

Toaster Oven

READ BEFORE USE

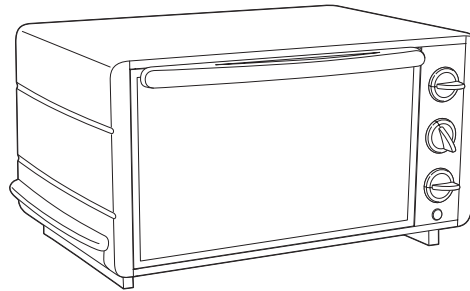
Four grille-pain

LIRE AVANT D'UTILISER

Horno eléctrico

LEA ANTES DE USAR

**Please don't return your product to the store.
Call us first – our friendly associates
are ready to help you.**



English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	15
Canada : 1-800-267-2826	
Español	29
En México: 01-800-71-16-100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
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 Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. recommended accessories, in this oven.
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 oven off, turn Timer to OFF position. See "Parts and Features" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

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 service number.

Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

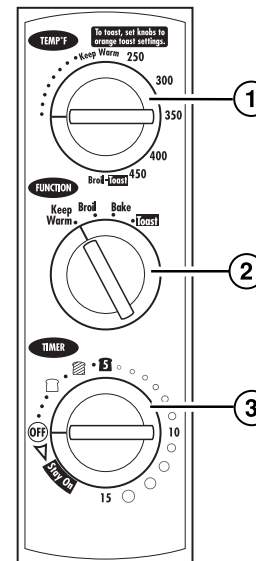
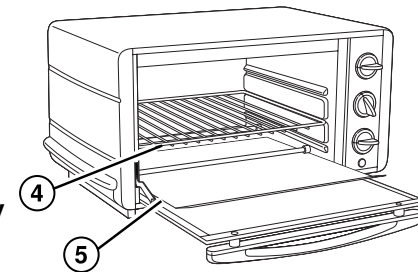
Before First Use

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug the toaster oven into an outlet. Turn the Temperature Knob to 450°F. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. **Wash baking pan, broil rack, and oven rack before using.**

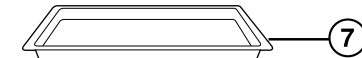
4

Parts and Features

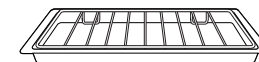
1. Temperature Knob
2. Function Knob
3. ON/OFF Oven Control/Timer/Toast Color Knob
4. Oven Rack
5. Slide-Out Crumb Tray
6. Broil Rack
7. Baking Pan



Broil Rack



Baking Pan



When broiling, the broil rack sits in the baking pan as shown.

5

Oven Rack Positions

The oven has grooves in the side walls that let the oven rack be placed in different positions.

Middle Rack Position

- for baking and broiling

High and Low Rack Positions

- use **high rack** position for broiling and toasting
- use **low rack** position for baking

To Toast Do not leave appliance unattended when in operation.

1. Place the oven rack in **high** position for bread, pastry, or frozen waffles. Place oven rack in **middle** position for bagels or English muffins (see Toasting Tips).
2. Set Temperature Knob to **Broil-Toast**.
3. Set Function Knob to Toast.
4. Turn Toast Color Knob to at least 5 and then back to desired toast color setting (for accurate times under 5 minutes).
5. A bell will sound when cycle is completed. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Toasting Tips

- **When toasting only two slices of bread**, place bread towards front of oven to get even toasting on top and bottom.
- **To toast bagels**, place oven rack in the **middle** position and place bagels cut side facing down. This will toast the cut side more than the outside of the bagel. Set the Toast Color Knob to desired setting.
- **To toast English muffins**, place oven rack in the **middle**

position and place English muffins with the split side facing down. Set Toast Color Knob to the dark setting.

- **To toast regular toaster pastries, frozen pastry, or waffles**, place oven rack in the **middle** position. Select a light color and toast directly on the oven rack. If pastry has a glaze of frosting, use baking pan.
- When toasting, **condensation** may form on the oven door. The moisture will slowly escape from the enclosed oven.
- The **number of slices** of bread and the **bread freshness** will affect toast color. For example, toasting 4 slices of bread will require a darker toast color setting than 2 slices of bread. Adjust the Toast Color Knob based on desired color **and** number of slices.
- If you are not satisfied with the color balance between the two sides of your food in the recommended rack position, select a different rack position.

To Keep Warm (selected models only)

1. Set Temperature Knob to Keep Warm.
2. Set Function Knob to Keep Warm.
3. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
4. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

To Bake and Traditional Cook

1. Place oven rack in **middle** or **low** position depending on food to be cooked.
2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to BAKE.
4. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
Preheat 5 minutes before beginning to bake.
5. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Warming and Reheating Tips

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- 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.

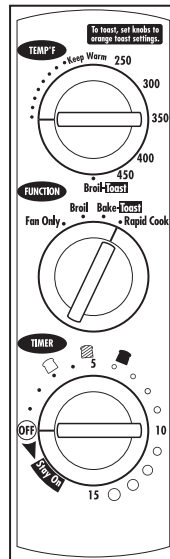
To Bake and Rapid Convection Cook

(select models only)

1. Place oven rack in middle or low position depending on food to be cooked.
2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to Rapid Cook.
4. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On. **Preheat 5 minutes before beginning to bake.**
5. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Tips

- The convection method cooks up to one-third faster than traditional baking.
- When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.
- To reduce the risk of fire, do not use oven cooking bags in the toaster oven.
- “Fan Only” mode operates the convection fan (on selected models) which circulates air in the oven cavity.



To Broil

1. Place oven rack in **high** or **middle** position. Place food on broil rack in the bake pan and place in oven. Do not preheat oven.
2. Set Temperature Knob to Broil.
3. Set Function Knob to Broil.
4. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Broiling Tips

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Use oven rack in **high** position for faster broiling times. Use **low** position for foods needing longer broiling times, like chicken.
- Always allow at least one inch between the food and the heating element.

Broiling Chart

FOOD	APPROXIMATE TIME
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	15 to 20 minutes
Fish	15 minutes

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

Pan Sizes

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

6-cup muffin pan

8 x 4 loaf pan*

9 x 5 loaf pan*

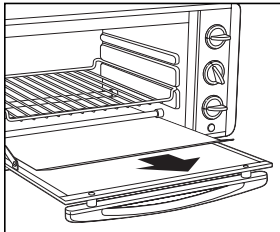
8-inch round or square baking pan

Most 1 to 1 ½ quart casserole dishes

* The loaf pans will fit but do not fill more than half full.

Cleaning

Your toaster oven's crumb tray should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning of the crumb tray will also reduce the risk of fire hazard.



1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. To clean the crumb tray, slide out and wipe crumb tray with a damp cloth. Slide back into position.
4. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth. Do not

use abrasive cleansers. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

NOTE: This is a continuous self-cleaning oven. Cleaning the oven's interior walls is not necessary.

Recipes

Roast Chicken

To roast a whole chicken in the toaster oven, it must be 4 pounds or smaller.

Baked Potatoes

2 medium baking potatoes, about 10-ounces each

Wash potatoes then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and place in 425 degree oven. Bake for 1 hour or until done. Do not wrap in aluminum foil as this may increase cooking time.

Hot Mexican Bean Dip

15-ounce can black beans, well drained

1 teaspoon hot pepper sauce

½ cup sour cream

½ cup salsa

4 ounces Monterey Jack cheese, grated

Mash black beans. Add hot pepper sauce, sour cream, salsa and half of the cheese. Spoon into shallow casserole dish. Sprinkle remaining cheese on top. Bake at 350°F about 10 minutes, or until bubbly. Serve with tortilla chips.

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.

Recipes

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 finely chopped, fresh parsley
- ¼ teaspoon each, salt and pepper

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

5 Minute Pizza

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

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 toaster oven and bake at 450°F for about 5 minutes or until cheese melts.

Troubleshooting

The toaster oven will not heat.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Temperature Knob to 350°F, turn Function Knob to Bake, and turn Timer to Stay On.

The toaster oven will not toast.

Check to make sure outlet is working and oven is plugged in.

1. Turn Temperature Knob to Toast.
2. Turn Function Knob to Toast.
3. Turn Timer/Toast Color Knob to a toast color.

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 between 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.

Some foods burn and some are not done.

Use oven rack position to center food in the oven. Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Customer Service

If you have a question about your toaster oven, 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 toaster oven. This information will help us answer your question much more quickly.

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

This warranty applies to product 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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux consommateurs sans frais d'interurbain pour des renseignements concernant l'examen, la réparation, l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. 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.
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. S'assurer de laisser l'huile ou le liquide chaud refroidir avant de déplacer l'appareil ménager.

12. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages sur 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 remettre des articles sur l'appareil lorsqu'il est utilisé, ou avant le refroidissement de l'appareil.
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 pas remettre des matériaux, autres que les accessoires recommandés par Hamilton Beach/Proctor Silex, Inc., dans ce four.
19. Ne pas placer les 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 causera un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four, tourner la minuterie sur la position OFF (ARRÊT). Voir la section «Pièces et caractéristiques».
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre de sécurité trempé au cas où le verre de sécurité se briserait.
23. Toujours utiliser l'appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser l'appareil électroménager pour tout autre usage que l'utilisation prévue.

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS !**

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Ce genre de fiche comporte une lame plus large que l'autre. La fiche ne peut entrer dans une prise de courant électrique que dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié pour remplacer la fiche inappropriée. Ne pas essayer d'enlever la lame de sécurité de la fiche polarisée.

Cet appareil comporte un cordon court pour réduire les risques de devenir emmêlé ou de faire trébucher. Un cordon de rallonge peut être employé si la tension électrique du cordon de rallonge est égale ou plus élevée que la tension du four grille-pain. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne tombe pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

Cet appareil est doté d'une porte en verre de sécurité trempé. Le verre trempé est quatre fois plus fort 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 présente une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients.

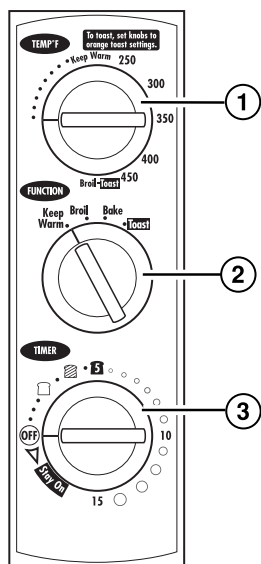
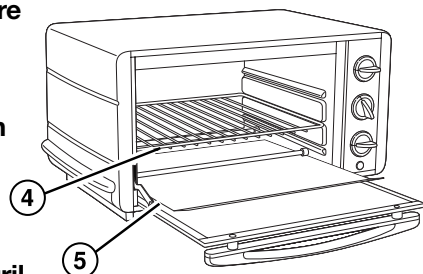
Toujours débrancher votre four grille-pain de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

Avant la première utilisation

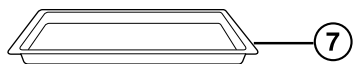
La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le cadran de température à 450°F. Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial. **Laver le plat à cuisson, la grille de cuisson au gril, et la grille du four avant l'utilisation.**

Pièces et caractéristiques

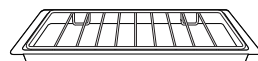
1. Bouton de température
2. Bouton de fonction
3. Commande
MARCHE/ARRÊT du
four/minuterie/bouton
de nuance des rôties
4. Grille
5. Plateau à miettes
couissant
6. Grille de cuisson au grill
7. Plat de cuisson



Grille de cuisson au grill



Plat de cuisson



Lors de la cuisson au grill,
la grille se positionne sur le
plat de cuisson tel qu'illustré.

Positions de la grille du four

Le four présente des rainures sur les parois latérales qui permettent de placer la grille à différentes positions.

Position médiane de la grille

- pour cuire au four et cuire au grill

Positions supérieure et inférieure

- utiliser la position **supérieure** de la grille pour la cuisson au grill et griller
- utiliser la position **inférieure** de la grille pour cuire au four

Pour griller

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

1. Placer la grille à la position **supérieure** pour le pain, la pâtisserie ou les gaufres congelées. Placer la grille à la position **médiane** pour les bagels ou les muffins anglais (voir Conseils pour griller le pain).
2. Régler le bouton de température sur **Broil-TOAST**.
3. Régler le bouton de fonction sur **Toast**.
4. Tourner le bouton de nuance des rôties jusqu'à 5 au moins, puis sur le réglage de nuance désirée (pour des durées précises en deçà de 5 minutes).
5. Une sonnerie se fera entendre à la fin du cycle. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur **OFF** (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Conseils pour griller le pain

- **Lorsqu'on fait griller seulement deux tranches de pain**, placer le pain vers l'avant du four pour obtenir un brunissage identique sur le dessus et sur le dessous.
- **Pour griller des bagels**, placer la grille du four à la position médiane et placer les bagels le côté tranché vers le bas. Cette position fera rôtir la surface coupée plus que l'extérieur du bagel. Régler le bouton de nuance des rôties sur le réglage désiré.
- **Pour griller des muffins anglais**, placer la grille du four à la position médiane et placer les muffins anglais avec le côté tranché vers le bas. Régler le bouton de nuance des rôties sur le réglage le plus foncé.
- **Pour griller des pâtisseries ordinaires à griller, des pâtisseries ou gaufres congelées**, placer la grille à la position médiane. Choisir une nuance légère et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie a un glaçage, utiliser un plat de cuisson.
- Lorsqu'on fait griller des rôties, une **condensation** peut survenir sur la porte du four. L'humidité s'échappera lentement du four fermé.
- Le **nombre de tranches** de pain et la **fraîcheur** du pain affecteront la couleur des rôties. Par exemple, pour faire griller 4 tranches de pain, il faudra un réglage de nuance des rôties plus fort que pour 2 tranches de pain. Ajuster le bouton de nuance des rôties en fonction de la nuance désirée **et** du nombre de tranches.
- Si l'uniformité de couleur des rôties entre les deux côtés des aliments dans la position recommandée pour la grille n'est pas satisfaisante, sélectionner une position différente de la grille.

Pour garder au chaud (certains modèles uniquement)

1. Régler le bouton de température sur Keep Warm (garder au chaud).
2. Régler le bouton de fonction sur Keep Warm.
3. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé).
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Pour cuisson au four et traditionnelle

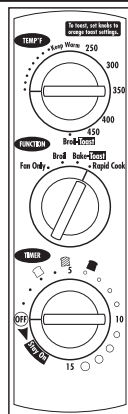
1. Placer la grille à la position **médiane** ou **inférieure** selon l'aliment à faire cuire.
2. Régler le bouton de température sur la température désirée.
3. Régler le bouton de fonction sur BAKE (cuisson au four).
4. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé). **Préchauffer 5 minutes avant de commencer la cuisson au four.**
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Conseils pour le chauffage et réchauffage

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

Pour cuisson au four et cuisson rapide par convection (certains modèles uniquement)

1. Placer la grille du four à la position médiane ou inférieure selon l'aliment à faire cuire.
2. Régler le bouton de température sur la température désirée.
3. Régler le bouton de fonction sur Rapid Cook (cuisson rapide).
4. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé). **Préchauffer 5 minutes avant de commencer la cuisson au four.**
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.



Conseils de cuisson

- La méthode de cuisson par convection cuit jusqu'à un tiers plus vite que la cuisson au four traditionnel.
- Lors de l'utilisation la première fois, vérifier pour déterminer si la durée ou la température doivent être ajustées.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne pas utiliser des sacs de cuisson au four dans le four grille-pain.
- Le mode « fan only » (ventilateur uniquement) active le ventilateur de convection (sur certains modèles) qui fait circuler l'air dans la cavité du four.

Cuisson au grill

1. Placer la grille sur la position **supérieure** ou **médiane**. Mettre l'aliment sur la grille qui se trouve dans le plat de cuisson, puis placer celui-ci dans le four. Ne pas préchauffer le four.
2. Régler le bouton de température sur Broil (cuisson au grill).

3. Régler le bouton de fonction sur Broil.
4. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé).
5. Au milieu de la cuisson, ou lorsque les aliments sont dorés, les retourner pour faire dorer et cuire de l'autre côté.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Conseils pour la cuisson au grill

- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four avant la cuisson au grill.
- Utiliser la grille du four à la position **supérieure** pour des durées de cuisson plus rapides au grill. Utiliser la position **inférieure** pour les aliments qui ont besoin de cuisson plus longue au grill, comme le poulet.
- Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 po) entre l'aliment et l'élément de chauffage.

Cuisson au grill

ALIMENT	TEMPS APPROXIMATIF
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Saucisses en chapelet ou boulettes (percer l'enveloppe avant la cuisson)	15 à 20 minutes
Poisson	15 minutes

Ces temps de cuisson sont une moyenne et doivent être ajustés selon les préférences individuelles. Tourner les aliments à la mi-temps de cuisson.

Nettoyage

Votre four grille-pain doit être nettoyé régulièrement pour donner le meilleur rendement et durer longtemps. Le nettoyage régulier réduira aussi le risque d'incendie.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver la grille du four et de plat de cuisson dans l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher.
3. Pour nettoyer le plateau à miettes, le retirer en le glissant et l'essuyer avec un chiffon humide. Le remettre en place en le glissant.
4. Pour nettoyer l'extérieur du four, essuyer avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en laine d'acier. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, causant un risque de choc électrique.

REMARQUE : Ce four est continuellement autonettoyant. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la cavité du four.

Dimensions des plats de cuisson

Les plats de cuisson suivants conviennent à votre four grille-pain. Placer le plat dans le four pour vérifier qu'il y tient avant de préparer la recette.

Moule rond ou carré de 8 pouces

Moule à muffin avec 6 godets

Moule à pain de 8 x 4 po*

Moule à pain de 9 x 5 po*

La plupart des casseroles de 1 à 1½ pinte

* Les moules à pain conviendront, mais ne pas les remplir à plus de la moitié.

Recettes

Poulet rôti

Pour faire rôti un poulet dans le four grille-pain, le poulet doit être de 4 livres ou moins.

Pommes de terre au four

2 pommes de terre moyennes à cuisson au four, environ 10 onces chacune

Laver les pommes de terre, puis les percer avec une fourchette. Placer les pommes de terre dans le plat de cuisson et le placer dans le four à 425 degrés. Faire cuire pendant une heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ne pas envelopper dans du papier d'aluminium; cela risque de prolonger la durée de cuisson.

Trempepette piquante mexicaine aux fèves

Boîte de 15 onces de fèves noires, bien égouttées

1 c. à thé de sauce au poivre piquant

⅓ tasse de crème sure

⅓ tasse de salsa

4 oz de fromage Monterey Jack, râpé

Faire une purée avec les fèves. Ajouter la sauce au poivre piquante, la crème sure, la salsa et la moitié du fromage. Placer à la cuiller dans un moule peu profond. Saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Faire cuire à 350°F environ 10 minutes, ou jusqu'à formation de bulles. Servir avec des croustilles tortilla.

Recettes

Mini-pains de viande

- 1 lb de boeuf maigre haché
- 1 petit oignon, finement haché
- ¾ tasse de chapelure fraîche
- 1 oeuf, fouetté
- 1 c. à soupe de fromage parmesan râpé
- 1 c. à soupe de persil frais, finement haché
- ¾ c. à thé 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 pendant 30 minutes, ou jusqu'à cuisson complète. Donne 4 à 6 portion.

Muffins minute

- 1 tasse de farine autolevante
- ½ tasse de lait
- 2 c. à soupe de mayonnaise ou de crème sure

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Placer à la cuiller dans un moule à muffins graissé de 6 godets. Faire cuire à 450°F pendant 12 minutes, ou jusqu'à cuisson complète.

Pizza 5 minutes

- Muffins anglais, coupés en deux et légèrement rôtis
- Sauce de pizza ou de spaghetti
- Fromage mozzarella râpé
- Tranches de pepperoni

Placer les demi-muffins sur le plat à cuisson, le côté coupé vers le haut. Répandre un peu de sauce sur le dessus de chaque muffin. Saupoudrer de fromage, ensuite garnir avec pepperoni. Placer l'ustensile dans le four grille-pain et faire cuire à 450°F pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Guide de dépannage

Le four grille-pain ne chauffe pas.

Vérifier que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Tourner ensuite le bouton de température sur 350°F, tourner le bouton de fonction sur Bake (cuisson au four), puis tourner la minuterie à Stay On (reste allumé).

Le four grille-pain ne rôtit pas.

Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché.

1. Tourner le bouton de température sur Toast (rôtie).
2. Tourner le bouton de fonction sur Toast.
3. Tourner le bouton de la minuterie/nuance des rôties sur une nuance.

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

Ceci est normal lorsque le pain est rôti 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.

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.

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.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre four grille-pain grill, composez notre numéro d'assistance à la clientèle, sans frais d'interurbain. Avant de faire un appel, veuillez noter ci-dessous les numéros de modèle, de type et de série. Ces numéros se trouvent à la base de votre four grille-pain grill. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

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

Cette garantie s'applique au produit acheté 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, conséquents 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 DE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis : 1-800-851-8900

Au Canada : 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS COMME RÉFÉRENCE FUTURE

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 producto.
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 aparatos 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 el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cordón o el enchufe está averiado, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. 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, o que toque alguna superficie caliente.
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 extrema precaución cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Asegúrese de permitir que el aceite o los líquidos calientes se enfríen antes de mover el aparato.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición (apagado), 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 de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos 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 guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que se enfríe.
18. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
19. No guarde ningún material en este horno que no sean los accesorios recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
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, coloque el control de ENCENDIDO/APAGADO en la posición OFF/O (Apagado). Consulte la sección "Piezas y características".
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. Siempre use el aparato con la charola para migajas firmemente en su lugar.
25. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato podría venir equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

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 cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable de alargue aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de alargue deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno eléctrico. Es importante tener cuidado al colocar el cable de alargue para que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa en donde los niños puedan tirar del 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 de llamada gratis de para servicio al cliente.

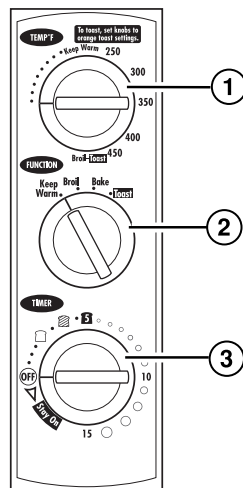
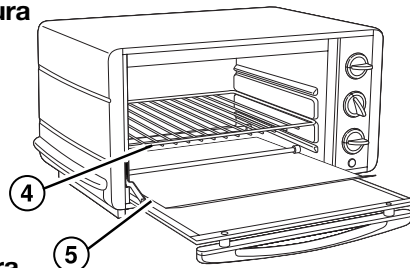
Siempre desenchufe el horno tostador del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Antes del primer uso

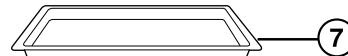
La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno eléctrico en el tomacorriente. Coloque la Perilla de temperatura a 230°C (450°F). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial. Lave la bandeja para hornear, la rejilla para asar y la rejilla del horno antes de usarlos.

Partes y características

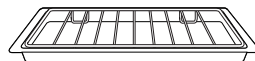
1. Perilla de la temperatura
2. Perilla de funciones
3. Perilla de encendido/apagado/control del horno/programador de tiempo/intensidad de tostado
4. Rejilla del horno
5. Charola deslizante para migas
6. Rejilla asadora
7. Charola para asar



Rejilla asadora



Charola para asar



Al asar, la rejilla asadora encaja en la charola para asar como se muestra.

Posiciones de la rejilla del horno

El horno tiene ranuras en las paredes laterales que permiten que la rejilla del horno se coloque en diferentes posiciones.

Posición media

- Para hornear y asar

Posiciones alta y baja

- Use la **posición alta** para asar y tostar
- Use la **posición baja** para hornear

Para tostar No deje el aparato sin atención mientras opera.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición **alta** para panes, pasteles o waffles congelados. Coloque la rejilla del horno en la posición **media** para bagels o English muffins (ver sugerencias para tostar).
2. Fije la perilla de la temperatura en **Broil-Toast**.
3. Fije la perilla de funciones en Toast.
4. Gire la perilla de la intensidad de tostado a 5, como mínimo, y luego de regreso al nivel de intensidad de tostado deseado (para tiempos exactos menos de 5 minutos).
5. Se escuchará un timbre cuando el ciclo se complete. Al terminar, gire a la posición OFF/O. Desconecte del tomacorriente.

Sugerencias para tostar

- **Al tostar únicamente 2 rebanadas de pan**, coloque el pan hacia el frente del horno para obtener un tostado uniforme arriba y abajo.
- **Para tostar bagels**, coloque la rejilla del horno en la posición **media** y coloque los bagels con el lado del corte hacia abajo. Esto tostará el lado del corte más que el exterior del bagel. Fije la perilla de intensidad de tostado en la posición deseada.
- **Para tostar panecillos ingleses**, coloque la rejilla del horno en la posición **media** y coloque los English muffins con el lado del corte hacia abajo. Fije la perilla de intensidad de tostado en el nivel oscuro.
- **Para tostar pasteles de tostadora, pasteles congelados o waffles**, coloque la rejilla del horno en la posición **media**. Elija una intensidad de tostado claro y coloque directamente en la rejilla del horno. Si los pasteles tienen una cobertura glaseada, use la charola para asar.
- Al tostar, se puede formar **condensación** en la puerta del horno. La humedad se escapará lentamente del horno cerrado.
- El **número de rebanadas** de pan y la **frescura del pan** afectarán la intensidad del tostado. Por ejemplo, tostar 4 rebanadas de pan requiere de un nivel de intensidad de tostado más oscuro que 2 rebanadas de pan. Ajuste la perilla de la intensidad de tostado según la intensidad deseada y el número de rebanadas.
- Si usted no está satisfecho con los resultados del tostado entre los dos lados del producto en la posición de la rejilla que se recomienda, elija una posición diferente para la rejilla.

Para mantener caliente (modelos selectos únicamente)

1. Fije la perilla de la temperatura en Keep Warm (mantener caliente).
2. Fije la perilla de funciones en Keep Warm (mantener caliente).
3. Fije el programador de tiempo entre 5 y 15 minutos o en Stay On (permanecer encendido).
4. Cuando termine, gire a OFF/O (apagado). Desconecte del tomacorriente.

Para hornear y cocinar de forma tradicional

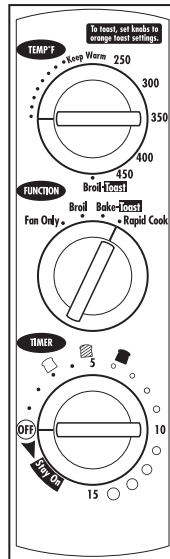
1. Coloque la parrilla del horno en la posición **media** o **baja** dependiendo del alimento a cocinar.
2. Fije la perilla de la temperatura en el nivel deseado.
3. Fije la perilla de funciones en BAKE (hornear).
4. Fije el programador de tiempo entre 5 y 15 minutos o en Stay On (permanecer encendido). **Precaliente 5 minutos antes de empezar a hornear.**
5. Cuando termine, gire a OFF/O (apagado). Desconecte del tomacorriente.

Sugerencias para calentar y recalentar

- No envuelva por completo los alimentos en papel aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y retardar la cocción.
- Para recalentar panes o panecillos, coloque en la charola para asar y caliente a 300° F (150° C) por 10 minutos.
- Recaliente los sobrantes de asados o cacerolas a 350° F (180° C) por 20 a 30 minutos o hasta que se calienten por completo.

Para horneado y cocción rápida a convección (modelos selectos únicamente)

1. Coloque la rejilla del horno en la posición media o baja dependiendo del alimento a cocinar.
2. Fije la perilla de la temperatura en la posición deseada.
3. Fije la perilla de funciones en Rapid Cook (cocción rápida).
4. Fije el programador de tiempo entre 5 y 15 minutos o en Stay On (permanecer encendido). **Precaliente 5 minutos antes de empezar a hornear.**
5. Cuando termine, gire a OFF/O (apagado). Desconecte del tomacorriente.



Sugerencias

- El método de convección cocina hasta 1/3 más rápido que el horneado tradicional.
- Cuando se usa por primera vez, revise para determinar si se debe ajustar el tiempo o la temperatura.
- Para reducir el riesgo de incendio, no use bolsas de cocción en el horno dentro del horno tostador.
- El modo "Fan Only" (ventilador únicamente) opera el ventilador de convección (en modelos selectos) el cual hace circular el aire dentro del horno.

Para asar

1. Coloque la rejilla del horno en la posición **alta** o **media**. Coloque el alimento en la rejilla asadora dentro de la charola para asar y coloque en el horno. No precaliente el horno.
2. Fije la perilla de la temperatura en Broil (asar).
3. Fije la perilla de funciones en Broil (asar).
4. Fije el programador de tiempo entre 5 y 15 minutos o en Stay On (permanecer encendido).
5. A la mitad del tiempo de cocción, o cuando el alimento se haya dorado, voltee el alimento y cocine por el otro lado.
6. Cuando termine, gire a OFF/O (apagado). Desconecte del tomacorriente.

Sugerencia para asar

- Para mejores resultados, no precaliente el horno al asar.
- Use la rejilla del horno en la posición alta para asar más rápido. Use la posición baja para alimentos que necesiten más tiempo para asar, como el pollo.
- Siempre permita al menos una pulgada entre el alimento y el elemento calefactor.

Tabla para asar

ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO
Hamburguesas	20 minutos
Hot Dogs	15 minutos
Salchichas encadenadas o croquetas (perfore la tripa antes de cocinar)	15 a 20 minutos
Pescado	15 minutos

Estos tiempos de cocción son un promedio y se deben ajustar a las preferencias individuales. Dé vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

Tamaños de las charolas para asar

Las siguientes asaderas deben calzar dentro del horno tostador. Para asegurarse, coloque la asadera en el horno para revisar si calza antes de preparar la receta.

Charola para muffins de 6 tazas

Molde de 8 x 4* (20 x 10 cm)

Molde de 9 x 5* (23 x 13 cm)

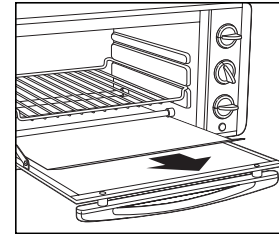
Molde redondo o cuadrado de 8 pulgadas (20 cm)

La mayoría de los platos para cacerolas de 1 a 1½ cuartos (1 a 1½ L)

* Las charolas calzarán, pero no llene más arriba de la mitad.

Limpieza

La charola de migas del horno tostador se debe limpiar con frecuencia para mejores resultados y mayor duración. La limpieza frecuente de la charola de migas también reducirá el riesgo de incendio.



1. Desconecte el horno y deje enfriar.
 2. Lave la rejilla del horno y la charola para asar en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
 3. Para limpiar la charola de migajas, deslice y limpie la charola con un paño húmedo. Deslice de nuevo a su posición.
 4. Para limpiar el exterior del horno, limpie con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos. No limpie con almohadillas abrasivas metálicas. Se pueden soltar partículas y tocar las partes eléctricas que podrían causar un riesgo de choque eléctrico.
- NOTA:** Este es un horno de autolimpieza continua. No es necesario limpiar las paredes interiores del horno.



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. 		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
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>Grupo HB PS, S.A. de C.V. (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 y (55) 26 20 21 02</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

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

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

Modelos:	Características Eléctricas:		
31160	120 V~	60 Hz	1440 W
31160D	120 V~	60 Hz	1440 W
31169	120 V~	60 Hz	1440 W
31173	120 V~	60 Hz	1440 W
31175	120 V~	60 Hz	1440 W
31177	120 V~	60 Hz	1440 W

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

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC. PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387 Picton, Ontario K0K 2T0

840141200 hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

9/05