

Hamilton Beach®

Digital Air Fryer 5.6L

Read before use



MODEL : 35075-ME

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

Hamilton Beach® is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by Caliber Brands FZE. ©2022 Hamilton Beach Brands, Inc.

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 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- 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.
- Do not operate unattended.
- Clean air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Over-size foods or metal utensils must not be inserted in an air fryer as they may create a fire or risk of electrical shock.
- 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 during and after operation.

19. Other Consumer Safety Information
20. 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.
- This appliance is not a toy, and children should not play with it.
- Children should be supervised to ensure that they DO NOT play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use, during assembly, during disassembly, and before cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts and before cleaning.

WARNING: Read this User guide carefully and completely, and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury.

- DO NOT tamper with any of the safety mechanisms.
- DO NOT place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated oven. Heat from an external source will damage the
- NEVER put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating element.
- ALWAYS use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- NEVER put the appliance against the wall or other appliances when cooking. There should be at least 5 inches of free space for the back side, left/right sides and the upper side of the appliance.
- DO NOT place anything on top of your air fryer. DO NOT store anything inside your air fryer other than the included accessories when not in use.

CAUTION! This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. ALWAYS wear proper hand protection when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. DO NOT place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

- Avoid making contact with moving parts.
- DO NOT place any combustible materials on the cooking chamber such as paper, cardboard, plastic, styrofoam or wood.
- Proper maintenance is recommended after each use. Refer to care and maintenance section of this user guide. Allow unit to cool before cleaning.
- An air fryer works with hot air only. NEVER fill the basket with oil or fat. This could result in fire and/or personal injury.
- To avoid risk of fire, property damage and personal injury, DO NOT spray cooking oil into the cooking chamber.

WARNING! DO NOT touch any accessories during or immediately after cooking. Allow unit to cool.

CAUTION! During air frying, hot steam is released from the air outlet opening.

Keep your hands and face distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove the Air Fryer Basket from the appliance.

CAUTION! DO NOT block the air vents.

- NEVER use the air fryer without the basket in place. Air Fryer will not operate unless air fryer basket is fully closed.
- To avoid personal injury, ALWAYS use proper hand protection and exercise caution when adding or removing food from the air fryer basket.

CAUTION! After hot air frying, the cooking tray and the air fryer basket and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the air fryer basket.

NEVER place unprotected hands inside the appliance until it has cooled to room temperature.

DO NOT touch hot surfaces with unprotected hands.

CAUTION! Extreme caution must be observed when disposing hot oil or liquids from the air fryer basket.

WARNING! DO NOT turn the air fryer basket over after cooking as the hot cooking tray may fall out and create a safety hazard.

- When cooking naturally high fat foods, DO NOT turn the air fryer basket over after cooking as the cooking tray may fall out including the excess fats collected on the basket which can cause a safety hazard. Use a tong to transfer food from the basket.
- DO NOT rinse the appliance under tap.

- If the appliance starts emitting black smoke, immediately turn off and unplug your air fryer. White smoke is normal which can be caused by heating fat or food splashing. Black smoke indicates food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to stop before opening the air fryer basket. Contact customer service for any assistance.

WARNING! After air frying, make sure to place the air fryer basket on a stable, level, clean, heat-resistant and dry surface when transferring food from the basket.

- NEVER move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

WARNING! This Air Fryer should not be used to boil water.

WARNING! This Air Fryer should never be used to deep fry foods.

- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance. Failure to follow any of the important safeguards and instructions for safe use is a misuse of your appliance that can void your warranty and create the risk of serious injury.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels, and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

ELECTRICAL SAFETY

CAUTION: To avoid risk of electric shock, NEVER immerse the cord, plug, or air fryer base in water or other liquids.

- DO NOT modify the plug in any way, as doing so will void the warranty.
- DO NOT pull, twist or mistreat the power cord.
- ALWAYS POWER OFF and UNPLUG the appliance when it is not in use or BEFORE cleaning.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. The cord can get tangled or cause the appliance to fall. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical and mechanical adjustment.
- DO NOT allow the cord to hang over the edge of the table or counter. DO NOT pull, twist, or damage the power cord. DO NOT allow cord to touch hot surfaces, including the stove.
- DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

ELECTRICAL INFORMATION:

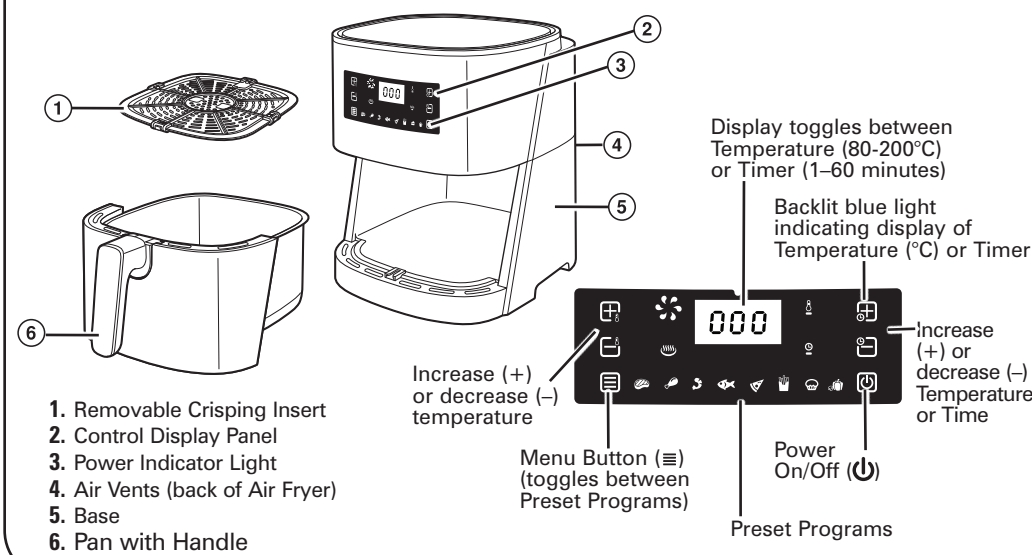
For safety reasons, the cord length of this appliance was selected to reduce Safety Hazards that may occur with a long cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it does not drape over the counter or tabletop where it could be accidentally pulled off the counter or table or tripped over.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Save these instructions! For household use only

Parts and Features



How to Use

CAUTION! Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation. Hot air and steam exit from air vents on back of unit during cooking.

Before first use: Wash Pan and Crisping Insert in hot, soapy water. Rinse and dry.

- Place Air Fryer in a location where Air Vents on back of unit are not blocked. Plug into outlet. Power On/Off Button (⏻) will illuminate blue.
- Hold Pan Handle and pull straight out to remove Pan with Crisping Insert from Base.
- To add Crisping Insert, place fingers in center holes and use other hand to push straight down until level with bottom of Pan. To remove Insert, place fingers in center holes and pull straight up.
- Add food on top of Crisping Insert.
 - Lightly misting fresh food with oil will produce crispier results.
 - Do not fill Pan more than 1/2 full.
 - Always make sure Crisping Insert is on bottom of Pan before adding food and cooking.
- Slide Pan with Crisping Insert back into Base.
- Touch and hold Power On/Off (⏻) to turn on Air Fryer or 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 touching the Temperature or Time (+) or (-) Button to adjust.
- Hold Handle of Pan, gently pull straight out of Base, and shake. If recipe calls for stirring or turning over, place Pan on a flat, heatproof surface. Use only utensils which are high-heat resistant (400°F [205°C]) and prevent scratching of nonstick surfaces.
- Slide Pan with Crisping Insert back into Base and cooking will automatically start if any cooking time remains.
- Air Fryer will automatically beep and turn off when Timer reaches 0:00. Fan will run after cooking time ends.
- Press Power On/Off Button (⏻) and Power Indicator Light will remain illuminated in blue until Air Fryer is unplugged.
- To remove Pan with hot food, hold Handle and pull straight out from Base. Place Pan on a flat, heatproof surface.
- Unplug.

Preset Programs Chart

Function	Default Temperature	Default Cooking Time
Meat	180°C	16 minutes
Chicken	180°C	25 minutes
Shrimp	180°C	12 minutes
Fish	180°C	18 minutes
Pizza	160°C	15 minutes
French Fries	180°C	17 minutes
Baked Goods	160°C	17 minutes
Vegetables	160°C	13 minutes

Cooking Guide

NOTES:

- Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown.
- When cooking heavy foods such as a whole chicken, lift food out of Pan using metal forks or tongs.

Food	Amount	Setting	Temperature	Time
Frozen Fries and Snacks				
Frozen regular French fries	1 package (906 g)	French Fry	180°C	23-25 minutes
Frozen chicken nuggets	1 package (906 g)	French Fry	180°C	14-16 minutes
Frozen breaded chicken tenders	1 package (906 g)	French Fry	180°C	16-18 minutes
Pizza reheat	2 to 3 slices	Pizza	160°C	5-7 minutes
Pizza rolls	1/2 package (227-283 g)	Pizza	160°C	11-13 minutes
Vegetables				
Cauliflower	1 small head, cut in florets	Vegetables	160°C	20-22 minutes
Fresh potato wedges	2 medium potatoes, cut in wedges	Vegetables	160°C	16-18 minutes
Meat & Poultry				
Fresh chicken wing pieces	7 chicken wings	Chicken	180°C	19-22 minutes
Fresh chicken tenders	1 pound (453 g)	Chicken	180°C	12-14 minutes
Whole chicken	5 pounds (2,268 g)	Chicken	180°C	40 minutes; turn and cook 40 minutes more
Hamburger (3/4 inch thick) 80% lean, 20% fat	3 hamburgers (118 g/each)	Meat	180°C	16-19 minutes
Ribeye steak (1 inch thick)	2 steaks (340 g)	Meat	180°C	25-30 minutes
Fish & Seafood				
Fresh fish fillets	4 fillets (170 g/each)	Fish	180°C	18-21 minutes
Bakery & Desserts				
Refrigerated biscuits	4 biscuits	Baked Goods	160°C	8-10 minutes

NOTE: Review manufacturer-suggested cook times for these and other foods or adjust time for desired crispness.

Care and Cleaning

- Unplug. Allow to cool completely.
- Hand wash Pan and Crisping Insert 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 outlet.
- Timer has not been set. Follow "How to Use" to set Timer.

Food isn't cooked.

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

Food cooked unevenly.

- Too much food on Crisping Insert. 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.
- Lightly misting fresh foods with oil will produce crispier results.
- 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 heating coils. Only use small amounts of oil in air fryers.

Meat or poultry isn't cooked enough.

- Too much food on Crisping Insert. Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking.

Warranty

LIMITED WARRANTY

The limited warranty obligations are confined to the terms set forth below:

We warrant this product against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of original retail purchase. This limited warranty is valid in the countries UAE, Oman, Qatar, Bahrain, Kenya, Jordan, Tanzania, Rwanda, Lebanon, Kuwait, KSA and can be claimed only in the respective country where the product is purchased. This limited warranty comes with the product at no extra charge, however shipping and processing fees will be incurred for returns, replacements and/or refunds.

OBTAINING WARRANTY SERVICE

For limited warranty service, simply visit www.hamiltonbeach-me.com for Customer Service details of your respective territory or contact our customer service department at service@caliberbrands.com and we will be glad to help you. When you contact our customer service department you will be asked for your name, address, telephone number and to provide proof of the original purchase (receipt) containing a description of the product(s), purchase date, and the appropriate Hamilton Beach bar code(s). Before you send your product for limited warranty service please make sure to keep a copy of all relevant documents for your files (receipt, etc.). It is always recommended to purchase product insurance and tracking services when sending your product for service. Remember, shipping and processing fees will be incurred and are not covered by the two-year limited warranty.

EXCLUSIONS AND LIMITATIONS

This Two-Year Limited Warranty applies only to Hamilton Beach products distributed by or for Caliber Brands that can be identified by the "Hamilton Beach" trademark, trade name, logo and bar code. This Two-Year Limited Warranty does not apply to any other products that may appear to be authentic, but were not distributed/sold by Caliber Brands.

Normal wear and tear is not covered by this limited warranty.

This limited warranty applies to consumer use only, and is void when the product is used in a commercial or institutional setting.

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser and is not transferable. In addition, proof of purchase must be demonstrated.

Repair or replacement of the product (or, if repair or replacement is not feasible, a refund of the purchase price) is the exclusive remedy of the consumer under this limited warranty. Caliber Brands shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of this limited warranty or any implied warranty on this product.

This limited warranty does not apply; (a) to damage caused by accident, abuse, misuse, or misapplication; (b) to damage caused by improper maintenance (including unauthorized parts service); (c) to a product or a part that has been modified in any way; (d) if any Hamilton Beach bar code or trademark has been removed or defaced; and (e) if the product has been used with an adapter/converter.

THIS LIMITED WARRANTY AND THE REMEDIES SET FORTH ABOVE ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, REMEDIES AND CONDITIONS, WHETHER ORAL OR WRITTEN, EXPRESS OR IMPLIED. CALIBER BRANDS SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IF CALIBER BRANDS CANNOT LAWFULLY DISCLAIM IMPLIED WARRANTIES UNDER THIS LIMITED WARRANTY, ALL SUCH WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY. NO CALIBER BRANDS RESELLER, AGENT, OR EMPLOYEE IS AUTHORIZED TO MAKE ANY MODIFICATION TO THIS WARRANTY.

CALIBER BRANDS IS NOT RESPONSIBLE FOR DIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR CONDITION, OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY. CALIBER BRANDS SPECIFICALLY DOES NOT REPRESENT THAT IT WILL BE ABLE TO REPAIR ANY PRODUCT UNDER THIS LIMITED WARRANTY.

Hamilton Beach® is a registered trademark of Hamilton Beach Brands, Inc. used under license by Caliber Brands FZE PO Box 37481, Ras Al-Khaimah, United Arab Emirates.



عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يتعين دائمًا اتباع احتياطات السلامة الأساسية لتقليل مخاطر نشوب حريق و/أو ماس كهربيي و/أو إصابة أشخاص، بما في ذلك ما يلي:

١-يرجى قراءة جميع التعليمات.
٢-هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم عن كثب وتوجيههم فيما يتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
٣-الإشراف الحقيقي ضروري عند استخدام أي جهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم. ويتعين مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعبتون بالجهاز.
٤-لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقايض.

٥-للحماية من الماس الكهربائي، لا تقمركم السلك أو القابس أو المقلاة الهوائية في الماء أو أي سائل آخر.

٦-افصله من المقييس عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف. وإتركه يبرد قبل تنظيف الجهاز وتثبيت الأجزاء أو فكها.
٧-لا تقم بتشغيل أي جهاز به سلك أو قابس إمداد تالف، أو بعد تعطل الجهاز أو سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال. ويجب استبدال السلك الإمداد وإصلاحه مع الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل من أجل تجنب المخاطر. اتصل بخدمة العمل للحصول على معلومات حول الفحص أو الإصلاح أو التعديل على النحو المنصوص عليه في الضمان المحدود.

٨-قد يتسبب استخدام أجزاء الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في حدوث إصابات.
٩-لا تستخدمه في الأماكن المفتوحة.
١٠-لا تضعه على أو بالقرب من الغاز الساخن أو الموقد الكهربائي أو في فرن ساخن.
١١-لفصل الجهاز، قم بتحويل جميع عناصر التحكم إلى وضع إيقاف التشغيل (⏻)، ثم قم بإزالة القابس من مقابس الحائط. لفصل القابس، أمسك المقابس واسحبه من المقيس. لا تسحب سلك الطاقة مطلقًا.
١٢-يجب توقي الحذر الشديد عند تحريك جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سائل ساخن آخر.
١٣-لا تستخدم الجهاز لغير الغرض المقصود.
١٤-يجظر التشغيل بدون رقابة.
١٥-تحفظ المقلاة الهوائية بعناية. لا تحدش أو تلف أنبوب عنصر التسخين.
١٦-لا تنظف الجهاز باستخدام وسادات جلي معدنية. يمكن أن تنكسر قطع من تلك الوسادة وتلمس الأجزاء الكهربائية، مما يؤدي إلى خطر التعرض لماس كهربائي.

١٧-يجب عدم إدخال أطعمة أو أواني معدنية كبيرة الحجم في المقلاة الهوائية لأنها قد تؤدي إلى نشوب حريق أو خطر حدوث ماس كهربائي إذا لم يتم بتشغيل الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
⚠️
تحذير! سطح ساخن
قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء العملية وبعدها.

١٩-معلومات سلامة المستهلك الأخرى.
٢٠-هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
٢١-يجب العناية بالصيانة المناسبة بعد كل استخدام. راجع قسم العناية والصيانة في دليل المستخدم للماتل.
٢٢-أترك الوحدة لتبرد قبل التنظيف.
٢٣-تعمل المقلاة الهوائية بالهواء الساخن فقط. لا تملأ السلة بالزيت أو الدهون. قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق و/ أو إصابة شخصية.

⚠️
تحذير! لا تلمس أي ملحقات أثناء الطهي أو بعده مباشرة. أترك الوحدة لتبرد.

⚠️
تحذير! أثناء القلي بالهواء، يتم إطلاق بخار ساخن من فتحة مخرج الهواء. ابعد يدك ووجهك عن البخار وعن فتحة مخرج الهواء. احذر كذلك من البخار الساخن والهواء عند إزالة سلة المقلاة الهوائية من الجهاز.

⚠️
تحذير! لا تسد فتحات التهوية.

٣٦-لا تستخدم المقلاة الهوائية بدون وضع السلة في مكانها. لن تعمل المقلاة الهوائية ما لم يتم إغلاق سلة المقلاة الهوائية تمامًا.
٣٧-لتجنب الإصابة الشخصية، استخدم دائمًا حماية مناسبة لليدين وتوخي الحذر عند إضافة أو إزالة الطعام من سلة المقلاة الهوائية.

⚠️
تحذير! بعد القلي بالهواء الساخن، تصبح صينية الطهي وسلة المقلاة الهوائية والأطعمة المطبوخة ساخنة. يجب توقي الحذر الشديد عند التعامل مع سلة المقلاة الهوائية.

٣٨-لا تضع أبدًا الأيدي بدون وقاية داخل الجهاز حتى يبرد حسب درجة حرارة الغرفة.

٣٩-لا تلمس الأسطح الساخنة بأيدي غير محمية.

⚠️
تحذير! يجب توقي الحذر الشديد عند التخلص من الزيت الساخن أو السوائل من سلة المقلاة الهوائية.

⚠️
تحذير! لا تقلب سلة المقلاة الهوائية بعد الطهي لأن صينية الطهي الساخنة قد تسقط وتسبب خطرًا على السلامة.

ضُممت هذه الحلة للاستخدام المنزلي واستخدامات أخرى مشابهة مثل:
- مطابخ الموظفين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- البيوت الزراعية.

- الاستخدام من قبل الضيوف في الفنادق والستراحات والبيئات السكنية الأخرى.

- فنادق المبيت والإفطار.

٤٠-عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون بشكل طبيعي، لا تقلب سلة المقلاة الهوائية بعد الطهي لأن صينية الطهي قد تسقط، بما في ذلك الدهون الزائدة المتجمعة على السلة و يمكن أن يسبب ذلك خطرًا على السلامة.

٤١-لا تشطف الجهاز تحت الحنفية.
٤٢-إذا بدأ الجهاز في إخراج دخان أسود، أوقف تشغيل المقلاة الهوائية على الفور وافصلها عن التيار الكهربائي. الدخان الأبيض أمر طبيعي ويمكن أن ينتج عن تسخين الدهون أو تناثر الطعام. يشير الدخان الأسود إلى أن الطعام يحترق أو أن هناك مشكلة في الدائرة. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح سلة المقلاة الهوائية. اتصل بخدمة العملاء لطلب أي مساعدة.

تحذير! بعد القلي بالهواء، تأكد من وضع سلة المقلاة الهوائية على سطح مستقر وظئيف ومقاوم للحرارة وجاف عند نقل الطعام من السلة.

٤٣-لا تقم أبدًا بتحريك مقلاة الهواء الساخن أو المقلاة الهوائية التي تحتوي على طعام ساخن. دعها تبرد قبل التحرك.

⚠️
تحذير! يجب عدم استخدام المقلاة الهوائية لجلي الماء.

⚠️
تحذير! يتعين عدم استخدام المقلاة الهوائية هذه في قلي الأطعمة.

٤٤-يجب على جميع مستخدمي هذا الجهاز قراءة دليل التعليمات المائل وفهمه قبل تشغيل هذا الجهاز أو تنظيفه. يعد عدم اتباع أي من الإجراءات الوقائية والتعليمات الهامة للاستخدام الآمن إساءة استخدام لجهازك ويمكن أن يبطل الضمان ويؤدي إلى خطر التعرض لإصابة خطيرة.

٣٥-لتجنب خطر نشوب حريق وتلف الممتلكات والإصابة الشخصية، لا ترش زيت الطهي في حجرة الطهي.

السلامة الكهربائية

⚠️
تنبيه: لتجنب خطر التعرض لماس كهربائي، لا تقمركم السلك أو القابس أو قاعدة المقلاة الهوائية في الماء أو السوائل الأخرى.

١-لا تقم بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال، لأن القيام بذلك سيؤدي إلى إبطال الضمان.
٢-لا تسحب سلك الطاقة أو تلوئه أو تسبه التعامل معه.
٣-قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عندما لا يكون قيد الاستخدام أو قبل التنظيف.

٤-لا تضع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة، ولا تلمس الأسطح الساخنة. يمكن أن يتشابك السلك أو يتسبب في سقوط الجهاز. اجلب فني مؤهل لفحصه أو إصلاحه أو تعديله كهربائيًا وميكانيكيًا.

٥-لا تزع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو العداد. لا تسحب سلك الطاقة أو تلوئه أو تلتفه. ولا تسمح للسلك بلمس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.

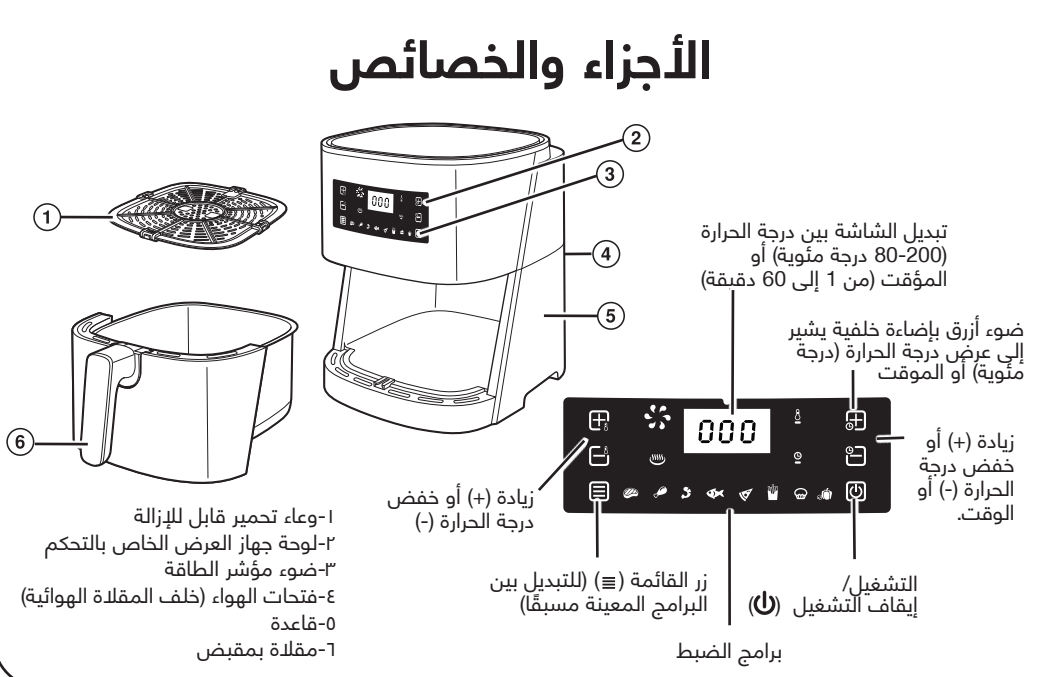
٦-لا تقم بتشغيل هذا الجهاز بسلك أو قابس تالف أو في حالة تعطل الجهاز أو سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال.

أسباب تتعلق بالسلامة، تم اختيار طول سلك هذا الجهاز لتقليل مخاطر الأمان التي قد تحدث مع سلك طويل. تتوفر أسلاك التمديد ويمكن استخدامها إذا تم توقي الحذر في استخدامها. إذا تم استخدام سلك تمديد: (١) يجب أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك التمديد على الأقل بنفس مستوى التصنيف سحباها عن طريق الخطأ من المنضدة أو المنضدة أو التثثر بها.

تحذير بخصوص الملدنات

⚠️
تنبيه: لمنع الملدنات من الانتقال من سطح المنضدة أو سطح الطاولة أو أي أثاث آخر، ضع أوعية غير بلاستيكية أو حصائر بين الجهاز ونهاية سطح المنضدة أو سطح الطاولة. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تعقيم اللون، وقد تظهر عيوب دائمة أو قد تظهر بقع.

احتفظ بهذه التعليمات! للاستخدام المنزلي فقط



كيفية الاستخدام

تحذير! سطح ساخن.

قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء التشغيل وبعده. يخرج الهواء الساخن والبخار من فتحات التهوية الموجودة خلف الوحدة أثناء الطهي.

قبل الاستخدام الأول: يتم غسل المقلاة ووضعها في الماء الساخن والصابون، ويتم التشطيف والتجفيف.

- ثم اضغط "تشغيل/ إيقاف تشغيل الطاقة" (⏻) لبدء الطهي.
- يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت الافتراضيين للطهي في أي وقت عن طريق الضغط على زر درجة الحرارة أو الوقت (+) أو (-) للضغط باللون الأزرق.
- ٢-امسك مقبض المقلاة واسحبه بشكل مستقيم لإزالة المقلاة مع وعاء التحمير من القاعدة.
- ٣-بالإضافة وعاء التحمير، ضع الأصابع في الفتحات المركزية واستخدم اليد الأخرى للضغط بشكل مستقيم للأسفل حتى مستوى أسفل المقلاة. لإزالة "الوعاء"، ضع أصابعك في فتحات المنتصف واسحبها لأعلى بشكل مستقيم.
- ٤-أضف الطعام إلى وعاء التحمير.
- ضع الطعام الطازج برفق بالزيت ليصبح مقرمشًا.
- لا تملأ المقلاة لأكثر من النصف.
- تأكد دائمًا من وضع وعاء التحمير في الجزء السفلي من المقلاة قبل إضافة الطعام والطهي.
- ٥-قم بإزاحة المقلاة مع إدراج وعاء التحمير مرة أخرى في القاعدة.
- ٦-اضغط على تشغيل/ إيقاف تشغيل الطاقة (⏻) لتشغيل المقلاة الهوائية أو اضغط زر القائمة (⏻) لتحديد البرنامج.

١٢-افصل المقبس

مخطط البرامج المعينة مسبقًا

الوظيفية	درجة الحرارة الافتراضية	وقت الطهي الافتراضي
 اللحم	١٦ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية
 الدجاج	٢٥ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية
 السمك	١٢ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية
 الخضراوات	١٨ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية
 البيتزا	١٥ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية
 البطاطس المقرمشة	١٧ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية
 السلع المخبوزة	١٧ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية
 الخضراوات	١٣ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية

ملحظات: دليل الطهي

قد تحتاج الأطعمة إلى قلبها أو تقليبها أو تدويرها أثناء الطهي. أوقات الطهي هي مقترحات. اطبخ الطعام حتى يصبح هشًا ونبيًّا ذهبيًا.

عند طهي الأطعمة الثقيلة مثل دجاجة كاملة، ارفع الطعام من المقلاة باستخدام شوكة معدنية أو ملقط.

الطعام	الكمية	الصبب	درجة الحرارة	الوقت
بطاطس مجمدة ووجبات خفيفة				
مجمدة فرنسية عادية	عبوة واحدة (٩٠٦ جم)	فرنش فراي	١٨٠ درجة مئوية	٢٣ – ٢٥ دقيقة
بطاطس مقلية	عبوة واحدة (٩٠٦ جم)	فرنش فراي	١٨٠ درجة مئوية	١٤ – ١٦ دقيقة
ناجنس دجاج مجمد	عبوة واحدة (٩٠٦ جم)	فرنش فراي	١٨٠ درجة مئوية	١٦ – ١٨ دقيقة
تندرز دجاج مجمد بالبسماط	٢ إلى ٣ شرائح	بيتزا	١٦٠ درجة مئوية	٥ – ٧ دقائق
إعادة تسخين البيتزا	٢ نصف عبوة (٢٢٧-٢٣٢ جم)	بيتزا	١٦٠ درجة مئوية	١١ – ١٣ دقيقة
الخضراوات				
فربيض	رأس صغير مقطّع في هزيرات	خضراوات	١٦٠ درجة مئوية	٢٠-٢٢ دقيقة
شرايح بطاطا طازجة	٣ حبات متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح	خضراوات	١٦٠ درجة مئوية	١٦ – ١٨ دقيقة

اللحوم والوجان				
قطع اجنحة دجاج طازجة	٧ اجنحة دجاج	دواجن	١٨٠ درجة مئوية	١٩ – ٢٢ دقيقة
تندرز دجاج طازج	١ رطل (٤٥٣ جم)	دواجن	١٨٠ درجة مئوية	١٢ – ١٤ دقيقة
دجاجة كاملة	٥ رطل (٢٢٧١ جم)	دواجن	١٨٠ درجة مئوية	٤٠ دقيقة؛ قلبها واطبخها ٤٠ دقيقة إضافية
همبرجر (٤٣٦ بوصة سميك) ٨٨٪ من اللحم.	٣ همبرجر (١١٨ جم) للتشفة	لحوم	١٨٠ درجة مئوية	١٦ – ١٩ دقيقة
شريحة لحم ريب أي (١ بوصة سميكًا)	شريحة ٣ (٢٤٠ جم)	لحوم	١٨٠ درجة مئوية	٢٥ – ٣٠ دقيقة
الاسماك والمأكولات البحرية				
فيليه السمك الطازج	٤ شرائح (١٧٠ جم) للتشفة	سمك	١٨٠ درجة مئوية	١٨ – ٢١ دقيقة
المخبوزات والخبز				
يسكويت كوريت	٤ يسكويت	السلع المخبوزة	١٦٠ درجة مئوية	٨ – ١٠ دقائق

ملاحظة: راجع أوقات الطهي المقترحة من الشركة المصنعة لهذه الأطعمة وغيرها، أو اضبط الوقت للحصول على الهشاشة المرغوبة.

الرعاية والتنظيف

١) افصل المقيس: اتركه يبرد بشكل كامل.

٢) اغسل المقلاة وضع وعاء التحمير في الماء الساخن والصابون، واغسلها وجففها.

٣) امسح المقلاة الهوائية من الخارج بقطعة قماش ناعمة ومبللة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الإسفنج؛ سيؤدي ذلك إلى تلف الجزء الخارجي من المقلاة الهوائية.

٤) يمكن مسح الجزء الداخلي من المقلاة الهوائية بقطعة قماش مبللة وتجفيفها.

اكتشاف الأخطاء وإصلاحها

المقلاة الهوائية لا تعمل

- الجهاز غير متصل. قم بتوصيله بالمقبس.
- لم يتم ضبط المؤقت. يمكنك الرجوع إلى دليل "كيفية الاستخدام" لضبط المؤقت.

الطعام غير مطهي

- وضع الكثير من الطعام في المقلاة. زد وقت الطهي واستمر في الطهي.
- تم ضبط درجة الحرارة على درجة منخفضة للغاية. ارفع درجة الحرارة واستمر في الطهي.

طهي الطعام بشكل غير متساو

وجود الكثير من الطعام في وعاء التحمير.حرك الطعام في منتصف مدة الطهي أو أكثر إذا لزم الأمر.

الخضراوات الطازجة ليست مقرمشة بدرجة كافية

- وقت الطهي قصير جدًا. زد وقت الطهي واستمر في الطهي.

- ضع الأطعمة الطازجة بالزيت بشكل خفيف للحصول على القرمشة.

- درجة الحرارة منخفضة للغاية. ارفع درجة الحرارة واستمر في الطهي.

البطاطس المقلية الطازجة غير مقرمشة

أضف كمية قليلة من الزيت النباتي تكفي لتغطية البطاطس بقليل من الزيت.

- القطع كبيرة جدًا. قطع البطاطس أصغر أو أرق.

انبعاث دخان من المقلاة الهوائية

تسرب الزيت الزائد في المقلاة أو تناثره على لفائف التسخين. استخدم كميات قليلة فقط من الزيت في المقلاة الهوائية.

اللحوم أو الدواجن ليست مطبوخة بشكل كافٍ

- وجود الكثير من الطعام في وعاء التحمير. يتعين طهي اللحوم والدواجن في طبقة واحدة حتى يتم طهيها بشكل متساو. تفضل زيارة موقع وزارة الزراعة الأمريكية للحصول على درجات حرارة مناسبة للطهي.

الضمان

الضمان المحدودللأجهزة

قصر التزامات الضمان المحدود على الأحكام الموضحةأثناء:

تضمن هاميلتون بيتش هذا المنتج ضد عيوب المواد والتصنيع لمدة عامين من تاريخ الشراء الأصلي للبيع بالتجزئة. هذا الضمان المحدود صالح فقط في الإمارات العربية المتحدة وسلطنة عمان وقطر والبحرين وكينيا والأردن وتنزانيا ورواندا ولبنان والكويت والمملكة العربية السعودية ولا يمكن المطالبة به إلا في الدولة المعنية حيث تم شراء المنتج. يأتي هذا الضمان المحدود مع المنتج بدون أي رسوم إضافية ، ولكن سيتم فرض رسوم الشحن والمعالجة على عمليات الإرجاع و/ أو الاستبدال و/ أو المبالغ المستردة.

الالتزامبخدماتالضمان

للاستفادة من خدمة الضمان المحدود، ما عليك سوى زيارة www.hamiltonbeach-me.com للحصول على تفاصيل خدمة العملاء في منطقتك أو التواصل مع قسم خدمة العملاء لدينا من خلال service@caliberbrands.com ، وستكون سعيدة لمساعدتك. عند التواصل مع قسم خدمة العملاء لدينا، سيتم طلب اسمك وعنوانك ورقم هاتفك وتقديم الدليل على الشراء الأصلي (الإيصال) الذي يحتوي على وصف للمنتج (المنتجات) وتاريخ الشراء والرمز الشريطي المناسب لهاميلتون بيتش. قبل إرسال منتجك لخدمة الضمان المحدود، يرجى التأكد من الاحتفاظ بنسخة من جميع المستندات ذات الصلة لمعلوماتك (الإيصال وما إلى ذلك). يوصى دائمًا بشراء تأمين المنتج وخدمات التتبع عند إرسال منتجك للخدمة. تذكر أنه سيتم فرض رسوم شحن ومعالجة، حيث أنها غير مشمولة على الضمان المحدود لمدة عامين.

الاستثناءاتوالقيود

يسري ضمان المحدود لمدة عامين فقط على منتجات هاميلتون بيتش الموزعة بواسطة أو لصالح ماركات كاليفر، والتي يمكن تحديدها من خلال العلامة التجارية والاسم التجاري والشعار والرمز الشريطي. ولا يسري ضمان هاميلتون بيتش المحدود لمدة عامين على أي منتجات أخرى قد تبدو أصلية، ولكن لم يتم توزيعها/بيعها من قبل شركة ماركات كاليفر

لا يغطي هذا الضمان المحدود المستهلك والبلد العادي.

ينطبق هذا الضمان المحدود على استخدام المستهلك فقط، ويعتبر لاغياً عند استخدام المنتج في بيئة تجارية أو مرفسية.

يسري هذا الضمان المحدود على المشتري الأصلي فقط، وهو غير قابل للتحويل. إضافة لذلك، يجب تقديم الدليل على الشراء.

إصلاح المنتج أو استبداله (و-إذا لم يكن الإصلاح أو الاستبدال ممكنًا- استرداد سعر الشراء) هو التعويض الحصري للمستهلك بموجب هذا الضمان المحدود. ولن تكون العلامات التجارية لجهاز هاميلتون بيتش/ كاليفر مسؤولة عن أي أضرار عرضية أو تبعية ناتجة عن إخلال بهذا الضمان المحدود أو أي ضمان ضمني لهذا المنتج.

لا يسري هذا الضمان المحدود على: (أ) الضرر الناتج عن حادث أو سوء استخدام أو صيانة غير مناسبة، (ب) الضرر الناتج عن الصيانة غير الصحيحة (بما في ذلك خدمة قطع الغيار غير المصرح بها، (ج) منتج أو قطع غيار تم تعديلها بأي شكل من الأشكال، (د) إذا تمت إزالة أو تشويه أي رمز شريطي أو علامة تجارية لشركة و أو (هـ) إذا تم استخدام المنتج مع جهاز تهئية/محول.

هذا الضمان المحدود والتعويضات المذكورة أعلاه حصرية وتحل محل جميع الضمانات والتعويضات والشروط الأخرى، سواء كانت شفوية أو كتابية أو صريحة أو ضمنية. تخلي العلامات التجارية لجهاز كاليفر على وجه التحديد مسؤوليتها عن أي وجميع الضمانات الضمنية، بما في ذلك -على سبيل المثال لا الحصر - الضمانات القابلة للتسويق والمطلبة لغرض معين. إذا لم تتمكن كاليفر من إيراد دعوتها بشكل قانوني من الضمانات الضمنية بموجب هذا الضمان المحدود، يتم اعتبار كافة تلك الضمانات -بما في ذلك ضمانات القابلية للتسويق والمعلّمة لغرض معين- لمدة محدودة. لا يُسمح لأي بائع أو وكيل أو موظف لدى كاليفر بإجراء أي تعديل في هذا الضمان.

كاليفر غير مسؤولة عن الأضرار المباشرة أو الخاصة أو العرضية أو التبعية الناتجة عن أي إخلال بالضمان أو الشرط، أو بموجب أي نظرية قانونية أخرى، بما في ذلك على سبيل المثال ل الضرر تعويضات خسارة الأرباح أو المعبات والممتلكات. ولا تشير العلامات التجارية كاليفر على وجه التحديد إلى أنها ستكون قادرة على إصلاح أي منتج بموجب هذا الضمان المحدود.

Hamilton Beach® هي علامة تجارية مسجلة لشركة Hamilton Beach Brands, Inc. مستخدمة بموجب ترخيص من شركة United Arab Emirates, Ras Al-Khaimah, FZE FZE PO Box 37481, Caliber Brands