

# Hamilton Beach

Air Fryer  
Freidora de aire

Read before use / Lea antes de usar.

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

Para recetas, consejos,  
información del producto  
y registro:  
hamiltonbeach.com

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:

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 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 air fryer in water or other liquid.
6. Unplug from electrical socket 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. Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for information on examination, repair, or adjustment.
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. To disconnect, turn off by pressing Power ON/OFF button (⏻); then remove plug from wall electrical socket. To unplug, grasp the plug and pull from the electrical socket. Never pull from the power cord.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Clean air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
16. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
17. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## 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:** The male plug shall be connected only in a female electrical socket with the same technical characteristics of male plug.

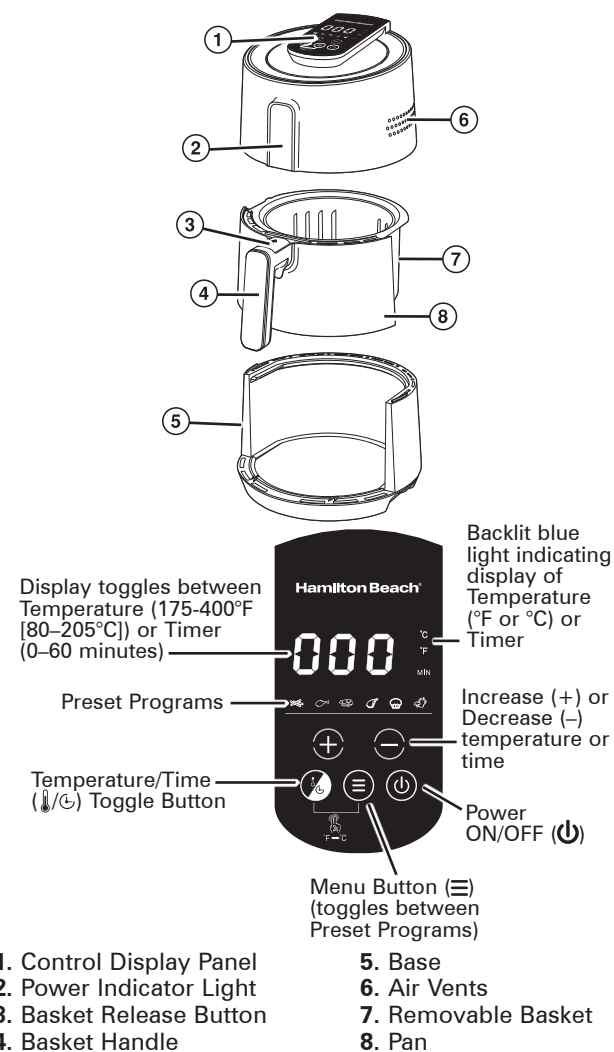
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be

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

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



## How to Use the 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.

1. Plug into electrical socket. Power Indicator Light and Power ON/OFF (⏻) will illuminate blue.
2. Hold Basket Handle and pull straight out to remove the Pan with Removable Basket.

3. Add food to Removable Basket.
  - Lightly misting the food with oil will produce crispier results.
  - Do not fill Removable Basket more than 3/4 full.
  - Never cook in Pan; always make sure the Removable Basket is added to the Pan before cooking.
4. Press and hold Power ON/OFF (⏻) to turn on Air Fryer.
5. Press Menu button (≡) to select program, then press 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 pressing (+) or (-) button to adjust.
6. The Air Fryer will automatically beep and turn off when Timer reaches 0:00.
7. 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, press the Basket Release Button and move Removable Basket straight up out of Pan. Pour food onto a paper towel-lined tray before serving.
8. Unplug Air Fryer to turn off.
 

**NOTE:** Press the Temperature/Time button and the Menu Button simultaneously for about 3 seconds to change from Fahrenheit to Celsius or from Celsius to Fahrenheit.

## Preset Programs Chart

Function	Default Temperature	Default Cooking Time
French fries	400°F (205°C)	20 minutes
Chicken	400°F (205°C)	16 minutes
Fish	350°F (175°C)	12 minutes
Steak	350°F (175°C)	9 minutes
Muffins	350°F (175°C)	8 minutes
Vegetables	375°F (190°C)	17 minutes

## Cooking Chart

Food	Amount	Setting	Temperature	Time
<b>Snacks &amp; Appetizers</b>				
Frozen mozzarella sticks	about 10 sticks	🍟	375°F (190°C)	8-10 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 oz. [453 g])	🍗	400°F (205°C)	10-12 minutes
Fresh chicken tenders	1/2 lb. (227 g)	🍗	400°F (205°C)	5-7 minutes
Frozen breaded chicken tenders	9 to 10 pieces	🍗	400°F (205°C)	14-16 minutes
Fresh whole chicken wings	6 wings	🍗	400°F (205°C)	16-18 minutes
<b>Potatoes &amp; Vegetables</b>				
Frozen regular French fries	1/2 package (16 oz. [453 g])	🍟	400°F (205°C)	18-20 minutes
Frozen tater tots	1/2 package (16 oz. [453 g])	🍟	400°F (205°C)	8-10 minutes
Baked potatoes	3 potatoes	🍟	400°F (205°C)	40-45 minutes
Asparagus spears	1/2 lb. (227 g)	🥬	375°F (190°C)	8-10 minutes
Brussels sprouts, halved	1 lb. (453 g)	🥬	375°F (190°C)	13-15 minutes
<b>Meat &amp; Poultry</b>				
Boneless pork chops (1" [2.5 cm] thick)	2 chops (6 oz. [170 g] each)	🍖	375°F (190°C)	13-15 minutes
Uncooked breakfast sausage	1 package (12 oz. [340 g])	🍖	350°F (175°C)	10-12 minutes
Hamburger (3/4" [1.9 cm] thick)	1 burger (6 oz. [170 g])	🍖	350°F (175°C)	15-18 minutes
New York strip steak (1-1/2" [3.8 cm] thick)	1 steak (6 oz. [170 g])	🍖	400°F (205°C)	20-25 minutes

Food	Amount	Setting	Temperature	Time
<b>Fish &amp; Seafood</b>				
Salmon	2 fillets (6 oz. [170 g] each)	🐟	350°F (175°C)	10-12 minutes
Frozen fish sticks	5 servings (10 sticks)	🐟	375°F (190°C)	8-10 minutes
Peeled and breaded fresh shrimp	16 shrimp (1 lb. [453 g])	🐟	350°F (175°C)	10-12 minutes
<b>Bakery &amp; Desserts</b>				
Refrigerated biscuits	4 biscuits	🍞	350°F (175°C)	8-10 minutes
Corn muffins in silicone baking cups	4 muffins	🍞	350°F (175°C)	8-10 minutes
6" (15 cm) cake in baking pan included in package	1 cake	🍞	350°F (175°C)	16-20 minutes
Frozen apple turnover	1 turnover	🍞	350°F (175°C)	12-15 minutes

## Reheating Food

1. Press Power ON/OFF (⏻).
2. Press Temperature/Time (⬇/⬆) Toggle Button; temperature will display. Press (+) or (-) to increase or decrease temperature to 300°F (149°C).
3. Press Temperature/Time (⬇/⬆) Toggle Button again; time will display. Press (+) or (-) to adjust cooking time.
4. Add food to Removable Basket. Air Fryer will beep 6 times and automatically stop cooking. The Power ON/OFF Button (⏻) and Power Indicator Light will remain illuminated in blue until the Air Fryer is unplugged.

## Care and Cleaning

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

## Troubleshooting

### Air Fryer doesn't work.

- The appliance isn't plugged in. Plug into electrical socket.
- The timer hasn't been set. Follow "How to Use the Air Fryer" to set timer.

### Food isn't cooked.

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

### Food cooked unevenly.

- Too much food in Removable Basket. Shake food halfway through cooking time.

### 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 [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for proper cooking doneness temperatures.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## 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 necesita una supervisión estrecha al usar cualquier aparato por niños o en la presencia de los niños. La limpieza y la reparación no debe ser hecha por niños a menos que estén siendo supervisados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para protegerse contra de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o la freidora de aire en agua u otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar el aparato o sacar alguna pieza.
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. Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo utilice al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Para desconectar, presione el botón OFF (⏻/apagado); luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desenchufar, tome el enchufe y quítelo del tomacorriente. Nunca tire el cable de alimentación.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.
16. Limpie con cuidado el interior de la freidora de aire. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
17. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
18. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Este aparato está concebido para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este aparato no está concebido para su uso con materiales o productos no alimenticios.

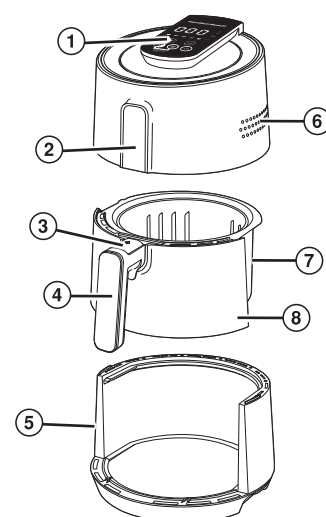
**ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica:** El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, puede utilizarse un cable de extensión aprobado. La

clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la clasificación del aparato. Debe tenerse cuidado al colocar el cable de extensión a fin de que no cuelgue sobre el mostrador o mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito con este aparato.

## Piezas y características

**PRECAUCIÓN Superficie caliente.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.



La visualización se desplaza entre temperatura (175-400°F [80-205°C]) o temporizador (0-60 minutos)

Luz azul retroiluminada que indica la visualización de temperatura (°F o °C) o temporizador

Programas predefinidos

Aumento (+) o descenso (-) de temperatura o tiempo

Botón de temperatura/tiempo (⏻/⏹)

Botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻)

Botón de menú (≡) (se desplaza entre programas predefinidos)

1. Panel de visualización de control
2. Luz indicadora de encendido
3. Botón de liberación de canasta
4. Manija de la canasta
5. Base
6. Ventilaciones de aire
7. Canasta removible
8. Olla

## Cómo usar la freidora de aire

**PRECAUCIÓN Superficie caliente.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

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

1. Enchufe en el tomacorriente. La luz indicadora de encendido y el botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻) se iluminarán de color azul.
2. Sostenga la manija de la canasta y jale hacia afuera para quitar la olla con la canasta removible.
  - La temperatura de cocción predefinida y el tiempo pueden cambiarse en cualquier momento presionando el botón de temperatura/tiempo, y luego presionando los botones (+) o (-) para ajustar.
3. Agregue los alimentos a la canasta removible.
  - Pulverizar ligeramente los alimentos con aceite producirá alimentos más crujientes.
  - No llene la canasta removible más de 3/4 por completo.
  - Nunca cocine en la olla; siempre asegúrese de colocar la canasta removible en la olla antes de la cocción.
4. Presione y sostenga el botón encendido/apagado (⏻) para encender la freidora.
5. Presione el botón de menú (≡) para seleccionar el programa, luego presione el botón encendido/apagado (⏻) para iniciar la cocción.
  - La temperatura de cocción predefinida y el tiempo pueden cambiarse en cualquier momento presionando el botón de temperatura/tiempo, y luego presionando los botones (+) o (-) para ajustar.
6. La freidora de aire emitirá un pitido y se apagará en forma automática cuando el temporizador alcance 0:00.
7. Sostenga la manija de la canasta y jale hacia afuera para quitar la olla y la canasta. Coloque la olla en una superficie resistente al calor.

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

8. Desenchufe la freidora de aire para apagarla.

**NOTA:** Presione el botón de temperatura/tiempo y el botón de menú simultáneamente durante 3 segundos para cambiar de Fahrenheit a Celsius o de Celsius a Fahrenheit.

### Tabla de programas predefinidos

Función	Temperatura predefinida	Tiempo de cocción predefinido
Papas fritas	400°F (205°C)	20 minutos
Pollo	400°F (205°C)	16 minutos
Pescado	350°F (175°C)	12 minutos
Bistec	350°F (175°C)	9 minutos
Muffins	350°F (175°C)	8 minutos
Vegetales	375°F (190°C)	17 minutos

### Tabla de cocción

Alimento	Cantidad	Configuración	Temperatura	Tiempo
<b>Snacks y entradas</b>				
Palitos de mozzarella congelados	Alrededor de 10 palitos	🍴	375°F (190°C)	8-10 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 paquete (16 oz. [453 g])	🍗	400°F (205°C)	10-12 minutos
Filetes de pollo fresco	1/2 lb. (227 g)	🍗	400°F (205°C)	5-7 minutos
Filetes congelados de pollo empanizado	9 a 10 piezas	🍗	400°F (205°C)	14-16 minutos
Alas enteras de pollo fresco	6 alas	🍗	400°F (205°C)	16-18 minutos
<b>Papas y vegetales</b>				
Papas fritas congeladas	1/2 paquete (16 oz. [453 g])	🍴	400°F (205°C)	18-20 minutos
Tater tots congelados	1/2 paquete (16 oz. [453 g])	🍴	400°F (205°C)	8-10 minutos
Papas horneadas	3 papas	🍴	400°F (205°C)	40-45 minutos
Tallos de espárragos	1/2 lb. (227 g)	🍄	375°F (190°C)	8-10 minutos
Repollitos de brúselas en mitades	1 lb. (453 g)	🍄	375°F (190°C)	13-15 minutos
<b>Carne de res y de ave</b>				
Chuletas de cerdo sin hueso (grosor de 2.5 cm)	2 chuletas (6 oz. [170 g] cada una)	🍖	375°F (190°C)	13-15 minutos
Salchicha de desayuno sin cocer	1 paquete (12 oz. [340 g])	🍖	350°F (175°C)	10-12 minutos
Hamburguesa (grosor de 1.9 cm)	1 hamburguesa (6 oz. [170 g])	🍖	350°F (175°C)	15-18 minutos
Bistec corte New York (grosor de 3.8 cm)	1 bistec (6 oz. [170 g])	🍖	400°F (205°C)	20-25 minutos
<b>Pescados y frutos de mar</b>				
Salmón	2 filetes (6 oz. [170 g] cada uno)	🐟	350°F (175°C)	10-12 minutos
Palitos de pescado congelados	5 porciones (10 palitos)	🐟	375°F (190°C)	8-10 minutos
Langostinos frescos pelados y empanados	16 langostinos (1 lb. [453 g])	🦞	350°F (175°C)	10-12 minutos

Alimento	Cantidad	Configuración	Temperatura	Tiempo
<b>Panadería y postres</b>				
Biscuits americanos congelados	4 galletas	🍪	350°F (175°C)	8-10 minutos
Muffins de maíz en moldes de silicona	4 muffins	🍪	350°F (175°C)	8-10 minutos
Pastel de 15 cm con bandeja para hornear incluida en el paquete	1 pastel	🍰	350°F (175°C)	16-20 minutos
Hojaldres rellenos de manzana congelados	1 hojaldre	🥧	350°F (175°C)	12-15 minutos

### Cómo recalentar alimentos

1. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻).
2. Presione el botón de temperatura/tiempo (⏻/⏹); se visualizará la temperatura. Presione (+) o (-) para subir o bajar la temperatura hasta 300°F (149°C).
3. Presione el botón de temperatura/tiempo (⏻/⏹) de nuevo; se visualizará el tiempo. Presione (+) o (-) para ajustar el tiempo de cocción.
4. Agregue los alimentos a la canasta removible. La freidora de aire emitirá un pitido 6 veces y la cocción se detendrá en forma automática. El botón ON/OFF (encendido/apagado) (⏻) y la luz indicadora de encendido permanecerán iluminados en color azul hasta que se desenchufe la freidora de aire.

## Cuidado y limpieza

1. Desenchufe y deje enfriar por completo.
2. Lave a mano la olla y la canasta removible en agua caliente jabonosa; enjuague y seque.
3. Limpie la parte exterior de la freidora de aire con un paño húmedo suave. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas ásperas porque dañarán la parte exterior de la freidora de aire.
4. La parte interna de la freidora de aire puede limpiarse con un paño húmedo y luego secarse.

## Solución de problemas

### La freidora de aire no funciona.

- El aparato no está enchufado. Enchúfelo en un tomacorriente.
- No se ha configurado el temporizador. Siga las instrucciones de "Cómo usar la freidora de aire" para configurar el temporizador.

### Los alimentos no están cocidos.

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

### Los alimentos se cocinan en forma despareja.

- Hay demasiados alimentos en la canasta removible. Sacuda los alimentos en la mitad del tiempo de cocción.

### Los vegetales frescos no están crujientes.

- El tiempo de cocción fue muy corto. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.

La temperatura es muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.

### Las papas fritas frescas no están crujientes.

- Añada una pequeña cantidad de aceite vegetal, suficiente para cubrir las papas ligeramente.
- Las piezas son muy grandes. Corte las papas más chicas o más finas en la próxima tanda.

### Sale humo de la freidora de aire.

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

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

- Hay demasiados alimentos en la canasta removible. La carne de res y de pollo debe cocinarse en una capa única para lograr una cocción pareja. Consulte [spanol.foodsafety.gov](http://spanol.foodsafety.gov) para averiguar las temperaturas correctas de cocción de los alimentos.