

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product
information.

hamiltonbeach.ca

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

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e información
del producto.



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

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

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

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

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

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



Sure-Crisp® Digital Air
Fryer Toaster Oven

Four grille-pain et friteuse à
air numérique Sure-Crisp®

Horno tostador y freidora
de aire digital Sure-Crisp®

English 2

Français 14

Español 26

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all controls off by pressing the START/STOP button; then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation. Do not place any item on top of the appliance when in operation; top is not a food warming surface.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. To turn oven off, press the START/STOP button. See "Parts and Features" section.
23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
24. Always use appliance with crumb tray securely in place.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
27. Do not operate unattended.
28. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Fire Hazard.

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

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

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

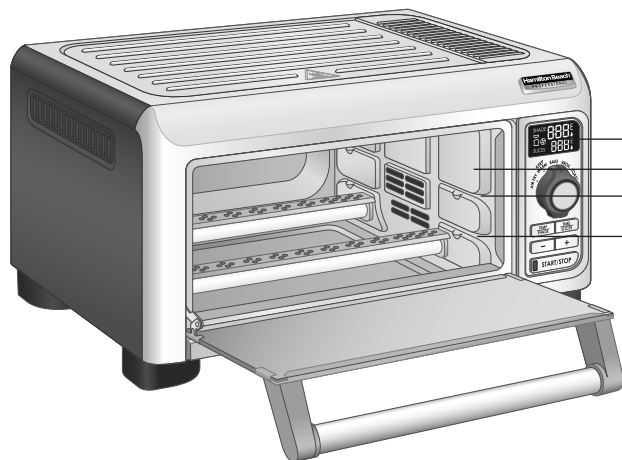
Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for first time. Plug into outlet. Turn function dial to BAKE. Press TEMP/SHADE button and use + button to set temperature to 450°F (232°C). Press TIME/SLICES button and use + button to set time to 5 minutes. Odor should not be present after this initial preheating. **Wash Oven Rack, Air Fry Basket, Broil Rack, Bake/Broil Pan and Slide-Out Crumb/Drip Tray in hot, soapy water. Rinse and dry.**

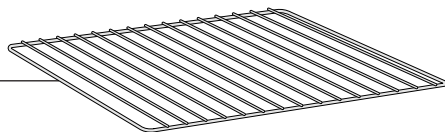


CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

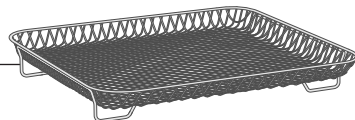


LCD Display
Nonstick Coated Interior
Upper Rack Position
Lower Rack Position

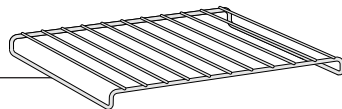
Oven Rack



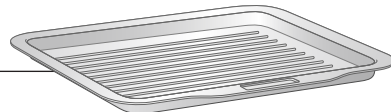
Air Fry Basket



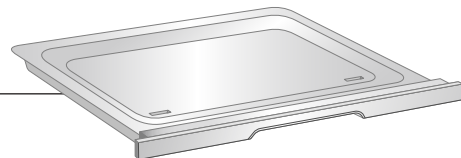
Broil Rack



Bake/Broil Pan



Slide-Out Crumb/Drip Tray



Getting to Know Your Display



LCD Display – Easy-to-read digital LCD screen illuminates after any control is pressed. It will go into sleep mode after 30 seconds if START/STOP button is not pressed. In AIR FRY, BAKE, and KEEP WARM modes, temperature and cooking time are displayed. In BROIL, “HI” and time are displayed. For TOAST (☐) and BAGEL (☞), shade setting and number of slices are displayed.

Function Dial – Use dial to select cooking mode.

TEMP/SHADE Button – Press when adjusting temperature or shade for TOAST or BAGEL modes. Temperature display can be switched between Fahrenheit and Celsius by pressing and holding for 5 seconds.

TIME/SLICES Button – Press when adjusting cook time or number of slices. Press +/- buttons to decrease or increase setting. Timer starts counting down immediately after being set. Preheat Oven before setting time.

Decrease (-)/Increase (+) Buttons

START/STOP Button With Red Power Indicator Light – Press to illuminate display and to start or end cooking mode.

Special Features

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

Stay On Function – Oven can be set to stay on by pressing decrease (-) button just past 1. Oven will turn off automatically after 4 hours of cooking. If Oven is not turned off after 4 hours of continuous operation, Oven will go to sleep mode and turn off.

Automatic Shutoff – Oven turns off automatically when Timer reaches 00:00 and chimes 3 times, except when Stay On function is not selected.

Flexible Oven Rack Positions – Place Oven Rack in desired position with Crumb Tray in place. Plug into outlet. If display is blank, press any button to illuminate display. Two positions allow for optimal cooking. Slots on both sides of Oven make it easy to slide Oven Rack in and out of position.

- Rack can be in upper or lower position for AIR FRY or BAKE mode, depending on size of food.
- Upper Rack Position is perfect for broiling fish or hamburgers.
- Lower rack is great for roasting meat or poultry.

Sure-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen

- Sure-Crisp® AIR FRY mode may require more cooking time than standalone air fryers.
- Always use Bake/Broil Pan on rack under Air Fry Basket to catch drips.
 - Delicate foods such as fish and hand-breaded items should be cooked in a single, even layer.
 - Most foods (larger/thicker) may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
 - Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Rack position used to air fry depends on size of food to be cooked. Use upper rack position for most foods. Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements.
- Do not line Air Fry Basket; that blocks air flow. Do line Bake/Broil Pan under Basket for easy cleanup.
- Preheat Oven for shorter cook times/improved crispness.
- Cut uniform-sized pieces for even cooking results.
- Arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture.
- Review food packaging-suggested cook times and adjust time for desired crispness.
- Avoid opening Oven door while cooking frozen French fries or chicken nuggets until cooking cycle is nearly done.
- Check food for desired doneness before end of cooking cycle. Add or reduce cooking time as needed.
- For best results when air frying, set temperature between 400°F-450°F (205°C-232°C).

Cooking Guide

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

FOOD	AMOUNT	SETTINGS	TEMPERATURE	TIME
Frozen Fries & Snacks				
Frozen regular French fries	8 oz. (227 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	18–22 minutes
Frozen Chicken Nuggets	12 oz. (340 g)/16 nuggets	AIR FRY	450°F (232°C)	15–17 minutes
Frozen breaded chicken tenders	14 oz. (397 g)/8 tenders	AIR FRY	450°F (232°C)	18–20 minutes
Frozen mozzarella sticks	8 oz. (227 g)/about 10 sticks	AIR FRY	400°F (205°C)	8–10 minutes
Frozen tater tots	8 oz. (227 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	8–10 minutes
Vegetables				
Cauliflower	12 oz. (340 g)/1 small head cut into florets	AIR FRY	450°F (232°C)	12–14 minutes
Fresh potato fries	10 oz. (283 g)/1 potato cut into fries	AIR FRY	450°F (232°C)	26–28 minutes
Green beans	8 oz. (227 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	10–12 minutes
Asparagus spears	6 oz. (170 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	8–10 minutes
Brussels sprouts, halved	8 oz. (227 g)	AIR FRY	450°F (232°C)	13–15 minutes

Cooking Guide (cont.)

FOOD	AMOUNT	SETTINGS	TEMPERATURE	TIME
Meat & Poultry				
Fresh whole chicken wings	6 wings	AIR FRY	450°F (232°C)	16–18 minutes
Fresh chicken tenders	1.05 lbs. (476 g)	AIR FRY	425°F (118°C)	15–18 minutes
Hamburger (3/4-inch [1.9 cm] thick) 80% lean, 20% fat	4 oz. (113 g) each/4 burgers	AIR FRY	450°F (232°C)	15–18 minutes
Rib Eye steak (1/2-inch [1.3 cm] thick)	12 oz. (340 g)/1 steak	AIR FRY	425°F (118°C)	10–12 minutes
Sheet pan supper Pork tenderloin and veggies	1 lbs. pork tenderloin; 2 large carrots sliced 1/2-inch thick; 2 large potatoes cut into cubes; 1/2 small sweet onion cut in thin wedges; 1 tsp steak seasoning; 1 Tbsp olive oil; salt and pepper to taste; 1/2 cup apricot jam; 1 Tbsp balsamic vinegar	AIR FRY or BAKE	425°F (118°C)	20 minutes stir; add glaze and cook additional 10 minutes until pork reaches 145°F (63°C)
Broil hamburgers	4 oz. (113 g) each/4 burgers	BROIL	High	10–12 minutes
Rib Eye steak (1/2-inch [1.3 cm] thick)	12 oz. (340 g)/1 steak	BROIL	High	15–18 minutes
Fish & Seafood				
Frozen fish fillets	6 oz. to 8 oz. (170 g to 227 g)/4 fillets	AIR FRY	425°F (118°C)	18–20 minutes
Frozen fish sticks	8 oz. (227 g)/about 10 sticks	AIR FRY	400°F (205°C)	8–10 minutes
Peeled and breaded fresh shrimp	8 oz. (227 g)/8 shrimp	AIR FRY	400°F (205°C)	10–12 minutes
Bakery & Desserts				
Baked refrigerated biscuits	4 biscuits	BAKE	375°F (191°C)	18–20 minutes

NOTES:

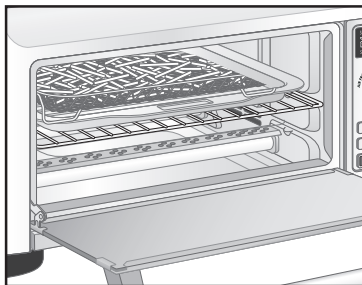
- Review manufacturer-suggested cook times for foods and adjust time for desired crispness.
- AIR FRY mode may require more cooking time than standalone air fryers.

How to Use

Sure-Crisp® AIR FRY Mode

1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place.
3. Turn Function Dial to AIR FRY.
4. Air Fry Basket: Place Basket onto Bake/Broil Pan on Oven Rack.
5. Fan icon displays. Select temperature between 300°F (149°C) and 450°F (232°C) by pressing TEMP/SHADE button and increasing or decreasing temperature using + or – button. Default temperature is 450°F (232°C). Display toggles between actual temperature and set temperature.
6. Preheat Oven. When preheat temperature has been reached, Display will blink until START/STOP button has been pressed for timer to begin countdown. If START/STOP button is not pressed after Oven reaches preset temperature, Display will blink, and Oven will hold desired temperature for 1 hour. After 1 hour Oven will beep 3 times, Display will go blank and enter sleep mode.
7. Add food once set temperature is reached. Set time for up to 1 hour by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust. Default time is 25 minutes. Once a time is set Oven remembers that time unless unplugged.
8. Unplug after cooking is complete.

NOTE: If time is selected, Timer will sound when selected time is complete. If Stay On is selected, press START/STOP button to end cycle at any time.



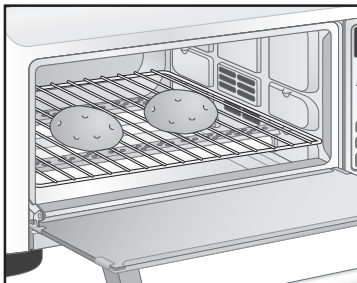
⚠ WARNING Fire Hazard.

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

KEEP WARM Mode

Use to hold cooked foods at temperature for up to 2 hours. Place Oven Rack in lower position.

1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place.
3. Turn function dial to KEEP WARM. Temperature will default to 175°F (80°C) for 30 minutes but can be changed by pressing TEMP/SHADE button and using + or – button to adjust. Temperature range is 150°F (65°C) to 200°F (93°C).
4. When preheat temperature has been reached, Display will blink until START/STOP button has been pressed for timer to begin countdown. If START/STOP button is not pressed after Oven reaches preset temperature, Display will blink, and Oven will hold desired temperature for 2 hours. After 2 hours Oven will beep 3 times, Display will go blank and enter sleep mode.
5. Time can be set from 1 minute to 2 hours and can be changed at any time during cycle by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust.
6. Unplug after cooking is complete.



How to Use (cont.)

BAKE Mode

Use as a normal kitchen oven and preheat Oven before baking foods such as roasts, potatoes, or cakes.

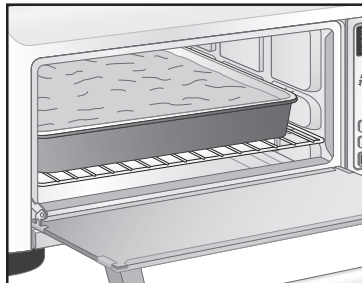
1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place.
3. Turn Function Dial to BAKE. Select temperature between 200°F (93°C) and 450°F (232°C) by pressing TEMP/SHADE button and increasing or decreasing temperature using + or – button. Default temperature is 350°F (177°C).
4. Set time for up to 2 hours by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust. Default time is 30 minutes. When preheat temperature has been reached, Display will blink until START/STOP button has been pressed for timer to begin countdown. If START/STOP button is not pressed after Oven reaches preset temperature, Display will blink, and Oven will hold desired temperature for 4 hours. After 4 hours Oven will beep 3 times, Display will go blank and enter sleep mode.

Stay On Function – Oven can be set to Stay On by pressing decrease (–) button just past 1. Press START/STOP button to turn off Toaster Oven while in BAKE mode. In Stay On Function oven will stay on for a maximum of 4 hours of continuous operation. If START/STOP button isn't pressed, oven will automatically turn off, screen will go blank and enter sleep mode.

5. Unplug after cooking is complete.

NOTES:

- Bake foods, such as whole chicken or pieces or thick pork chops, in a baking pan on Lower Rack Position. Pizza can be baked directly on Lower Rack.
- When cooking heavy foods such as a whole chicken, lift food out of pan using metal forks or tongs.



How to Use (cont.)

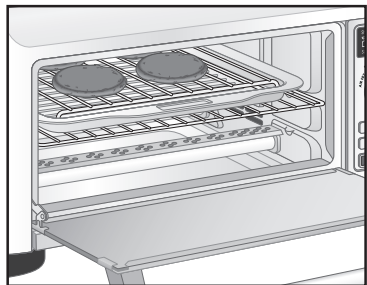
⚠ WARNING Fire Hazard.

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

BROIL Mode

Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles. Broil food on Broil Rack in Bake/Broil Pan in upper or lower rack position. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from heating elements.

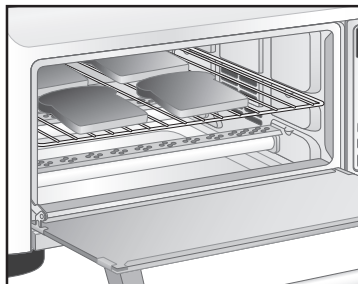
1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place.
3. Turn Function Dial to BROIL. "HI" shows in display and time default is 30 minutes. Oven broils on high temperature and may not be adjusted.
4. Broiling time can be set from 1 minute to 30 minutes. Adjust cooking time by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust.
5. Special feature allows door to remain open slightly during broiling without shutting off.
6. Unplug after cooking is complete.



TOAST Mode

Use for browning and toasting breads. Rack should be in upper position.

1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place.
3. Turn Function Dial to TOAST. Toast icon (☐) displays.
4. Select one of 7 shades of browning by pressing TEMP/SHADE button and adjust setting using + or – button. Default shade setting is 4.
5. Select number of slices by pressing TIME/SLICES button and adjust setting using + or – button. Default number of slices is 4. Adjust for 1 to 4 slices.
6. Unplug after cooking is complete.

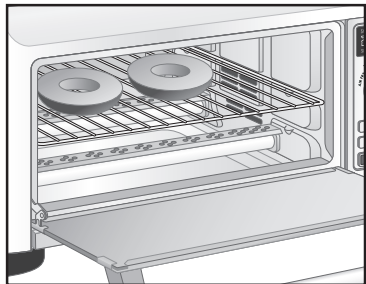


How to Use (cont.)

BAGEL Mode

Use for browning and toasting bagels. Bagel mode toasts top cut side and warms round bottom of bagels. Bagels should be placed on rack in upper position with cut side facing up.

1. Plug into outlet.
2. Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place.
3. Turn Function Dial to BAGEL. Bagel icon (☞) displays.
4. Select one of 7 shades of browning by pressing TEMP/SHADE button and adjust setting using + or – button. Default shade setting is 4.
5. Select number of slices by pressing TIME/SLICES button and adjust setting using + or – button. Default number of slices is 2. Adjust for 1 to 4 slices.
6. Unplug after cooking is complete.



Cleaning Your Oven

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

1. Unplug and let cool completely.
2. Wipe Control Panel display with a slightly damp sponge and dry. Protect display when cleaning any other surfaces.
3. Use a nonabrasive stainless steel cleaner to clean exterior stainless steel areas. Apply cleaner with a soft, lint-free cloth. To bring out natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened, lint-free cloth followed by a dry polishing cloth. Always follow grain of stainless steel. Signature Polish can be ordered via their website at signaturepolishonline.com.
4. Wipe Oven walls and bottom of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
5. Carefully use a razor blade to gently lift baked-on foods from glass window. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse and dry.
6. Clean Oven Rack with a mild abrasive cleaner and rinse. Dry with clean cloth.
7. Slide Out Crumb/Drip Tray. Hand wash Air Fry Basket, Oven Rack, Crumb/Drip Tray, Bake/Broil Pan, and Broil Rack in hot, soapy water. Rinse and dry.
8. Wipe control knobs with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth and dry.

Troubleshooting

When should I choose AIR FRY, BAKE, or BROIL?

- Choose AIR FRY for foods such as French fries, chicken nuggets, tenders, or wings.
- Choose BAKE for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose BROIL to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.

In case of power interruption:

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

How large a bake pan will Oven hold?

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

How big of a whole chicken will Oven handle?

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

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

- TOAST mode is best for toasting both sides of sliced breads, or use BROIL mode for open-faced sandwiches, baguettes, and crostini. BROIL mode activates top heating element and is great when toasting is required on one side only, or breads can be flipped when desired level of browning is reached.

Where is the Slide-Out Crumb/Drip Tray?

- Slide-Out Crumb/Drip Tray is located in front of unit under Oven door.

Toaster Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn Function Dial to BAKE; leave at default temperature of 350°F (177°C). Set Oven to Stay On by pressing decrease (–) button just past 1. ON will be displayed.

Moisture forms on inside of Toaster Oven door when toasting.

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

Food is not cooked in Sure-Crisp® AIR FRY mode.

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

Food cooked unevenly in Sure-Crisp® AIR FRY mode.

- Too much food in basket. Turn or stir food halfway through cooking time or more frequently if needed.

Fresh vegetables are not crisp enough.

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

Fresh French fries not crisp.

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

Meat or poultry is not cooked enough.

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

An odor and smoke come from Toaster Oven.

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

Toaster Oven will not toast.

- Check to make sure outlet is working and oven is plugged in. Turn Function Dial to TOAST. Press TEMP/SHADE button and use + or – button to select desired shade setting from 1-7.

Some foods burn and some are not done.

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

Notes

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and three (3) years from the date of original purchase in the U.S. 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
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 d'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Pour débrancher l'appareil, appuyer le bouton START/STOP (marche/arrêt); ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement de la lèchefrite ou de la vidange de graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
16. Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne rien mettre sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Le dessus n'est pas une surface de réchauffage.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autres que le métal ou le verre.
19. Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
21. Ne pas couvrir le ramasse-miettes/gouttes amovible ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour éteindre le four. Consulter la section « Pièces et caractéristiques ».
23. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
24. Toujours utiliser cet appareil avec le ramasse-miettes/gouttes amovible bien en place.

25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
26. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.

27. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
28. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu de votre four se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du four. Débrancher le four et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four grille-pain. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- Toujours laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débranchez toujours votre four quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

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

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

Pièces et caractéristiques

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

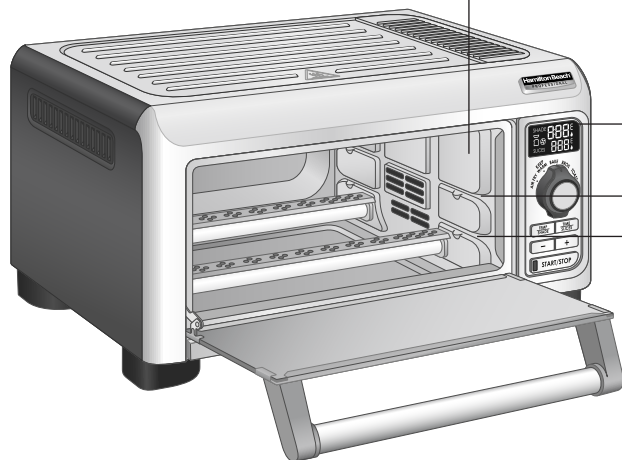
Avant la première utilisation : La majorité des appareils avec un élément chauffant produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher dans une prise de courant. Placer la commande sur BAKE (cuisson). Appuyer sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage) et utiliser le bouton + pour régler la température à 232 °C (450 °F). Appuyer sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) pour régler la durée à 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. **Laver la grille du four, le panier la durée à pour friture à air, la grille de rôtissage, la lèchefrite pour cuisson au four/griller et le ramasse-miettes/gouttes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.**



ATTENTION : SURFACE CHAUDE.

La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

Intérieur à revêtement antiadhésif

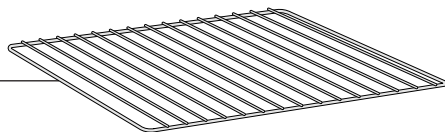


Affichage ACL

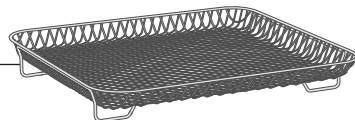
Position de la grille supérieure

Position de la grille inférieure

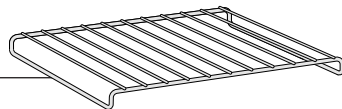
Grille du four



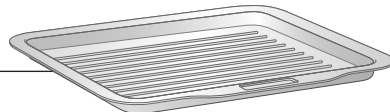
Panier pour friture à air



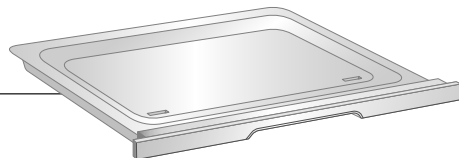
Grille de rôtissage



Lèchefrite pour cuisson au four/griller



Ramasse-miettes/gouttes amovible



Découverte de l'affichage



Affichage ACL – L'écran ACL facile à lire s'illumine dès qu'on touche une commande. Il se met en mode veille au bout de 30 secondes si on n'appuie pas sur le bouton START/STOP. En modes AIR FRY, BAKE et WARM, la température et la durée de cuisson sont affichées. En mode BROIL, l'écran affiche « HI » et la durée. Pour TOAST (☐) et BAGEL (☐), le réglage du brunissage et le nombre de tranches sont affichés.

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

Bouton TEMP/SHADE (température/brunissage) – Appuyer dessus lors du réglage de la température ou du brunissage en mode TOAST ou BAGEL. La température peut être affichée en Fahrenheit ou Celsius en maintenant enfoncé ce bouton pendant 5 secondes.

Bouton TIME/SLICES (durée/tranches) – À utiliser pour régler la durée de cuisson ou choisir le nombre de tranches. Appuyer sur les boutons +/- pour modifier le réglage. La minuterie commence le compte à rebours dès qu'elle a été réglée. Préchauffer le four avant de régler la durée.

Boutons (-) réduire/(+) augmenter

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

Caractéristiques spéciales

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

Fonction Stay On (rester allumé) – Le four peut être réglé pour rester allumer en appuyant sur le bouton réduire (-) juste au-delà du 1. Le four s'éteint automatiquement au bout de 4 heures de cuisson. Si le four n'est pas éteint au bout de 4 heures d'usage continu, le four passe en mode veille et s'éteint.

Arrêt automatique – Le four s'arrête automatiquement lorsque la minuterie atteint 00:00 et sonne 3 fois, sauf lorsque la fonction Stay On (rester allumé) n'est pas sélectionnée.

Position flexible de la grille du four – Placer la grille du four à la position désirée avec le ramasse-miettes/gouttes en place. Brancher dans une prise de courant. S'il n'y a rien sur l'affichage, appuyer sur un bouton pour le réveiller. Deux positions permettent une cuisson optimale. Les fentes de chaque côté de la cavité du four permettent de glisser facilement la grille du four à l'intérieur et la retirer.

- La grille peut être placée en haut ou en bas en modes AIR FRY et BAKE, en fonction de la taille des aliments.
- La position sur la grille supérieure est parfaite pour faire griller du poisson ou des galettes de viande.
- La grille du bas est idéale pour faire rôtir de la viande ou de la volaille.

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

- Le mode Air Fry (friture à air) de Sure-Crisp peut nécessiter une durée de cuisson plus longue par rapport aux appareils de friture à air seulement.
- Veuillez toujours placer le lèche-frite pour cuisson au four sur la grille et sous le panier pour friture à air pour recueillir les jus de cuisson.
 - Les aliments plus délicats, comme le poisson et les aliments panés à la main, doivent être cuits en les disposant en une seule couche uniforme.
 - La majorité des aliments (plus volumineux et plus épais) doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson.
 - La chapelure permet de rendre les panures frites à l'air. Éviter les sauces ou les pâtes à frire.
- La position de la grille utilisée en mode de friture à air dépend de la taille des aliments à faire cuire. Utiliser la position de la grille supérieure pour la majorité des aliments. Laisser une espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.
- Ne pas chemiser le panier pour friture à air, car cela bloquerait le flux d'air. Par contre, veuillez chemiser le lèche-frite pour cuisson au four sous le panier afin de faciliter le nettoyage.
- Préchauffer le four pour les durées de cuisson plus courte pour obtenir une texture plus croustillante.
- Couper des morceaux de taille uniforme pour obtenir une cuisson homogène.
- Pour de meilleurs résultats, disposer les aliments en une seule couche uniforme dans le panier pour friture à air.
- Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson avant la cuisson permet d'obtenir une texture plus croustillante.
- Consulter les durées de cuisson suggérées sur les emballages des aliments et ajuster la durée selon le degré de croustillant souhaité.
- Éviter d'ouvrir la porte du four lors de la cuisson de frites ou de croquettes de poulet congelées jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit presque terminé.
- Vérifier le degré de cuisson souhaité avant la fin du cycle de cuisson. Augmenter ou réduire la durée de cuisson au besoin.
- Pour de meilleurs résultats lors de la friture à air, régler la température entre 205 °C et 232 °C (400 °F et 450 °F).

Guide de cuisson

*Le mode AIR FRY (friture à air) peut nécessiter une durée de cuisson plus longue par rapport aux appareils de friture à air seulement.

ALIMENT	QUANTITÉ	RÉGLAGES	TEMPÉRATURE	TEMPS
Frites et grignotines congelées				
Frites régulières congelées	227 g (8 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	18–22 minutes
Croquettes de poulet	340 g (12 oz.)/16 croquettes	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	15–17 minutes
Filets de poitrine de poulet panés, congelés	397 g (14 oz.)/8 filets	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	18–20 minutes
Bâtonnets de mozzarella congelés	227 g (8 oz.)/environ 10 bâtonnets	AIR FRY (friture à air)	205 °C (400 °F)	8–10 minutes
Pommes de terre rissolées congelées	227 g (8 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	8–10 minutes
Légumes				
Chou-fleur	340 g (12 oz.)/1 petite tête, coupée en fleurons	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	12–14 minutes
Frites de pommes de terre fraîches	283 g (10 oz.)/1 pomme de terre coupée en frites	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	26–28 minutes
Haricots verts	227 g (8 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	10–12 minutes
Asperges	170 g (6 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	8–10 minutes
Choux de Bruxelles, en moitiés	227 g (8 oz.)	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	13–15 minutes

Guide de cuisson (suite)

ALIMENT	QUANTITÉ	RÉGLAGES	TEMPÉRATURE	TEMPS
Viandes et volailles				
Ailes de poulet entières, fraîches	6 ailes	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	16–18 minutes
Filets de poitrine de poulet frais	476 g (1,05 lbs.)	AIR FRY (friture à air)	118 °C (425 °F)	15–18 minutes
Hamburger (1,9 cm [3/4"] épais) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	113 g (4 oz.) chaque/4 hamburger	AIR FRY (friture à air)	232 °C (450 °F)	15–18 minutes
Bifteck de faux-filet (1,3 cm [1/2"] épais)	340 g (12 oz.)/1 bifteck	AIR FRY (friture à air)	118 °C (425 °F)	10–12 minutes
Repas complet préparé sur le plateau Filet de porc et légumes	454 g (1 lb) de filets de porc, 2 grosses carottes tranchées en rondelles d'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 pouce), 2 grosses pommes de terre coupées en cubes, 1/2 petit oignon doux tranché en petits quartiers minces, 5 ml (1 c. à thé) d'épices à bifteck, 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive, sel et poivre au goût, 125 ml (1/2 tasse) de confiture d'abricot, 15 ml (1 cuil. à table) de vinaigre balsamique	AIR FRY (friture à air) ou BAKE (cuisson)	118 °C (425 °F)	20 minutes, remuer, ajouter la glaçure et cuire pendant 10 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la température du porc atteigne 63 °C (145 °F)
Galettes de viandes grillées	113 g (4 oz.) chaque/4 hamburger	BROIL (griller)	Élevé	10–12 minutes
Bifteck de faux-filet (1,3 cm [1/2"] épais)	340 g (12 oz.)/1 bifteck	BROIL (griller)	Élevé	15–18 minutes
Poissons et fruits de mer				
Filets de poisson congelés	170 g to 227 g (6 oz. to 8 oz.)/4 filets	AIR FRY (friture à air)	118 °C (425 °F)	18–20 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	227 g (8 oz.)/environ 10 bâtonnets	AIR FRY (friture à air)	205 °C (400 °F)	8–10 minutes
Crevettes fraîches décortiquées et panées	227 g (8 oz.)/8 crevettes	AIR FRY (friture à air)	205 °C (400 °F)	10–12 minutes
Boulangerie et desserts				
Biscuits réfrigérés cuits	4 petits pains	BAKE (cuisson)	191 °C (375 °F)	18–20 minutes

REMARQUES :

- Consulter les durées de cuisson suggérées par les fabricants des aliments et ajuster la durée selon le degré de croustillant souhaité.
- Le mode AIR FRY (friture à air) peut nécessiter une durée de cuisson plus longue par rapport aux appareils de friture à air seulement.

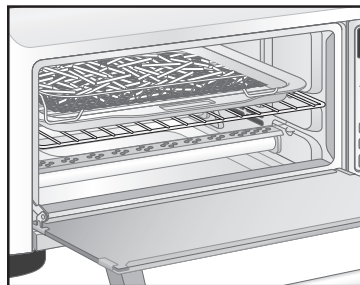
Utilisation

Mode AIR FRY (friture à air) Sure-Crisp®

1. Brancher dans la prise.
2. Mettre la grille dans la position souhaitée avec le ramasse-miettes amovible.
3. Tourner le cadran de fonction à la position AIR FRY (friture à air).
4. Panier pour friture à air : Mettre le panier sur la lèchefrite pour cuisson au four/griller, sur la grille du four.
5. L'écran affiche l'icône du ventilateur. Sélectionner une température entre 149 °C (300 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur les boutons TEMP/SHADE (température/brunissage) et augmenter ou diminuer la température en appuyant sur le bouton + ou -. La température par défaut est de 232 °C (450 °F). L'affichage alternera entre la température actuelle et la température réglée.
6. Faite préchauffer le four. Lorsque la température du préchauffage a été atteinte, l'écran clignotera jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour que la minuterie commence le compte à rebours. Si l'on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois que le four a atteint la température préréglée, l'écran clignotera et le four maintiendra la température souhaitée pendant 1 heure. Après 1 heure, le four émettra un signal sonore 3 fois, l'écran s'effacera et il passera en mode de mise en veille.
7. Ajouter les aliments lorsque la température est atteinte. Régler la durée jusqu'à 1 heure en appuyant sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) à l'aide des boutons + ou - pour ajuster. La durée par défaut est de 25 minutes. Lorsque la durée est réglée, le four mémorisera cette durée à moins qu'il soit débranché.
8. Débrancher une fois que la cuisson est terminée.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

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



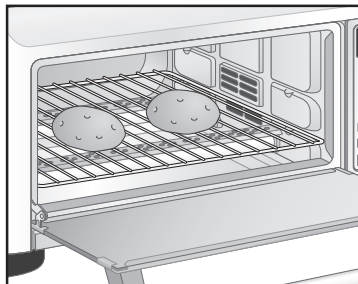
REMARQUE : Si une durée a été sélectionnée, la minuterie émettra une sonorité lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Si vous avez sélectionné la fonction Stay On (rester allumer), appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.

Utilisation (suite)

Mode KEEP WARM (maintien au chaud)

Ce mode permet de maintenir la température des aliments cuits pendant jusqu'à 2 heures. Mettre la grille du four en bas.

1. Brancher dans la prise.
2. Mettre la grille dans la position souhaitée avec le ramasse-miettes amovible.
3. Tourner le cadran de fonction à la position KEEP WARM (maintien au chaud). La température se place par défaut à 80 °C (175 °F) pour 30 minutes, mais peut être modifiée en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage) et les boutons + ou - pour ajuster. La température peut être réglée de 65 °C (150 °F) à 93 °C (200 °F).
4. Lorsque la température du préchauffage a été atteinte, l'écran clignotera jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour que la minuterie commence le compte à rebours. Si l'on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois que le four a atteint la température préréglée, l'écran clignotera et le four maintiendra la température souhaitée pendant 2 heures. Après 2 heures, le four émettra un signal sonore 3 fois, l'écran s'effacera et il passera en mode de mise en veille.
5. La durée peut être réglée de 1 minute à 2 heures et peut être modifiée en tout temps au cours du cycle en utilisant les boutons de TIME/SLICES (durée/tranches) + ou - pour ajuster.
6. Débrancher une fois que la cuisson est terminée.



Utilisation (suite)

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

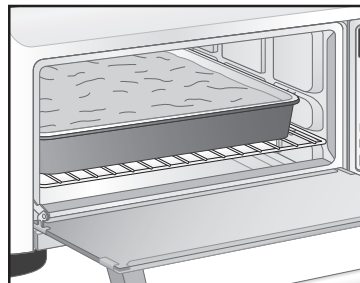
- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le four. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le four sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant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

Mode BAKE (cuisson)

Utiliser comme un four de cuisine régulier et préchauffer le four avant la cuisson des aliments comme les rôtis, les pommes de terre ou les gâteaux.

1. Brancher dans la prise.
2. Mettre la grille dans la position souhaitée avec le ramasse-miettes amovible.
3. Tourner le cadran de fonction à la position BAKE (cuisson). Sélectionner une température entre 93 °C (200 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage) et augmenter ou réduire la température en utilisant les boutons + ou -. La température par défaut est de 177 °C (350 °F).
4. Régler la durée allant jusqu'à 2 heures en appuyant sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) et en utilisant les boutons + ou - pour obtenir le bon réglage. La durée par défaut est de 30 minutes. Lorsque la température du préchauffage a été atteinte, l'écran clignotera jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour que la minuterie commence le compte à rebours. Si l'on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) une fois que le four a atteint la température préréglée, l'écran clignotera et le four maintiendra la température souhaitée pendant 4 heures. Après 4 heures, le four émettra un signal sonore 3 fois, l'écran s'effacera et il passera en mode de mise en veille.

Fonction Stay On (rester allumé) – Le four peut être réglé sur Stay On (rester allumé) en appuyant sur le bouton réduire (-) juste au-delà du 1. Appuyer sur le bouton START/STOP pour



éteindre le four grille-pain en mode BAKE. Lorsque la fonction Stay On (rester allumé) est activée, le four restera allumé pendant une période maximum de 4 heures de fonctionnement continu. Si l'on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (arrêt/marche), le four s'éteindra automatiquement, l'écran n'affichera rien et il passera en mode de mise en veille.

5. Débrancher une fois que la cuisson est terminée.

REMARQUES :

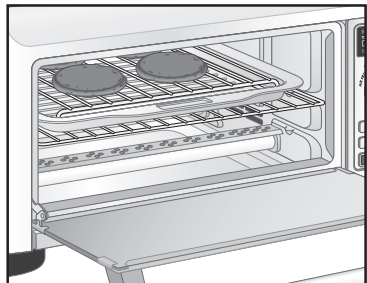
- Faire la cuisson d'aliments, comme un poulet entier ou des côtelettes de porc épaisses, dans un plateau de cuisson, dans la position de la grille inférieure. La pizza peut être cuite directement sur la grille inférieure.
- Lors de la cuisson d'aliments plus lourds, comme un poulet entier, retirer les aliments du récipient en les soulevant à l'aide de fourchettes ou de pinces en métal.

Utilisation (suite)

Mode BROIL (griller)

Ce mode permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles. Faire cuire les aliments sur la grille du four placée dans la lèchefrite pour cuisson au four/griller, en haut ou en bas. Les aliments doivent se trouver à une distance d'au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant.

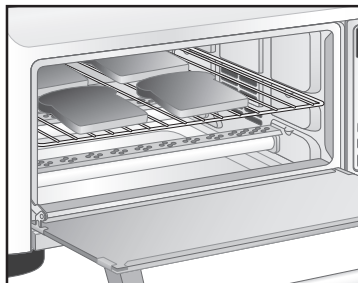
1. Brancher dans la prise.
2. Mettre la grille dans la position souhaitée avec le ramasse-miettes amovible.
3. Tourner le cadran de fonction à la position BROIL. « HI » (élevée) s'affiche, ainsi qu'une durée par défaut de 30 minutes. Le four grille à une température élevée qui ne peut être modifiée.
4. La durée pendant le mode griller peut être réglée entre 1 et 30 minutes. Appuyer sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) et utiliser les boutons + ou - pour obtenir le bon réglage.
5. Un dispositif spécial permet de garder la porte légèrement ouverte durant le mode griller sans s'éteindre.
6. Débrancher une fois que la cuisson est terminée.



Mode TOAST (pain grillé)

Utiliser pour faire dorer et griller le pain. La grille doit être en haut.

1. Brancher dans la prise.
2. Mettre la grille dans la position souhaitée avec le ramasse-miettes amovible.
3. Tourner le cadran de fonction à la position TOAST (pain grillé). L'icône de pain grillé (☐) s'affiche.
4. Sélectionner l'un des 7 niveaux de brunissage en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage), puis en utilisant les boutons + et -. Le brunissage est placé par défaut à 4.
5. Sélectionner le nombre de tranches en appuyant sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches), puis en utilisant les boutons + et -. Le nombre de tranches par défaut est de 4. Ajuster pour 1 à 4 tranches.
6. Débrancher une fois que la cuisson est terminée.

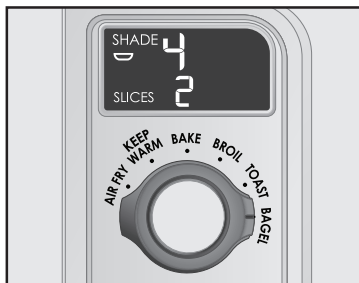
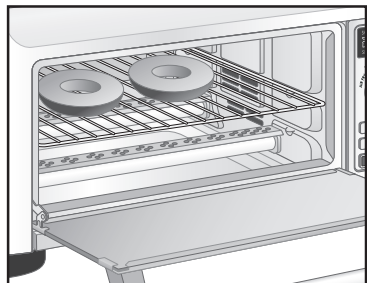


Utilisation (suite)

Mode BAGEL (bagel)

Ce mode permet de faire griller des bagels. Le mode bagel fait griller la moitié tranchée sur le dessus et réchauffer la partie ronde du dessous. Les bagels doivent être placés sur une grille en haut, le côté coupé tourné vers le haut.

1. Brancher dans la prise.
2. Mettre la grille dans la position souhaitée avec le ramasse-miettes amovible.
3. Tourner le cadran de fonction à la position BAGEL (bagel). L'icône de bagel (☞) s'affiche.
4. Sélectionner l'un des 7 niveaux de brunissage en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage), puis en utilisant les boutons + et -. Le brunissage est placé par défaut à 4.
5. Sélectionner le nombre de tranches en appuyant sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches), puis en utilisant les boutons + et -. Le nombre de tranches par défaut est de 2. Ajuster pour 1 à 4 tranches.
6. Débrancher une fois que la cuisson est terminée.



Nettoyage de votre four

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

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Essuyer l'affichage à l'aide d'une éponge légèrement humide, puis sécher. Protéger l'affichage pendant le nettoyage des autres parties.
3. Utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable pour nettoyer les parties externes en acier inoxydable. Appliquer le nettoyant à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, frotter doucement la surface à l'aide d'un chiffon humide et non pelucheux, puis d'un chiffon à lustrer sec. Toujours suivre le grain de l'acier inoxydable. Le produit Signature Polish peut être commandé sur leur site Web au signaturepolishonline.com.
4. Essuyer les parois intérieures et la base à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon. Pour les taches rebelles, utiliser un tampon à récurer en plastique.
5. Utiliser avec prudence une lame de rasoir pour dégager doucement les aliments cuits collés sur le verre. Vaporiser un nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer. Essuyer à l'aide d'une éponge humide pour rincer et sécher.
6. Nettoyer la grille du four à l'aide d'un nettoyant légèrement abrasif, puis rincer. Sécher à l'aide d'un chiffon propre.
7. Glisser le ramasse-miettes/gouttes amovible pour le sortir. Laver le panier pour friture à air, la grille du four, le ramasse-miettes/gouttes, la lèchefrite pour cuisson au four/griller et la grille du four dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher.
8. Essuyer les boutons avec un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon, puis sécher.

Dépannage

Quand dois-je choisir AIR FRY, BAKE ou BROIL ?

- Choisir AIR FRY (friture à air) pour les aliments tels que les frites, les croquettes, les filets ou les ailes de poulet.
- Veuillez sélectionner BAKE (cuisson) pour les aliments tels que les rôtis, les pommes de terre ou les gâteaux.
- BROIL (griller) permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles.

En cas de panne de courant :

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

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

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

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

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

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

- Le mode TOAST (pain grillé) est conçu pour faire griller les deux côtés d'une tranche de pain, le mode BROIL (griller) peut être utilisé pour faire griller les tranches sur un seul côté, comme les baguettes et les crostinis. Le mode BROIL (griller) active l'élément du haut et est parfait pour faire griller un seul côté. Il est aussi possible de retourner le pain une fois le brunissage souhaité atteint.

Où est situé le ramasse-miettes/gouttes amovible?

- Le ramasse-miettes/gouttes amovible est situé à l'avant de l'appareil, sous la porte du four.

Le four grille-pain ne se réchauffe pas.

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Mettre le cadran de fonction sur BAKE (cuisson); laisser sur la température par défaut de 177 °C (350 °F) . Régler le four sur Stay On (rester allumé) en appuyant sur le bouton réduire (-) juste au-delà du 1. ON s'affichera.

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

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

Les aliments ne sont pas cuits avec le mode de friture à air Sure-Crisp®.

- Trop d'aliments dans le panier. Augmenter la durée de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température a été réglée trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément avec le mode de friture à air Sure-Crisp®.

- Trop d'aliments dans le panier. Tourner ou remuer les aliments à mi-cuisson ou plus fréquemment si nécessaire.

Les légumes frais ne sont pas assez croustillants.

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

Pommes de terre frites pas croustillantes.

- Ajouter une petite quantité d'huile végétale, suffisamment pour enrober légèrement les pommes de terre.
- Les morceaux sont trop gros. Couper les pommes de terre plus petites ou plus minces lors du prochain lot.

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

- Trop d'aliments dans le panier. La viande et la volaille doivent être cuites en une seule couche pour que la cuisson soit uniforme. Consulter le site Internet de l'USDA pour découvrir les températures de cuisson concernées.

Une odeur et de la fumée se dégagent du four grille-pain.

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

Le four grille-pain ne grille pas.

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le cadran de fonctions pour le mettre sur la position TOAST (pain grillé). Appuyer sur le bouton TEMP/SHADE et utiliser le bouton + ou - pour sélectionner le réglage souhaité du brunissage de 1 à 7.

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

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

Remarques

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 cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
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 fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, presione el botón START/STOP (inicio/detener); luego saque el enchufe del tomacorriente.
15. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.
16. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
17. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, armarios por encima, productos de papel o de plástico, toallas de tela u objetos semejantes, cuando está en operación. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso. La superficie en la parte superior no se debe usar para recalentar alimentos.
19. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
20. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
22. No cubra la bandeja para migas/goteo extraíble ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
23. Para apagar el horno, presione el botón START/STOP (inicio/detener). Consulte la sección "Piezas y características".

- 24. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
- 25. Siempre use el aparato con la bandeja para migas/goteo extraíble firmemente en su lugar.
- 26. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.

- 27. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
- 28. No haga funcionar el horno sin vigilancia.
- 29. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

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

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

que un electricista reemplace la toma.

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

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

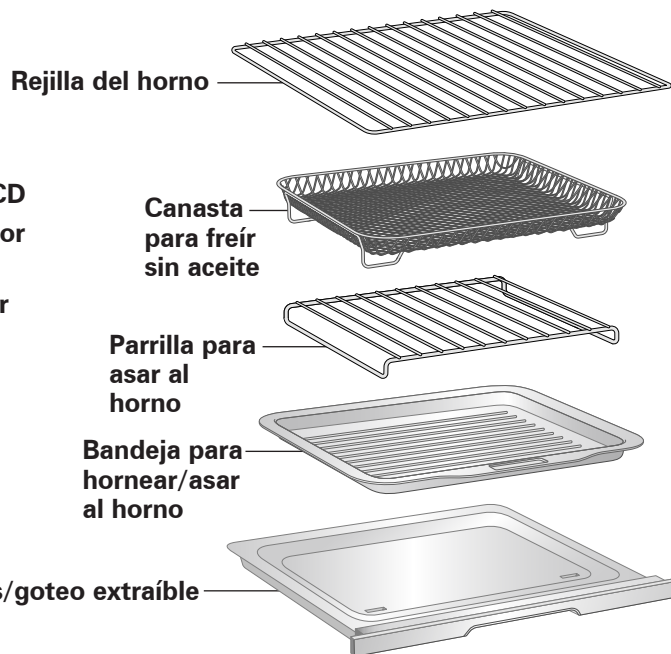
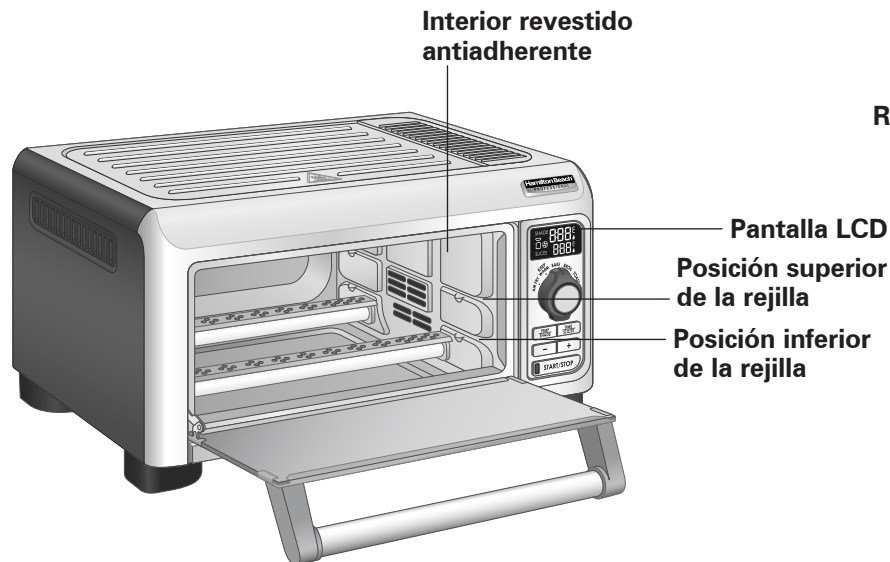
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

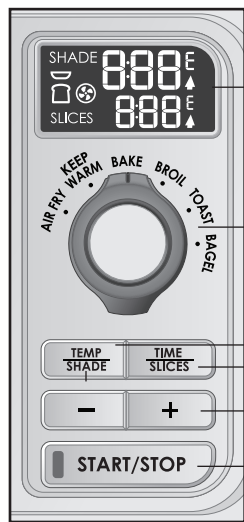
Antes del primer uso: La mayoría de los electrodomésticos que se calientan produce olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Lleve el cuadrante de funciones hasta BAKE (hornear). Presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y use el botón + para ajustar la temperatura a 450°F (232°C). Presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y use el botón + para ajustar el tiempo para 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. **Lave la rejilla del horno, la canasta para freír sin aceite, la parrilla para asar al horno, la bandeja para hornear/asar al horno y la bandeja para migas/goteo extraíble en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.**



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.



Información sobre la pantalla



Pantalla LCD – La pantalla digital LCD de fácil lectura se ilumina después de que se presiona cualquier control. Ingresará al modo de reposo después de 30 segundos si no se presiona el botón START/STOP. En los modos AIR FRY, BAKE y KEEP WARM, se muestran la temperatura y el tiempo de cocción. En el modo BROIL, se muestran “HI” y el tiempo. Para TOAST (☐) y BAGEL (☐), se muestran el ajuste de tonalidad y el número de rebanadas.

Cuadrante de funciones – Use el cuadrante para seleccionar el modo de cocción.

Botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) – Presione al ajustar la temperatura o el dorado para los modos TOAST o BAGEL. Para cambiar el formato en que aparece la temperatura entre Fahrenheit y Celsius, mantenga presionado durante 5 segundos.

Botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) – Presione cuando regule el tiempo de cocción o el número de rebanadas. Presione los botones +/- para disminuir o aumentar el ajuste. El temporizador comienza la cuenta regresiva inmediatamente después de ser configurado. Precaliente el horno antes de programar el tiempo.

Botones para disminuir (-)/aumentar (+)

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

Características especiales

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

Función de permanecer encendido – Se puede configurar el horno para que permanezca encendido presionando el botón para disminuir (-) justo después del 1. El horno se apagará automáticamente después de 4 horas de cocción. Si el horno no es apagado después de 4 horas de funcionamiento continuo, el horno pasará al modo de reposo y se apagará.

Apagado automático – El horno se apaga automáticamente cuando el temporizador llega a las 00:00 y suena 3 veces, excepto cuando la función Stay On (permanecer encendido) no está seleccionada.

Posiciones flexibles de la rejilla del horno – Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar. Enchufe en el tomacorriente. Si la pantalla está en blanco, presione cualquier botón para que se ilumine. Dos posiciones permiten una cocción óptima. Las ranuras a ambos lados del horno facilitan el deslizamiento de la rejilla del horno dentro y fuera de su posición.

- La rejilla puede estar en la posición superior o inferior para el modo AIR FRY o BAKE, según el tamaño de los alimentos.
- La posición superior de la rejilla es perfecta para asar pescado o hamburguesas.
- La rejilla inferior es ideal para asar carne o aves.

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

- El modo Air Fry (freír con aire) de Sure-Crisp puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras sin aceite independientes.
- Use siempre la bandeja de hornear sobre la rejilla debajo de la cesta de freír con aire para atrapar el goteo.
 - Los alimentos delicados como el pescado y los productos empanizados a mano deben cocinarse en una sola capa uniforme.
 - La mayoría de los alimentos (de mayor tamaño/espesor) deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
 - Las migas de pan hacen que el recubrimiento de los alimentos freídos sin aceite sean más crujientes. Evitar las salsas o los rebozados.
- La posición de la parrilla utilizada para freír con aire depende del tamaño de los alimentos que se van a cocinar. Usa la posición superior de la rejilla para la mayoría de los alimentos. Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.
- No forre la cesta para freír con aire; eso obstruye el flujo de aire. Forre la bandeja de hornear debajo de la cesta para facilitar la limpieza.
- Precaliente el horno para obtener tiempos de cocción más cortos/mejor textura crujiente.
- Corte piezas de tamaño uniforme para obtener resultados de cocción uniformes.
- Coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para freír con aire.
- Un ligero rocío de aceite de cocinar antes de cocinar proporciona una textura más crujiente.
- Revise los tiempos de cocción sugeridos en el empaque de los alimentos y ajuste el tiempo para la textura crujiente deseada.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina papas fritas o nuggets de pollo congelados hasta que el ciclo de cocción esté casi terminado.
- Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes de terminar el ciclo de cocción. Añada o reduzca tiempo de cocción si es necesario.
- Para mejores resultados al freír con aire, ajuste la temperatura entre 400°F-450°F (205°C-232°C).

Guía de cocción

*El modo AIR FRY (freír con aire) puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras sin aceite independientes.

ALIMENTO	CANTIDAD	AJUSTES	TEMPERATURA	TIEMPO
Papas fritas y bocadillos congelados				
Papas fritas congeladas	8 oz. (227 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	18–22 minutos
Nuggets de pollo congelados	12 oz. (340 g)/16 nuggets	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	15–17 minutos
Frituras de pollo empanadas congeladas	14 oz. (397 g)/8 tiras de pollo	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	18–20 minutos
Palitos de queso mozzarella congelados	8 oz. (227 g)/alrededor de 10 palitos	AIR FRY (freír con aire)	400°F (205°C)	8–10 minutos
Bolitas de papa congeladas	8 oz. (227 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	8–10 minutos
Vegetales				
Coliflor	12 oz. (340 g)/1 coliflor pequeño cortado en ramitos	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	12–14 minutos
Papas fritas frescas	10 oz. (283 g)/1 papa cortada en tiras	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	26–28 minutos
Ejotes	8 oz. (227 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	10–12 minutos
Tallos de espárragos	6 oz. (170 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	8–10 minutos
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad	8 oz. (227 g)	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	13–15 minutos

Guía de cocción (cont.)

ALIMENTO	CANTIDAD	AJUSTES	TEMPERATURA	TIEMPO
Carne y aves				
Alas de pollo frescas enteras	6 alas	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	16–18 minutos
Frituras de pollo frescas	1.05 lbs. (476 g)	AIR FRY (freír con aire)	425°F (118°C)	15–18 minutos
Hamburguesa (grosor de 3/4" [1.9 cm]) 80% magra, 20% grasa	4 oz. (113 g) cada una/4 hamburguesas	AIR FRY (freír con aire)	450°F (232°C)	15–18 minutos
Bistec Ribeye (1/2" [1.3 cm] de espesor)	12 oz. (340 g)/1 filete	AIR FRY (freír con aire)	425°F (118°C)	10–12 minutos
Cena en la sartén Lomo de cerdo y verduras	1 libra de lomo de cerdo; 2 zanahorias grandes en rodajas de 1/2 pulgada (12 mm) de grosor; 2 papas grandes cortadas en cubos; 1/2 cebolla dulce pequeña cortada en gajos finos; 1 cucharadita de sazónador para bistec; 1 cucharada de aceite de oliva; sal y pimienta al gusto; 1/2 taza de mermelada de albaricoque (chabacano); 1 cucharada de vinagre balsámico	AIR FRY (freír con aire) or BAKE (hornear)	425°F (118°C)	A los 20 minutos revuelva; agregue el glaseado y cocine 10 minutos adicionales hasta que la carne de cerdo alcance los 145 °F (63 °C)
Hamburguesas a la parrilla	4 oz. (113 g) cada una/4 hamburguesas	BROIL (asar al horno)	Alto	10–12 minutos
Bistec Ribeye (1/2" [1.3 cm] de espesor)	12 oz. (340 g)/1 filete	BROIL (asar al horno)	Alto	15–18 minutos
Pescado y mariscos				
Filetes de pescado congelados	6 oz. to 8 oz. (170 g to 227 g)/4 filetes	AIR FRY (freír con aire)	425°F (118°C)	18–20 minutos
Palitos de pescado congelados	8 oz. (227 g)/alrededor de 10 palitos	AIR FRY (freír con aire)	400°F (205°C)	8–10 minutos
Camarón fresco pelado y empanizado	8 oz. (227 g)/8 camarón	AIR FRY (freír con aire)	400°F (205°C)	10–12 minutos
Repostería y postres				
Bísquets refrigerados horneados	4 galletas	BAKE (hornear)	375°F (191°C)	18–20 minutos

NOTAS:

- Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para los alimentos y ajuste el tiempo para obtener la textura crujiente deseada.
- El modo de freír con aire puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras independientes.

Modo de uso

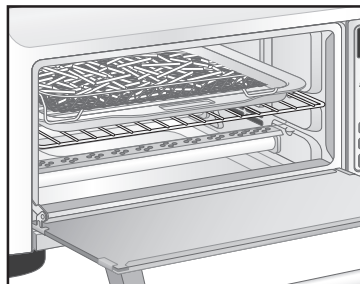
Modo AIR FRY (freír con aire) Sure-Crisp®

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar.
3. Lleve el cuadrante de funciones a AIR FRY (freír con aire).
4. Canasta para freír sin aceite: Coloque la canasta en la bandeja para hornear/asar al horno sobre la rejilla del horno.
5. Se mostrará el icono del ventilador. Seleccione la temperatura entre 300°F (149°C) y 450°F (232°C) presionando el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y aumentando o disminuyendo la temperatura con los botones + o -. La temperatura predeterminada es de 450°F (232°C). La pantalla alterna entre la temperatura real y la temperatura configurada.
6. Precaliente el horno. Cuando se haya alcanzado la temperatura de precalentamiento, la pantalla parpadeará hasta que se presione el botón START/STOP (encendido/apagado) para que el temporizador comience la cuenta regresiva. Si no se presiona el botón START/STOP (encendido/apagado) después de que el horno alcance la temperatura preestablecida, la pantalla parpadeará y el horno mantendrá la temperatura deseada durante 1 hora. Después de 1 hora, el horno emitirá 3 pitidos, la pantalla se pondrá en blanco y entrará en modo de reposo.
7. Agregue los alimentos una vez alcanzada la temperatura configurada. Configure el tiempo hasta por 1 hora presionando el botón TIME/SLICES (hora/rebanadas), usando el botón + o - para ajustar. El tiempo predeterminado es de 25 minutos. Una vez que se establece un tiempo, el horno recuerda ese tiempo a menos que se desenchufe.
8. Desenchufe después de que se complete la cocción.

NOTA: Si se selecciona el tiempo, el temporizador sonará cuando se complete el tiempo seleccionado. Si se ha seleccionado Stay On (permanecer encendido), oprima el botón START/STOP (encender/apagar) para finalizar el ciclo en cualquier momento.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

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



Modo de uso (cont.)

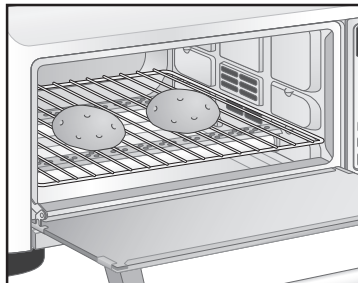
⚠ **ADVERTENCIA** Riesgo de incendio.

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

Modo KEEP WARM (mantener caliente)

Es adecuado para mantener alimentos cocidos a cierta temperatura durante un máximo de 2 horas. Coloque la rejilla del horno en la posición inferior.

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar.
3. Lleve el cuadrante de funciones hasta KEEP WARM (mantener caliente). La temperatura se ajustará de manera predeterminada en 175°F (80°C) durante 30 minutos; para cambiarla, presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y use los botones + o - para regular. El rango de temperatura es entre 150°F (65°C) y 200°F (93°C).
4. Cuando se haya alcanzado la temperatura de precalentamiento, la pantalla parpadeará hasta que se presione el botón START/STOP (encendido/apagado) para que el temporizador comience la cuenta regresiva. Si no se presiona el botón START/STOP (encendido/apagado) después de que el horno alcance la temperatura preestablecida, la pantalla parpadeará y el horno mantendrá la temperatura deseada durante 2 horas. Después de 2 horas, el horno emitirá 3 pitidos, la pantalla se pondrá en blanco y entrará en modo de reposo.
5. El tiempo se puede configurar de 1 minuto a 2 horas y se puede cambiar en cualquier momento durante el ciclo oprimiendo el botón TIME/SLICES (hora/rebanadas), usando el botón + o - para ajustar.
6. Desenchufe después de que se complete la cocción.

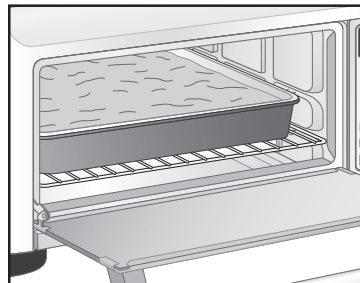


Modo de uso (cont.)

Modo BAKE (hornear)

Úselo como un horno de cocina normal y precaliente el horno antes de hornear alimentos como asados, papas o pasteles.

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar.
3. Lleve el cuadrante de funciones hasta BAKE (hornear). Para seleccionar la temperatura entre 200°F (93°C) y 450°F (232°C), presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y aumente o disminuya la temperatura con los botones + o -. La temperatura predeterminada es de 350°F.
4. Para ajustar el tiempo con un máximo de 2 horas, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y use los botones + o - para regular. El tiempo predeterminado es de 30 minutos. Cuando se haya alcanzado la temperatura de precalentamiento, la pantalla parpadeará hasta que se presione el botón START/STOP (encender/apagar) para que el temporizador comience la cuenta regresiva. Si no se presiona el botón START/STOP (encender/apagar) después de que el horno alcance la temperatura preestablecida, la pantalla parpadeará y el horno mantendrá la temperatura deseada durante 4 horas. Después de 4 horas, el horno emitirá 3 pitidos, la pantalla se pondrá en blanco y entrará en modo de reposo.



Función de permanecer encendido – El horno se puede configurar en Stay On (permanecer encendido) presionando el botón para disminuir (–) justo después del 1. Presione el botón START/STOP para apagar el horno tostador mientras está en el modo BAKE. En la función Stay On (permanecer encendido), el horno permanecerá encendido durante un máximo de 4 horas de funcionamiento continuo. Si no se presiona el botón START/STOP (encender/apagar), el horno se apagará automáticamente, la pantalla se quedará en blanco y entrará en el modo de reposo.

5. Desenchufe después de que se complete la cocción.

NOTAS:

- Hornee alimentos como pollo entero o en trozos o chuletas de cerdo gruesas, en una bandeja para hornear en la posición de rejilla inferior. La pizza se puede hornear directamente en la rejilla inferior.
- Cuando cocine alimentos pesados como un pollo entero, saque los alimentos del sartén con tenedores o pinzas de metal.

Modo de uso (cont.)

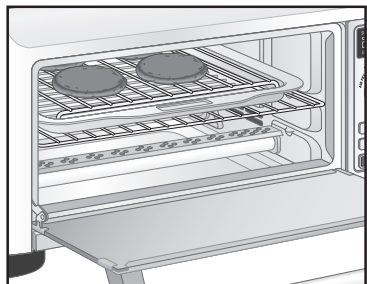
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

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

Modo BROIL (asar al horno)

Es adecuado para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados. Ase los alimentos sobre la parrilla para asar en la bandeja para hornear/asar al horno en la posición superior o inferior de la rejilla. Los alimentos deben estar como mínimo a 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos calentadores.

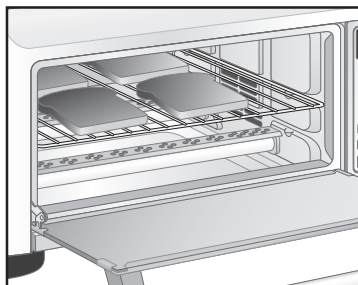
1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar.
3. Lleve el cuadrante de funciones hasta BROIL (asar al horno). La pantalla muestra "HI" (alto) y el tiempo predeterminado es de 30 minutos. El horno asa en temperatura alta y no puede regularse.
4. Para ajustar el tiempo de cocción, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y use los botones + o - para regular. El tiempo de asar al horno se puede ajustar desde 1 minuto hasta 30 minutos.
5. Una característica especial permite que se mantenga la puerta un poco abierta durante el asado al horno sin que el horno se apague.
6. Desenchufe después de que se complete la cocción.



Modo TOAST (tostar)

Úselo para dorar y tostar panes. La rejilla debe estar en la posición superior.

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar.
3. Lleve el cuadrante de funciones hasta TOAST (tostar). Se muestra el ícono de tostar (☐).
4. Para seleccionar una de las 7 tonalidades de dorado, presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y regule el ajuste con los botones + o -. El ajuste de tonalidad predeterminado es el 4.
5. Para seleccionar el número de rebanadas, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y regule el ajuste con los botones + o -. El número de rebanadas predeterminado es 4. Regule de 1 a 4 rebanadas.
6. Desenchufe después de que se complete la cocción.

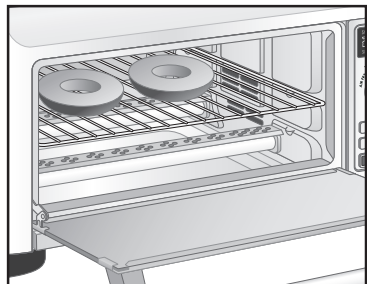


Modo de uso (cont.)

Modo BAGEL (roscas)

Es adecuado para dorar y tostar rosas. El modo BAGEL (rosas) tuesta el lado superior del corte y calienta la parte inferior redondeada de las rosas. Los bagels deben colocarse en la rejilla en la posición superior con el lado cortado hacia arriba.

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar.
3. Lleve el cuadrante de funciones hasta BAGEL (rosas). Se muestra el ícono de bagel (☞).
4. Para seleccionar una de las 7 tonalidades de dorado, presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y regule el ajuste con los botones + o -. El ajuste de tonalidad predeterminado es 4.
5. Para seleccionar el número de rebanadas, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y regule el ajuste con los botones + o -. El número de rebanadas predeterminado es 2. Regule de 1 a 4 rebanadas.
6. Desenchufe después de que se complete la cocción.



Limpieza de su horno

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

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Repase la pantalla del panel de control con una esponja ligeramente húmeda y seque. Proteja la pantalla cuando limpie cualquier otra superficie.
3. Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable para limpiar las zonas exteriores de acero inoxidable. Aplique el limpiador con un paño suave sin pelusa. Para recuperar el lustre natural, repase suavemente la superficie con un paño sin pelusa humedecido con agua y, después, con un paño de pulir seco. Siga siempre la veta del acero inoxidable. Puede pedir Signature Polish a través de su sitio web en www.signaturepolishonline.com.
4. Repase las paredes y el piso del horno con un paño enjabonado húmedo. Repita con un paño limpio húmedo. Para las manchas rebeldes, use un estropajo plástico.
5. Use con cuidado una hoja de rasurar para levantar con suavidad los alimentos endurecidos por el horneado de la ventana de vidrio. Rocíe limpiavidrios en un paño para limpiar. Repase con una esponja húmeda para enjuagar y seque.
6. Limpie las rejillas del horno con un limpiador abrasivo suave y enjuague. Seque con un paño limpio.
7. Deslice la bandeja para migas/goteo hacia afuera. Lave a mano la canasta para freír sin aceite, rejilla del horno, la bandeja para migas/goteo, la bandeja para hornear/asar al horno y la parrilla para asar en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.
8. Repase las perillas de control con un paño enjabonado húmedo. Repita con un paño limpio húmedo y seque.

Solución de problemas

¿Cuándo debo elegir AIR FRY, BAKE o BROIL?

- Elija AIR FRY (freír con aire) para alimentos como papas fritas, nuggets de pollo, tiras de pollo o alitas.
- Elija BAKE (hornear) para alimentos como asados, papas o pasteles.
- Seleccione BROIL (asar al horno) para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados.

En caso de un corte de energía:

- Si la electricidad se corta durante menos de 15 segundos, el horno volverá al ajuste anterior. Si el corte dura más de 15 segundos, el horno cambiará al modo de reposa cuando la electricidad regrese.

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

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

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

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

¿Cuál es el ajuste óptimo para tostar pan?

- El modo TOAST (tostar) es óptimo para tostar ambos lados de panes en rebanadas; o bien use el modo BROIL (asar al horno) para los emparedados abiertos, las baguettes y los crostini. El modo BROIL (asar al horno) activa el elemento calentador superior y es excelente cuando se requiere tostar un solo lado; o bien los panes pueden darse vuelta al alcanzar la intensidad de tostado deseada.

¿Dónde está la bandeja para migas/goteo extraíble?

- La bandeja para migas/goteo extraíble está en la parte delantera de la unidad debajo de la puerta del horno.

El horno tostador no se calienta.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire el cuadrante de funciones a BAKE; déjelo a la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C). Configure el horno para Stay On (permanecer encendido) presionando el botón de disminución (-) justo después del 1. Se mostrará ON.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno tostador cuando se tuestan alimentos.

- Esto es normal cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente en un horno tostador que en una tostadora. La cantidad de humedad diferirá entre pan fresco, bagels y pasteles congelados.

Los alimentos no se cocinan en el modo de freír con aire de Sure-Crisp®.

- Demasiados alimentos en la canasta. Aumente el tiempo de cocción y continúe cocinando.
- La temperatura se ajustó demasiado baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Los alimentos se cocinan de manera desigual en el modo de freír con aire de Sure-Crisp®.

- Demasiada comida en la canasta. Voltee o agite los alimentos a la mitad del tiempo de cocción o más frecuentemente si es necesario.

Las verduras frescas no son lo suficientemente crujientes.

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

Las papas fritas frescas no están crujientes.

- Agregue una pequeña cantidad de aceite vegetal, suficiente para cubrir ligeramente las papas.
- Las piezas son demasiado grandes. Corte las papas en piezas más pequeñas o delgadas en el próximo lote.

Las carnes o las aves no se cocinan lo suficiente.

- Demasiada comida en la canasta. La carne y las aves deben cocinarse en una sola capa para una cocción uniforme. Consulte el sitio web del USDA para conocer las temperaturas de cocción adecuadas.

Hay un olor y humo saliendo del horno tostador.

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

El horno tostador no tuesta.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire el cuadrante de funciones a TOAST. Presione el botón TEMP/SHADE y use el botón + o - para seleccionar el ajuste de dorado deseado de 1 a 7.

Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan.

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

Notas



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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 3 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

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

CASA GARCÍA

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., CP 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:

31241

Tipo:

O79

Características eléctricas:

120 V~ 60 Hz 1500 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".



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060, USA
hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900