

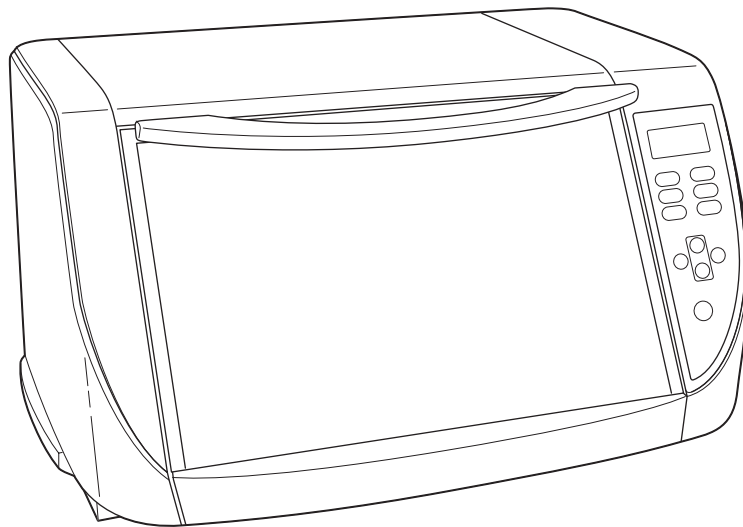
Toaster Oven

Please call our toll-free number
before returning product to the store.

Our friendly associates are ready to help you:

USA: 1-800-851-8900

Mexico: 01-800-71-16-100



READ BEFORE USE

840151000

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 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 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.

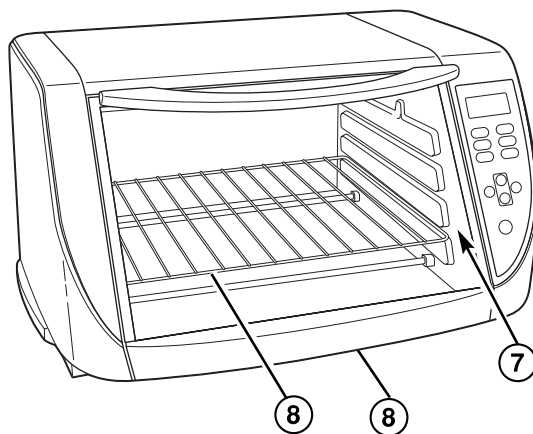
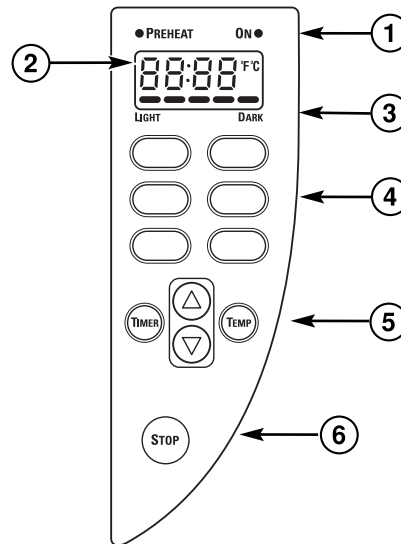
Before First Use

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug toaster oven into outlet. Turn the Oven Control Switch to 450°F. Set Toast Shade Selector/Timer to Oven ON. 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. Preheat and On Lights
2. Display
3. Toast Shade Selector Indicator
4. Function Buttons
5. Timer and Temp Selector Pads
6. Stop Button
7. Tri-Level Rack Grooves
8. Slide-Out Crumb Tray – For easy cleaning.
9. Oven Rack
10. Bake Pan and Broil Grid (not shown)



Oven Rack Positions

The oven rack may be used in either of the tri-level rack grooves.

Timer

The timer may be set for one minute to two hours.

Using Your Toaster Oven

TIP! The toaster oven will remember the last temperature and time settings that are made within five minutes after the preheat light goes out. In the event of a power outage or the unit is unplugged, the toaster oven will default to the preset settings.

Toast

1. Place oven rack in the top rack groove. Place bread centered on oven rack.
2. Press the Toast button.
3. Use the Up and Down arrows to select the desired toast shade. Five segments is darkest. One segment is lightest.
4. At the end of the toast cycle, 3 short beeps will sound. The Toast and On indicator 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 high position. 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.

Bagel

1. Place oven rack in the top rack groove. Place bagel with cut side up, centered on oven rack.
2. Press the Bagel button.
NOTE: The pre-programmed bagel toasting time is longer than the standard toast setting.
3. Use the Up and Down arrows to select the desired bagel shade.
4. At the end of the bagel cycle, 3 short beeps will sound. The Bagel and On indicator lights will turn off.
5. To stop the bagel cycle sooner, press the Stop button.
6. When finished, unplug from outlet.

Bake

1. Place oven rack in a low or center position depending on food to be cooked.
2. Press Bake button.
NOTE: The Bake default setting is 350°F for 2 hours.
3. Press Up and Down arrow keys to select desired temperature. The oven will preheat.
4. Press Timer button and use Up and Down arrows to set a bake time (max. 2 hours).
NOTE: If Time is not pushed, it will default to the last time selected.
5. Place food in oven when a short beep sounds and Preheat light goes off.
NOTE: After the Preheat light goes off, press the Timer button to display the remaining bake time. To display the temperature again, press the Temperature button.
6. At the end of a timed baking cycle, 3 short beeps will sound. The Bake and On indicator lights will go off.

- NOTE:** If unit is unplugged or power is lost, time will default to 2 hours.
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.

Broil

1. Place oven rack in center or high position depending on food to be cooked.
2. Set the broil grid in baking pan. Place food on broil grid and place in oven.
3. Press the Broil button.
NOTE: The Broil default setting is 450°F for 30 minutes.
4. If desired, press the Timer button and use the Up and Down arrows to set a broil time (max. 45 minutes).
NOTE: If Time is not pushed, it will default to the last time selected.
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, 3 short beeps will sound. The Broil and On indicator 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 grid in top rack groove for faster broiling times. Use the center position 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
6-cup muffin pan
8x4-inch loaf pan
9x5-inch loaf pan
Most 1 to 1½ quart casserole dishes

Potato

- Place oven rack in low position.
- Press the Potato button.
NOTE: The Potato default setting is 425°F for one hour.
- If desired, press the Temp button and use the Up and Down arrows to set the oven temperature.
- If desired, press the Timer button and use the Up and Down arrows to adjust the cooking time (max. 75 minutes).

- NOTE:** If Time is not pushed, it will default to last time selected.
- Place potatoes in oven before or when short beep sounds and pre-heat light goes off.
NOTE: After the Preheat light goes off, press the Timer button to display the remaining bake time. To display the temperature again, press the Temperature button.

- At the end of a the cooking cycle, 3 short beeps will sound. The Potato and On indicator lights will go off.
NOTE: If unit is unplugged or power is lost, time will default to 1 hour.
- When finished, unplug from outlet.

Baked Potatoes

4 medium baking potatoes, about 10-ounces each

To preheat oven, press the Potato Button. Wash potatoes then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and put in oven.

Bake for 1 hour or until done. Do not wrap in aluminum foil as this may increase cooking time.

Pizza

1. Place oven rack in middle position.
2. Press the Pizza button.
NOTE: The Pizza default setting is 425°F for 20 minutes.
3. If desired, press the Temp button and use the Up and Down arrows to set the oven temperature.
4. If desired, press the Timer button and use the Up and Down arrows to set a cooking time (max. 30 minutes).
5. Place pizza in oven when short beep sounds and preheat light goes off.
NOTES:
 - If Time is not pushed, it will default to the last time selected.
 - After the Preheat light goes off, press the Timer button to display the remaining bake time. To display the temperature again, press the Temperature button.
6. At the end of the cooking cycle, 3 short beeps will sound. The Pizza and On indicator lights will go off.
NOTE: If unit is unplugged or power is lost, time will default to 20 minutes.
7. When finished, unplug from outlet.

Timer

The oven can be used as a count down timer. Simply press Timer then use the Up and Down arrows to adjust time.

Cleaning Your Toaster Oven

Your toaster oven 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 for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

Hot Mexican Bean Dip

- 2 15-ounce cans black beans, well drained
- 1 teaspoon hot pepper sauce
- ½ cup sour cream
- ½ cup salsa
- 8 ounces Monterey Jack cheese, grated

Mash black beans. Add hot pepper sauce, sour cream, salsa, and half of the cheese. Spoon into shallow 1 quart casserole dish. Sprinkle remaining cheese on top. Bake at 350°F about 15 minutes, or until bubbly. Serve with tortilla chips.

Makes 8 appetizer servings.

Mini Meat Loaves

- 1 pound lean ground beef
- 1 small onion, finely chopped
- ¾ cup fresh bread crumbs
- 1 egg, beaten
- 1 tablespoon grated Parmesan cheese
- 1 tablespoon fresh parsley, finely chopped
- ¼ teaspoon each, salt and pepper

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

Tropical Chicken

- 4 boneless, skinless chicken breasts
- 8 ounce can crushed pineapple, not drained
- ¼ cup prepared mustard
- ¼ cup cider vinegar
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons brown sugar
- ⅛ teaspoon ground ginger
- Rice (optional)

Place chicken breasts in shallow casserole dish or 8-inch square baking pan. Combine remaining ingredients and pour over chicken. Bake at 350°F for 35 to 45 minutes or until done. Serve over rice. **Makes 4 servings.**

Honey Mustard Roast Chicken

6 pound roasting chicken
Salt and pepper

2 tablespoons honey
1 tablespoon 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 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.

Baked Ziti

½ pound lean ground beef
2 tablespoons finely chopped onion
1½ cups spaghetti sauce
1½ cups uncooked ziti pasta

½ cup sour cream
½ cup shredded mozzarella cheese,
about 4 ounces
¼ cup grated Parmesan cheese

In a skillet over medium-high heat, cook ground beef and onion until beef is done, about 8 minutes. Add spaghetti sauce and stir to mix. Set aside. Cook pasta according to package directions. Drain. In a greased 9x5-inch metal loaf pan layer the following: half of pasta, sour cream, half of meat sauce, remaining pasta, mozzarella, then remaining meat sauce. Sprinkle with Parmesan cheese. Bake at 350°F for 30 minutes. **Makes 2 to 3 servings.**

Crispy Catfish Fillets

½ cup grated Parmesan cheese
20 buttery crackers, crushed
⅓ cup fresh parsley sprigs, minced

¼ cup melted butter
4 catfish fillets, about 8 ounces 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 for 15-20 minutes. **Makes 4 servings.**

Parsley Potatoes

5 red potatoes, about 1½ pounds
1 tablespoon vegetable oil
1 tablespoon minced fresh parsley

¼ teaspoon salt
¼ teaspoon 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 for 35 minutes or until fork tender. **Makes 4 servings.**

Minute Muffins

1 cup self-rising flour
½ cup milk
2 tablespoons mayonnaise or sour cream

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

Apple Kuchen

8-ounce box yellow cake mix (makes 1 layer)	¼ cup sugar
3 tablespoons butter, melted	½ cup sour cream
1 large Golden Delicious apple	1 egg
½ teaspoon cinnamon	½ teaspoon vanilla

In a small bowl combine cake mix and melted butter. Mix. Place mixture into greased 8-inch square baking pan. Press onto bottom and slightly up sides. Peel, core, and thinly slice the apple. Lay slices on crust. Combine cinnamon and sugar. Sprinkle half of sugar mixture over apples. Combine sour cream, egg, and vanilla. Pour over apples. Sprinkle remaining sugar mixture over sour cream. Bake at 350°F for 40 minutes or until lightly browned and apples are tender. **Makes 6 to 8 servings.**

Half-Pound Cake

3-ounce package cream cheese	2 eggs
6 tablespoons butter or margarine, room temperature	1 teaspoon vanilla
1 cup sugar	1 cup cake flour

In a mixing bowl, cream together cream cheese, butter, and sugar. Beat in eggs and vanilla. Add flour and stir until mixed. Spoon into greased 8x4-inch loaf pan. Bake at 350°F for 50 minutes or until tests done. **Makes 6 servings.**

5 Minute Pizza

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

Preheat oven. 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.

Raspberry-Pepper Glazed Ham

1 6-pound cooked boneless ham	1 tablespoon (15 ml) garlic, minced
1 12-ounce (350 g) jar raspberry preserves	1 tablespoon (15 ml) black pepper
2 tablespoons (30 ml) white vinegar	2 tablespoons (30 ml) raspberry liqueur, optional

Preheat oven. Place oven rack in lowest position. Assemble broil rack in baking pan and place ham on rack. Prepare and heat ham according to package directions.

In a saucepan, combine raspberry preserves, white vinegar, garlic, black pepper, and raspberry liqueur, (optional). Cook on medium until small bubbles appear around edge. Brush half of glaze over ham 30 minutes before it is done. Bake for final 30 minutes. Reheat remaining glaze. Remove glazed ham from oven. Spoon remaining glaze over ham just before serving. **Makes 12 servings.**

Honey Bun Cake

½ cup (125 ml) packed brown sugar	⅔ cup (150 ml) vegetable oil
½ cup (125 ml) white sugar	4 eggs
⅓ cup (80 ml) chopped pecans (optional)	8 ounces (225 g) plain yogurt
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	1 recipe Honey Bun Cake Glaze
1 package 18.25 ounce (517g) yellow cake mix	

Preheat oven. Grease bottom and sides of a bundt pan with shortening; lightly flour. In a small bowl, mix brown sugar, white sugar, pecans (optional), and cinnamon until well blended; set aside. In a large bowl, beat cake mix, oil, eggs, and yogurt with an electric mixer on medium speed for 2 minutes. Spread half of the batter in the pan. Evenly spread cinnamon mixture over the batter. Spread remaining batter over the cinnamon layer. Bake about 55 minutes or until toothpick inserted into the center comes out clean. Allow cake to cool 10 minutes and turn on to plate. **Makes 12 servings.**

Honey Bun Cake Glaze

1 cup (250 ml) powdered sugar
2 teaspoons (10 ml) milk
½ teaspoon (2.5 ml) vanilla or desired extract

In a small bowl, mix powdered sugar, milk, and extract until smooth. Prick top of cake with fork and drizzle glaze over cake while slightly warm.

Easy Banana Bread

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

Preheat oven. 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.**

Cranberry Pork Roast with Sweet Potatoes

3 sweet potatoes, peeled and quartered	½ cup (125 ml) sugar
1 2-pound (900 g) boneless pork roast	¼ teaspoon (1.25 ml) ground cloves
14-ounce (400 g) can whole berry cranberry sauce	Salt to taste

Preheat oven. Place sweet potatoes in the bottom of roasting pan. Wash roast and place on top of the potatoes. In a medium bowl, mash cranberry sauce; stir in sugar, cloves, and salt. Pour over roast and potatoes. Bake until thermometer inserted in the center of the roast registers 160°F (71°C), 45 to 60 minutes. **Makes 4 servings.**

Broiling Recipes

Parmesan Baked Fish

1 pound (450 g) fresh or frozen fish fillets such as cod, salmon, or orange roughy
1 tablespoon (15 ml) olive oil
1 tablespoon (15 ml) lemon juice
2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, grated
½ teaspoon (2.5 ml) tarragon
½ teaspoon (2.5 ml) paprika
Salt and pepper to taste

Follow broiling instructions on page 5.

Thaw fish if frozen. Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Rinse fish and pat dry with paper towel. In a sealable plastic bag add olive oil and lemon juice. In another bag, add cheese, tarragon, paprika, salt, and pepper; shake to mix. Place fish in oil and lemon juice bag and shake to coat all sides. Remove fish and place in dry mixture bag; shake to coat. Remove fish and place on place on the previously prepared pan.

Broil fish for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

Broiled Beef

2 pounds (900 g) London broil, round steak or desired cut
8 ounces (225 g) whole mushrooms
1 large onion

Marinade (can be substituted with prepared marinade):

1 clove garlic, minced
½ cup (125 ml) soy sauce
2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
1 tablespoon (15 ml) vinegar
2 tablespoons (30 ml) ketchup
1 teaspoon (5 ml) dried oregano
1 teaspoon (5 ml) ground black pepper

Follow broiling instructions.

In a small bowl, mix garlic, soy sauce, oil, vinegar, ketchup, oregano, and black pepper. Pierce meat generously with a fork on both sides. Pour marinade over meat. Marinate for 1 hour.

Spray baking pan with nonstick spray coating; set aside. Peel and quarter onions, wash mushrooms and place in the prepared baking pan. Place broiling rack over vegetables in baking pan. Remove meat from marinade and place on rack. Broil for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 4 servings.**

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 the BAKE button and wait a few seconds. The ON Light 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 or Bagel button.
2. Move the rack to center (or other desired) position.
3. The ON 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 Indicator 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.

Question

Oven displays Fahrenheit and not Centigrade.

The cooling fan stays on after cooking.

Answer

Fahrenheit is the default. Switch to Centigrade by pressing the "TEMP" button. Then press "BAKE." Press "BAKE" again to go back to Fahrenheit.

When oven is very hot, the cooling fan will operate for a short time after cooking is completed. The cooling fan will turn off when oven is cool.

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!

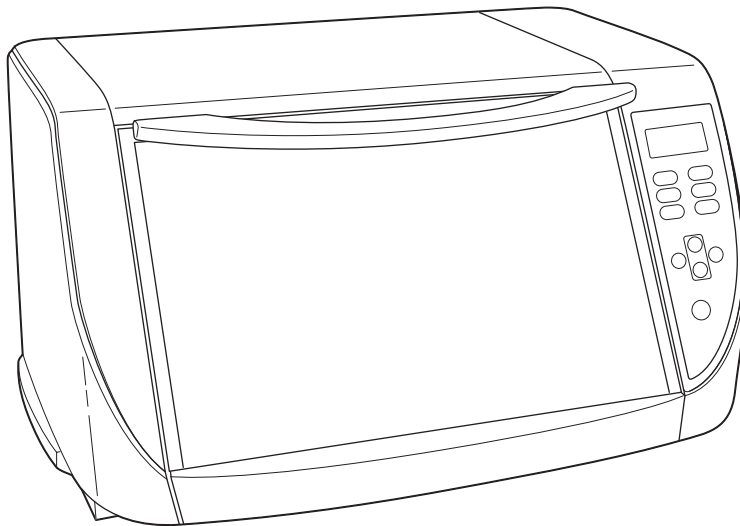
Horno tostador

Por favor, llame a nuestro número gratuito
antes de devolver el producto a la tienda.

Nuestros amables asociados están listos para ayudarlo:

USA: 1-800-851-8900

Mexico: 01-800-71-16-100



LEA ANTES DE USAR

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

840151000

⚠️ 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

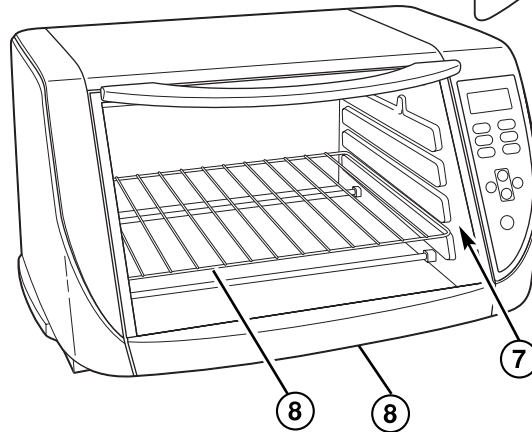
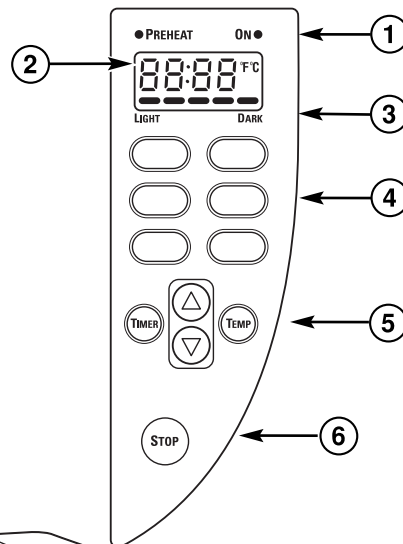
Retire la rejilla de la parrilla, la asadera para hornear y la rejilla del horno. Lávelas en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Después de retirar todos los accesorios y materiales de

empaque, conecte el horno en el tomacorriente. Presione Bake. Presione la tecla ascendente hasta que aparezca 450°F en la pantalla. 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. Luces de precalentado (PREHEAT) y encendido (ON/I)
2. Pantalla
3. Control de tostado
4. Botones de funciones
5. Botones para controlar tiempo (Timer) y temperatura (Temp)
6. Botón de parar (Stop/O)
7. Guías de tres niveles para rejilla
8. Charola deslizante para migas – para fácil limpieza
9. Rejilla del horno
10. Charola para hornear y parrilla para asar (no se exhiben)



Posiciones de la rejilla del horno

La rejilla del horno puede usarse en cualquiera de las guías de tres niveles.

Programador de tiempo

El temporizador se puede fijar para un minuto o dos horas.

Cómo usar su horno eléctrico

¡Consejo! El horno recordará los últimos niveles de temperatura y tiempo que se hayan establecido dentro de los cinco minutos siguientes después de que la luz de precalentado se apague. En el caso de una falla eléctrica o si se desconecta la unidad, el horno regresará a los niveles preestablecidos.

Tostado

1. Coloque la rejilla del horno en la guía superior de la rejilla. Coloque el pan en el centro de la rejilla.
2. Presione el botón Toast.
3. Use las flechas hacia arriba y hacia abajo para elegir el nivel de tostado deseado. Cinco segmentos es el más oscuro. Un segmento es el más claro.
4. Al final del ciclo de tostado, se escucharán 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras de Toast y On (I) se apagarán.
5. Para interrumpir el ciclo de tostado más rápido, presione el botón Stop (O).
6. Cuando termine, desconecte 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.

Bagel o rosca

1. Coloque la rejilla del horno en la guía superior de la rejilla. Coloque el bagel con el lado del corte hacia arriba, en el centro de la rejilla del horno.
2. Presione el botón Bagel.
NOTA: El tiempo de tostado preprogramado para un bagel es mayor que el tiempo estándar de tostado.
3. Use las flechas de hacia y hacia abajo para seleccionar el nivel de tostado deseado para el bagel.
4. Al final del ciclo del bagel, se escucharán 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras Bagel y On (I) se apagarán.
5. Para interrumpir el ciclo del bagel más rápido, presione el botón Stop (O).
6. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

Para hornear

1. Coloque la rejilla del horno en una posición baja o en el centro dependiendo del alimento a cocinar.
2. Presione el botón Bake.
NOTA: El nivel preestablecido para hornear es 350°F por 2 horas.
3. Presione las flechas hacia arriba y abajo para seleccionar la temperatura deseada. El horno se precalentará.
4. Presione el botón Timer (Programador de tiempo) y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer un tiempo de hornear (máximo 2 horas).
NOTA: Si el botón Timer (Programador de tiempo) no se presiona, quedará establecido en la última hora seleccionada.
5. Coloque el alimento en el horno cuando escuche un sonido corto y la luz de precalentado se apague.
NOTA: Después de que la luz de Precalentado se apague, presione el botón Timer (Programador de tiempo) para visualizar el tiempo de horneado restante. Para visualizar de nuevo la temperatura, presione el botón Temperature (temperatura).
6. Al final del ciclo de horneado seleccionado, escuchará 3 sonidos cortos. La luz indicadora Bake y On (I) se apagarán.
NOTA: Si la unidad se desconecta o hay interrupción en el suministro de corriente, la hora regresa al valor predeterminado de 2 horas.
7. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

¡Sugerencias para hornear!

- El horno eléctrico funciona en forma muy similar a un horno común. Cuando lo use por primera vez, verifique si es necesario regular la temperatura o el tiempo.

⚠ 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.

Asar a la parrilla

1. Coloque la rejilla del horno en el centro o una posición alta dependiendo del alimento a cocinar.
2. Coloque la parrilla para asar en la asadera para hornear. Coloque el alimento en la parrilla para asar y coloque en el horno.
3. Presione el botón Broil (asar a la parrilla).

NOTA: El valor preestablecido para asar a la parrilla es 450°F por 30 minutos.

4. Si lo desea, presione el botón Timer (Programador de tiempo) y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer un tiempo para asar a la parrilla (máximo 45 minutos).

NOTA: Si no presiona Timer, (Programador de tiempo) quedará establecido en la última hora seleccionada.

5. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, o los alimentos se hayan dorado, voltee el alimento y cocine por el otro lado.
6. Al final del ciclo de asado establecido, escuchará 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras Broil y On (I) se apagarán.

NOTA: Si la unidad se desconecta o se interrumpe el suministro eléctrico, el tiempo quedará preestablecido 30 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

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

¡Sugerencias para asar a la parrilla!

- Para obtener mejores resultados no precaliente el horno cuando ase a la parrilla.
- Use la rejilla para asar a la parrilla en la posición alta para acelerar el tiempo de asado. Use la posición baja para alimentos que requieran más tiempo de asado, como el pollo.
- Siempre deje por lo menos **una pulgada** de distancia entre la comida y el elemento térmico.

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
Asadera para 6 muffins
Molde de pan de 8 x 4 pulgadas
Molde de pan de 9 x 5 pulgadas
La mayoría de las fuentes o cazuelas para horno de 1 a 1½ cuartos.

Papas

1. Coloque la rejilla del horno en una posición baja.
2. Presione el botón Potato (papas).
NOTA: El nivel preestablecido para papas es 425°F para una hora.
3. Si lo desea, presione el botón Temp y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para establecer la temperatura del horno.
4. Si lo desea, presione el botón Timer y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar el tiempo de cocción (máx. 75 minutos).
NOTA: Si no presiona Time, quedará establecido en la última hora seleccionada.
5. Coloque las papas en el horno antes o cuando escuche el sonido corto y la luz de precalentado se apague.
NOTA: Después de que la luz de Precalentado se apague, presione el botón Timer (temporizador) para visualizar el tiempo de horneado restante. Para visualizar de nuevo la temperatura, presione el botón Temperature (temperatura).

6. Al final del ciclo de cocción, escuchará 3 sonidos cortos. Las luces indicadoras Potato y On (I) se apagarán.
NOTA: Si la unidad se desconecta o se interrumpe el suministro eléctrico, el tiempo quedará preestablecido en una hora.
7. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

Papas al horno

4 papas de hornear medianas de unas 10 onzas cada una

Para precalentar el horno, presione el botón Potato. Lave las papas luego perfora la cáscara con un tenedor. Coloque las papas en la asadera para hornear e introduzca en el horno.

Hornee por una hora o hasta que estén listas. No envuelva en papel de aluminio ya que esto puede aumentar el tiempo de cocción.

Pizza

1. Coloque la rejilla del horno en una posición medio.
2. Presione el botón Pizza.
NOTEA: El valor preestablecido para Pizza es 425°F por 20 minutos.
3. Si lo desea, presione el botón Temp y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para fijar la temperatura del horno.
4. Si lo desea, presione el botón Timer y use las flechas hacia arriba y hacia abajo para fijar un tiempo de cocción (máximo 30 minutos).
5. Coloque la pizza en el horno cuando los sonidos cortos y la luz indicadora se apaguen.

NOTAS:

- Si no presiona Time, quedará establecido en la última hora seleccionada.
 - Después de que la luz de Precalentado se apague, presione el botón Timer (temporizador) para visualizar el tiempo de horneado restante. Para visualizar de nuevo la temperatura, presione el botón Temperature (temperatura).
6. Al final del ciclo de cocción, escuchará 3 sonidos cortos. La luz indicadora de Pizza y On (I) se apagarán.
NOTA: Si la unidad se desconecta o se interrumpe el suministro eléctrico, el tiempo quedará preestablecido en 20 minutos.
 7. Cuando termine, desconecte del tomacorriente.

Temporizador

El horno se puede utilizar como un temporizador regresivo. Simplemente presione Timer, luego use las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la hora.

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 por 10 minutos.
- Recaliente los restos de carnes asadas o cazuelas a 350°F durante 20 a 30 minutos o hasta que se hayan calentado completamente.

Salsa mexicana caliente de frijoles

- 2 latas de 15 onzas de frijoles negros, bien escurridos.
- 1 cucharadita de salsa de chiles (ají picante)
- ½ taza de crema agria
- ½ taza de salsa
- 8 onzas 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 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 de carne molida magra
- 1 cebolla pequeña, picada fina
- ¾ taza de pan rallado fresco
- 1 huevo, batido
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de perejil fresco, picado fino
- ¼ cucharadita 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 por 30 minutos o hasta que estén hechos. **Se obtienen entre 4 y 6 panecillos.**

Pollo a la Tropical

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin pellejo
- 1 lata de 8 onzas de piña picada, no escurrida
- ¼ taza de mostaza preparada
- ¼ taza de vinagre de sidra
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de azúcar morena
- ⅓ cucharadita de jengibre molido
- Arroz (opcional)

Coloque las pechugas de pollo en una fuente llana o en una asadera cuadrada de 8 pulgadas. Combine el resto de los ingredientes y viértalos sobre el pollo. Hornee a 350°F durante 35 a 45 minutos o hasta que esté bien cocido. Sirva sobre arroz. **Se obtienen 4 porciones.**

Pollo asado a la mostaza con miel

1 pollo para asar de 6 libras	2 cucharadas de miel
Sal y pimienta	1 cucharada 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 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 cepíllela sobre el pollo. Deje reposar el pollo por 5 minutos antes de cortarlo o trincar. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

Ziti al horno

½ libra de carne picada magra	½ taza de crema agria
2 cucharadas de cebolla picada fina	½ taza de queso mozzarella rallado, unas 4 onzas
1½ tazas de salsa para pasta	¼ taza de queso parmesano rallado
1½ tazas de pasta ziti cruda	

En una sartén sobre calor mediano alto, cocine la carne picada y la cebolla hasta que la carne esté cocida, unos 8 minutos. Agregue salsa para pasta y revuelva hasta mezclar. Póngalo a un lado. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete. Drene. En un molde de pan engrasado de 9 x 5 pulgadas, coloque los siguientes ingredientes en capas: mitad de la pasta, crema agria, mitad de la salsa de carne, el resto de la pasta, mozzarella y luego el resto de la salsa de carne. Espolvoree con queso parmesano. Hornee a 350°F por 30 minutos. **Se obtienen entre 2 y 3 porciones.**

Filetes de bagre crocantes

½ taza de queso parmesano rallado	¼ de taza de mantequilla derretida
20 galletas a la manteca, trituradas	4 filetes de bagre, de unas 8 onzas cada uno
⅓ de taza de perejil fresco, picado	

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 durante 15 a 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

Papas al perejil

5 papas coloradas, alrededor de 1½ libras	¼ cucharadita de sal
1 cucharada de aceite vegetal	¼ cucharadita de pimienta
1 cucharada de perejil fresco picado	

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 por 35 minutos o hasta que estén blandas al pincharlas con un tenedor. **Se obtienen 4 porciones.**

Muffins al minuto

- 1 taza de harina leudante
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas 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 durante 12 minutos o hasta que estén prontos. **Se obtienen 6 muffins.**

Kuchen de manzana

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 caja de mezcla para pastel amarillo de 8 onzas (hace una capa) | ¼ taza de azúcar |
| 3 cucharadas de mantequilla derretida | ½ taza de crema agria |
| 1 manzana grande deliciosa dorada | 1 huevo |
| ½ cucharadita de canela | ½ cucharadita de vainilla |

En un tazón pequeño, combine la mezcla del pastel y la mantequilla derretida. Mezcle. Coloque la mezcla en una tortera cuadrada engrasada de 8 pulgadas. Oprima la mezcla contra el fondo y ligeramente hacia arriba por los costados. Pele, quite el centro y corte la manzana en rodajas bien finas. Coloque las rodajas sobre la base del pastel. Combine la canela y el azúcar. Espolvoree la mitad de la mezcla de azúcar sobre las manzanas. Combine la crema agria, el huevo y la vainilla. Vierta sobre las manzanas. Espolvoree el resto de la mezcla de azúcar sobre la crema agria. Hornee a 350°F por 40 minutos o hasta que quede ligeramente dorada y las manzanas estén blandas. **Se obtienen entre 6 y 8 porciones.**

Pastel inglés "medio pound"

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 paquete de queso crema de 3 onzas | 2 huevos |
| 6 cucharadas de mantequilla o margarina a temperatura ambiente | 1 cucharadita de vainilla |
| 1 taza de azúcar | 1 taza de harina para pasteles |

En un tazón para mezclar, bata el queso crema, la mantequilla y el azúcar hasta que queden cremosos. Agregue batiendo los huevos y la vainilla. Agregue la harina y revuelva hasta que se haya mezclado. Vierta con cuchara en un molde de pan engrasado de 8 x 4 pulgadas. Hornee a 350°F por 50 minutos o hasta que esté listo al tacto. **Se obtienen 6 porciones.**

Recetas a la parrilla

Carne de res a la parrilla

2 libras (900 g) de asado a la londinense, de bistec de masa redonda o del corte deseado
8 onzas (225 g) de champiñones enteros
1 cebolla grande

Para marinar (se puede sustituir con marinado preparado):

1 diente de ajo picado
½ taza (125 ml) de salsa de soya
2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
1 cucharada (15 ml) de vinagre
2 cucharadas (30 ml) de catsup
1 cucharadita (5 ml) de orégano seco
1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra molida

Siga las instrucciones para cocinar a la parrilla.

En un tazón pequeño, mezcle el ajo, salsa de soya, aceite, vinagre, catsup, orégano y pimienta negra. Con un tenedor, haga varios orificios por ambos lados de la carne. Vierta el marinado sobre la carne. Marine por una hora.

Rocíe el molde para hornear con aceite de cocina antiadherente en aerosol, deje a un lado. Pele y corte en cuartos la cebolla, lave los champiñones y colóquelos en el molde para hornear preparado. Coloque la rejilla para asar encima de los vegetales en el molde para hornear. Saque la carne del marinado y colóquela en la rejilla. Ase a la parrilla por 15 a 18 minutos por lado, dependiendo del grosor. **Sirve 4 porciones.**

Localización de fallas

Pregunta	Respuesta
El horno eléctrico no calienta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. Luego presione el botón BAKE (hornear) y espere unos cuantos segundos. La luz ON (I) se debería encender ahora.
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 o Bagel. 2. Mueva la rejilla hacia la posición del centro (u otra posición deseada). 3. La luz ON (I) 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 Indicadora permanece iluminada.	Presione el botón STOP (O). 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 horno muestra Fahrenheit en vez de Centígrados.

El valor preestablecido es Fahrenheit. Cambie a Centígrados presionando el botón "TEMP". Luego presione el botón "BAKE". Presione "BAKE" nuevamente para regresar a Fahrenheit.

El ventilador queda encendido después de cocinar.

Cuando el horno está muy caliente, el ventilador operará por un periodo de tiempo corto después de terminar la cocción. El ventilador se apagará cuando el horno esté frío.

El tostado no es uniforme o parejo.

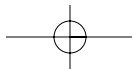
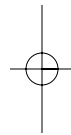
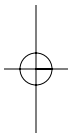
El tostado varía según el tipo de pan, frescura del pan y ubicación del pan en la rejilla o posición de la rejilla.

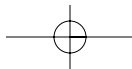
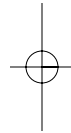
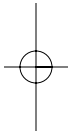
Hamilton Beach**Proctor
Silex**

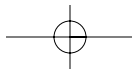
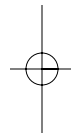
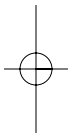
Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

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, Cuautitlán, 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>		







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:
31989

Tipo:
028

Características Eléctricas:
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

840151000

20

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

hiltonbeach.com • proctorsilex.com
hiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

5/06

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>