

Toaster Oven

READ BEFORE USE

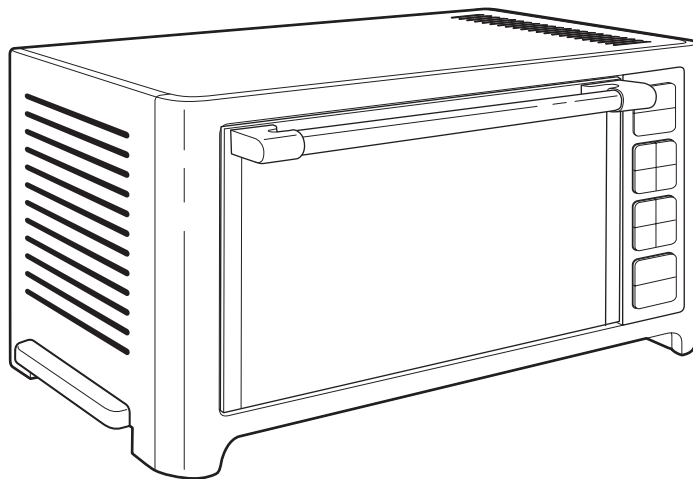
Four grille-pain

LIRE AVANT L'UTILISATION

Horno tostador

LEA ANTES DE USAR

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



English	2
USA: 1-800-851-8900	
Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes and to register your product online!	
Français	13
Canada : 1-800-267-2826	
Consulter hamiltonbeach.com pour les recettes délicieuses et à enregistrer votre produit !	
Español	24
México: 01 800 71 16 100	
Visite hamiltonbeach.com para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.	

840157700

WARNING

Fire Hazard

- Do not operate unattended while in Toast mode.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when not in use.
- Always allow at least one inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Do not cover or use near curtains, walls, cabinets, paper or plastic products, cloth towels, etc. Keep 2 to 4 inches (5 to 10 cm) away from wall or any objects on countertop.
- Close supervision is necessary when used by or near children.
- Always unplug toaster oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Failure to follow these instructions can result in death or fire.

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical 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 using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Be sure to allow hot oil or liquids to cool before moving appliance.
12. To disconnect, turn all controls to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.

16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation, or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than appliance manufacturer recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn the oven off or stop a toast cycle, press the STOP button.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door in the event that the safety glass breaks.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. Before using this appliance, move it 2 to 4 inches away from wall or any object on the countertop. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
25. If plug gets hot, please call a qualified electrician.
26. The oven door is not a shelf. Do not place anything on the door.
27. Use extreme caution when extending loaded rack or adding food to extended rack.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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 toaster oven. 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 equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, however it

breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer assistance number.

Always unplug appliance from the outlet when not in use.

When heavy foods are on the oven rack, do not pull the oven rack out more than halfway. To baste or check for doneness, remove food from the oven and place on heat-resistant countertop surface or trivet.

Do not place bake pan directly on heating elements.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high-wattage appliance on the same circuit with the toaster oven.

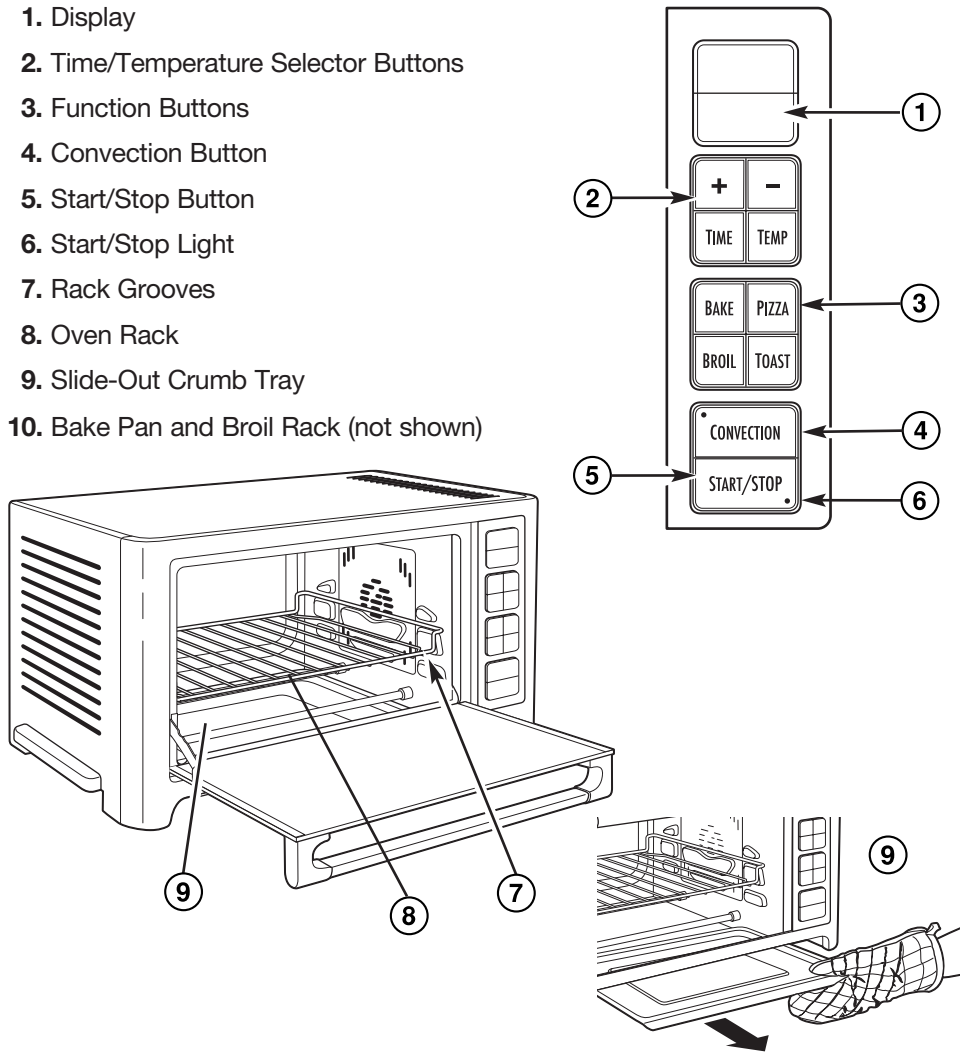
Before First Use

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug toaster oven into outlet. Press Bake, set temperature to 450°F (230°C) and press Start. Heat at this temperature for 10 minutes.

The odor should not be present after this initial preheating. Remove baking pan, broil rack, and oven rack. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry.

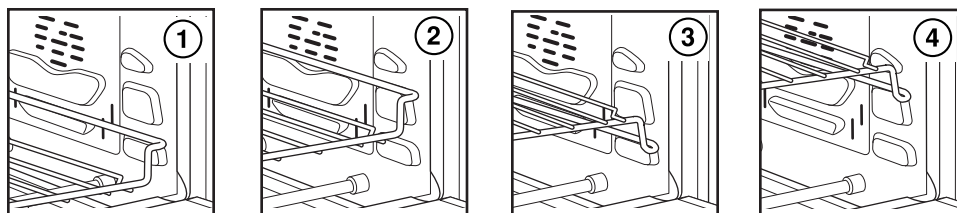
Parts and Features

1. Display
2. Time/Temperature Selector Buttons
3. Function Buttons
4. Convection Button
5. Start/Stop Button
6. Start/Stop Light
7. Rack Grooves
8. Oven Rack
9. Slide-Out Crumb Tray
10. Bake Pan and Broil Rack (not shown)



Oven Rack Positions

The oven rack may be placed with side bars facing up or down in rack grooves for a total of 4 different rack positions:



Using Your Toaster Oven

TIPS!

- Time or temperature can be adjusted at any time during BAKE, CONVECTION or PIZZA settings. Time only can be adjusted during BROIL setting. The toaster oven will NOT remember the last temperature and time settings when turned off.
- The TIME selector button may be set from one minute to 1½ hours.

NOTE: When your toaster oven is first plugged in, the display and the red LED lights around function buttons will flash briefly.

How to Toast

1. Place bread centered on oven rack in position 3.
2. Press the TOAST button.
3. Use the + and - buttons to select the desired toast shade. Number 1 is the lightest and 9 is the darkest. Press START.
4. At the end of the toast cycle, 4 short beeps will sound. The TOAST and START/STOP lights will turn off.
5. To stop the toasting cycle sooner, press the STOP button.
6. When finished, unplug from outlet.

! WARNING

Fire Hazard

Do not leave oven unattended during toasting or top-browning.

Toasting Tips!

- **To toast frozen pastry or waffles**, place oven rack in position 4. Select a light color and toast directly on oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use baking pan to prevent dripping.
- The **number of slices of bread**, the **bread freshness**, and the **starting temperature** of the oven will affect toast color. Adjust the toast Shade Selector to achieve the desired color.
- When toasting, **condensation** may form on oven door. A toaster is open and allows moisture to escape. A toaster oven is a closed space and so moisture is slow to escape. This is normal.
- At the end of the toast cycle, **remove toast immediately** or the heat remaining in the toaster oven will continue to toast and dry out your toast.

How to Bake

1. Place oven rack in desired position depending on food to be cooked.
2. Press BAKE button.
NOTE: The BAKE default setting is 350°F (180°C) for 30 minutes.
3. Use the **+** and **-** buttons to select desired temperature. The oven will preheat.
4. Press TIME button and use the **+** and **-** buttons to set a bake time (max. 1½ hours). Press START.
5. Place food in oven when a short beep sounds to indicate that Preheat has finished.
NOTE: After the Preheat beep sounds, press the TIME button to adjust time, if desired. To display the temperature again, press the TEMP button.
6. At the end of a timed baking cycle, 4 short beeps will sound. The BAKE and START/STOP lights will go off.
NOTE: If unit is unplugged or power is lost, time will default to 30 minutes.
7. When finished, unplug from outlet.

Baking Tips!

- The toaster oven operates very much like a regular oven. When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.

! WARNING

Fire Hazard

- Do not leave oven unattended during operation.
- Keep one inch between food and heating element.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Follow food manufacturers instructions.

Convection

NOTE: Most food items will bake up to one-third faster in convection mode than traditional bake mode.

1. Place oven rack in position 1 or 2 depending on food to be cooked.
2. Press BAKE button.
NOTE: The BAKE default setting is 350°F (180°C) for 30 minutes.
3. Use the **+** and **-** buttons to select desired temperature.
4. Press TIME button and use the **+** and **-** buttons to set a convection bake time (max. 1½ hours).
5. Press START and CONVECTION.
6. Place food in oven when a short beep sounds to indicate that Preheat has finished.

NOTE: After the Preheat beep sounds, press the TIME button to adjust time, if desired. To display the temperature again, press the TEMP button.

7. At the end of a timed convection baking cycle, 4 short beeps will sound. The CONVECTION and START/STOP lights will go off.
8. When finished, unplug from outlet.

NOTE: During baking, elapsed time is displayed. Pressing TIME allows remaining time to be changed with **+** or **-**. Pressing TEMP displays set temperature and allows it to be changed with **+** or **-**.

Broil

1. Place oven rack in position 3 or 4 depending on food to be cooked.
2. Set the broil rack in baking pan. Place food on broil rack and place in oven.
3. Press the BROIL button.

NOTE: The BROIL default setting is 450°F (230°C) for 15 minutes. The BROIL temperature cannot be changed.
4. If desired, press the TIME button and use the **+** and **-** buttons to set a broil time (max. 1½ hours). Press START.
5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. At the end of a timed broil cycle, 4 short beeps will sound. The BROIL and START/STOP lights will go off.

NOTE: If unit is unplugged or power is lost, time will default to 30 minutes.
7. When finished, unplug from outlet.

! WARNING

Fire Hazard

Do not leave oven unattended during toasting or top-browning.

Broiling Tips!

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Place rack and broil rack in position 4 for faster broiling times. Use rack position 3 for foods needing longer broiling times, like chicken.

Broiling Chart

Food	Amount	Approximate Time
Hamburgers	4, 1-inch thick	30 minutes
Bacon	4 slices	10 minutes
Hot Dogs	8	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	8	15 to 20 minutes
Fish	4 fillets	15 minutes

Pan Sizes!

These pans should fit your toaster oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

8- and 9-inch round or square baking pans (20 and 23 cm)
 6-cup muffin pan
 8x4-inch (20 x 10 cm) loaf pan
 9x5-inch loaf pan (23 x 13 cm)
 Most 1 to 1½ quart casserole dishes (1 to 1.5 L)

Pizza

1. Place oven rack in position 3.
2. Press the PIZZA button.
NOTE: The PIZZA default setting is 400°F (200°C) for 20 minutes.
3. If desired, press the TEMP button and use the + and - buttons to set the oven temperature.
4. If desired, press the TIME button and use the + and - buttons to set a cooking time (max. 30 minutes). Press START.
5. Place pizza in oven when short beep sounds.
NOTES:
 - If TIME is not pushed, it will default to the last time selected.
 - After the Preheat beep sounds, press the TIME button to display the remaining bake time. To display the temperature again, press the TEMP button.
6. At the end of the cooking cycle, 4 short beeps will sound. The PIZZA and START/STOP lights will go off.
7. When finished, unplug from outlet.

Cleaning Your Toaster Oven

Your toaster oven and slide-out crumb tray should be cleaned regularly for best performance and long life.

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack, broil grid, and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Pull out crumb tray. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry. Place crumb tray back in oven.
4. To clean the inside of the oven, wipe oven walls and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth.
5. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth.
NOTES:
 - Do not use abrasive cleanser. These may damage the nonstick coating.
 - For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

Baking Recipes

Warming & Reheating Tips!

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down reheating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F (150°C) for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

Mini Meat Loaves

1 pound (450 g) lean ground beef
 1 small onion, finely chopped
 ¾ cup (180 ml) fresh bread crumbs
 1 egg, beaten
 1 tablespoon (15 ml) grated Parmesan cheese
 1 tablespoon (15 ml) fresh parsley, finely chopped
 ¼ teaspoon (1.25 ml) each, salt and pepper

Combine all ingredients and mix well. Divide the mixture between 6-cup muffin pan. Bake at 350°F (180°C) for 30 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**

Honey Mustard Roast Chicken

6 pound (2.7 kg) roasting chicken
 Salt and pepper
 2 tablespoons (30 ml) honey
 1 tablespoon (15 ml) prepared mustard

Remove giblets from chicken cavity and use for gravy if desired. Rinse chicken in cold water. Pat dry. Sprinkle with salt and pepper. Place broiling grid in low position in baking pan. Place chicken on broiling grid. Cook at 350°F (180°C) for 2 hours or until done. Remove from oven. Combine honey and mustard and spoon or brush over chicken. Let chicken stand for 5 minutes before carving or cutting.

Makes 6 to 8 servings.

Crispy Catfish Fillets

½ cup (125 ml) grated Parmesan cheese
 20 buttery crackers, crushed
 ⅓ cup (80 ml) fresh parsley sprigs, minced
 ¼ cup (60 ml) melted butter
 4 catfish fillets, about 8 ounces (225 g) each

Place cheese, crackers, and parsley in large shallow bowl. Mix. Dip fillets in butter then place in cracker mixture to coat. Lay fillets on aluminum foil-lined baking pan. Bake at 400°F (200°C) for 15-20 minutes. **Makes 4 servings.**

Parsley Potatoes

5 red potatoes, about 1½ pounds (675 g)
 1 tablespoon (15 ml) vegetable oil
 1 tablespoon (15 ml) minced fresh parsley
 ¼ teaspoon (1.25 ml) salt
 ¼ teaspoon (1.25 ml) pepper

Scrub potatoes and cut each into 6 wedges. Place in a bowl. Drizzle with oil. Sprinkle with parsley and seasonings. Stir to mix. Pour into baking pan. Bake at 400°F (200°C) for 35 minutes or until fork tender. **Makes 4 servings.**

Minute Muffins

1 cup (250 ml) self-rising flour
 ½ cup (125 ml) milk
 2 tablespoons (30 ml) mayonnaise or sour cream

Stir together ingredients. Spoon into greased 6-cup muffin pan. Bake at 450°F (230°C) for 12 minutes or until done. **Makes 6 muffins.**

Easy Banana Bread

1 package 18.25 ounce (517g) white cake mix
 1 cup (250 ml) ripe banana (about 2 medium), mashed
 ½ cup (125 ml) buttermilk
 ⅓ cup (80 ml) vegetable oil
 3 eggs, beaten
 1 cup (250 ml) chopped nuts, (optional)

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease bottom and sides of two 9x5x3 inch (23 x 13 x 6 cm) loaf pans with shortening; lightly flour.

In a large bowl, beat cake mix, bananas, buttermilk, oil, and eggs with electric mixer on medium speed for 2 minutes. Stir in nuts if desired. Pour into prepared pans. Bake for 40 minutes or until toothpick inserted into the center comes out clean. Allow cake to cool 10 minutes before removing from pan. Repeat for second loaf. **Makes 16 servings.**

5 Minute Pizza

English muffins, split in half and slightly toasted
 Pizza or spaghetti sauce
 Grated mozzarella cheese
 Pepperoni slices

Preheat oven to 350°F (180°C). Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese then top with pepperoni. Place pan in oven and bake for about 5 minutes or until cheese melts.

Troubleshooting

Question

Answer

The toaster oven will not heat.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next press BAKE and then START. The START/STOP and red LED lights should now be lit.

The toaster oven will not toast.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in.
1. Press the TOAST button.
2. Move the rack to desired position.
3. The START/STOP Light should now be lit.

Moisture forms on the inside of the oven door when toasting.

This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from the toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ among fresh bread, bagels, and frozen pastry.

An odor and smoke comes from the toaster oven.

Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

The START/STOP Light stays on.

Press the STOP button. If light stays on, unplug unit and call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment. Do not continue to use your toaster oven.

Some foods burn and some are not done.

Use the oven rack position to center food in the oven. Adjust the oven temperature or cooking time for best results with your recipes. Dense frozen foods may take longer to cook in a toaster oven than the traditional oven cooking time shown on the food's package.

The oven gets hot on the outside.

Please be careful. The top and sides of oven get very hot, but this is normal.

Oven turns off earlier or later than expected.

Oven starts timing after preheat light goes out. Oven turns off at end of set time. If you do not set the time, it will default to the last time selected for the last item baked. If the unit is unplugged or power is lost, time will default to standard function defaults.

Toasting not uniform or even.

Toasting varies with different types of bread, age of the bread, and location of bread on rack or rack position.

The toaster oven display reads Er1.

Call Customer Service. See Warranty for numbers.

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE :** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.

There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

Mexico: 01-800-71-16-100

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

! AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- Ne pas faire marcher l'appareil sans surveillance en mode Toast (pain grillé).
- Ne pas utiliser l'appareil avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas stocker de matériels autres que les accessoires recommandés dans ce four lorsqu'il ne sert pas.
- Toujours compter 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Ne pas couvrir l'appareil et ne pas l'utiliser à proximité de rideaux, murs, placards, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu, etc. Garder à 2 à 4 po (5 à 10 cm) du mur ou de tout objet du comptoir.
- Une étroite surveillance doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Toujours débrancher le four grille-pain lorsqu'il ne sert pas.
- Un nettoyage régulier permet de réduire le risque d'incendie.
- Ne pas ouvrir la porte du four si le contenu s'enflamme. Débrancher le four et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie, voire la mort.

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. 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.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. 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.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud. Toujours s'assurer de laisser refroidir l'huile ou tout autre liquide chaud avant de bouger l'appareil.

12. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages à OFF (arrêt), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est utilisé ou avant que l'appareil refroidisse.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne placer aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique et articles semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causerait un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four ou arrêter un cycle de pain grillé, tourner la minuterie à la position OFF (arrêt).
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre trempé, au cas où le verre trempé se briserait.
23. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
24. Avant d'utiliser cet appareil, l'éloigner de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) d'un mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Enlever tout objet qui peut avoir été placé sur l'appareil. Ne pas utiliser cet appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait causer un problème.
25. Si la fiche devient chaude, veuillez faire venir un électricien qualifié.
26. La porte du four grille-pain n'est pas une tablette. Ne rien placer sur la porte.
27. Utiliser une prudence extrême lors du déplacement de la grille chargée ou lors de l'addition d'aliments sur la grille.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Cet appareil est doté d'une porte en verre trempé. Le verre trempé est quatre fois plus robuste que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre trempé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou

d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Toujours débrancher l'appareil de sa prise d'alimentation électrique quand il n'est pas utilisé.

Lorsque des aliments lourds sont sur la grille du four, ne pas sortir la grille du four plus de la moitié. Pour arroser ou vérifier la cuisson, sortir les aliments du four et placer le plat sur une surface de comptoir résistante à la chaleur ou sur un dessous de plat.

La porte du four grille-pain n'est pas une tablette. Ne rien placer sur la porte.

Ne pas placer la lèchefrite directement sur les éléments chauffants.

Pour éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas faire fonctionner d'autre appareil électroménager de haute tension sur le même circuit que le four grille-pain.

Avant la première utilisation

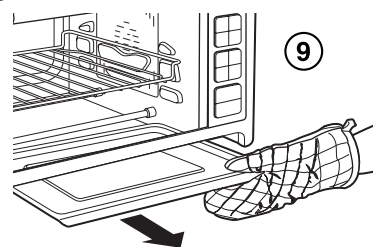
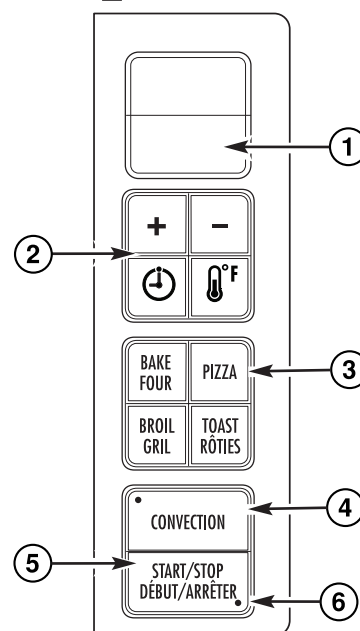
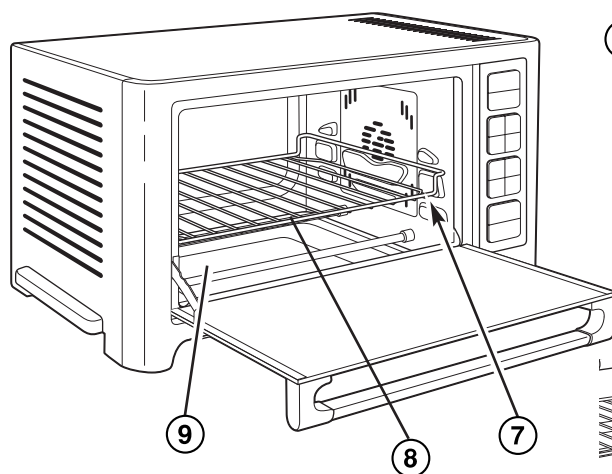
La plupart des appareils électroménagers à élément chauffant dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Appuyez sur FOUR, réglez la température à 450°F (230°C) et appuyez sur DÉBUT. Chauffer à cette

température pendant 10 minutes. L'odeur devrait disparaître après ce préchauffage initial.

Enlever le plat à cuisson, la grille de cuisson au grill et la grille du four. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

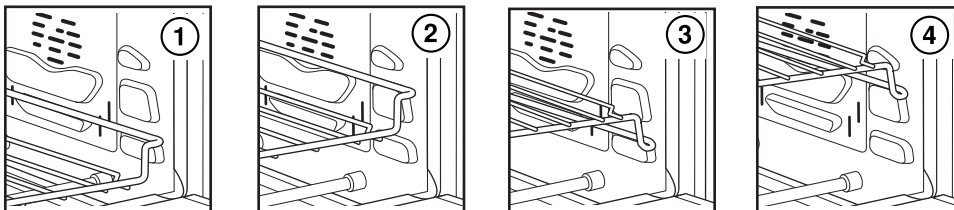
Pièces et caractéristiques

1. Écran
2. Boutons de sélection de durée et de température
3. Boutons de fonctions
4. Bouton de convection
5. Bouton début/arrêter
6. Voyant de marche
7. Encoches de grille
8. Grille de four
9. Plateau de miettes amovible
10. Plateau à cuisson et plateau lèche-frite



Positions de la grille de four

Vous pouvez placer la grille de four avec les barres de côté orientées vers le haut ou vers le bas, soit en 4 positions:



Emploi du four grille-pain

Renseignements pratiques!

- Vous pouvez ajuster la durée ou la température n'importe quand en réglage FOUR, CONVECTION (cuisson par convection) ou PIZZA. Vous ne pouvez ajuster la durée qu'en réglage GRIL. Le four grille-pain ne conserve pas les derniers réglages de température et de durée après un arrêt.
- Vous pouvez régler le bouton de sélection de durée d'une minute à 1½ heure.

NOTE: Quand vous branchez pour la première fois votre four grille-pain, l'écran et le voyant DEL clignotent brièvement.

Grillage du pain

1. Placez le pain au centre de la grille du four en position 3.
2. Appuyez sur le bouton RÔTIES.
3. Utilisez les boutons + et – pour choisir la teinte de rôties. Le numéro 1 donne la teinte la plus claire et le numéro 9 la plus sombre. Appuyez sur DÉBUT.
4. À la fin du cycle de grillage, 4 signaux sonores brefs se font entendre. Les voyants RÔTIES et DÉBUT s'éteignent.
5. Pour arrêter plus tôt le cycle de grillage, appuyez sur le bouton ARRÊTER.
6. Quand vous avez fini, débranchez de la prise d'alimentation du courant.

AVERTISSEMENT




Risque d'incendie

Ne jamais laisser le four sans surveillance durant la cuisson, que ce soit en mode Gril ou Rôties.

Conseils pour griller les aliments

- **Pour faire griller les pâtisseries ou des gaufres congelées**, placer la grille du four à la position 4. Choisir une couleur pâle et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie est recouverte d'un glaçage, utiliser la lèchefrite pour empêcher les gouttes de couler.
- Le **nombre de tranches de pain**, la **fraîcheur du pain** et la **température initiale** du four affecteront la couleur des rôties. Régler le sélecteur de couleur du pain grillé pour obtenir la couleur désirée.
- Lors du grillage, une **condensation** peut se former sur la porte du four. Un grille-pain est ouvert et permet à l'humidité de s'échapper. Un four grille-pain comporte un espace fermé et l'humidité s'échappe plus lentement. Ceci est normal.
- À la fin du programme pour faire griller, **enlever la rôtie immédiatement** sinon la chaleur qui reste dans le four grille-pain continuera de faire griller et asséchera la rôtie.

Cuisson d'aliments

1. Placez la grille du four en position désirée en fonction de l'aliment à cuire.
2. Appuyez sur le bouton FOUR.
NOTE: Le réglage implicite de cuisson est de 350°F (180°C) pendant 30 min.
3. Utilisez les boutons + et – boutons pour choisir la température.
4. Appuyez sur le bouton  et utilisez les boutons + et – pour régler la durée de cuisson à convection (max. 1½ heure). Appuyez sur DÉBUT.
5. Placez les aliments dans le four quand un bref signal sonore se fait entendre pour indiquer que le préchauffage est terminé.
NOTE: Après le signal sonore de préchauffage, appuyez sur le bouton  pour régler la durée, le cas échéant. Pour afficher à nouveau la température, appuyez sur le bouton .
6. À la fin d'un cycle de cuisson par convection minutée, 4 brefs signaux sonores se font entendre. Les voyants lumineux CONVECTION et DÉBUT s'éteignent.
NOTE: Si l'appareil n'est pas branché ou il y a une panne de courant, la durée revient à 30 minutes.
7. Quand vous avez fini, débranchez de la prise d'alimentation de courant.

Durée de cuisson :

- Le four grille-pain fonctionne comme un four ordinaire. Quand vous l'utilisez pour la première fois, vérifiez si vous ne devez pas ajuster la durée ou la température.


AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Laissez un espace d'un pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- N'utilisez jamais de sacs de cuisson dans le four.
- Ne réchauffez jamais d'aliments dans des récipients en matière plastique.
- Suivez les instructions du producteur d'aliments.



Convection

NOTE: La plupart des aliments cuisent un tiers plus vite en mode de convection qu'en mode de cuisson.


1. Placez la grille de four en position 1 ou 2, en fonction de l'aliment à cuire.
2. Appuyez sur le bouton FOUR.
NOTE: Le réglage implicite de cuisson est 350°F (180°C) pendant 30 minutes.
3. Utilisez les boutons + et – pour choisir la bonne température.
4. Appuyez sur le bouton  et utilisez les boutons + et – pour choisir une durée de cuisson par convection (durée max. 1½ heure).
5. Appuyez sur DÉBUT et CONVECTION.
6. Placez les aliments dans le four quand un bref signal sonore se fait entendre pour indiquer que le préchauffage est terminé.

NOTE: Après que le signal sonore de préchauffage se soit fait entendre, appuyez sur le bouton  pour ajuster la durée, le cas échéant. Pour afficher à nouveau la température, appuyez sur le bouton .

7. À la fin du cycle de cuisson par convection, 4 brefs signaux sonores se font entendre. Les voyants lumineux CONVECTION et DÉBUT s'éteignent.
8. Quand vous avez fini, débranchez de la prise d'alimentation de courant.

NOTE: Pendant la cuisson, la durée écoulée apparaît à l'écran. Vous pouvez changer la durée restante en appuyant sur  et les boutons + et –. Si vous appuyez sur , la température apparaît sur l'écran. Vous pouvez la changer en appuyant sur les boutons + et –.

Cuisson au grill

- Placez le plateau lèchefrite en position 3 ou 4 en fonction de l'aliment à cuire.
- Mettez le plateau lèchefrite dans le moule à cuire. Placez l'aliment sur le plateau lèchefrite et mettez au four.
- Appuyez sur le bouton GRIL.
NOTE: Le réglage implicite de grillage est de 450°F (230°C) pendant 15 minutes. Vous ne pouvez pas changer la température de grillage.
- Le cas échéant, vous pouvez appuyer sur le bouton  et appuyer sur les boutons + et - pour régler la durée de grillage (max. 1½ heure). Appuyez sur DÉBUT.
- À la moitié de la durée de cuisson, ou quand les aliments ont brûlé, retournez l'aliment afin de brûler l'autre côté.
- À la fin du cycle de grillage, 4 brefs signaux sonores se font entendre. Les voyants lumineux GRIL et DÉBUT s'éteignent.
NOTE: Si l'appareil n'est pas branché ou il y a une panne de courant, la durée revient à 30 minutes.
- Quand vous avez fini, débranchez de la prise d'alimentation de courant.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Ne jamais laisser le four sans surveillance durant la cuisson, que ce soit en mode Gril ou Rôties.

Renseignements pratiques pour griller :

- Pour obtenir de bons résultats, ne préchauffez pas votre four quand vous grillez.
- Placez la grille et le plateau lèchefrite en position 4 pour accélérer la durée de grillage. Utilisez la position 3 pour les aliments qui nécessitent une durée plus longue, comme le poulet.

Tableau de cuisson au grill



Aliment	Quantité	Temps approx.
Hamburgers	4, 1 pouce d'épaisseur	30 minutes
Bacon	4 tranches	10 minutes
Hot Dogs	8	15 minutes
Saucisses en ruban ou galettes (percer l'enveloppe avant la cuisson)	8	15 à 20 minutes
Poisson	4 filets	15 minutes

Dimensions des ustensiles de cuisson !




Les ustensiles de cuisson suivants devraient convenir à votre four grille-pain. Pour vous en assurer, placer l'ustensile dans le four pour vérifier s'il convient avant de préparer la recette.

Moules ronds ou carrés de 8 et 9 po. (20 et 23 cm)
Moule à muffin avec 6 godets
Moule à pain de 8 x 4 pouces (20x10 cm)
Moule à pain de 9 x 5 pouces (23x13 cm)
La plupart des plats pour mets en sauce de 1 à 1½ pinte (1 à 1,5 L)

Pizza

1. Placez la grille de four en position 3.
2. Appuyez sur le bouton PIZZA.
NOTE: Le réglage implicite de pizza est 400°F (200°C) pendant 20 minutes.
3. Le cas échéant, vous pouvez appuyer sur le bouton  et appuyer sur les boutons + et - pour régler la température du four.
4. Le cas échéant, vous pouvez appuyer sur le bouton  et appuyer sur les boutons + et - pour régler la durée de cuisson (max. 30 min.). Appuyez sur DÉBUT.
5. Placez la pizza dans le four quand un bref signal sonore se fait entendre.

NOTES:

- Si vous n'appuyez pas sur , le four se règle à la dernière durée choisie.
- Après que le signal sonore de préchauffage se soit fait entendre, appuyez sur le bouton  pour afficher la durée de cuisson restante. Pour afficher à nouveau la température, appuyez sur le bouton .
- 6. À la fin du cycle de cuisson, 4 brefs signaux sonores se font entendre. Les voyants lumineux PIZZA et DÉBUT s'éteignent.
- 7. Quand vous avez fini, débranchez de la prise d'alimentation de courant.

Nettoyage du four grille-pain

Votre four grille-pain doit être nettoyé régulièrement pour fournir le meilleur rendement et durer plus longtemps.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver la grille du four, la grille de cuisson au gril et la lèchefrite à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ces articles peuvent être lavés au lave-vaisselle mais peuvent se décolorer.
3. Pour nettoyer le plateau à miettes, ouvrir la porte du four. Retirer le plateau à miettes tel qu'illustré. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Replacer le plateau à miettes dans le four.
4. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyer les parois du four et la porte en verre avec un linge humide savonneux. Répéter avec un linge humide propre.
5. Pour nettoyer l'extérieur du four, l'essuyer avec un linge humide.

REMARQUES:

- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Ces produits peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.

Recettes de cuisine au four

Conseils pour le chauffage et réchauffage!

- Ne pas renfermer totalement les aliments dans un papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut isoler les aliments et ralentir le réchauffage.
- Pour réchauffer petits pains ou biscuits, placer sur une lèchefrite et chauffer à 300°F (150°C) pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes de rôtis de viande ou de mets en sauce à 350°F (180°C) pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que l'aliment soit complètement chaud à l'intérieur.

Mini-pains de viande

- 1 lb (450 g) de boeuf maigre haché
- 1 petit oignon, finement haché
- $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de miettes de pain frais
- 1 oeuf, battu
- 1 c. à soupe (15 ml) de fromage parmesan râpé
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil frais, finement haché
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1,25 ml) de sel et de poivre

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger. Répartir le mélange dans 6 godets de moule à muffins. Faire cuire à 350°F (180°C) pendant 30 minutes, ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 4 à 6 portions.**

Poulet rôti à la moutarde et au miel

- 1 poulet à rôtir de 6 lbs (2,7 kg)
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe de miel (30 ml)
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde préparée

Enlever les abats de la cavité du poulet et les utiliser pour faire une sauce si désiré. Rincer le poulet à l'eau froide. Sécher. Saupoudrer de sel et de poivre. Placer la grille de cuisson au gril à la position basse dans la lèchefrite. Placer le poulet sur la grille de cuisson au gril. Faire cuire à 350°F (180°C) pendant 2 heures ou jusqu'à cuisson complète. Retirer du four. Mélanger le miel et la moutarde et badigeonner le poulet à l'aide d'un pinceau ou d'une cuiller. Laisser le poulet reposer pendant 5 minutes avant de le dépecer ou de le couper. **Donne 6 à 8 portions.**

Filets de barbotte croustillants

- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de fromage parmesan râpé
- 20 craquelins sablés, écrasés
- $\frac{1}{3}$ tasse (80 ml) de persil frais haché
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de beurre fondu
- 4 filets de barbotte, d'environ 8 onces (225 g) chacun

Placer le fromage, les craquelins et le persil dans un grand bol peu profond. Mélanger. Tremper les filets dans le beurre et ensuite les enduire du mélange de craquelins pour les enrober. Placer les filets sur une lèchefrite recouverte d'une feuille de papier d'aluminium. Faire cuire à 400°F (200°C) pendant 15 à 20 minutes. **Donne 4 portions.**

Pommes de terre persillées

- 5 pommes de terre rouges, environ 1½ lb (675 g)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil finement haché
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1,25 ml) de sel
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1,25 ml) de poivre

Frotter les pommes de terre et les couper sur la longueur en 6 morceaux. Placer dans un bol. Arroser d'huile. Saupoudrer de persil et d'assaisonnement. Bien mélanger. Verser dans une lèchefrite. Faire cuire à 400°F (200°C) pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à la fourchette. **Donne 4 portions.**

Muffins minute

1 tasse (250 ml) de farine avec levure incorporée
 ½ tasse (125 ml) de lait
 2 c. à soupe (30 ml) de mayonnaise ou de crème sure

Mélanger les ingrédients. Verser à la cuiller dans une tôle à 6 muffins graissée. Faire cuire à 450°F (230°C) pendant 12 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

Donne 6 muffins.

Pain à la banane facile à faire

1 sachet de 18,25 onces (517 g) de mélange à gâteau blanc
 1 tasse (250 ml) de bananes bien mûres (2 moyennes), écrasées
 ½ tasse (125 ml) de babeurre
 ⅓ tasse (80 ml) d'huile végétale
 3 oeufs, battus
 1 tasse (250 ml) de noix concassées (facultatif)

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser et saupoudrer de farine le fond et les bords de deux moules à pain de 9 x 5 x 3 po (23 x 13 x 6 cm).

Battre le mélange à gâteau, les bananes, le babeurre, l'huile et les oeufs dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Ajouter les noix si désiré. Verser dans les moules préparés. Faire cuire pendant 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Laisser le gâteau refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler. Répéter pour le deuxième pain. **Donne 16 portions.**

Petites pannes et solutions

Question

Réponse

Le four grille-pain ne chauffe pas.

Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Appuyez ensuite sur FOUR et DÉBUT. Les voyants lumineux DÉBUT et DEL doivent maintenant s'allumer.

Le four grille-pain ne rôtit pas.

Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est branché.
 1. Appuyer sur le bouton RÔTIES.
 2. Amener la grille au centre à la position préférée.
 3. Le témoin DÉBUT doit désormais être allumé.

L'humidité se forme à l'intérieur de la porte du four lorsque le grille-pain fonctionne.

Ceci est normal lorsque le pain est grillé dans un four grille-pain. L'humidité est plus lente à s'échapper du four grille-pain que d'un grille-pain ordinaire. La quantité d'humidité sera différente entre le pain frais, les bagels et les pâtisseries congelées.

Question**Réponse**

Une odeur et une fumée s'échappent du four grille-pain.

La fumée et l'odeur sont normales durant la première utilisation de la plupart des appareils électroménagers de chauffage. Ceci ne se présentera plus après la période de chauffage initiale.

Le voyant de début/arrêter reste allumé.

Appuyer sur le bouton ARRÊTER. Si le témoin lumineux reste allumé, débrancher l'appareil et composer notre numéro sans frais d'interurbain d'assistance à la clientèle, pour des renseignements sur l'examen, la réparation ou l'ajustement. Ne pas continuer d'utiliser votre four grille-pain dans ce cas.

Certains aliments brûlent et certains ne sont pas cuits.

Utiliser la position de la grille du four pour centrer l'aliment dans le four. Ajuster la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes. Les aliments congelés denses peuvent prendre plus longtemps à cuire dans un four grille-pain que le temps de cuisson dans un four conventionnel indiqué sur l'emballage des aliments.

Le four devient chaud à l'extérieur.

Soyez prudents. Le dessus et les côtés du four deviennent chauds, mais ceci est normal.

La couleur du pain grillé n'est pas uniforme.

Le pain grille différemment selon le type de pain, selon la position du pain sur la grille et selon la position de la grille.

L'écran du four grille-pain indique Er1.

Appelez le service à la clientèle. Trouvez leur numéro de téléphone dans la garantie.

Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant votre appareil, composer notre numéro sans frais de service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent sous votre appareil. Cette information nous aidera à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE: _____ **TYPE:** _____ **SÉRIE:** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach et cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor Silex et Traditions, à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter: pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, **NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN.** Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

- No opere sin vigilancia mientras usa el modo Toast (tostar).
- No use con bolsas de cocción en el horno.
- No almacene ningún material, diferente a los accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- Siempre deje al menos una pulgada (2,5 cm) entre los alimentos y el elemento de calefacción.
- No cubra o use cerca de cortinas, paredes, gabinetes, papel o productos plásticos, toallas, etc. Mantenga a una distancia de 2 a 4 pulgadas (5 a 10 cm) de la pared o de cualquier objeto en el mostrador.
- Es necesario que haya una supervisión cuando niños lo utilicen o se utilice cerca de ellos.
- Siempre desconecte el horno eléctrico cuando no esté en uso.
- Una limpieza periódica reduce el riesgo de incendio.
- Si el contenido se prende en llamas, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido termine de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del aparato.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
4. 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.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen electrodomésticos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato o de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, incluyendo la estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener bastante cuidado cuando se mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Asegúrese de dejar enfriar aceite o líquidos calientes antes de desplazar el aparato.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición apagada (OFF/O), y luego saque el enchufe del tomacorriente.

14. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.
15. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
16. No introduzca alimentos ni utensilios metálicos de tamaño demasiado grande en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No ponga nada sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que el aparato se enfríe.
18. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen envases que no sean de metal o de vidrio.
19. Cuando no esté en uso, no guarde ningún material en este horno que no sean los accesorios recomendados por su fabricante.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la charola para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso puede hacer que el horno se recaliente.
22. Para apagar el horno o parar un ciclo de tostado, gire la perilla Timer (temporizador) a la posición OFF (apagado).
23. 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.
24. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
25. Antes de usar este aparato, muévelo entre 2 y 4 pulgadas (5 y 10 cm) lejos de la pared o de cualquier objeto que se pueda haber colocado cerca o sobre el mismo. No lo use sobre superficies en donde el calor pueda ocasionar problemas.
26. Si el enchufe se calienta, llame a un electricista competente.
27. La puerta del horno no es un estante. No coloque alimentos pesados en la puerta.
28. Tenga mucho cuidado al extender la rejilla o al agregar alimentos en la rejilla extendida.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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 cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno eléctrico. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se cuelgue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan jalar el mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar

la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame al número de teléfono gratuito para servicio al cliente.

Siempre desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Cuando los alimentos pesados estén en la rejilla del horno, no jale hacia fuera más de la mitad de la rejilla. Para rociar los alimentos con el jugo de la cocción o para revisar el término de cocimiento, saque los alimentos del horno y coloque en la superficie del mostrador o base resistente al calor.

No coloque la charola para hornear directamente encima de los elementos de calefacción.

Para evitar una sobrecarga en el circuito, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito que el horno eléctrico.

Antes del primer uso

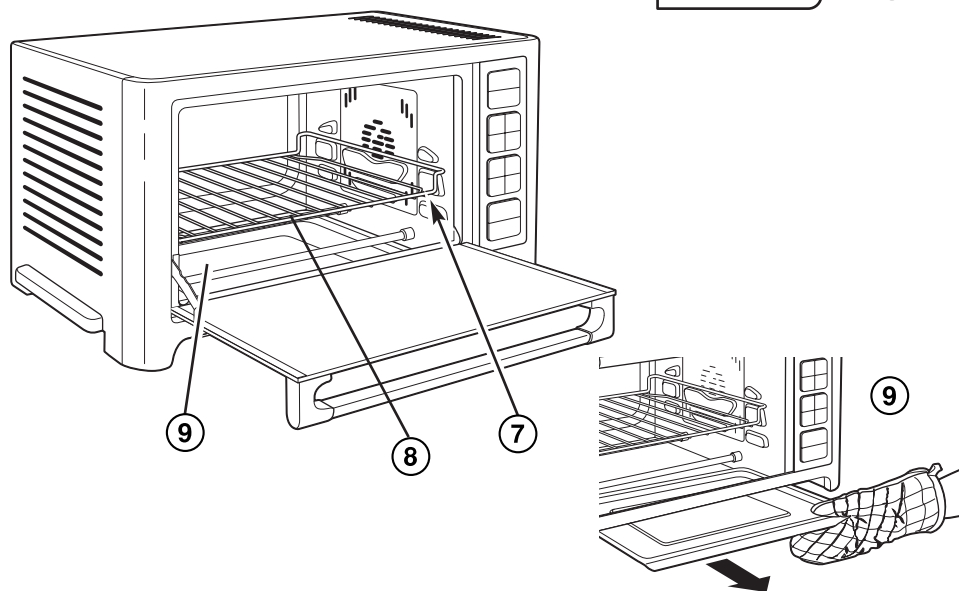
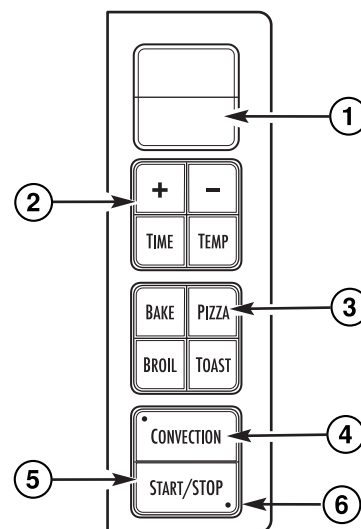
Retire la rejilla de la parrilla, la asadera para hornear y la rejilla del horno. Lávelas en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Presione Bake (hornear), configure la temperatura en 450°F (230°C) y presione Start (inicio).

El horno empezará a operar segundos después. Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial.

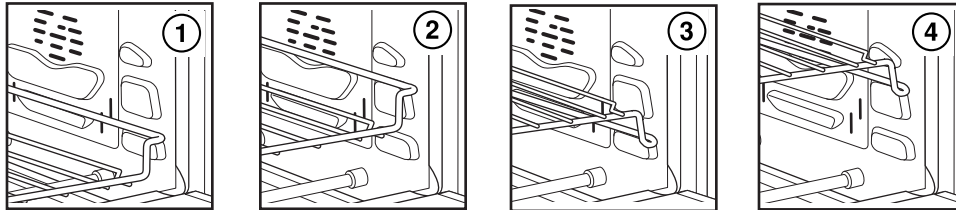
Piezas y características

1. Pantalla
2. Botones selectores de Time/Temperature (Tiempo/Temperatura)
3. Botones de Funciones
4. Botón de Convección
5. Botón Start/Stop (Inicio/Detención)
6. Luz de inicio/detención
7. Ranuras de la parrilla
8. Parrilla del horno
9. Charola para migas deslizable
10. Charola para hornear y rejilla para asar (no se muestran)



Posiciones de la parrilla del horno

La parrilla del horno puede colocarse con las barras laterales hacia arriba o hacia abajo dentro de las ranuras para alcanzar un total de 4 posiciones de parrilla diferentes:



Cómo usar su horno eléctrico

¡CONSEJOS!

- El tiempo o la temperatura pueden ajustarse en cualquier momento durante las configuraciones BAKE (hornear), CONVECTION (convección) o PIZZA. El tiempo puede ajustarse solo durante la configuración BROIL (asar). El horno tostador NO recordará las últimas configuraciones de temperatura y de tiempo cuando se lo apague.
- El selector TIME (tiempo) puede configurarse desde 1 minuto hasta 1½ horas.

NOTA: Cuando se enchufe el horno tostador por primera vez, la pantalla y las luces rojas LED ubicadas alrededor de los botones de funciones destellarán brevemente.

Cómo tostar

1. Coloque el pan centrado en la parrilla del horno en la posición 3.
2. Presione el botón TOAST (tostar).
3. Utilice los botones + y - para seleccionar la tonalidad de tostado deseada. El número 1 es el más claro y el 9 el más oscuro. Presione START (inicio).
4. Al finalizar el ciclo de tostado, sonarán 4 pitidos cortos. Las luces de TOAST (tostado) e inicio/detención se apagarán.
5. Para detener antes el ciclo de tostado, presione el botón STOP (detención).
6. Cuando haya terminado, desenchufe del tomacorriente.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

No deje el horno sin atención durante el tostado o dorado superior.

¡Sugerencias para tostar!

- **Para tostar pasteles o waffles congelados**, coloque la rejilla del horno en la posición alta. Seleccione un color claro y tueste directamente sobre la rejilla del horno. Si el pastel tiene fondant o glaseado, use la asadera para hornear para evitar que gotee.
- El color del tostado se verá afectado por el **número de rebanadas de pan**, la **frescura del pan** y la **temperatura del comienzo** del horno. Ajuste el control de tostado para alcanzar el color deseado.
- Cuando tueste, es posible que se forme **condensación** en la puerta del horno. Un tostador común es un aparato abierto y permite que se escape la humedad. Un horno eléctrico es un aparato cerrado y la humedad se escapa lentamente. Esto es normal.
- Al final del ciclo, **saque su pan tostado inmediatamente** o el calor que permanece en el horno eléctrico continuará tostándola y la secará.

Para hornear

1. Coloque la parrilla del horno en la posición deseada teniendo en cuenta los alimentos que se cocinarán.
2. Presione el botón BAKE (hornear).
NOTA: La configuración BAKE preestablecida es de 350°F (180°C) durante 30 minutos.
3. Utilice los botones **+** y **-** para seleccionar la temperatura deseada. El horno comenzará a precalentar.
4. Presione el botón TIME (tiempo) y utilice los botones **+** y **-** para configurar el tiempo de horneado (máx. 1½ horas). Presione START (inicio).
5. Cuando suene un corto pitido que indica que el Precalentamiento ha terminado, coloque los alimentos en el horno.
NOTA: Después de que suene el pitido de Precalentamiento, presione el botón TIME (tiempo), si así lo desea. Para ver la temperatura de nuevo, presione el botón TEMP.
6. Al finalizar el ciclo de horneado, sonarán 4 pitidos cortos. Las luces de BAKE (hornear) e inicio/detención se apagarán.

NOTA: Si se desenchufa la unidad o se corta la electricidad, el tiempo quedará preestablecido en 30 minutos.

7. Cuando haya terminado, desenchufe del tomacorriente.

¡Consejos de Horneado!

- El horno tostador funciona como un horno convencional. Cuando lo use por primera vez, verifique si el tiempo o la temperatura deben ajustarse.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

- No deje el horno sin atención mientras opera.
- Deje 2.5 centímetros (una pulgada) entre la comida y el elemento calefactor.
- No use bolsas de cocción en el horno.
- No caliente alimentos en contenedores de plástico.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.

Convección

NOTA: La mayoría de los alimentos se cocinan hasta un tercio más rápido en el modo convección que en el modo de horneado tradicional.

1. Coloque la parrilla del horno en la posición 1 o 2 teniendo en cuenta los alimentos que se cocinarán.
2. Presione el botón BAKE (hornear).
NOTA: La configuración BAKE preestablecida es de 350°F (180°C) durante 30 minutos.
3. Utilice los botones **+** y **-** para seleccionar la temperatura deseada.
4. Presione el botón TIME (tiempo) y utilice los botones **+** y **-** para configurar el tiempo de horneado por convección (máx. 1½ horas).
5. Presione START (inicio) y CONVECTION (convección).

6. Cuando suene un corto pitido que indica que el Precalentamiento ha terminado, coloque los alimentos en el horno.

NOTA: Después de que suene el pitido de Precalentamiento, presione el botón TIME (tiempo) para ajustar el tiempo, si así lo desea. Para ver la temperatura de nuevo, presione el botón TEMP.

7. Al finalizar el ciclo de horneado por convección, sonarán 4 pitidos cortos. Las luces de CONVECTION (convección) e inicio/detención se apagarán.
8. Cuando haya terminado, desenchufe del tomacorriente.

NOTA: Durante el horneado, puede visualizarse el tiempo transcurrido. Al presionar TIME (tiempo) el tiempo restante puede cambiarse con **+** o **-**. Al presionar TEMP puede visualizarse la temperatura configurada y puede cambiarse mediante **+** o **-**.

Asar a la parrilla

1. Coloque la parrilla del horno en la posición 3 o 4 teniendo en cuenta los alimentos que se cocinarán.
2. Coloque la rejilla para asar en la bandeja para hornear. Deposite los alimentos en rejilla para asar e introdúzcala en el horno.
3. Presione el botón BROIL (asar).
NOTA: La configuración BROIL preestablecida es de 450°F (230°C) durante 15 minutos. La temperatura de BROIL (asar) no puede modificarse.
4. Si lo desea, presione el botón TIME (tiempo) y utilice los botones **+** y **-** para configurar el tiempo de asado (máx. 1 ½ horas). Presione START (inicio).
5. Al cumplirse la mitad del tiempo de cocción, o cuando los alimentos se hayan dorado, dé vuelta la comida para cocinar el otro lado.
6. Al finalizar el ciclo de asado, sonarán 4 pitidos cortos. Las luces de BROIL (asar) e inicio/detención se apagarán.

- NOTA:** Si se desenchufa la unidad o se corta la electricidad, el tiempo quedará preestablecido en 30 minutos.
7. Cuando haya terminado, desenchufe del tomacorriente.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

No deje el horno sin atención durante el tostado o dorado superior.

¡Consejos de asado!

- Para mejores resultados, no precaliente el horno cuando vaya a asar.
- Coloque la parrilla y la rejilla para asar en la posición 4 para lograr tiempos de asado más rápidos. Utilice la posición 3 para alimentos que necesiten tiempos de asado más prolongados, como el pollo.

Tabla de tiempos para asar a la parrilla

Alimento	Cantidad	Tiempo aproximado
Hamburguesas	4 de 1 pulgada de grueso	30 minutos
Tocino	4 tajadas	10 minutos
Perros calientes/Hot dogs	8	15 minutos
Salchichas o albóndigas (perforar la piel antes de cocinar)	8	15 a 20 minutos
Pescado	4 filetes	15 minutos

¡Tamaños de las asaderas!

Las siguientes asaderas pueden adaptarse a su horno eléctrico. Para confirmarlo, coloque la asadera en el horno y verifique que encaje bien antes de preparar la receta.

Asaderas y torteras redondas o cuadradas de 8 y 9 pulgadas (20 y 23 cm)
Asadera para 6 muffins

Molde de pan de 8 x 4 pulgadas (20 x 10 cm)

Molde de pan de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm)

La mayoría de las fuentes o cazuelas para horno de 1 a 1 ½ cuartos (1L a 1,5 L)

Pizza

1. Coloque la parrilla del horno en la posición 3.
2. Presione el botón PIZZA.
NOTA: La configuración PIZZA preestablecida es de 400°F (200°C) durante 20 minutos.
3. Si lo desea, presione el botón TEMP y use los botones **+** y **-** para configurar la temperatura del horno.
4. Si lo desea, presione el botón TIME (tiempo) y utilice los botones **+** y **-** para configurar el tiempo de cocción (máx. 30 minutos). Presione START (inicio).
5. Coloque la pizza en el horno cuando suene un pitido corto.

NOTAS:

- Si no se presiona TIME (tiempo), utilizará el último tiempo seleccionado por defecto.
- Después de que suene el pitido del Pre calentamiento, presione el botón TIME (tiempo) para visualizar el tiempo de horneado restante. Para ver la temperatura de nuevo, presione el botón TEMP.
- 6. Al finalizar el ciclo de cocción, sonarán 4 pitidos cortos. Las luces de PIZZA e inicio/detención se apagarán.
- 7. Cuando haya terminado, desenchufe del tomacorriente.

Limpieza de su horno eléctrico

Se debe limpiar el horno eléctrico en forma periódica para obtener un mejor desempeño y una mayor duración.

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
2. Lave la rejilla del horno, la rejilla para asar a la parrilla y la asadera para hornear en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
3. Saque la charola para migajas. Lávela con agua caliente jabonosa. Enjuáguela y séquela. Colóquela nuevamente en el horno.
4. Para limpiar el interior del horno, lave las paredes y la puerta de vidrio del horno con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio.

5. Para limpiar el exterior del horno, utilice un paño húmedo.

NOTAS:

- No use productos de limpieza abrasivos ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Para manchas difíciles de limpiar, use una esponjilla.

Recetas en el horno

¡Consejos para calentar y recalentar!

- No tape los alimentos completamente con papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y hacer que se recalienten con menor rapidez.
- Para recalentar bolillos o panecillos, colóquelos en la asadera y caliéntelos a 300°F (150°C) por 10 minutos.
- Recaliente los restos de carnes asadas o cazuelas a 350°F (180°C) durante 20 a 30 minutos o hasta que se hayan calentado completamente.

Salsa mexicana caliente de frijoles

2 latas de 15 onzas (425 g) de frijoles negros, bien escurridos.
 1 cucharadita (5 ml) de salsa de chiles (ají picante)
 ½ taza (125 ml) de crema agria
 ½ taza (125 ml) de salsa
 8 onzas (225 g) de queso Monterrey Jack, rallado

Muela los frijoles negros. Agregue la salsa de chile, la crema agria, la salsa y la mitad del queso. Vierta con una cuchara en una fuente llana de 1 cuarto. Espolvoree el resto del queso sobre la mezcla. Hornee a 350°F (180°C) por unos 15 minutos o hasta que comience a burbujear. Sirva con chips de tortilla. **Se obtienen 8 porciones de aperitivo.**

Panecillos de carne

1 libra (450 g) de carne molida magra
 1 cebolla pequeña, picada fina
 ¾ taza (180 ml) de pan rallado fresco
 1 huevo, batido
 1 cucharada (15 ml) de queso parmesano rallado
 1 cucharada (15 ml) de perejil fresco, picado fino
 ¼ cucharadita (1,25 ml) de sal y de pimienta.

Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Divida la mezcla entre una asadera para 6 bollos. Hornee a 350°F (180°C) por 30 minutos o hasta que estén hechos. **Se obtienen entre 4 y 6 panecillos.**

Pollo asado a la mostaza con miel

1 pollo para asar de 6 libras (2,7 kg)
 Sal y pimienta
 2 cucharadas (30 ml) de miel
 1 cucharada (15 ml) de mostaza preparada

Saque las menudencias de la cavidad del pollo y úselas para hacer una salsa si así lo desea. Enjuague el pollo en agua fría. Séquelo. Espolvoree con sal y pimienta. Coloque la rejilla para asar a la parrilla en la posición baja dentro de la asadera del horno. Ponga el pollo sobre la rejilla para asar a la parrilla. Cocine a 350°F (180°C) por 2 horas o hasta que esté bien cocido. Sáquelo del horno. Combine la miel y la mostaza y vierta la mezcla con una cuchara o cepillela sobre el pollo. Deje reposar el pollo por 5 minutos antes de cortarlo o trinchar. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

Filetes de bagre crocantes

½ taza (125 ml) de queso parmesano rallado
20 galletas a la manteca, trituradas
⅓ de taza (80 ml) de perejil fresco, picado
¼ de taza (60 ml) de mantequilla derretida
4 filetes de bagre, de unas 8 onzas (225 g) cada uno

Coloque el queso, las galletas y el perejil en un tazón grande llano. Mezcle. Remoje los filetes en la mantequilla y luego cúbralos con la mezcla de las galletas. Coloque los filetes en una asadera revestida con papel de aluminio. Hornee a 400°F (200°C) durante 15 a 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

Papas al perejil

5 papas coloradas, alrededor de 1½ libras (675 g)
1 cucharada (15 ml) de aceite vegetal
1 cucharada (15 ml) de perejil fresco picado
¼ cucharadita (1,25 ml) de sal
¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta

Lave las papas y corte cada una en 6 trozos. Colóquelas en un tazón. Salpíquelas con aceite. Espolvoree el perejil y las especias. Agítelas hasta que queden bien mezcladas. Viértalas en una asadera. Hornee a 400°F (200°C) por 35 minutos o hasta que estén blandas al pincharlas con un tenedor. **Se obtienen 4 porciones.**

Muffins al minuto

1 taza (250 ml) de harina leudante
½ taza (125 ml) de leche
2 cucharadas (30 ml) de mayonesa o crema agria

Mezcle los ingredientes. Deje caer la mezcla con una cuchara en un molde para 6 muffins engrasado. Hornee a 450°F (230°C) durante 12 minutos o hasta que estén prontos. **Se obtienen 6 muffins.**

Localización de fallas

Pregunta	Respuesta
El horno eléctrico no calienta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. A continuación, presione BAKE (hornear) y luego START (inicio). Las luces START (inicio) y rojas LED deben estar encendidas.
El horno eléctrico no tuesta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Presione el botón Toast. 2. Mueva la rejilla hacia la posición del posición deseada. 3. La luz START (inicio) se debería encender ahora.
Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando se tuesta.	Esto es normal cuando se tuesta en un horno eléctrico. La humedad se escapa más lentamente de un horno eléctrico que de un tostador común. La cantidad de humedad será diferente según sea pan fresco, bagels o pasteles congelados.
Olor y humo salen del horno eléctrico.	El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de aparatos de calentamiento. Esto desaparecerá después del período inicial de calentamiento.
La luz de inicio/detención permanece iluminada.	Presione el botón STOP (●). Si la luz permanece iluminada, desenchufe la unidad y llame a nuestro número gratuito para servicio al cliente para obtener información sobre el examen, las reparaciones o el ajuste del aparato. No continúe usando su horno eléctrico.
Ciertos alimentos se queman y otros no se cocinan.	Use la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos en el horno. Regule la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados con sus recetas. Los alimentos densamente congelados pueden tardar más para cocinarse en un horno eléctrico que el tiempo de cocción del horno tradicional que aparece en el empaque del alimento.

Localización de fallas

Pregunta

Respuesta

El exterior del horno se calienta.

Es importante que tenga cuidado. La parte superior y los costados del horno se calientan mucho, pero esto es normal.

El horno se apaga antes o después de lo esperado.

El horno empieza el ciclo después de que la luz de precalentado se apaga. El horno se apaga al final del tiempo establecido. Si no configura el tiempo, quedará preestablecido en el último valor seleccionado para el último artículo horneado. Si la unidad se desconecta o hay una interrupción en el suministro, el tiempo quedará preestablecido en los niveles de función estándar.

El tostado no es uniforme o parejo.

El tostado varía según el tipo de pan, frescura del pan y ubicación del pan en la rejilla o posición de la rejilla.

En la pantalla del horno tostador puede verse Er1.

Llame al Servicio de Atención al Cliente. Para obtener los números, consulte la Garantía.

Hamilton Beach**Proctor
Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> 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			
<ul style="list-style-type: none"> 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 de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. 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. <p>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.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. 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 siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 			
DÍA ___ MES ___ AÑO ___	<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878, Cuautlían, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>		

35

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700
 Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
 S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
31150	034	120 V~ 60 Hz 1500 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
 Southern Pines, North Carolina 28387

840155700

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
 hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

11/06

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>