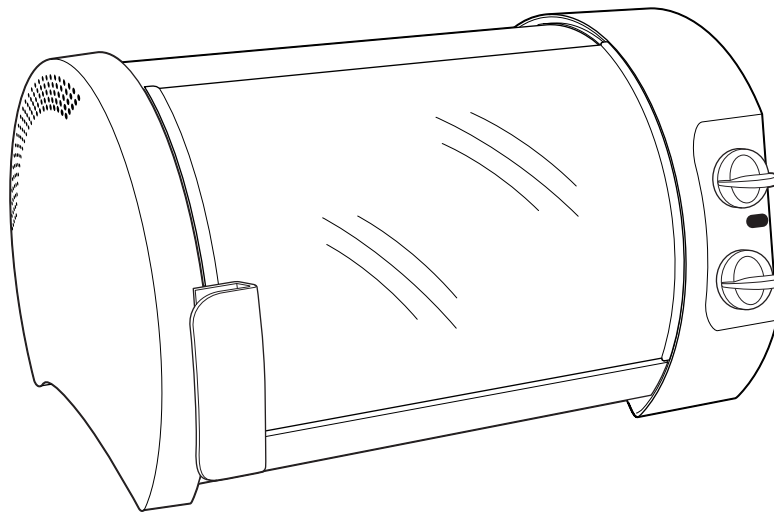


Toaster Oven

Four grille-pain

Horno tostador



English 2

USA: 1-800-851-8900

Français 13

Canada : 1-800-267-2826

Español 26

México: 01 800 71 16 100

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

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, rotate Timer Knob to "OFF" position.
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.

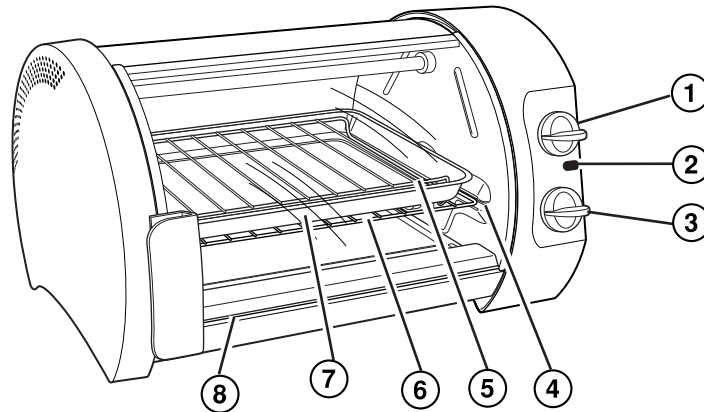
Before First Use

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

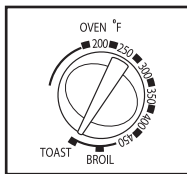
1. **Oven Control Switch** – To select oven function and/or temperature.
 2. **Indicator Light** – This is lit when Oven Control Switch is on Oven ON, TOAST, or BROIL.
 3. **Toast Shade Selector/Timer** – Turn to desired number to select toast shade or to desired time for baking and broiling.
 4. **Rack Grooves**
 5. **Broil Rack**
 6. **Oven Rack** – For toasting, baking, or broiling.
 7. **Bake Pan**
 8. **Slide-Out Crumb Tray** – For easy cleaning.
- Do not leave appliance unattended when in operation.**



Using Your Toaster Oven

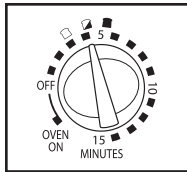
To Toast

1. Place bread centered on oven rack. Turn Oven Control Switch to Toast.



Turn Oven Control Switch to Toast.

2. Rotate Toast Shade Selector/Timer past 5 minutes, then back to desired toast color.



3. The indicator light will come on. A bell will sound when the toasting cycle is completed.
4. To stop the toasting cycle sooner, turn Toast Shade Selector/Timer to OFF.
5. When finished unplug from outlet.

! WARNING

Fire Hazard

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

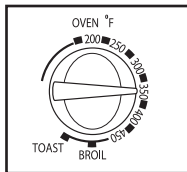
To Toast (cont.)

Toasting Tips!

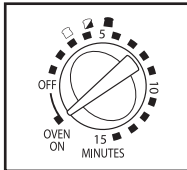
- **To toast bagels or English muffins,** place bread cut-side down. This will toast the cut side more than the outside. English muffins may need a darker setting than regular bread to achieve the same color.
- **To toast frozen pastry or waffles.** Select a light color and toast directly on oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use baking pan to prevent dripping.
- 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.
- 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.

To Bake

1. Place oven rack in toaster oven.
2. Select temperature.



3. Set Toast Shade Selector/Timer to Oven ON. Let pre-heat for five minutes before beginning to bake then place food in oven.



4. Set Toast Shade Selector/Timer to desired time or Oven ON.
5. When finished, turn Toast Shade Selector/Timer to OFF. Unplug from outlet.

! 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.

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.
- To reduce the risk of fire, do not use oven cooking bags in the toaster oven.

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.

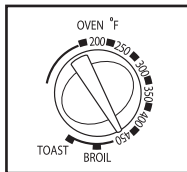
- 8- and 9-inch round or square baking pans
- 6-cup muffin pan
- 8x4-inch loaf pan
- 9x5-inch loaf pan
- Most 1 to 1½ quart casserole dishes

Warming & Reheating Tips!

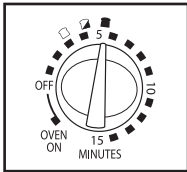
- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down reheating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

To Top-Brown

1. Place oven rack in the toaster oven. Place food to be browned in oven.
2. Set Oven Control Switch to 450°F.



3. Rotate Toast Shade Selector/Timer past 5 minutes, then back to darkest setting. The indicator light will come on. **Watch food carefully** to prevent over-browning. A bell will sound when the cycle is completed.



4. To stop the top-brown cycle sooner, turn the Toast Shade Selector/Timer to OFF.
5. When finished, turn off and unplug from outlet.

! WARNING

Fire Hazard

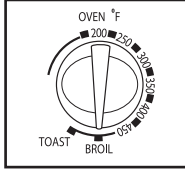
Do not leave oven unattended during toasting or top-browning.

Top-Browning Tips!

- If browning bread crumbs that top a casserole, set Toast Shade Selector/Timer at medium color.
- To melt cheese, set Toast Shade Selector/Timer at light color.

To Broil

1. Place broil rack inside baking pan.
2. Place oven rack in toaster oven.
3. Set Oven Control Switch to Broil.



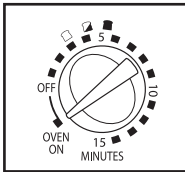
The Indicator Light will come on.

WARNING

Fire Hazard

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

4. Place food on broil rack and place in oven. Turn Toast Shade Selector/Timer to Oven ON.



Broiling Tips!

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Always allow at least **one inch** between the food and the heating element.

5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. When finished, turn Toast Shade Selector/Timer to OFF. Unplug from outlet.

Broiling Chart

Food	Amount	Approximate Time
Hamburgers	4, 1-inch thick	20 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

Cleaning Your Toaster Oven

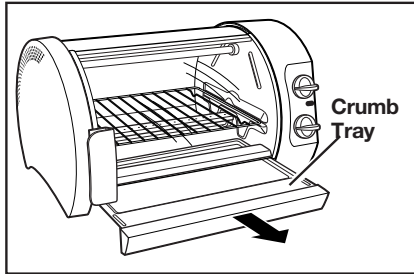
For best performance and long life, clean toaster oven regularly.

To Clean the Oven and Crumb Tray

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack, broil rack, and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry. These can be washed in the dishwasher, but may discolor.
3. To clean the crumb tray, open oven door. Pull out crumb tray as shown. 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.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

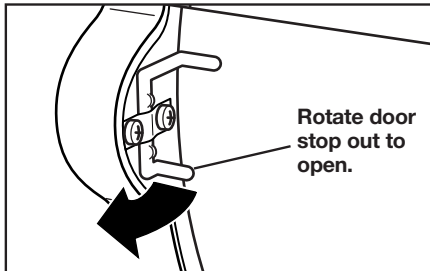


To Clean the Oven Door

Oven door may be removed to clean inside of glass.

1. Remove the pan, racks, and crumb tray to prevent them from falling out.
2. Rotate the wire door stop (located on right rear of oven) outward.
3. Open door past the door stop until glass door contacts counter.
4. Lift the rear of the oven up a few inches to allow the door to slip out of the track onto the counter.
5. Clean door with warm soapy water.

NOTE: Re-assembly is exactly opposite of disassembly. **BE SURE to rotate door stop back after assembly.**



Recipes

Hot Mexican Bean Dip

2 15-ounce cans black beans, well drained	½ cup sour cream
1 teaspoon hot pepper sauce	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 tablespoon grated Parmesan cheese
1 small onion, finely chopped	1 tablespoon fresh parsley, finely chopped
¾ cup fresh bread crumbs	
1 egg, beaten	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	2 tablespoons soy sauce
8 ounce can crushed pineapple, not drained	2 tablespoons brown sugar
¼ cup prepared mustard	⅛ teaspoon ground ginger
¼ cup cider vinegar	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

4-pound roasting chicken	2 tablespoons honey
Salt and pepper	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 chicken on baking pan. 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	½ cup sour cream
2 tablespoons finely chopped onion	½ cup shredded mozzarella cheese, about 4 ounces
1½ cups spaghetti sauce	
1½ cups uncooked ziti pasta	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	⅓ cup fresh parsley sprigs, minced
20 buttery crackers, like Ritz or Townhouse, crushed	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	¼ teaspoon salt
1 tablespoon vegetable oil	¼ teaspoon pepper
1 tablespoon minced fresh parsley	

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	2 tablespoons mayonnaise or sour cream
½ cup milk	

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.**

Troubleshooting

Question	Answer
The toaster oven will not heat.	Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Oven Control Switch to 350°F and then turn the Toast Shade Selector/Timer to Oven ON. The Indicator 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. Set Oven Control Switch to Toast. 2. Select toast color. The Indicator 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.	Turn Toast Shade Selector/Timer to OFF. 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.
The oven gets hot on the outside.	Please be careful. The top and sides of oven get very hot, but this is normal.

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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

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

Risque d'électrocution

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

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

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

d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle.

Toujours débrancher l'appareil de sa prise d'alimentation électrique quand il n'est pas utilisé.

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

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

Ne pas placer la lèchefrite directement sur les éléments chauffants.

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

Avant la première utilisation

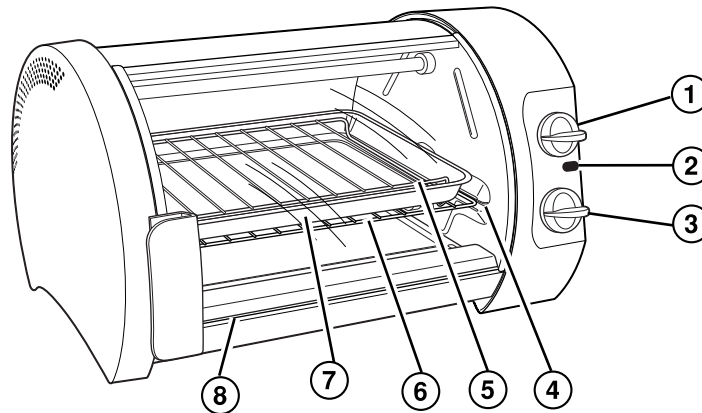
La plupart des appareils électroménagers à élément chauffant dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner la commande du four à 450°F. Régler le sélecteur du degré de cuisson des rôties / la minuterie du four

à ON (marche). Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur devrait disparaître après ce préchauffage initial.

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

Pièces et caractéristiques

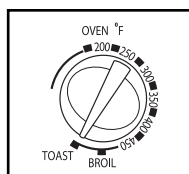
- 1. Commande du four** – pour sélectionner une fonction du four et/ou une température.
 - 2. Témoin lumineux** – s'allume lorsque la commande du four est sur Oven ON (marche), TOAST (rôties), ou BROIL (griller).
 - 3. Sélecteur du degré de cuisson des rôties / minuterie** – se tourne sur le chiffre désiré pour sélectionner le degré de cuisson des rôties ou à la durée désirée pour la cuisson au four ou au gril.
 - 4. Rainures de grille**
 - 5. Grille de cuisson au gril**
 - 6. Grille du four** – pour les rôties, la cuisson au four ou au gril.
 - 7. Moule à cuisson**
 - 8. Plateau à miettes coulissant** – pour un nettoyage facile.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**



Utilisation du four grille-pain

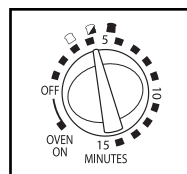
Pour faire griller du pain

1. Mettre le pain au centre de la grille.



Tourner la commande du four sur Toast.

2. Faire tourner le bouton de sélection/minuterie de couleur de toast après 5 minutes, puis remettre à la couleur désirée.



Pour faire griller du pain (suite)

3. Le témoin lumineux s'allume. Une sonnerie retentit lorsque le pain est grillé.
4. Pour arrêter un programme de grillage plus tôt, tourner le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à OFF (arrêt).
5. Une fois terminé, débrancher de la prise électrique.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Ne jamais laisser le four sans surveillance durant la cuisson, que ce soit en mode Broil (gril) ou Toast (pain grillé).

Conseils pour faire griller !

- **Pour faire griller bagels et muffins anglais**, mettre le côté coupé à l'intérieur; celui-ci grillera plus que l'extérieur. Les muffins anglais peuvent nécessiter un réglage plus fort que pour le pain ordinaire pour atteindre la même couleur.
- **Pour faire griller pâtisseries et gauffres congelées**. Sélectionner un réglage faible et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie est congelée ou recouverte d'un glaçage, utiliser la lèchefrite pour empêcher les gouttes de tomber.
- Pendant le grillage, de la **condensation** peut se former sur la porte du four. Le grille-pain a une ouverture afin de permettre à l'humidité de s'évacuer. Le four grille-pain a un espace fermé qui laisse l'humidité s'échapper lentement.
- À la fin du programme pour faire griller, **retirer immédiatement les aliments grillés** sinon la chaleur continuera de faire griller les aliments et les asséchera.

Tailles des plats

Les plats suivants doivent convenir à votre four grille-pain. Pour en être sûr, mettre le plat dans le four avant de préparer la recette.

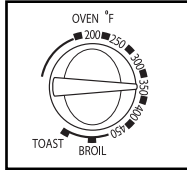
Moules à cuisson ronds ou carrés de 8 et 9 pouces
 Moule à muffins (6 godets)
 Moule à pain 8 x 4 pouces
 Moule à pain 9 x 5 pouces
 La plupart des plats de 1 à 1½ pinte

Conseils de réchauffage !

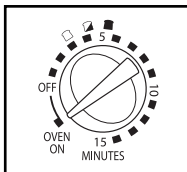
- Ne pas envelopper entièrement les aliments dans du papier aluminium. Le papier aluminium peut isoler les aliments et ralentir le réchauffage.
- Pour réchauffer des petits pains ou des biscuits, les mettre dans un plat à cuisson et faire chauffer à 300°F pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes de rôtis ou de plats à 350°F pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds.

Pour la cuisson au four

1. Placer la grille du four dans le four grille-pain.
2. Sélectionner la température.



3. Mettre le bouton de sélection/minuterie en position Oven ON (four en marche). Laisser préchauffer 5 minutes avant de commencer toute cuisson puis mettre les aliments au four.



4. Mettre le bouton de sélection/minuterie à le temps désiré ou en position Oven ON .
5. Une fois terminé, tourner le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

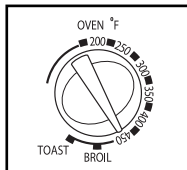
- Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Garder 1 po (2,5 cm) entre l'aliment et l'élément chauffant.
- Ne pas utiliser de sacs pour cuisson au four.
- Ne pas chauffer les aliments dans des contenants en plastique.
- Respecter les instructions des fabricants de produits alimentaires.

Conseils pour la cuisson au four !

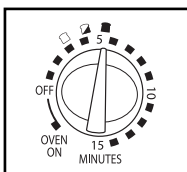
- Le four grille-pain fonctionne beaucoup comme un four ordinaire. À la première utilisation, vérifier pour déterminer si la durée ou la température devrait être réglée.
- Pour réduire les risques d'incendie, ne pas utiliser des sacs de cuisson pour four dans ce four grille-pain.

Pour faire brunir

1. Placer la grille du four dans le four grille-pain. Mettre les aliments à faire brunir au four.
2. Régler la commande du four à 450°F.



3. Faire tourner le bouton de sélection/minuterie de couleur de toast après 5 minutes, puis remettre au réglage le plus foncé. Le témoin lumineux s'allumera.



Bien surveiller les aliments pour empêcher un brunissement excessif. Une sonnerie retentit à la fin du programme.

4. Pour arrêter le programme de brunissement plus tôt, tourner le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à OFF (arrêt).

5. Une fois terminé, éteindre le four et débrancher de la prise de courant.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

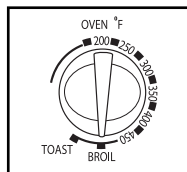
Ne jamais laisser le four sans surveillance durant la cuisson, que ce soit en mode Broil (gril) ou Toast (pain grillé).

Conseils pour le brunissement !

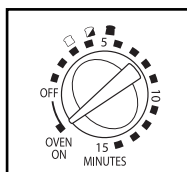
- Pour faire brunir de la chapelure qui recouvre un mets en sauce, régler le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à un réglage moyen.
- Pour faire fondre du fromage, régler le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à un réglage léger.

Pour la cuisson au gril

1. Mettre la grille de cuisson au gril dans le plat de cuisson au four.
2. Mettre la grille du four dans le four grille-pain.
3. Régler la commande du four à Broil (cuisson au gril). Le témoin lumineux s'allumera.



4. Placer les aliments sur la clayette de grillade et mettre dans le four. Mettre le bouton de sélection/minuterie de couleur de toast en position ON.



5. En milieu de cuisson, ou lorsque l'aliment est brun, tourner l'aliment

pour le faire cuire et brunir de l'autre côté.

6. Une fois terminé, tourner le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Ne jamais laisser le four sans surveillance durant la cuisson, que ce soit en mode Broil (gril) ou Toast (pain grillé).

Conseils pour la cuisson au gril !

- Pour de meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four pendant une cuisson au gril.
- Laisser un espace de **un pouce** entre l'aliment et l'élément de chauffage.

Tableau de cuisson au grill

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

Nettoyage du four grille-pain

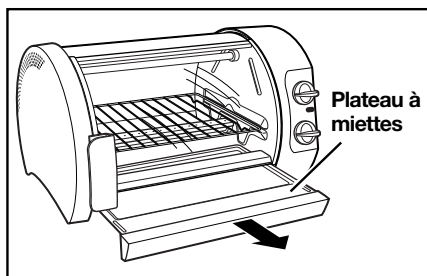
Pour un bon fonctionnement et pour prolonger la durée de vie du produit, nettoyer le four grille-pain régulièrement.

Nettoyage du four et du plateau à miettes

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

REMARQUES :

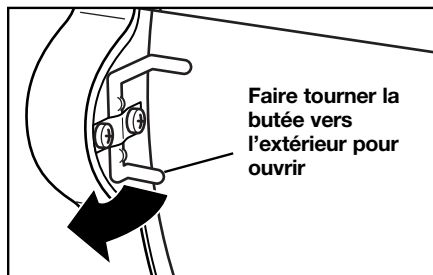
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif. Ces produits peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques pouvant provoquer des risques de choc électrique.



Nettoyage de la porte du four

La porte du four peut être enlevée pour nettoyer l'intérieur du hublot.

1. Enlever le plat, les grilles et le plateau à miettes pour éviter qu'ils ne tombent.
2. Faire tourner la butée de la porte (située à l'arrière à droite du four) vers l'extérieur.
3. Ouvrir la porte au-delà de la butée jusqu'à ce que le hublot touche le comptoir.
4. Soulever l'arrière du four de quelques pouces pour permettre à la porte de sortir de la glissière sur le comptoir.
5. Nettoyer la porte à l'eau chaude savonneuse.



REMARQUE : Le remontage est exactement l'inverse du démontage. **S'ASSURER de refaire tourner la butée après le montage.**

Recettes

Trempepette piquante mexicaine aux fèves

- 2 boîtes de 15 onces de fèves noires bien égouttées
- 1 c. à thé de sauce au poivre piquante
- ½ tasse de crème sure
- ½ tasse de salsa
- 8 onces 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 de 1 pinte. Saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Faire cuire à 350° F pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à formation de bulles. Servir avec des croustilles tortilla. **Donne 8 portions de hors-d'oeuvre.**

Mini-pains de viande

- 1 lb de boeuf maigre haché
- 1 petit oignon finement haché
- ¾ tasse de miettes de pain frais
- 1 oeuf battu
- 1 c. à table de fromage parmesan râpé
- 1 c. à table de persil frais, finement haché
- ¼ 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 portions.**

Poulet tropical

4 poitrines de poulet désossées sans peau	2 c. à table de sauce soya
8 boîte de 8 onces d'ananas broyé non égoutté	2 c. à table de cassonade
¼ tasse de moutarde préparée	⅛ c. à thé de gingembre moulu
¼ tasse de vinaigre de cidre	Riz (facultatif)

Placer les poitrines de poulet dans une cocotte peu profonde ou un plat de cuisson carré de 8 pouces. Mélanger le reste des ingrédients et verser sur le poulet. Faire cuire à 350° F pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Servir sur du riz. **Donne 4 portions.**

Poulet rôti avec moutarde et miel

Poulet à rôti de 4 lb	2 c. à table de miel
Sel et poivre	1 c. à table de moutarde préparée

Enlever les abats du poulet et les utiliser pour faire une sauce si désiré. Rincer le poulet à l'eau froide. Éponger. Saupoudrer de sel et de poivre. Placer le poulet sur le plat à cuisson. Faire cuire à 350° F pendant 2 heures ou jusqu'à cuisson complète. Retirer du four. Mélanger le miel et la moutarde et en badigeonner le poulet à l'aide d'un pinceau ou d'une cuiller. Laisser le poulet reposer pendant 5 minutes avant de le dépecer ou de le couper. **Donne 6 à 8 portions.**

Ziti cuits au four

½ lb de bœuf maigre haché	½ tasse de crème sure
2 c. à table d'oignon finement haché	½ tasse de fromage mozzarella râpé en filaments, environ 4 onces
1½ tasse de sauce à spaghetti	¼ tasse de fromage parmesan râpé
1½ ctasse de pâtes ziti non cuites	

Dans un poêlon, faire revenir le bœuf haché et l'oignon jusqu'à ce que le bœuf soit cuit, environ 8 minutes. Ajouter la sauce à spaghetti et mélanger. Mettre de côté. Faire cuire les pâtes alimentaires selon le mode d'emploi sur l'emballage. Égoutter. Dans un moule graissé en métal de 9 x 5 po, étendre les ingrédients suivants : la moitié des pâtes alimentaires, la crème sure, la moitié de la sauce à la viande, le reste des pâtes, la mozzarella et ensuite le reste de la sauce à la viande. Saupoudrer de fromage parmesan. Faire cuire à 350° F pendant 30 minutes. **Donne 2 à 3 portions.**

Filets de barbotte croustillants

½ tasse de fromage parmesan râpé	¼ tasse de beurre fondu
20 craquelins sablés tels que Ritz ou Townhouse écrasés	4 filets de barbotte d'environ 8 onces chacun
⅓ tasse de persil frais haché	

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

Pommes de terre persillées

5 pommes de terres rouges, environ 1½ lb
 1 c. à table d'huile végétale
 1 c. à table de persil finement haché
 ¼ c. à thé de sel
 ¼ c. à thé de poivre

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

Muffins minute

1 tasse de farine avec levure incorporée
 ½ tasse de lait
 2 c. à table de mayonnaise ou de crème sure

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

Gâteau aux pommes

1 boîte de 8 onces de mélange à gâteau doré (donne 1 étage)
 3 c. à table de beurre fondu
 1 grosse pomme Golden Delicious
 ½ c. à thé de cannelle
 ¼ tasse de sucre
 ½ tasse de crème sure
 1 oeuf
 ½ c. à thé de vanille

Dans un petit bol mélanger le mélange à gâteau et le beurre fondu. Bien mélanger. Placer le mélange dans un moule carré graissé de 8 po pour cuisson au four. Tasser le mélange sur le fond et légèrement sur les parois du moule. Peler, éviter la pomme et la couper en fines lamelles. Placer les tranches sur la pâte. Mélanger la cannelle et le sucre. Saupoudrer la moitié du mélange de sucre sur les pommes. Mélanger la crème sure, l'œuf et la vanille. Verser sur les pommes. Saupoudrer le reste du mélange de sucre sur la crème sure. Faire cuire à 350° F pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré et les pommes tendres. **Donne 6 à 8 portions.**

Demi quatre-quarts

1 paquet de fromage à la crème de 3 onces
 6 c. à table de beurre ou de margarine, à température ambiante
 1 tasse de sucre
 2 œufs
 1 c. à thé de vanille
 1 tasse de farine à gâteaux

Dans un bol à mélanger, battre ensemble le fromage, le beurre et le sucre. Incorporer les œufs et la vanille. Ajouter la farine et mélanger doucement. Répandre dans un moule à pain graissé de 8 x 4 po. Faire cuire à 350° F pendant 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau en sorte propre. **Donne 6 portions.**

Dépannage

Question	Réponse
Le four grille-pain ne chauffe pas.	Vérifier que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Ensuite, tourner la commande du four à 350°F puis tourner le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à Oven ON (marche). Le témoin lumineux devrait maintenant s'allumer.
Le four grille-pain ne rôtit pas.	Vérifier que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. 1. Régler la commande du four sur Toast. 2. Sélectionner le degré de cuisson des rôties. Le témoin lumineux devrait maintenant s'allumer.
De l'humidité se forme sur l'intérieur de la porte du four lorsque le four fonctionne.	Ceci est normal lorsque le pain est grillé dans un four grille-pain. L'humidité s'échappe plus lentement d'un four grille-pain que d'un grille-pain ordinaire. La quantité d'humidité est différente pour le pain frais, les bagels et les pâtisseries congelées.
Une odeur et de la fumée s'échappent du four	La fumée et l'odeur sont normales lors de la première utilisation de la plupart des appareils électroménagers à élément chauffant. Ceci ne se reproduira plus après la période de chauffage initial.
Le témoin lumineux reste allumé.	Tourner le sélecteur de degré de cuisson des rôties / la minuterie à OFF (arrêt). Si le témoin lumineux reste allumé, débrancher l'appareil et appeler notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour tout renseignement sur l'examen, réparation ou réglage. Ne pas continuer à utiliser le four grille-pain.
Certains aliments brûlent et d'autres ne sont pas cuits.	Utiliser la position de la grille du four pour centrer l'aliment dans le four. Régler la température du four ou la durée de cuisson pour de meilleurs résultats avec les recettes.
Le four chauffe à l'extérieur.	Être très prudent. Le dessus et les côtés du four chauffent mais ceci est normal.

Service aux clients

Si vous avez une question au sujet de l'appareil, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

- No opere sin vigilancia mientras usa el modo Toast (tostar).
- No use con bolsas de cocción en el horno.
- No almacene ningún material, diferente a los accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- Siempre deje al menos una pulgada (2,5 cm) entre los alimentos y el elemento de calefacción.
- No cubra o use cerca de cortinas, paredes, gabinetes, papel o productos de plástico, 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, invíértalo. 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, rote la perilla Timer (temporizador) hacia 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, muévalo 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

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. Gire el Interruptor de Control del horno a 450°F. Coloque el Control de tostado/Temporizador en la posición de Horno encendido (Oven

ON). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial.

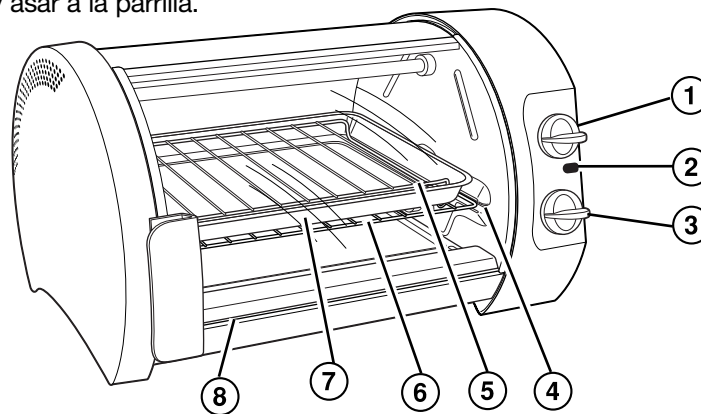
Retire la charola de hornear, la rejilla para asar a la parrilla y la rejilla del horno. Lávelas en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

Piezas y características

- 1. Interruptor de Control del horno –** Para seleccionar la función del horno y/o la temperatura.
- 2. Luz indicadora –** Ésta se ilumina cuando el Interruptor de Control del horno está en Horno encendido (Oven ON), Tostar (TOAST) o Asar a la parrilla (BROIL).
- 3. Control de tostado/Programador de tiempo –** Gírelo al número deseado para seleccionar el grado de tostado o al tiempo deseado para hornear y asar a la parrilla.

- 4. Guías para la rejilla**
- 5. Rejilla para asar a la parrilla**
- 6. Rejilla del horno –** Para tostar, hornear o asar a la parrilla.
- 7. Charola para hornear**
- 8. Charola deslizable para migajas –** Para una limpieza fácil.

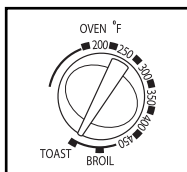
No deje el electrodoméstico sin supervisión cuando esté en uso.



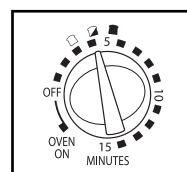
Cómo usar el horno

Para tostar

- Coloque el pan en el centro de la rejilla del horno. Gire el Interruptor de Control del horno a Tostar (Toast).



- Gire el Selector del grado de tostado/Programador de tiempo a más de 5 minutos, luego vuelva al color de tostado deseado.



Para tostar (cont)

3. La Luz indicadora se iluminará. Se escuchará un timbre cuando el ciclo de tostado se haya completado.
4. Para detener el ciclo de tostado con anticipación, gire el Control de tostado/Programador de tiempo a la posición apagada (OFF).
5. Cuando termine, desenchúfelo del tomacorriente.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

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

¡Sugerencias para tostar!

- **Para tostar bagels o bollos ingleses**, ponga el pan con el lado cortado hacia abajo. Esto hará que el lado cortado se llegue a tostar más que el exterior. Es posible que los bollos ingleses requieran una graduación más oscura que el pan común para obtener el mismo grado de tostado.
- **Para tostar pasteles o waffles congelados**. Seleccione un color claro y ponga a tostar directamente sobre la rejilla del horno. Si el pastel tiene fondant o glaseado, use la charola del horno para evitar que gotee.
- Cuando empiece a tostar, 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.
- Al final del ciclo, **saque lo que haya tostado inmediatamente** o el calor que permanece en el horno eléctrico continuará tostándola y la secará.

Tamaños de las charolas para asar

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

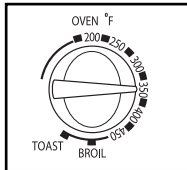
Charolas para asar y torteras redondas o cuadradas de 8 y 9 pulgadas
 Asadera para 6 muffins
 Molde de pan de 8 x 4 pulgadas
 Molde de pan de 9 x 5 pulgadas
 La mayoría de las fuentes o cazuelas para horno de 1 a 1½ cuartos.

¡Consejos para calentar y recalentar!

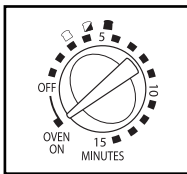
- No tape los alimentos completamente con papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar los alimentos y hacer que se recalienten con menor rapidez.
- Para recalentar bolillos o panecillos, colóquelos en la charola y caliéntelos a 300°F por 10 minutos.
- Recaliente los restos de carnes asadas o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

Para hornear

1. Coloque la rejilla del horno en el horno eléctrico.
2. Seleccione la temperatura.



3. Gire el Selector de grado de tostado/ Programador de tiempo a "Oven ON" (horno encendido). Deje que el horno se precaliente por cinco minutos antes de empezar a hornear.
4. Gire el Selector de grado de tostado/ Programador al tiempo deseado o "Oven ON" (horno encendido).
5. Cuando termine, gire el Selector de grado de tostado/ Programador al tiempo a la posición apagada (OFF). Desenchúfelo del tomacorriente.



⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

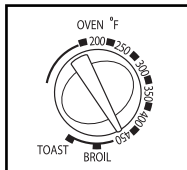
- No deje el horno sin atención mientras opera.
- Deje 2.5 centímetros (una pulgada) entre la comida y el elemento calefactor.
- No use bolsas de cocción en el horno.
- No caliente alimentos en contenedores de plástico.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.

¡Sugerencias para hornear!

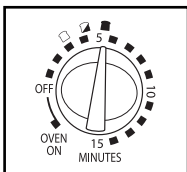
- El horno eléctrico funciona en forma muy similar a un horno común. Cuando lo use por primera vez, verifique si es necesario regular la temperatura o el tiempo.
- Para reducir el riesgo de incendio, no use bolsas para hornear en el horno eléctrico.

Para dorar

1. Coloque la rejilla del horno en el horno eléctrico. Coloque el alimento que se va a dorar en el horno.
2. Coloque el cuadrante de temperatura a 450°F.



3. Gire el Selector de grado de tostado/ Programador de tiempo a más de 5 minutos, luego vuelva a la configuración más oscura. La Luz indicadora se iluminará. **Vigile los alimentos con atención** para evitar que se quemen. Se escuchará un timbre cuando se haya completado el ciclo.



4. Para detener el ciclo de dorado antes de lo programado, gire el Selector de grado de tostado/ Programador al tiempo a la posición apagada (OFF).
5. Cuando haya terminado, apáguelo y desenchúfelo del tomacorriente.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de incendio

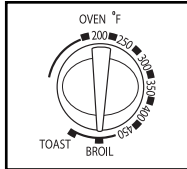
No deje el horno sin atención durante el tostado o dorado superior.

Sugerencias para dorar:

- Si está dorando las migas que cubren una cazuela, coloque el Selector de Grado de Tostado en la graduación de color mediano.
- Para derretir queso, coloque el Selector de Grado de Tostado en la graduación de color claro.

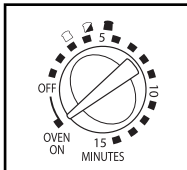
Para asar a la parrilla

1. Coloque la rejilla para asar a la parrilla en la asadera para hornear.
2. Coloque la rejilla del horno en el horno eléctrico.
3. Coloque el Interruptor de control del



horno en la posición de asar a la parrilla (Broil). La Luz indicadora se iluminará.

4. Coloque los alimentos en la rejilla para asar y póngala en el horno. Gire el Selector de grado de tostado/ Programador al tiempo a "Oven ON" (horno encendido).



5. Cuando haya llegado a la mitad del tiempo de cocción o cuando los alimentos se hayan dorado lo suficiente, inviértalos para dorarlos y cocinarlos del otro lado.
6. Cuando haya terminado, gire el Selector de grado de tostado/ Programador al tiempo a la posición apagada (OFF). Desenchúfelo del tomacorriente.

⚠️ 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.
- 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	20 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

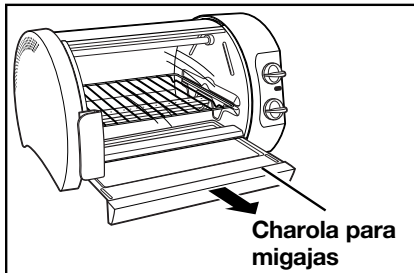
La limpieza de su horno eléctrico

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 charola del horno en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. Estos accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, pero es posible que se decoloren.
3. Para limpiar la charola para migajas, abra la puerta del horno. Saque la charola para migajas de la manera que se indica. Lávela con agua
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.
- No limpie con esponjillas metálicas, ya que se pueden desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.



Para limpiar la puerta del horno

La puerta del horno se puede quitar para limpiar dentro del vidrio.

1. Quite la charola para asar, las rejillas y la charola para migajas para prevenir que se salgan.
2. Gire el tope de alambre de la puerta (situado en la parte posterior derecha del horno) hacia fuera.
3. Abra la puerta más allá del tope de la puerta hasta que la puerta de vidrio haga contacto con el mostrador.
4. Levante la parte posterior del horno unas pulgadas para permitir que la puerta se deslice hacia fuera del carril en el mostrador.
5. Limpie la puerta con agua caliente con jabón.

NOTA: El reensamblado es exactamente lo opuesto al desensamblado. **ASEGÚRESE de girar el tope de la puerta de nuevo después de ensamblar.**



Recetas

Salsa mexicana caliente de frijoles

2 latas de 15 onzas de frijoles negros, bien escurridos	½ taza de crema agria
1 cucharadita de salsa de chiles (ají picante)	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 tortilla chips. **Se obtienen 8 porciones de aperitivo.**

Panecillos de carne

1 libra de carne molida magra	1 cucharada de perejil fresco, picado fino
1 cebolla pequeña, picada fina	¼ cucharadita de sal y de pimienta.
¾ taza de pan rallado fresco	
1 huevo batido	
1 cucharada de queso parmesano rallado	

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	¼ taza de vinagre de sidra
1 lata de 8 onzas de piña picada, no escurrida	2 cucharadas de salsa de soja
¼ taza de mostaza preparada	2 cucharadas de azúcar morena
	⅛ 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 4 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. Ponga el pollo sobre la asadera para hornear. 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 trinchar. **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	⅓ de taza de perejil fresco, picado
20 galletas a la manteca, como Ritz o Townhouse, trituradas	¼ de taza de mantequilla derretida
	4 filetes de bagre, de unas 8 onzas cada uno

Coloque el queso, las galletas y el perejil en un tazón grande llano. Mezcle. Remoje los filetes en la mantequilla y luego cúbralos con la mezcla de las galletas. Coloque los filetes en una asadera revestida con papel de aluminio. Hornee a 400°F 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	2 cucharadas de mayonesa o crema agria
½ taza de leche	

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.**

Localización de fallas

Pregunta	Respuesta
El horno eléctrico no calienta.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. Luego gire el Interruptor de Control del horno a 350°F y gire el Control de tostado/Temporizador a Horno encendido (Oven ON). La Luz Indicadora deberá estar iluminada.
El horno eléctrico no llega a tostar.	Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el Interruptor de Control del horno en la posición de tostar (Toast). 2. Seleccione el grado de tostado. La Luz Indicadora deberá estar iluminada.
Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando se tostan alimentos.	Esto es normal cuando se tostan alimentos 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.	Haga girar el Selector de tostado/Programador de tiempo a la posición apagada (OFF). Si la luz permanece iluminada, desenchufe la unidad y llame a nuestro número de llamada gratis de larga distancia para servicio al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación 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.
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.

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"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) 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"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. 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__		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: 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
-------------------	--	--

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles 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

Modelo: 31955	Tipo: O26	Características Eléctricas: 120 V~ 60 Hz 1200 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

8400147500

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

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

3/06