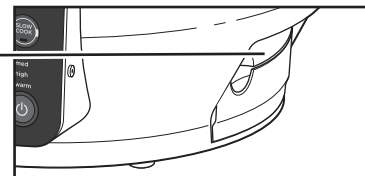
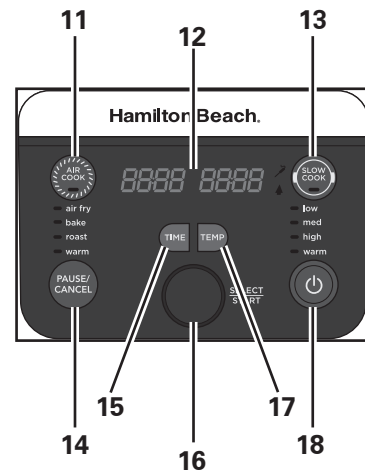
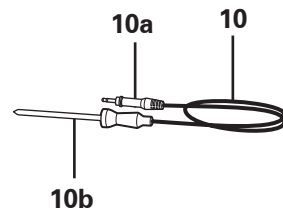
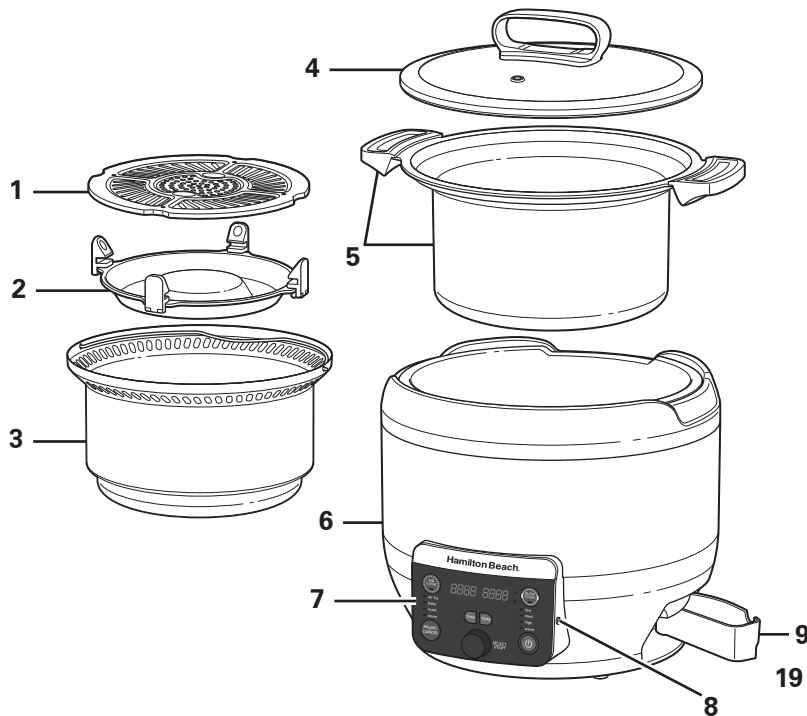
Utiliser des gants de cuisine pour retirer le récipient.

Pour retirer le panier de friture à air de la base, utiliser des gants de cuisine et le soulever par la poignée.

Pièces et caractéristiques

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

1	Plateau de friture
2	Plateau pour la graisse
3	Panier de friture à air
4	Couvercle
5	Récipient de la mijoteuse (avec poignées en silicone amovibles)
6	Base
7	Panneau de commande
8	Prise pour sonde
9	Tiroir de la sonde
10	Sonde
10a	Côté fiche
10b	Sonde thermique
11	Bouton AIR COOK (friteuse à air)
12	Écran
13	Bouton SLOW COOK (mijoteuse)
14	Bouton PAUSE/CANCEL (pause/annuler)
15	Bouton TIME (temps)
16	Cadran SELECT/START (sélectionner/démarrer)
17	Bouton TEMP (température)
18	Bouton \odot (marche/arrêt)
19	Poignées de la base



Modes de cuisson



AIR COOK (friteuse à air)

La friture à air utilise un flux d'air circulaire unique pour cuire uniformément les aliments en les entourant complètement d'air chaud.

AIR COOK (friteuse à air) 4 modes :

air fry (friture à air) : Ce mode donne une texture « frite » croustillante aux aliments avec peu ou pas d'huile. Pour les aliments comme les frites, les croquettes, les collations congelées et les ailes de poulet.

bake (cuisson) : Ce mode est utilisé pour cuire les biscuits, les petits pains au babeurre, les gâteaux, les rouleaux, les muffins et les desserts. Il peut cuire les aliments plus rapidement qu'un four ordinaire.

roast (rôtir) : Ce mode est parfait pour rehausser les saveurs, caraméliser les sucres naturels et créer un extérieur coloré et croustillant et un intérieur juteux. Pour cuire les viandes, la volaille, le poisson, les légumes et les fruits.

warm (garde au chaud) : Ce mode est utilisé pour garder les aliments déjà cuits au chaud.



Sonde | pour la MIJOTEUSE SEULEMENT

Utiliser la sonde pour minimiser la surcuisson et veiller à ce que les viandes, la volaille et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sécuritaire. Ne pas oublier qu'il est impossible de déterminer si la viande a atteint une température de cuisson sécuritaire seulement en l'observant. Toute viande non traitée cuite, dont le porc, peut avoir une teinte rosée même après avoir atteint une température interne sécuritaire.

REMARQUE : Pour la cuisson des légumes denses (comme les pommes de terre ou les autres légumes racines) avec de la viande, vérifier le niveau de cuisson une fois la température souhaitée de la viande atteinte. Ce type de légumes peuvent prendre plus de temps à cuire lorsqu'ils sont cuits avec des coupes de viande grosses ou épaisses.

Consulter la section Utilisation de la sonde pour la mijoteuse à la page 25.



SLOW COOK (mijoteuse)

La cuisson lente utilise une chaleur humide et une longue période de cuisson pour attendrir les aliments, rehausser leurs saveurs et simplifier la préparation des repas.

SLOW COOK (mijoteuse) 4 modes :

low (basse) : Pour les pièces de viande plus coriaces, les soupes, les ragoûts, l'avoine époutée et les légumineuses trempées. Ce mode fonctionne habituellement de 6 à 8 heures.

medium (moyenne) : Ce mode est idéal pour préparer un repas tendre et savoureux en moins d'une journée complète. Il cuit habituellement les aliments en 3 à 6 heures, soit plus rapidement qu'à température basse, mais plus délicatement qu'à température élevée.

high (élevée) : Pour les aliments qui ne nécessitent pas une cuisson lente, comme le poulet désossé, les filets de porc, le macaroni au fromage ou les soupes. Ce mode fonctionne habituellement de 2 à 4 heures.

warm (garde au chaud) : Pour garder les aliments déjà cuits chauds une fois la température souhaitée atteinte. Avec la cuisson lente, la mijoteuse passe automatiquement au mode de garde au chaud pour une durée totale de cuisson et de garde au chaud de 24 heures.

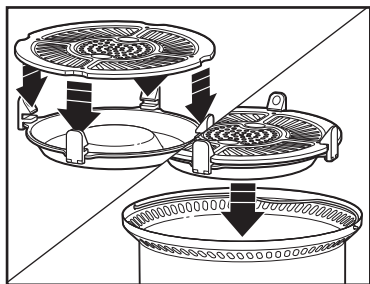
Utilisation de la friteuse à air

⚠ ATTENTION Risque de brûlures.

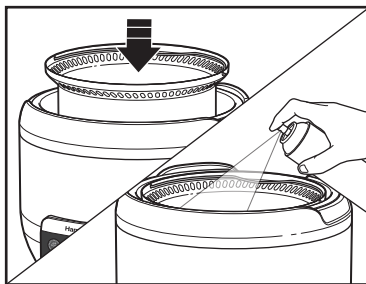
La température des surfaces accessibles peut être élevée durant et après le fonctionnement de l'appareil. De l'air chaud et de la vapeur s'échappent de l'appareil pendant la cuisson.

Utiliser des gants de cuisine pour déposer ou enlever le couvercle ou le panier et le tenir par les poignées.

Avant la première utilisation : Laver le panier de friture à air, le plateau de friture et le plateau pour la graisse dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer le dessus et le dessous du couvercle en verre avec un linge humide.

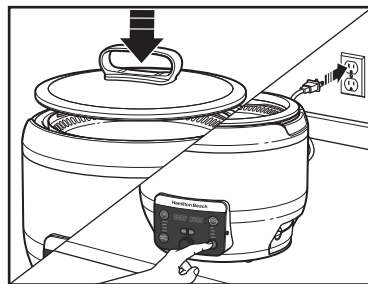


1. Placer le plateau de friture sur le plateau pour la graisse.
2. Placer les pièces assemblées dans le panier de friture à air.
3. Placer le panier de friture à air dans la base.

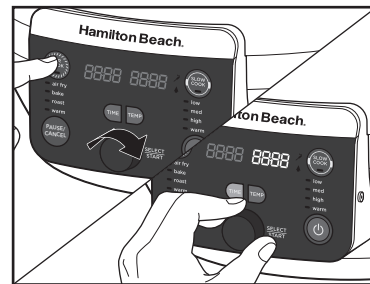


4. Si souhaité, vaporiser légèrement le panier de friture à air avec un enduit à cuisson antiadhésif. Déposer les aliments dans le panier en une couche uniforme, sans le remplir à plus de la moitié. Les aliments pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés pendant la cuisson.

Consultez la section Astuces pour la friture à air à la page 26.

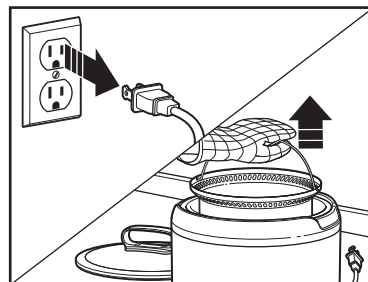
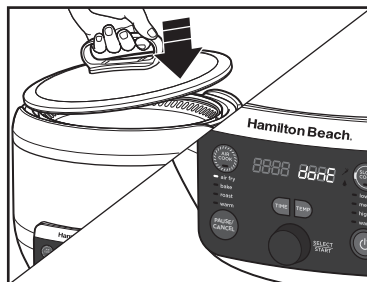
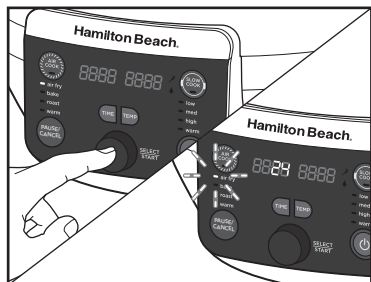


5. Placer le couvercle sur la base.
6. Brancher l'appareil dans une prise.



7. « HELLO » (bonjour) s'affiche à l'écran et le bouton \odot (marche/arrêt) clignote. Appuyer sur le bouton \odot (marche/arrêt). Les boutons **AIR COOK** (friteuse à air) et **SLOW COOK** (mijoteuse) clignoteront.
8. Appuyer sur le bouton **AIR COOK** (friteuse à air). Tourner le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer) pour régler le mode de cuisson souhaité. Le mode clignote avant la sélection.
9. Le temps et la température clignotent sur l'écran. Pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIME** (temps) et tourner le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer) à la durée souhaitée. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (température) et tourner le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer) à la température souhaitée.

Utilisation de la friteuse à air (suite)



10. Une fois le temps et la température réglés, appuyer sur le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer) pour lancer la cuisson. Le mode sélectionné reste allumé en continu et la cuisson est lancée. Un compte descendant par tranches de 1 minute indiquera le temps de cuisson restant.
11. Avec les modes **roast** (rôtir), **bake** (cuisson) ou **warm** (garde au chaud), vérifier en **soulevant** le couvercle, mélanger ou retourner les aliments. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque le couvercle est soulevé.
12. Avec le mode **air fry** (friture à air), l'appareil émettra deux bips et l'écran affichera la mention « turn » (retourner) à mi-cuisson pour vous rappeler de retourner les aliments afin d'obtenir une cuisson plus uniforme. Soulever le couvercle pour retourner les aliments. Le cycle de cuisson ne s'arrêtera pas.

13. Replacer le couvercle pour poursuivre la cuisson.
14. Une fois la cuisson terminée, la mention « donE » s'affichera sur l'écran, puis l'appareil émettra 3 bips et s'éteindra automatiquement.

15. Débrancher l'appareil.
16. Retirer le couvercle et le mettre de côté. Utiliser des gants de cuisine pour soulever délicatement le panier de friture à air et le retirer.

MODE	DURÉE PAR DÉFAUT	PLAGE DE DURÉE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE
air fry (friture à air)	20 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 5 °])
bake (cuisson)	25 min	1 à 60 min	177 °C (350 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 5 °])
roast (rôtir)	20 min	1 à 60 min	191 °C (375 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 5 °])
warm (garde au chaud)	10 min	1 min à 24 heures	135 °C (275 °F)	65 °C–149 °C (150 °F–300 °F [Incréments de 5 °])

REMARQUES :

- Vous pouvez ignorer cette alerte.
- Le temps de réglage initial doit être de plus de 5 minutes.
- La sonde ne peut être utilisée pour AIR COOK (friteuse à air).

Tableau pour la friteuse à air

Utiliser la fonction **AIR COOK** (friteuse à air) pour **air fry** (friture à air), **bake** (cuisson), **roast** (rôtir), ou **warm** (garde au chaud) des aliments. Les aliments frits à l'air pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés à mi-cuisson. Les aliments qui ne peuvent être retournés pourraient devoir être légèrement recouverts de papier d'aluminium s'ils brunissent trop. **REMARQUE** : Consulter les instructions sur l'emballage pour ces aliments et les autres. Ce sont des suggestions générales, et le temps ou la température de cuisson pourraient devoir être ajustés afin d'obtenir le niveau de cuisson et de croustillance souhaité.

ALIMENT	QUANTITÉ	MODE	TEMPÉRATURE	TEMPS
Collations et frites congelées				
Frites congelées	227 g (8 oz)	air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Croquettes de poulet congelées	15 croquettes, environ 283 g (10 oz)	air fry (friture à air)	191 °C (375 °F)	10-12 minutes
Filets de poitrine de poulet panés congelés	5 à 7 selon la taille	air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Légumes				
Choux-fleurs ou brocolis	1 petite tête coupée en fleurons et vaporisée d'huile	air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	18-22 minutes, retourner occasionnellement
Quartiers de pommes de terre fraîches	1 grosse pomme de terre coupée en 8 quartiers et vaporisée d'huile	air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	20-22 minutes, retourner occasionnellement
Choux de Bruxelles	340 g (12 oz)	air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Viande et volaille				
Ailes de poulet entières fraîches	5 ailes	air fry (friture à air)	191 °C (375 °F)	16 à 18 minutes ou jusqu'à une température interne de 74 °C (165 °F)
Filets de poitrine de poulet frais		air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	14 à 16 minutes en retournant à mi-cuisson.
Poulet entier	2,15 kg (4,75 lb)	air fry (friture à air) ou roast (rôtir)	204 °C (400 °F)	1 heure ou jusqu'à une température interne de 74 °C (165 °F)

Tableau pour la friteuse à air (suite)

ALIMENT	QUANTITÉ	MODE	TEMPÉRATURE	TEMPS
Viande et volaille (suite)				
Galettes de viande hachée (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]), 80 % maigre, 20 % grasse	3 galettes (425 g [15 oz] au total)	air fry (friture à air)	191 °C (375 °F)	13-15 minutes, jusqu'à une température interne de 74 °C (165 °F)
Steak de haut de surlonge (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	2 steaks de 454 g (1 lb) chacun	air fry (friture à air) ou roast (rôtir)	191 °C (375 °F)	18-22 minutes, jusqu'à la température interne souhaitée
Longe de porc désossée	1,6 kg (3,5 lb)	air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	1 heure, ou jusqu'à une température interne de 63 °C (145 °F)
Poissons et fruits de mer				
Filets de poisson frais	3 filets de 124 à 170 g (5-6 oz) chacun	air fry (friture à air)	204 °C (400 °F)	12-15 minutes
Crevettes fraîches décortiquées	31-40 pièces (1 lb)	air fry (friture à air)	191 °C (375 °F)	8-10 minutes
Pâtisserie et desserts				
Petits pains au babeurre réfrigérés de grand format	4 petits pains au babeurre	bake (cuisson)	163 °C (325 °F)	12-14 minutes
Brioches à la cannelle réfrigérées de grand format	4 rouleaux	bake (cuisson)	163 °C (325 °F)	13-15 minutes
Brioches à la cannelle réfrigérées de petit format	8 rouleaux	bake (cuisson)	177 °C (350 °F)	14-16 minutes
Préparation à gâteau d'une épaisseur de 15,2 cm (6 po)	Environ 2,5 tasses de préparation dans un moule à gâteau de 15,2 cm (6 po)	bake (cuisson)	163 °C (325 °F)	22-30 minutes

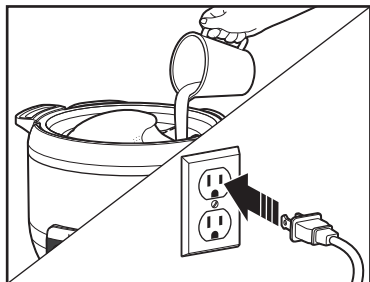
REMARQUES :

- Consulter les instructions sur l'emballage pour ces aliments et les autres.
- Commencer par le temps de cuisson le plus court et ajouter du temps au besoin.
- Une fois la friture à air terminée, le ventilateur fonctionnera 30 secondes pour refroidir l'appareil.
- Visiter [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) (en anglais) pour obtenir plus d'informations sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

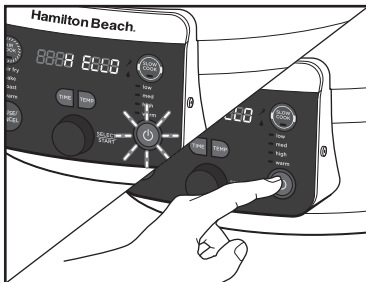
Utilisation de la mijoteuse

⚠ ATTENTION Risque de choc électrique.
N'utiliser que le récipient amovible pour la cuisson à la mijoteuse.

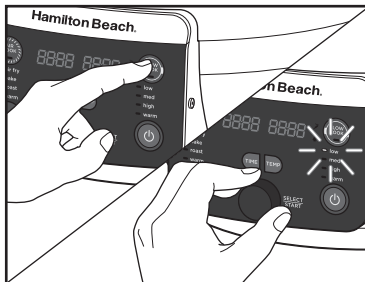
Avant la première utilisation : Laver le couvercle en verre et le récipient amovible dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



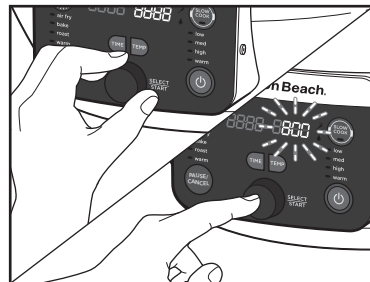
1. Déposer le récipient dans la base. Ajouter les aliments dans le récipient. Placer le couvercle sur le récipient. **REMARQUE :** NE PAS utiliser le panier de friture à air dans le récipient.
2. Brancher l'appareil dans une prise.



3. « HELLO » (bonjour) s'affiche à l'écran et le bouton **⏻** (marche/arrêt) clignote. Appuyer sur le bouton **⏻** (marche/arrêt). Les boutons **AIR COOK** (friteuse à air) et **SLOW COOK** (mijoteuse) clignoteront.



4. Appuyer sur le bouton **SLOW COOK** (mijoteuse). L'appareil est réglé par défaut à **low** (basse) et à 8 heures. Tourner le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer) pour régler la température à **low** (basse), **med** (moyenne) ou **high** (élevée). **REMARQUE :** le réglage **warm** (garde au chaud) sert à garder les aliments cuits au chaud. NE PAS l'utiliser pour cuire ou réchauffer des aliments.
5. Pour ajuster le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIME** (temps) et tourner le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer) à la durée souhaitée. Appuyer sur le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer). La cuisson commence automatiquement. Un compte descendant par tranches de 1 minute indique le temps de cuisson restant. Pour réinitialiser la sélection, appuyer sur le bouton **PAUSE/CANCEL** (pause/annuler) et le tenir enfoncé.



Consulter la section Astuces pour la mijoteuse à la page 27.

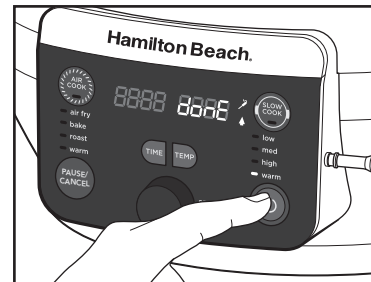
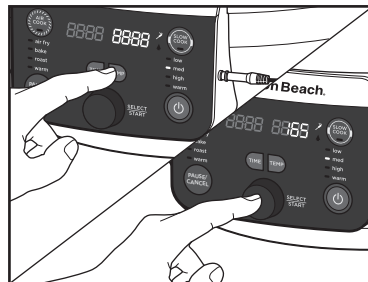
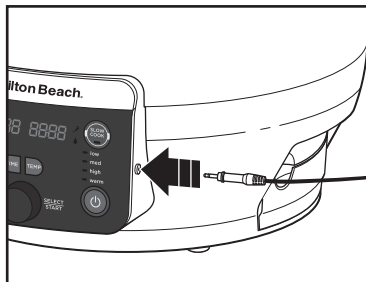
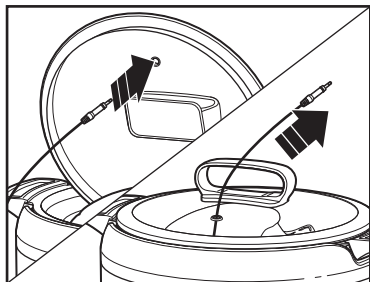


6. À la fin du temps de cuisson, la mijoteuse passera automatiquement au réglage **warm** (garde au chaud). Un compte ascendant par tranche de 1 minute indiquera le temps écoulé pour un maximum de 24 heures. L'appareil s'éteindra automatiquement. **REMARQUE :** Par précaution de sécurité, le temps de cuisson et de garde au chaud ne peut pas dépasser les 24 heures.

REMARQUES :

- **Capacité du récipient :** Pour de meilleurs résultats, remplir le récipient au moins jusqu'à la moitié, mais en laissant un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) du bord. Si le récipient n'est qu'à moitié rempli, vérifier le niveau de cuisson des aliments 1 à 2 heures plus tôt que le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Visiter [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) (en anglais) pour obtenir plus d'informations sur les températures de cuisson internes sécuritaires.
- La température et le temps de cuisson choisis sont indépendants l'un de l'autre et peuvent tous les deux être modifiés à tout moment. Lorsqu'un nouveau temps de cuisson est sélectionné, l'appareil réinitialise le décompte à partir du nouveau nombre d'heures choisi.

Utilisation de la sonde pour la mijoteuse



1. Suivre les étapes 1 à 4 de la section Utilisation de la mijoteuse.
2. À partir du dessous du couvercle, passer le côté fiche de la sonde à travers le trou du couvercle et le brancher dans la prise pour sonde. Le voyant de la sonde (🔦) s'allumera sur le panneau de commande. Insérer la sonde dans le centre ou la partie la plus épaisse de l'aliment. Ne pas laisser la sonde toucher aux côtés ou au fond du récipient.

3. • Utiliser le bouton **TEMP** (température) pour régler la température interne souhaitée des aliments.
 - Appuyer sur le cadran **SELECT/START** (sélectionner/démarrer) pour lancer la cuisson.
 - La température réelle et la température choisie s'afficheront en alternance sur l'écran.

4. Une fois la température sélectionnée atteinte, l'appareil passera au mode **warm** (garde au chaud). L'appareil s'éteindra automatiquement, la mention « donE » s'affichera sur l'écran et l'appareil émettra un seul bip après qu'un total de 24 heures se sont écoulées entre le début de la cuisson et le temps de garde au chaud si personne n'appuie sur le bouton ⏻ (marche/arrêt).

Entretien et nettoyage

1. Débrancher.
2. Laisser la base, le récipient, le couvercle, le panier de friture à air, et le plateau pour la graisse refroidir complètement.
3. Laver le récipient, le couvercle, le panier de friture à air, et le plateau pour la graisse dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement. Ces pièces vont aussi au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.

« SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.

4. NE PAS utiliser de tampons ni de nettoyants abrasifs, car ils pourraient endommager les surfaces.
5. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge doux humide.

Conseils en matière de salubrité des aliments

- Ne pas utiliser de viande non cuite congelée dans la mijoteuse. Laisser décongeler toute viande ou volaille avant de la cuire à la mijoteuse.
- Visiter [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) (en anglais) pour obtenir plus d'informations sur les températures de cuisson internes sécuritaires.
- Pour conserver les restes après leur cuisson, ne pas mettre le récipient entier dans le réfrigérateur, puisque son contenu prendra trop de temps à refroidir. Diviser plutôt les restes dans de plus petits contenants et les déposer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser de la viande crue ou insuffisamment cuite reposer à température ambiante dans la mijoteuse. Une fois la viande déposée dans le récipient, elle devrait cuire immédiatement (à moins que ce soit pour préparer la mijoteuse la veille et déposer le récipient au réfrigérateur).

Astuces pour la friture à air

- La friture à air rend croustillants les aliments et les colore en faisant circuler de l'air chaud autour de ceux-ci. Peu d'huile ou aucune huile est nécessaire pour les aliments préparés.
- Les aliments pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés pendant la cuisson. Les temps de cuisson sont des suggestions. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.
- Les aliments délicats comme le poisson et les aliments panés à la main devraient être cuits en une seule couche uniforme.
- Les aliments plus robustes comme les frites, les croquettes de poulet et les filets de poitrine de poulet congelés peuvent être empilés dans la friteuse à air, mais devront être retournés et déplacés pendant la cuisson.
- Éviter de trop remplir la friteuse à air pour permettre à l'air de circuler autour des aliments et les rendre plus croustillants. Nous recommandons de ne pas remplir le panier plus qu'à la moitié.
- Pour cuire des aliments plus lourds comme un poulet entier, soulever les aliments du plateau à l'aide d'une fourchette ou d'une pince métallique.
- Vérifier si les aliments sont prêts avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage. Prolonger la cuisson au besoin pour obtenir le niveau de croustillance et de cuisson souhaité.
- Couper les aliments en morceaux de tailles uniformes pour une cuisson uniforme.
- Une légère vaporisation d'huile avant la cuisson peut rendre les aliments comme les légumes frais plus dorés et croustillants.
- La chapelure crée un enrobage croustillant pour les aliments frits à l'air. Éviter les sauces ou les enrobages.
- Ne pas doubler le panier de friture à air; cela empêche l'air de circuler.
- Les légumes ont besoin d'un peu d'huile pour dorer ou d'un enrobage de chapelure pour devenir croustillants. Pour rendre les légumes frais plus dorés, ajouter de l'huile, augmenter la température et réduire le temps de cuisson. Pour ajouter un enrobage croustillant, les tremper dans une dorure à l'œuf, les recouvrir de chapelure et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Astuces pour la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, le récipient devrait être rempli au moins à la moitié. Si le récipient est seulement à moitié rempli, vérifier le niveau de cuisson des aliments 1 à 2 heures plus tôt que le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de mélanger pendant la cuisson à la mijoteuse. Retirer le couvercle entraîne une grande perte de chaleur et peut prolonger le temps de cuisson. Pour une cuisson au réglage **high** (élevée), il pourrait cependant être préférable de mélanger occasionnellement.
- Pour faire cuire des soupes ou des ragoûts, laisser un espace de 5 cm (2 po) entre le haut du récipient et la nourriture pour permettre à la recette de mijoter.
- Beaucoup de recettes doivent cuire toute la journée. Si votre horaire matinal ne vous permet pas de préparer une recette, la préparer la veille. Déposer tous les ingrédients dans le récipient, mettre le couvercle et le réfrigérer pour la nuit. Le matin, il suffit de déposer le récipient dans la base.
- Certains aliments ne conviennent pas à une cuisson longue à la mijoteuse. Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème et la crème sure devraient être ajoutés deux heures avant de servir. Les soupes et le lait concentrés conviennent parfaitement à la mijoteuse.
- Plus la teneur en matière grasse de la viande est élevée, moins de liquide est nécessaire. Pour faire cuire de la viande à teneur élevée en matière grasse, placer d'épaisses tranches d'oignon en dessous pour éviter qu'elle ne repose (et cuise) dans le gras.
- La mijoteuse permet peu d'évaporation. Pour préparer votre soupe, sauce ou ragoût préféré, réduire la quantité de liquide mentionnée dans la recette originale. Si la consistance est trop épaisse, du liquide peut être ajouté ultérieurement.
- Pour la cuisson de casseroles à base de légumes, du liquide devra être ajouté à la recette pour éviter la surcuisson sur les côtés du récipient.

Dépannage

Friteuse à air

AIR COOK (friteuse à air) ne fonctionne pas.

- L'appareil n'est pas branché. Le brancher dans une prise.
- Le temps de cuisson n'a pas été réglé. Suivre les instructions de la section Utilisation de la friteuse à air pour régler le temps de cuisson.

La nourriture n'est pas cuite.

- Il y a trop d'aliments sur le plateau de friture. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température était trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

La nourriture n'est pas cuite uniformément.

- Il y a trop d'aliments sur le plateau de friture. Brasser les aliments à mi-cuisson.

Les légumes frais ne sont pas assez croustillants.

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

De la fumée s'échappe de la friteuse à air.

- Un excès d'huile s'est égoutté dans le panier de friture à air ou a éclaboussé les éléments chauffants. N'utiliser qu'une petite quantité d'huile dans la friteuse à air.

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

- Il y a trop d'aliments sur le plateau de friture. La viande et la volaille devraient être cuites sur une seule couche pour une cuisson uniforme. Consulter **foodsafety.gov** (en anglais) pour connaître les températures appropriées pour une cuisson sécuritaire.
- Augmenter la température ou le temps de cuisson.

Dépannage (suite)

Mijoteuse

Impossible de sélectionner les réglages TIME (temps) ou TEMP (température).

- L'appareil est-il branché?
- Tester le fonctionnement de la prise électrique à l'aide d'une lampe fonctionnelle.

La nourriture n'est pas assez cuite.

- Est-ce que la nourriture a été cuite avec le réglage **warm** (garde au chaud)? Ne pas cuire d'aliments avec le réglage **warm** (garde au chaud). Toujours les cuire avec le réglage de température **low** (basse), **med** (moyenne), or **high** (élevée).
- Est-ce que vous avez sélectionné le réglage **low** (basse) alors que le temps de cuisson correspond au réglage **med** (moyenne) ou **high** (élevée)?
- Est-ce que le couvercle était bien en place sur la mijoteuse?

Messages d'erreur

Lid (couvercle) : Le couvercle n'est pas convenablement placé sur le récipient ou le panier de friture à air. Ajuster le couvercle.

Pot (récipient) : En mode **SLOW COOK** (mijoteuse), le récipient n'était pas posé sur la base.

Erreur : La sonde a été insérée pour la friture à air. La sonde ne peut pas être utilisée avec les réglages de AIR COOK (friture à air).

La nourriture n'est pas cuite après le temps de cuisson recommandé dans la recette.

- Cela peut être causé par des variations de tension (un phénomène répandu partout) ou par l'altitude. De légères fluctuations de tension n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Elles peuvent cependant prolonger les temps de cuisson à la mijoteuse. Laisser suffisamment de temps à la cuisson et choisir la température appropriée. L'expérience vous aidera à déterminer s'il est nécessaire de réduire ou de prolonger le temps de cuisson.

Les aliments sont trop cuits.

- Est-ce que le récipient était au moins à moitié rempli? La mijoteuse a été conçue pour cuire complètement des aliments dans un récipient plein. Si le récipient est seulement à moitié rempli, vérifier le niveau de cuisson des aliments 1 à 2 heures plus tôt que le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Avez-vous sélectionné un temps de cuisson correspondant à une recette à basse température?
- La température de la nourriture continuera à augmenter une fois la température souhaitée atteinte.

ProbE (sonde) : Le côté fiche de la sonde a été retiré de la prise pour sonde. Rebrancher la sonde dans la prise pour sonde, ou appuyer sur le bouton **PAUSE/CANCEL** (pause/annuler) et le garder enfoncé pour réinitialiser la sélection.

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'oeuvre 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 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.



Veillez appeler au 1 800 851-8900 aux É.-U. ou au 1 800 267-2826 au Canada, ou écrire à Hamilton Beach Brands, Inc. Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la tapa. Desenchufe y espere a que el contenido deje de arder y se enfríe antes de abrir la tapa.
- No utilice sin prestarle atención.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- No caliente tacos duros en el aparato. Siempre use el horno convencional.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Siempre desenchufe cuando no lo esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas. Se debe tener cuidado, ya que se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes o al derramar líquido caliente. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe, o la base en agua ni en otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar el aparato, presione el botón  (encendido/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retírelo del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
15. **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o riesgo de choque eléctrico no cocine sobre la base. Use agarraderas para objetos calientes cuando retire recipientes calientes.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
17. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
18. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
20. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
21.  **¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

22. Siempre lea y comprenda las medidas de seguridad importantes que se proporcionan con la olla de cocción lenta aprobada para su uso con la canasta Air Fry.
23. No limpie ninguna pieza con estropajos metálicos. Se pueden desprender pedazos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
24. No opere el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
25. Puede producirse un incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes, gabinetes elevados, productos de papel o plástico, toallas de tela y similares cuando está en funcionamiento.

26. Se debe tener extrema precaución cuando utilice recipientes fabricados con materiales que no sean metal o cristal.
27. No guarde ningún material en este aparato cuando no esté en uso, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
28. No introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico y similares.
29. En el modo de freír con aire, use siempre el aparato con el colector de grasa bien colocada.
30. No es necesario calentar previamente el aparato antes de introducir los alimentos.

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 ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el

Tapa: Precauciones e información

- Por favor maneje la tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear la tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- No use la tapa si está astillada, quebrada o severamente tallada.

Retire la tapa, la olla y la canasta Air Fry

Cuando remueva la tapa, inclínela de manera que la abertura quede hacia otro lado que no sea hacia usted para evitar quemaduras por el vapor.

Los lados de la base de la olla de cocción lenta se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella.

enchufe de ninguna manera o usando 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.

Se usa un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de ser sujetado por niños, enredarse o tropezarse con un cable más largo. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Ciclo de funcionamiento: 60 minutos encendido en un período de dos horas.

- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La tapa pueden volverse muy calientes. Tenga precaución. No los ponga directamente sobre ninguna superficie o cubierta desprotegida.
- No coloque la tapa en un horno de microondas, horno convencional o sobre la estufa.

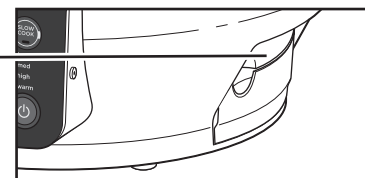
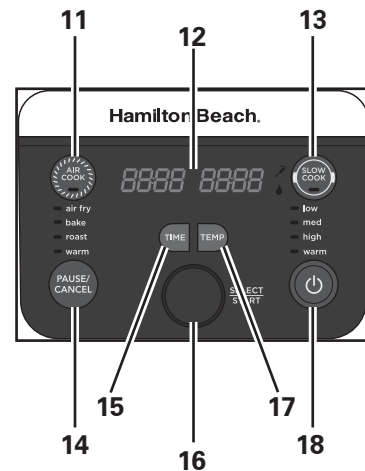
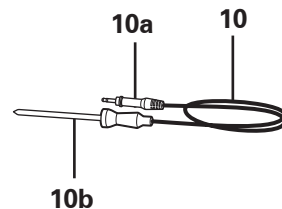
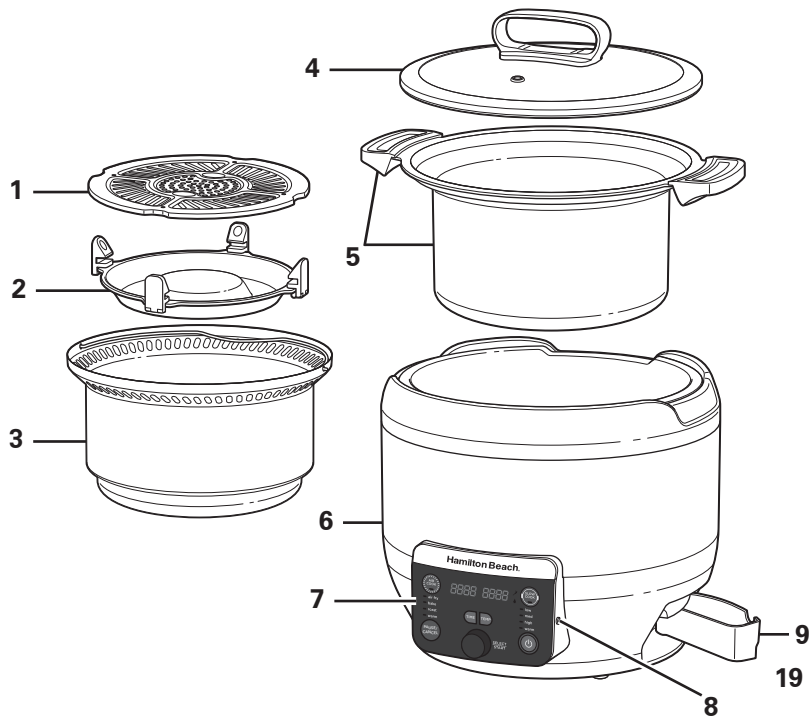
Use guantes para horno para retirar la olla.

Cuando retire la canasta Air Fry de la base, use guantes para horno y levántela por el asa.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Bandeja para preparaciones crujientes
2	Colector de grasa
3	Canasta Air Fry (para freír sin aceite)
4	Tapa
5	Olla de cocción lenta (con asas de silicona extraíbles)
6	Base
7	Panel de control
8	Conector de sonda
9	Cajón de sondas
10	Sonda
10a	Extremo del enchufe
10b	Sonda de temperatura
11	Botón AIR COOK (cocción con aire)
12	Pantalla
13	Botón SLOW COOK (cocción lenta)
14	Botón PAUSE/CANCEL (pausa/cancelar)
15	Botón TIME (tiempo)
16	Botón SELECT/START (seleccionar/iniciar)
17	Botón TEMP (temperatura)
18	Botón \downarrow (encendido/apagado)
19	Empuñaduras principales



Modos de cocción



AIR COOK (cocción con aire)

La cocción con aire utiliza un flujo de aire circular único para rodear completamente los alimentos con aire caliente para obtener una cocción uniforme.

AIR COOK (cocción con aire) tiene 4 modos:

air fry (freír con aire): Este modo brinda una textura crujiente y “frita” con poco o nada de aceite a los alimentos. Úselo para alimentos como papas fritas, nuggets, bocadillos congelados y alitas de pollo.

bake (hornear): Use este modo para hornear galletas, bizcochos, pasteles, panecillos, muffins o postres. Los productos pueden cocinarse más rápido que en un horno habitual.

roast (asar): Este modo es ideal para resaltar sabores profundos, caramelizar azúcares naturales y crear exteriores crujientes y dorados con interiores jugosos. Úselo para cocinar carnes, aves, pescado, verduras o frutas.

warm (calentar): Este modo se usa para mantener calientes los alimentos ya cocinados.



Sonda | SOLO PARA COCCIÓN LENTA

Use la sonda para minimizar la cocción excesiva y garantizar que las carnes, las aves y otros alimentos cocinados alcancen una temperatura interna mínima segura. Recuerde que no puede saber si la carne está cocida de manera segura solo con mirarla. Cualquier carne cocida y sin curar, incluida la carne de cerdo, puede ser rosada, incluso cuando la carne haya alcanzado una temperatura interna segura.

NOTA: Si cocina verduras densas (como papas u otros tubérculos) con carnes, verifique que estén cocidas cuando se alcance la temperatura deseada de la carne. Estos tipos de verduras pueden tardar más en cocinarse cuando se cocinan con cortes de carne grandes o gruesos.

Revise Cómo usar la sonda para la cocción lenta en la página 39.



SLOW COOK (cocción lenta)

La cocción lenta utiliza calor húmedo durante mucho tiempo para ablandar los alimentos, profundizar los sabores y simplificar la preparación de las comidas.

SLOW COOK (cocción lenta) tiene 4 modos:

low (bajo): Úselo para cortes de carne más duros, sopas, guisos, avena o frijoles remojados previamente. Este modo suele durar entre 6 y 8 horas.

medium (medio): Este modo es ideal cuando desea que algo esté listo en menos de un día completo, pero aún desea que esté tierno y sabroso. Se cocina más rápido que a fuego lento, pero más suave que a fuego alto, usualmente entre 3 y 6 horas.

high (alto): Úselo para alimentos que no requieran una cocción lenta y prolongada, como pollo deshuesado, lomos de cerdo, macarrones con queso o sopas. Este modo generalmente dura de 2 a 4 horas.

warm (calentar): Se usa para mantener calientes los alimentos ya cocinados después de alcanzar la temperatura deseada. Cuando se realice la cocción lenta, la unidad cambiará automáticamente a caliente para un tiempo total de cocción y caliente de 24 horas.

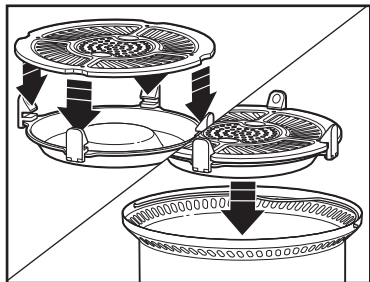
Cómo cocinar con aire

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras.

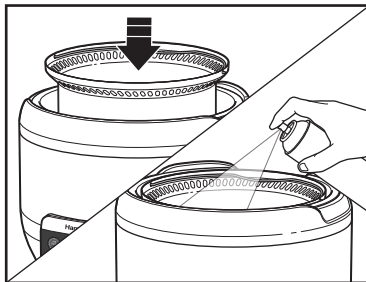
La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante y después de la operación. El aire caliente y el vapor salen de la unidad durante la cocción.

Use guantes para horno al colocar/retirar la tapa o la canasta, y use las asas.

Antes del primer uso: Lave la canasta Air Fry, la bandeja para preparaciones crujientes y el colector de grasa con agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. Limpie la parte superior e inferior de la tapa de cristal con un paño húmedo.

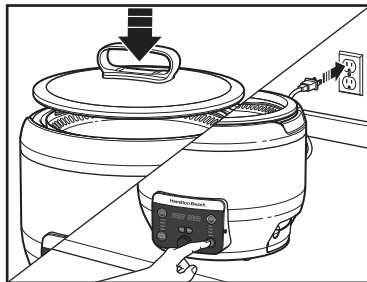


1. Coloque la bandeja para preparaciones crujientes sobre el colector de grasa.
2. Coloque las piezas ensambladas en la canasta Air Fry.

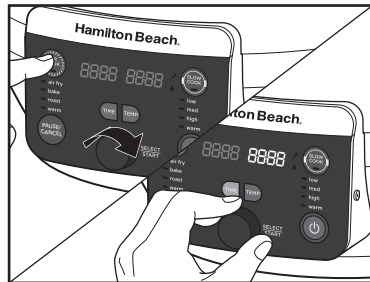


3. Coloque la canasta Air Fry en la base.
4. Si lo desea, rocíe ligeramente la canasta Air Fry con spray antiadherente para cocinar. Agregue una capa uniforme de alimentos a la canasta, no más de 1/2 volumen lleno. Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.

Revise la página 40 para obtener Consejos para freír con aire.

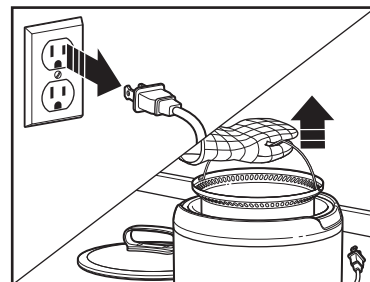
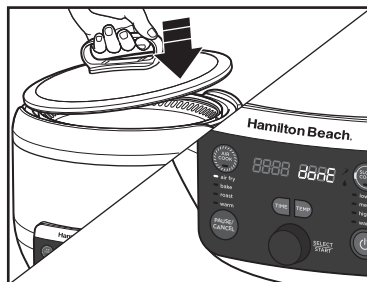
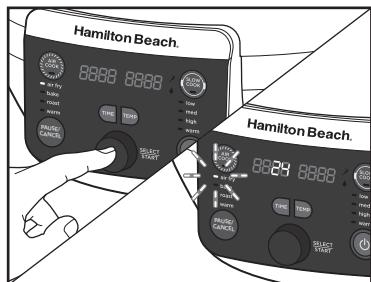


5. Coloque la tapa sobre la base.
6. Enchufe la unidad en un tomacorriente.



7. La pantalla muestra HELLO (hola) y \odot (encendido/apagado) parpadea. Presione el botón \odot (encendido/apagado). Los botones **AIR COOK** (Cocción al aire) y **SLOW COOK** (cocción lenta) parpadearán.
8. Presione el botón **AIR COOK** (cocción con aire). Gire el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar) para ajustar el modo de cocción deseado. El modo parpadea antes de seleccionarlo.
9. El tiempo y la temperatura parpadearán en la pantalla. Para ajustar el tiempo de cocción, presione el botón **TIME** (tiempo) y gire el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar) hasta el tiempo deseado. Para ajustar la temperatura, presione el botón **TEMP** (temperatura) y gire el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar) hasta la temperatura deseada.

Cómo cocinar con aire (cont.)



10. Después de ajustar el tiempo y la temperatura, presione el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar) para iniciar la cocción. El modo seleccionado queda iluminado sin parpadear y comienza la cocción. El tiempo se reducirá en incrementos de 1 minuto.
11. Cuando use los modos **roast** (asar), **bake** (hornear) o **warm** (calentar), levante la tapa para verificar, revolver o voltear los alimentos. La cocción se detendrá automáticamente al levantar la tapa.
12. Cuando use el modo **air fry** (freír con aire), a la mitad del ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido dos veces y la pantalla mostrará "girar" como recordatorio para girar los alimentos para una cocción más uniforme. Levante la tapa para girar los alimentos. El ciclo de cocción no se detendrá.

13. Vuelva a colocar la tapa para continuar la cocción.
14. Cuando termine la cocción, la pantalla mostrará "done" (listo), la unidad emitirá 3 pitidos y se apagará automáticamente.

15. Desenchufe.
16. Retire la tapa y colóquela a un lado. Use guantes para horno para levantar y retirar con cuidado la canasta Air Fry.

NOTAS:

- Puede optar por ignorar esta alerta.
- El ajuste de tiempo inicial debe ser superior a 5 minutos.
- No se puede usar la sonda en la AIR COOK (cocción con aire).

MODO	TIEMPO PREDETERMINADO	RANGO DE TIEMPO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE TEMPERATURAS
air fry (freír con aire)	20 min	1 a 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C) [Incrementos de 5°]
bake (hornear)	25 min	1 a 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C) [Incrementos de 5°]
roast (asar)	20 min	1 a 60 min	375°F (191°C)	150°F–400°F (65°C–204°C) [Incrementos de 5°]
warm (calentar)	10 min	1 min a 24 horas	275°F (135°C)	150°F–300°F (65°C–149°C) [Incrementos de 5°]

Tabla de cocción con aire

Use **AIR COOK** (cocción con aire) para **air fry** (freír con aire), **bake** (hornear), **roast** (asar), o **warm** (calentar) alimentos. Es posible que los alimentos fritos sin aceite deban voltearse, revolverse o girarse a la mitad de la cocción. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso. **NOTA:** Revise las instrucciones del paquete para estos y otros alimentos. Estas son sugerencias generales, y es posible que sea necesario ajustar el tiempo o la temperatura de sus alimentos para lograr su grado de dorado/textura crujiente preferido.

ALIMENTO	CANTIDAD	MODO	TEMPERATURA	TIEMPO
Papas fritas y bocadillos congelados				
Papas fritas congeladas	8 onzas (227 g)	air fry (freír con aire)	400°F (204°C)	12-14 minutos
Nuggets de pollo congelados	15 nuggets, unas 10 onzas (283 g)	air fry (freír con aire)	375°F (191°C)	10-12 minutos
Tiras de pollo empanizadas congeladas	5-7, dependiendo del tamaño	air fry (freír con aire)	400°F (204°C)	12-14 minutos
Verduras				
Coliflor o brócoli	1 cabeza pequeña, cortada en grumos, rociada con aceite	air fry (freír con aire)	400°F (204°C)	18-22 minutos, voltee de vez en cuando
Cuñas de papa frescas	1 papa grande, cortada en 8 cuñas, rociada con aceite	air fry (freír con aire)	400°F (204°C)	20-22 minutos, voltee de vez en cuando
Coles de bruselas	12 onzas (340 g)	air fry (freír con aire)	400°F (204°C)	12-14 minutos
Carne y aves				
Alas de pollo enteras frescas	5 alas	air fry (freír con aire)	375°F (191°C)	16-18 minutos o hasta que la temperatura interna sea de 165°F (74°C)
Tiras de pollo frescas		air fry (freír con aire)	400°F (204°C)	14-16 minutos, volteando a la mitad
Pollo entero	4,75 libras (2,15 kg)	air fry (freír con aire) o roast (asar)	400°F (204°C)	1 hora o hasta que la temperatura interna sea de 165°F (74°C)

Tabla de cocción con aire (cont.)

ALIMENTO	CANTIDAD	MODO	TEMPERATURA	TIEMPO
Carne y aves (cont.)				
Hamburguesa (3/4" [1,9 cm] de grosor) 80% magra, 20% grasa	3 hamburguesas (15 onzas en total [425 g])	air fry (freír con aire)	375°F (191°C)	13-15 minutos, o hasta que la temperatura interna sea de 165°F (74°C)
Bistec Ribeye (1" [2,5 cm] de grosor)	2 bistecs, 1 libra (454 g) cada uno	air fry (freír con aire) o roast (asar)	375°F (191°C)	18-22 minutos, hasta la temperatura interna deseada
Lomo de cerdo deshuesado	3,5 libras (1,6 kg)	roast (asar)	400°F (204°C)	1 hora, o hasta que la temperatura interna sea de 145°F (63°C)
Pescado y mariscos				
Filetes de pescado frescos	3 filetes, 5-6 onzas (142-170 g) cada uno	air fry (freír con aire)	400°F (204°C)	12-15 minutos
Camarones frescos pelados	1 libra (31-40 count)	air fry (freír con aire)	375°F (191°C)	8-10 minutos
Repostería y postres				
Galletas grandes refrigeradas	4 galletas	bake (hornear)	325°F (163°C)	12-14 minutos
Panecillos grandes de canela refrigerados	4 panecillos	bake (hornear)	325°F (163°C)	13-15 minutos
Panecillos pequeños de canela refrigerados	8 panecillos	bake (hornear)	350°F (177°C)	14-16 minutos
Una capa de 6 pulgadas de un pastel de caja	aproximadamente 2 1/2 tazas de masa en un molde de 6 pulgadas	bake (hornear)	325°F (163°C)	22-30 minutos

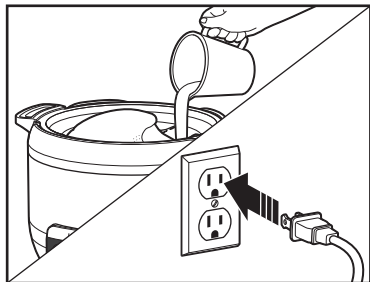
NOTAS:

- Revise las instrucciones del paquete para estos y otros alimentos.
- Comience con la menor cantidad de tiempo y agregue tiempo si es necesario.
- Una vez finalizado el modo **air fry** (freír con aire), el ventilador funcionará durante 30 segundos para enfriar la unidad.
- Visite **foodsafety.gov** para obtener más información sobre las temperaturas internas y seguras de cocción.

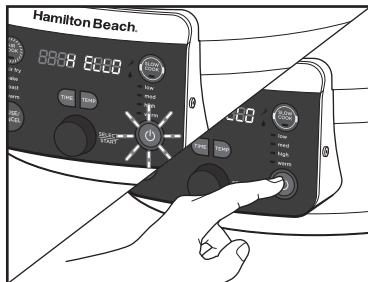
Cómo cocinar lento

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de descarga eléctrica.
Cocine lento solo en la olla de cocción lenta extraíble.

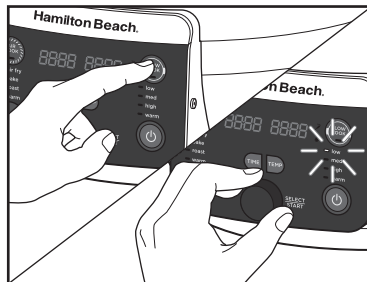
Antes del primer uso: Lave la tapa de cristal y la olla extraíble usando agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.



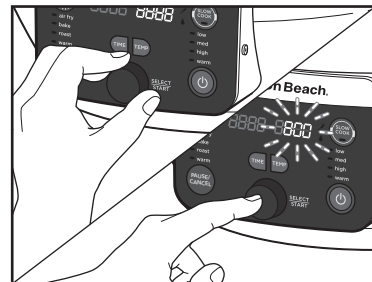
1. Coloque la olla en la base. Agregue alimentos a la olla. Coloque la tapa en la olla.
NOTA: NO use la canasta Air Fry dentro de la olla.
2. Enchufe en un tomacorriente.



3. La pantalla muestra **HELLO** (hola) y el botón **⏻** (encendido/apagado) parpadea. Presione el botón **⏻** (encendido/apagado). Los botones **AIR COOK** (cocción con aire) y **SLOW COOK** (cocción lenta) parpadearán.



4. Presione el botón **SLOW COOK** (cocción lenta). La unidad se establece por defecto a bajo y 8 horas. Gire el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar) para ajustar desde **low** (bajo) hasta **med** (medio) o **high** (alto).
NOTA: El ajuste **warm** (calentar) es para mantener calientes los alimentos cocinados. NO use para cocinar o recalentar alimentos.



5. Para ajustar el tiempo de cocción, presione el botón **TIME** (tiempo) y gire el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar) hasta el tiempo deseado. Presione el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar). La cocción comienza automáticamente. El tiempo se reduce en incrementos de 1 minuto. Para restablecer las selecciones, mantenga presionado el botón **PAUSE/CANCEL** (pausa/cancelar).

Revise “Consejos para cocinar lenta” en la página 42.

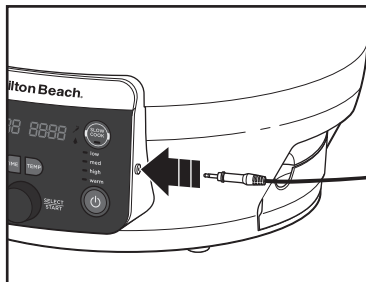
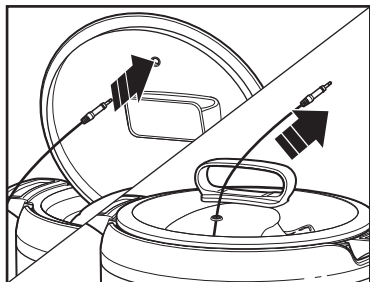


6. Al finalizar el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a **warm** (calentar). El tiempo se contará en incrementos de 1 minuto, hasta 24 horas. La unidad se apagará automáticamente. **NOTA:** Como medida de seguridad, el tiempo de cocción más el tiempo de calentamiento no puede exceder las 24 horas.

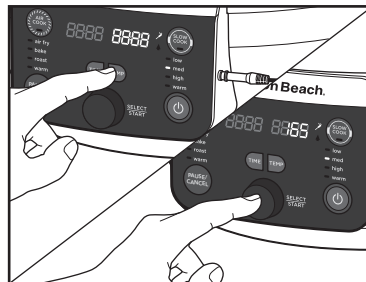
NOTAS:

- **Capacidad de la olla:** Para obtener los mejores resultados, llene la olla al menos hasta la mitad, pero no más de 1 pulgada (2,5 cm) del borde. Si solo está llena hasta la mitad, verifique que esté lista 1 a 2 horas antes de la hora de la receta.
- Consulte en foodsafety.gov para obtener más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.
- La temperatura de cocción y las horas de cocción seleccionadas funcionan independientemente la una de la otra, y cualquiera de ellas puede modificarse en cualquier momento. Cuando se selecciona un nuevo tiempo de cocción, la unidad se reiniciará para contar hacia atrás desde el nuevo número de horas elegido.

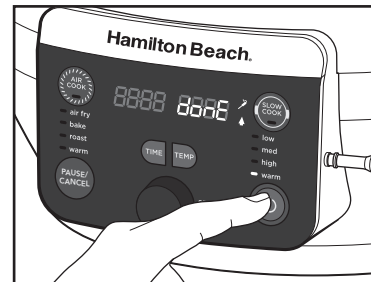
Cómo usar la sonda para la cocción lenta



1. Siga los pasos 1-4 de la sección Cómo cocinar lento.
2. Desde la parte inferior de la tapa, inserte el extremo del enchufe a través del orificio de la tapa y conéctelo al conector de la sonda. La luz de la sonda (🔦) se iluminará en el panel de control. Inserte la sonda en el centro o en la parte más gruesa de los alimentos. No permita que la sonda toque las paredes o el fondo de la olla.



3. • Use el botón **TEMP** (temperatura) para ajustar la temperatura interna deseada de los alimentos.
 - Presione el botón **SELECT/START** (seleccionar/iniciar) para iniciar la cocción.
 - La pantalla alternará entre la temperatura real y la temperatura seleccionada.



4. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la unidad cambiará a **warm** (calentar). La unidad se apagará automáticamente, mostrará "donE" (listo) y emitirá un pitido después de un total de 24 horas entre el tiempo de cocción y el tiempo de calentamiento si no se presiona ⏻ (encendido/apagado).

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe.
2. Deje enfriar completamente la base, la olla, la tapa, la canasta Air Fry, y el colector de grasa.
3. Lave la olla, la tapa, la canasta Air Fry, y el colector de grasa con agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente. Estas piezas también se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR"

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

- al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
4. NO use productos de limpieza abrasivos, ya que podrían dañar las superficies.
 5. Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.

Consejos de seguridad alimentaria

- No use carne congelada ni cruda en la olla de cocción lenta. Descongele cualquier carne o ave antes de la cocción lenta.
- Consulte en **foodsafety.gov** para obtener más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.
- Para conservar las sobras después de la cocción, no coloque la olla entera en el frigorífico, ya que el contenido tardará demasiado en enfriarse. En su

lugar, divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el frigorífico.

- No deje nunca la carne mal cocida o cruda a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta. Una vez colocada la carne en la olla, debe cocinarse inmediatamente (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el frigorífico).

Consejos para freír con aire

- Al freír con aire los alimentos quedan crujientes y dorados al hacer circular aire caliente alrededor de los alimentos. Se necesita agregar poco o nada de aceite a los alimentos preparados.
- Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción. Los tiempos de cocción son sugerencias. Cocine los alimentos hasta que estén crujientes y dorados.
- Los alimentos delicados como el pescado y los productos empanizados a mano deben cocinarse en una sola capa uniforme.
- Los alimentos más resistentes, como las papas fritas congeladas, los nuggets de pollo y los filetes de pollo, se pueden apilar en la freidora de aire, pero deberán voltearse y girarse durante la cocción.
- Evite sobrellenar la freidora de aire para que el aire fluya alrededor de los alimentos para mejorar la textura crujiente. No más de la mitad del volumen es una buena guía.
- Cuando cocine alimentos pesados como un pollo entero, saque los alimentos del

sartén con tenedores o pinzas de metal.

- Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete. Agregue más tiempo si es necesario para que quede crujiente/cocido.
- Corte piezas de tamaño uniforme para obtener resultados de cocción uniformes.
- Una pizca ligera de aceite de cocina antes de cocinar ayuda a dorar y dejar crujientes los alimentos como verduras frescas.
- Las migas de pan crean recubrimientos crujientes al freír con aire. Evite salsas o masas.
- No forre la canasta Air Fry; eso obstruye el flujo de aire.
- Las verduras necesitan un poco de aceite para dorarse o una capa de migas para quedar crujientes. Para dorar más las verduras frescas, agregue aceite, aumente la temperatura y acorte el tiempo de cocción. Para agregar una capa crujiente, sumerja en huevo batido, cubra con pan rallado y cocine hasta que esté crujiente.

Consejos para cocinar lento

- La olla debe llenarse al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados. Si solo está llena hasta la mitad, verifique que esté lista 1 a 2 horas antes de la receta.
- No es necesario revolver durante la cocción lenta. Si se retira la tapa, se produce una gran pérdida importante de calor y puede ser necesario prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si se cocina a **high** (alto), es posible que desee revolver de vez en cuando.
- Si cocina sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y los alimentos para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas requieren cocinar todo el día. Si su horario matutino no le deja tiempo para preparar una receta, prepárela la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cúbrala con una tapa y refrigérela toda la noche. Por la mañana, basta con colocar la olla en la base.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en una olla de cocción lenta. La pasta, el marisco, la leche, la nata o la nata agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesitará. Si cocina carne con un alto contenido en grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se asiente sobre la grasa (y se cocine en ella).
- Las ollas de cocción lenta permiten muy poca evaporación. Si prepara su sopa, guiso o salsa favorita, reduzca el líquido requerido en la receta original. Si está demasiado espeso, se puede agregar líquido más tarde.
- Si cocina una cazuela de verduras, deberá agregar líquido a la receta para evitar que se quemen las paredes de la olla.

Resolviendo problemas

Cocción con aire

AIR COOK (cocción con aire) no funciona.

- El aparato no está enchufado. Enchufe en un tomacorriente.
- No se ha ajustado el tiempo. Siga las instrucciones de “Cómo cocinar con aire” para ajustar el tiempo.

Los alimentos no están cocinados.

- Demasiada comida en la bandeja para preparaciones crujientes. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.
- La temperatura fue muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.

- Demasiada comida en la bandeja para preparaciones crujientes. Agite los alimentos a mitad del tiempo de cocción.

Las verduras frescas no son lo suficientemente crujientes.

- El tiempo de cocción fue demasiado corto. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.
- La temperatura es muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Sale humo de la freidora de aire.

- Goteo excesivo de aceite en la canasta Air Fry o salpicaduras en los serpentines de calentamiento. Use solo pequeñas cantidades de aceite en las freidoras de aire.

La carne o las aves no se cocinan lo suficiente.

- Demasiada comida en la bandeja para preparaciones crujientes. La carne y las aves deben cocinarse en una sola capa para una cocción uniforme. Consulte en [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) las temperaturas de cocción adecuadas.
- Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.

Resolviendo problemas (cont.)

Cocción lenta

No se pueden seleccionar los ajustes de TIME (tiempo) o TEMP (temperatura).

- ¿Está enchufada la unidad?
- Pruebe que el tomacorriente esté funcionando mediante una lámpara en condiciones conocidas de funcionamiento.

Los alimentos no están bien cocidos.

- ¿Se cocinó la comida en modo **warm** (calentar)? No cocine en modo **warm** (calentar); cocine siempre en **low** (bajo), **med** (medio), o **high** (alto).
- ¿Ha seleccionado la opción de calor **low** (bajo), pero ha utilizado un tiempo de cocción basado en la opción de calor **med** (medio) o **high** (alto)?
- ¿Se ha colocado correctamente la tapa en la olla de cocción lenta?

El alimento no está listo después del tiempo de cocción recomendado en mi receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (que son comunes en todas partes) o de altitud. Las fluctuaciones leves de la energía eléctrica no tienen un efecto notable en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, pueden alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta al prolongar los tiempos de cocción. Deje tiempo suficiente y seleccione el ajuste de calor adecuado. Aprenderá a través de la experiencia si se necesita un tiempo más corto o más largo.

La comida estaba demasiado cocida.

- ¿Estaba la olla llena al menos hasta la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar completamente los alimentos en una olla llena. Si la olla solo está llena hasta la mitad, verifique que esté lista 1 a 2 horas antes de la hora de la receta.
- ¿Seleccionó las horas basándose en una receta a fuego lento?
- Los alimentos seguirán aumentando de temperatura después de alcanzar la temperatura deseada.

Mensajes de error

Lid (tapa): La tapa no está bien colocada encima de la olla o de la canasta Air Fry. Ajuste la tapa.

Pot (olla): En el modo **SLOW COOK** (cocción lenta), la olla no está en la base.

Error: Se inserta la sonda para la cocción con aire. La sonda no se puede usar con los ajustes de AIR COOK (cocción con aire).

ProbE (sonda): El extremo del enchufe de la sonda se ha retirado del conector de sonda. Vuelva a enchufar la sonda en el conector de sonda o mantenga presionado el botón **PAUSE/CANCEL** (pausa/cancelar) para restablecer las selecciones.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

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

GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>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> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com</p>

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS**Ciudad de México**

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

CASA GARCÍA

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

Nuevo León

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

Jalisco

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

Modelo:**33603****Tipo:****SC91****Características eléctricas:****120 V~ 60 Hz 1600 W**

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