

Hamilton Beach®

Air Fryer Friteuse à air chaud Freidora de aire



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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

⚠️ WARNING Electrical Shock Hazard:

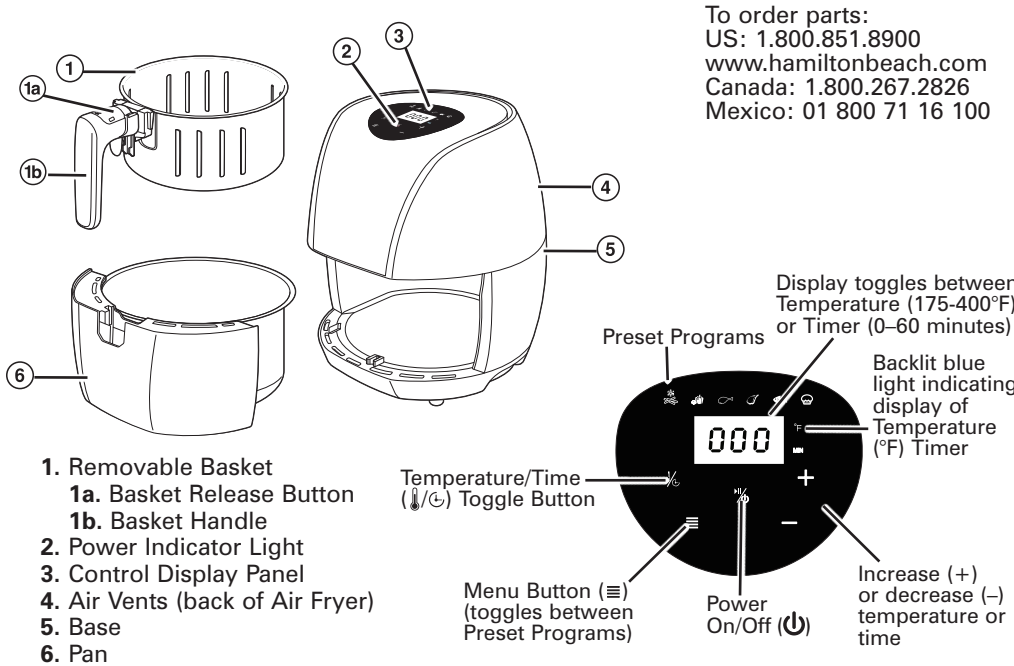
This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet,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

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

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

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

Parts and Features



How to Use Air Fryer

⚠️ CAUTION! Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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

Preset Programs Chart

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

Cooking Chart

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

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

Reheating Food

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

Care and Cleaning

- Unplug and allow to cool completely.
- Hand-wash Pan and Removable Basket in hot, soapy water; rinse and dry.
- Wipe outside of the Air Fryer with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sponges; this will damage exterior of Air Fryer.
- Interior of Air Fryer can be wiped with a damp cloth and dried.

Troubleshooting

Air fryer doesn't work.

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

Food isn't cooked.

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

Food cooked unevenly.

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

Fresh vegetables are not crisp enough.

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

temperature and continue to cook.

Fresh French fries not crisp.

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

Smoke coming from Air Fryer.

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

Meat or poultry isn't cooked enough.

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

Limited Warranty

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

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

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la
- clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes à OFF (⏻/arrêt), puis retirer la fiche du cordon de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- Nettoyer l'intérieur de la friteuse à air chaud avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- ⚠️ ATTENTION! Surface chaude.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

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

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

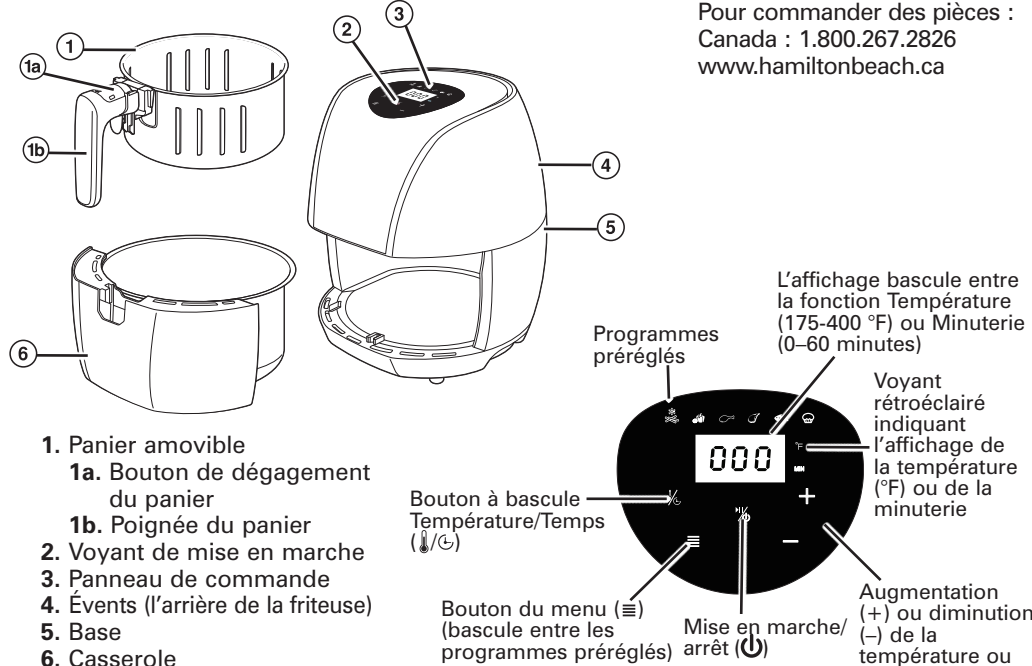
Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrearez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur.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

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

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

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

Pièces et fonctions



Utilisation de la friteuse à air chaud

⚠️ ATTENTION Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

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

- Brancher dans une prise de courant. Le bouton mise en marche/arrêt (⏻) va s'illuminer en bleu.
- Agrapper la poignée du panier et tirer en ligne droite pour retirer la casserole et le panier amovible.
 - Ajouter les aliments dans le panier amovible.
 - Une légère pulvérisation d'huile sur les aliments les rendra plus croustillants.
 - Ne pas remplir le panier amovible de plus de 1/2 à 3/4 selon le type de nourriture.
 - Ne jamais cuire directement dans la casserole; s'assurer de toujours insérer le panier amovible dans la casserole avant la cuisson.
- Maintenir une pression sur le bouton mise en marche/arrêt (⏻) pour mettre la friteuse en marche.
 - Toucher sur le bouton du menu (≡) pour sélectionner un programme, puis sur le bouton mise en marche/arrêt (⏻) pour démarrer la cuisson.
 - On peut modifier le réglage de température et de temps de cuisson par défaut en tout temps en appuyant sur le bouton à bascule Température/Temps, puis sur le bouton (+) ou (-) pour régler la valeur.
- La friteuse à air chaud va automatiquement mettre un bip et se mettre en arrêt lorsque la minuterie atteindra 0:00. Le ventilateur fonctionnera 15 secondes après la fin du temps impart.
- Tenir la poignée du panier et tirer directement en ligne droite pour retirer la casserole et le panier. Placer la casserole sur une surface à l'épreuve de la chaleur. Utiliser uniquement des ustensiles qui résistent aux températures élevées (400 °F [205 °C]) et sont sûres pour les surfaces antiadhésives. Ou, presser le bouton de dégagement du panier et lever le panier en ligne droite pour le sortir de la casserole. Verser les aliments sur un plateau recouvert d'une serviette de papier avant de servir.
- Débrancher la friteuse à air chaud pour la mettre en arrêt. Le bouton mise en marche/arrêt (⏻) et le voyant d'alimentation restent allumés en bleu jusqu'à ce que la friteuse soit débranchée.

Tableau des programmes pré-réglés

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

Tableau de cuisson

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

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

