

**READ BEFORE USE
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!



¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

**Hamilton
Beach®**

*Toaster Oven
Horno de la Tostadora*



English 2
Español..... 13

WARNING



Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate unattended while in Toast or Broil modes.
- Do not use with oven cooking bags.
- Always allow at least one inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

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 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.
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.
12. To disconnect, turn all controls to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing pan 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 materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than 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 oven off, turn Timer to OFF (O) position. See any of the "How To" sections for specifics.

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.
25. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is 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

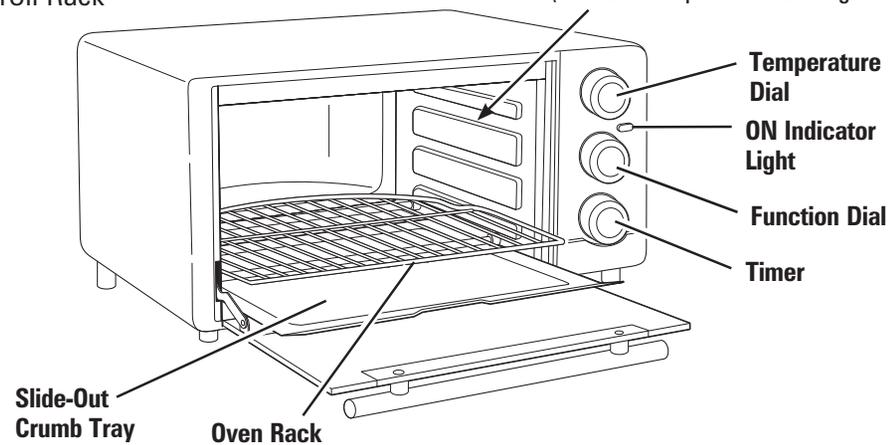
Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used the first time. Plug the toaster oven into an outlet. Turn Temperature Dial to 450°F (230°C). Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. **Wash baking pan, broil rack*, and oven rack before using.**

NOTE: *Broil rack is an optional accessory on select models.

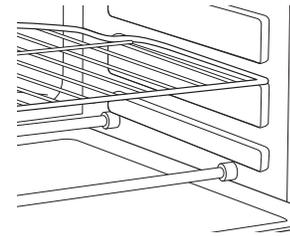
Parts and Features

ON SELECT MODELS:
Nonstick Oven Interior
Broil Rack

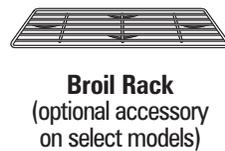
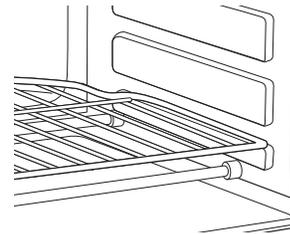
NOTE: DO NOT place oven rack on very top support ledge.
(see allowed positions in diagrams at right)



HIGH RACK POSITION:
baking, broiling, and toasting



LOW RACK POSITION:
baking

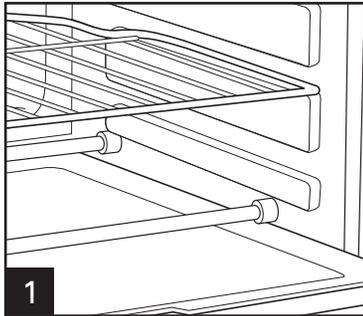


How to Toast

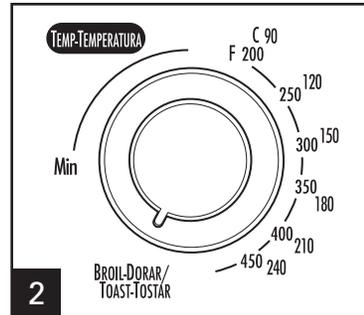
⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.

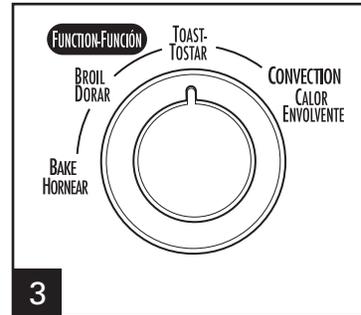
- Do not leave appliance unattended when in operation.
- Always unplug toaster oven when not in use.



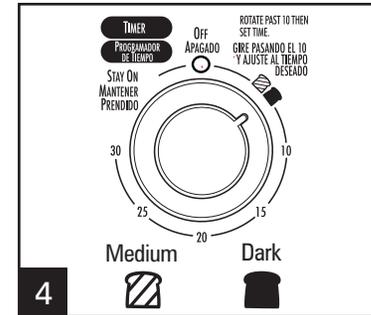
1 Place oven rack in **HIGH RACK POSITION** (shown) for toast, English muffins, bagels, and waffles.



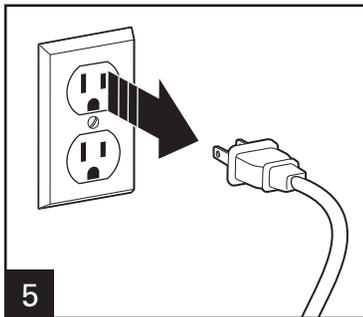
2 Turn Temperature Dial to **BROIL/TOAST**.



3 Place food in oven. Turn Function Dial to **TOAST**. **NOTE:** Convection available on select models only.



4 Rotate Timer past 10 and then back to desired toast color. A bell will sound when the toast cycle is complete.



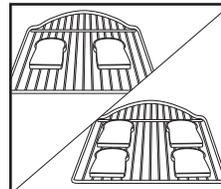
5

- **When toasting only two slices of bread**, place bread in center of toasting area on high rack position to get even toasting on top and bottom.

- Toasting area does not extend beyond rear cross wire on oven rack. For best results, always position bread, bagels, etc., within toasting area.

- **To toast bagels, English muffins, and waffles**, place oven rack in **HIGH RACK POSITION** and place food cut/split side facing up. This will toast the cut/split side more than the outside food. Set Timer to desired setting.

- **To toast regular toaster pastries or frozen pastries**, place oven rack in the **HIGH RACK POSITION**.



Select a color lighter than Medium and toast directly on the oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use baking pan.

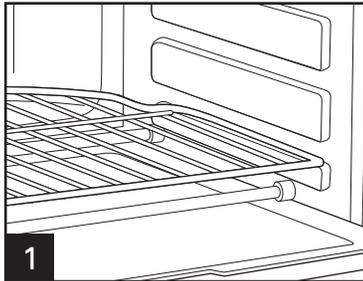
- When toasting, **condensation** may form on the oven door. The moisture will slowly escape from the enclosed oven.
- The **number of slices** of bread and the **bread freshness** will affect toast color. For example, toasting 4 slices of bread will require a darker toast color setting than 2 slices of bread. Adjust the Timer 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.

How to Bake

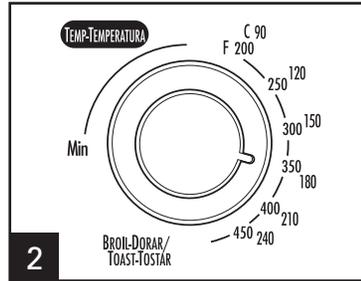
⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.

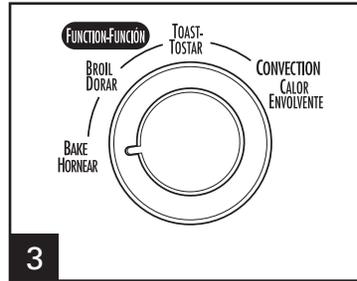
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.



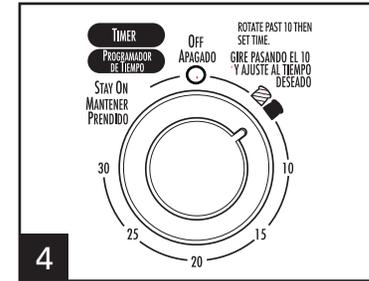
1 Place oven rack on **HIGH RACK POSITION** or **LOW RACK POSITION** (depending on food to be cooked). **LOW RACK POSITION** shown.



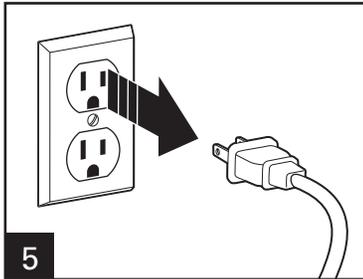
2 Turn Temperature Dial to desired temperature.



3 Turn Function Dial to **BAKE**. **NOTE:** Convection available on select models only.



4 Rotate Timer past 10 and then back to "dark toast" to preheat oven for 5 minutes before beginning to bake.



5

- 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.

- Bake foods, such as pizza, on the **HIGH RACK POSITION**. Place food directly on oven rack or in baking pan.
- Bake foods, such as a whole chicken, on the **LOW RACK POSITION**. Place food in baking pan.
- Ovens with convection mode: When baking pizza, use convection setting and reduce cooking time by 25%.

After oven is preheated, set Timer to desired time by rotating Timer past 10 and then to desired baking time or rotate Timer to **STAY ON**.

Turn foods halfway through cooking time.

Visit foodsafety.gov for more safe cooking temperature information.

FOOD	APPROX. BAKE TIMES	INTERNAL TEMPERATURES	
		F	C
Fresh Chicken Breast	30 minutes	170°	77°
Fish Fillet	15 minutes	145°	63°

6

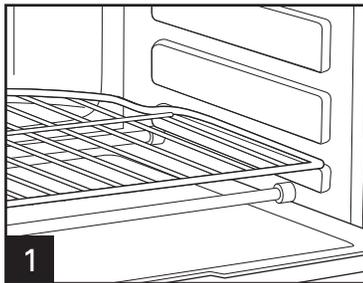
Convection Bake

(on select models)

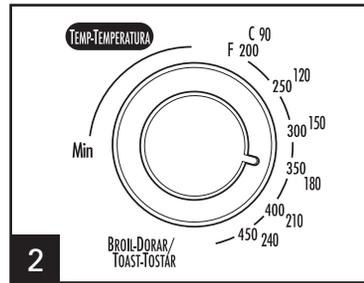
⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.

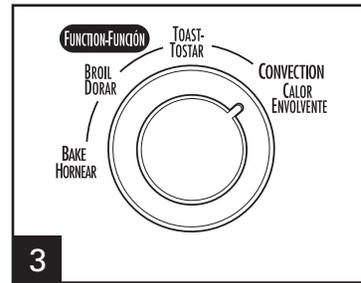
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.



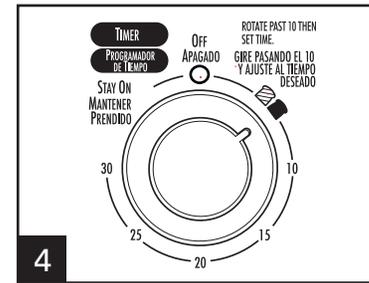
1 Place oven rack on **HIGH RACK POSITION** or **LOW RACK POSITION** (depending on food to be cooked). **LOW RACK POSITION** shown.



2 Turn Temperature Dial to desired temperature.

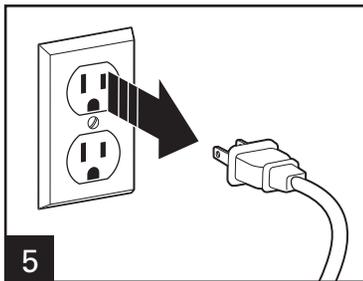


3 Turn Function Dial to **CONVECTION**.
NOTE: Convection available on select models only.



4 Rotate Timer past 10 and then back to "dark toast"  to preheat oven for 5 minutes before beginning to bake.

After oven is preheated, set Timer to desired time by rotating Timer past 10 and then to desired baking time or rotate Timer to **STAY ON**.



5

TIPS FOR USING CONVECTION BAKE

NOTE: Convection Bake forces more air to circulate in the oven, so food will cook faster than the conventional Bake setting.

- Ovens with convection mode: When baking pizza, use convection setting and reduce cooking time by 25%.

- Bake at the same oven temperature but for a shorter period of time.

OR

- Bake for the same length of time as the conventional Bake setting, but reduce the temperature by about 25 degrees.

OR

- Bake for a slightly shorter period of time AND at a reduced temperature.

Turn foods halfway through cooking time.

Visit foodsafety.gov for more safe cooking temperature information.

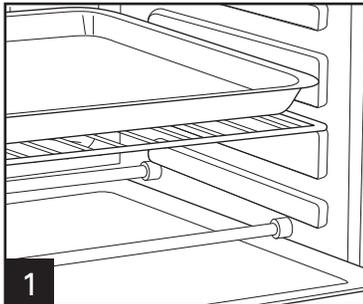
7

How to Broil

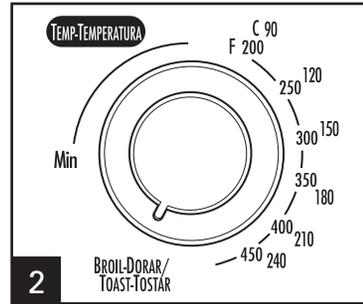
⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not leave oven unattended during operation.

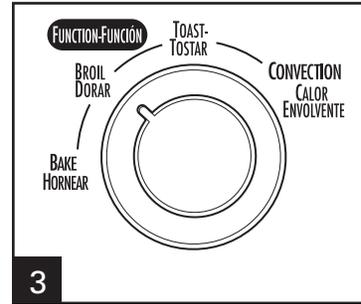
- Keep 1 inch between food and heating element.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Follow food manufacturer's instructions.



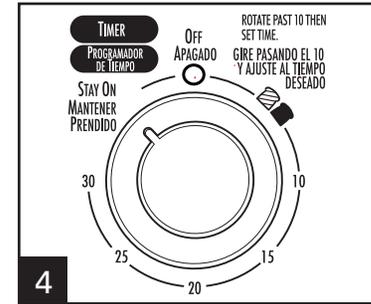
1 Place oven rack in oven. **HIGH RACK POSITION** is for faster broiling times. **LOW RACK POSITION** is for foods needing longer broiling times, like chicken breasts. Place food on broil rack (optional accessory on select models) or directly onto baking pan. Place in oven. **DO NOT PREHEAT OVEN.**



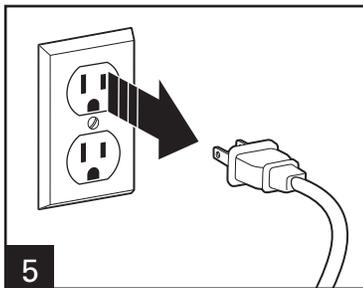
2 Turn Temperature Dial to **BROIL/TOAST**.



3 Turn Function Dial to **BROIL**. **NOTE:** Convection available on select models only.



4 Rotate Timer past 10 and then to the desired broiling time or rotate Timer to **STAY ON**. Turn foods when browned or halfway through cooking time.



5

FOOD	APPROX. BROIL TIMES	INTERNAL TEMPERATURES	
		F	C
1/4-lb. Hamburger	25 minutes	165°	73°
	30 minutes	140° rare	60°
Steak – 1" thick	35 minutes	160° med	71°
	40 minutes	170° well	77°

Turn foods halfway through cooking time. Visit foodsafety.gov for more safe cooking temperature information.

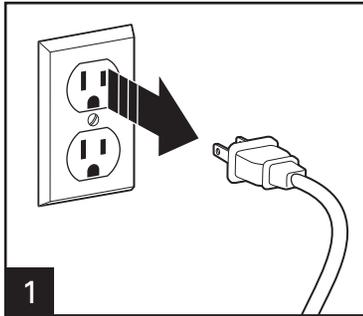
Cleaning



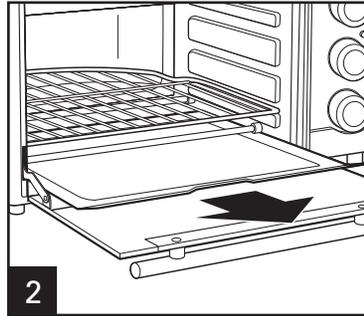
WARNING Electrical Shock Hazard.

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts.

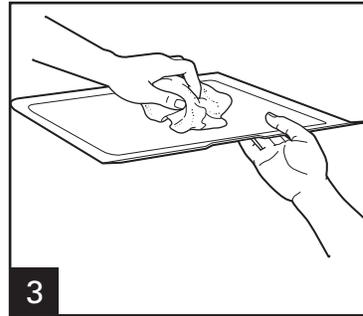
Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.



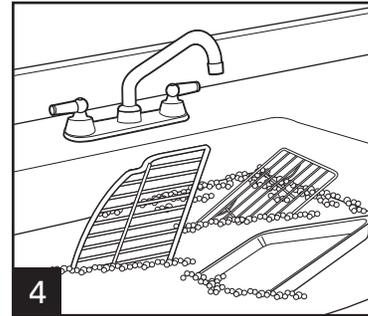
1



2

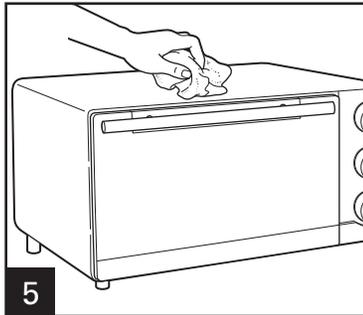


3



4

NOTE: Broil rack is an optional accessory on select models.



5

Wipe outside of oven with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

To clean inside of oven, wipe oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!



Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Oven will not heat.	<ul style="list-style-type: none">• Check to make sure electrical outlet is working and the oven is plugged in. Turn Temperature Dial to 350°F (180°C). Turn Function Dial to BAKE; then turn Timer to STAY ON.
Moisture forms on inside of oven door when toasting.	<ul style="list-style-type: none">• This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from a toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastries.
An odor and smoke come from oven.	<ul style="list-style-type: none">• Smoke and odor are normal during first use of most heating appliances. These will not be present after initial heating period.
Oven will not toast.	<ul style="list-style-type: none">• Check to make sure outlet is working and oven is plugged in. Turn Temperature Dial to TOAST/BROIL. Turn Function Dial to TOAST; then rotate Timer past 10 and then back to desired toast color.
Some foods burn and some are not done.	<ul style="list-style-type: none">• Adjust oven rack position to center food in oven.• Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Notes

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. 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.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio.

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere que los contenidos dejen de quemarse y que se enfrien antes de abrir la puerta.
- No haga funcionar sin atención mientras se encuentre en el modo Toast (tostar) o el modo Broil (asar).
- No utilice con bolsas de cocción para horno.
- Siempre deje por lo menos una pulgada entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siempre desenchufe la tostadora cuando no la esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.

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 cable o el enchufe esta averiado, 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 información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos 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 extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición de APAGADO (O) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. Tenga mucho cuidado cuando saque la charola 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 adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el 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 hará que el horno se recaliente.

22. Para apagar el horno, coloque el Parilla de contador en la posición de APAGADO (O). Consulte cualquiera de las secciones "Cómo" para más detalles.
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.
26. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la Seguridad del Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

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 es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

14

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 a nuestro número gratuito de servicio al cliente.

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

ANTES DEL PRIMER USO

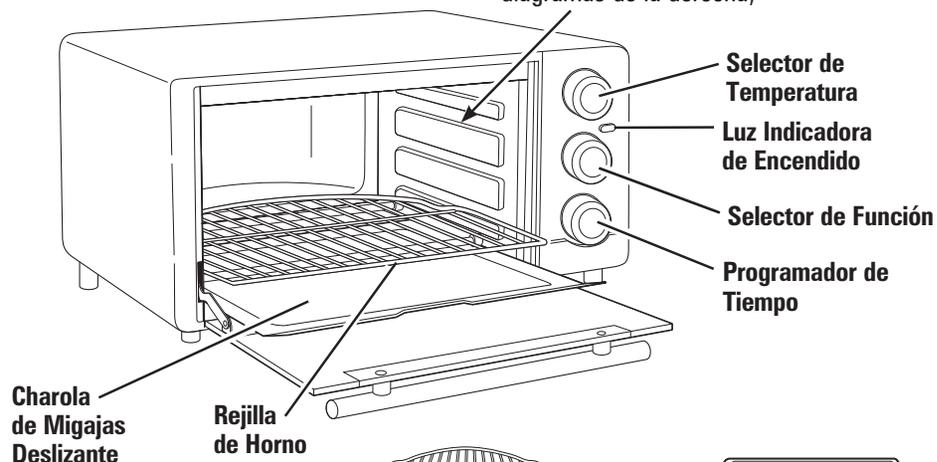
La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno eléctrico en el tomacorriente. Coloque la Perilla de selector temperatura a 450°F (230°C). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento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

NOTA: *Rejilla de asado es un accesorio opcional disponible en modelos selectos.

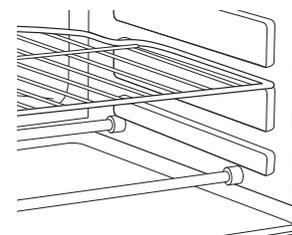
Partes y Características

EN MODELOS SELECTOS:
Interior Antiadherente
Rejilla de Asado

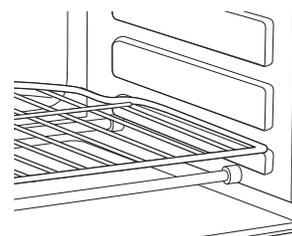
NOTA: NO COLOQUE anaquel de horno
en el saliente muy primero de apoyo
(ver las posiciones permitidas en los
diagramas de la derecha)



POSICIÓN ALTA DE LA REJILLA:
cocer, asar, y tostar



POSICIÓN BAJA DE LA REJILLA:
cocer



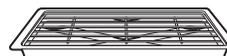
Rejilla/Área de Tostado



Sartén de Cocción



Rejilla de Asado
(accesorio opcional disponible
en modelos selectos)



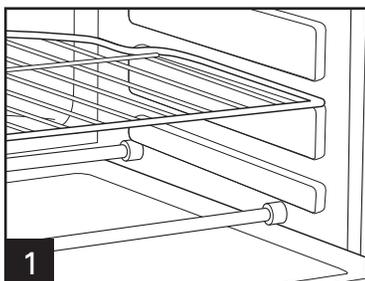
**Rejilla de Asado* en Sartén
de Cocción** (*accesorio opcional
disponible en modelos selectos)

Como Tostar

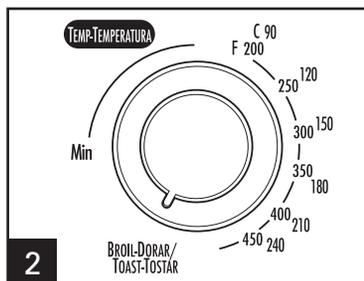
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Fuego.

- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.

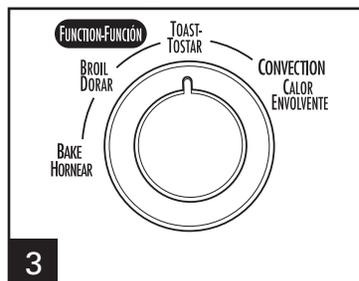
- No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.



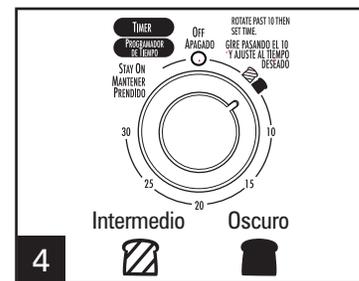
1 Coloque la rejilla en **LA POSICIÓN ALTA DE LA REJILLA** (como se muestra) para tostar panecillos ingleses, bagels, y waffles.



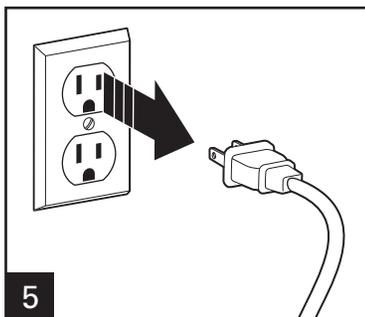
2 Gire el Selector de Temperatura a **DORAR/TOSTAR**.



3 Coloque el alimento en el horno. Gire el Selector de Función de **TOSTAR**.
NOTA: Convección disponible en modelos seleccionados únicamente.

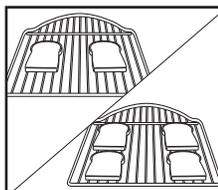


4 Gire el Programador de Tiempo a más de 10 luego de vuelta al color de tostado deseado. Sonará una campana cuando el ciclo de tostado esté completo.



5

- Cuando tueste sólo dos piezas de pan, coloque el pan en el centro del área de tostado en la posición alta de la rejilla para conseguir un tostado parejo en la parte inferior y superior.
- El área de tostado no se extiende más allá del cable cruzado trasero de la rejilla del horno. Para mejores resultados, siempre coloque el pan, bagels, etc., dentro del área de tostado.
- Para tostar bagels, panecillos ingleses, y waffles coloque la rejilla en **LA POSICIÓN ALTA** y coloque la parte cortada/rebanada hacia abajo. Esto tostará el lado cortado/rebanado más que la parte exterior del alimento. Ajuste el Programador de tiempo al ajuste deseado.



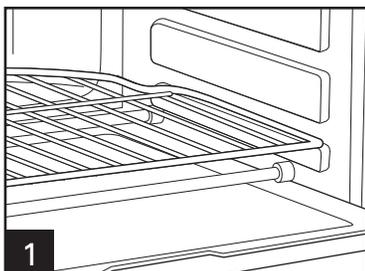
- Para tostar repostería de tostador regular o repostería congelada, coloque en la rejilla del horno en **LA POSICIÓN ALTA**. Seleccione un color más claro que Medio y tueste directamente sobre la rejilla del horno. Si la repostería tiene glaseado, use el sartén de cocción.
- Cuando tueste se puede formar **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 afectará el color del tostado del pan. Por ejemplo, tostar 4 rebanadas de pan requerirá un ajuste de color de tostado más oscuro que 2 rebanadas de pan. Ajuste el Programador de tiempo basado en el color deseado y número de rebanadas.
- Si no está satisfecho con el balance de color entre los dos lados de su alimento en la posición de la rejilla recomendada, seleccione una posición de la rejilla diferente.

Como Cocinar

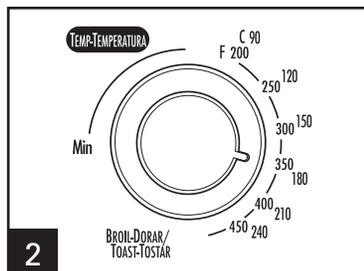
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Fuego.

- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.

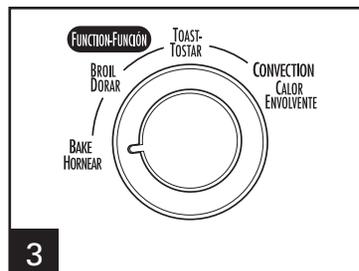
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje por los menos 1 pulgada entre la comida y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.



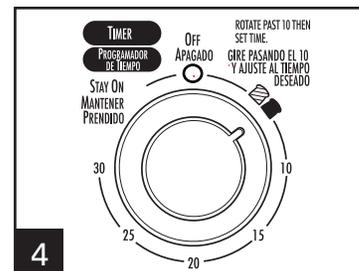
1 Coloque la rejilla en **LA POSICIÓN ALTA DE LA REJILLA** o **POSICIÓN BAJA DE LA REJILLA** (dependiendo del alimento, a ser cocinado). Se muestra la **POSICIÓN BAJA DE LA REJILLA**.



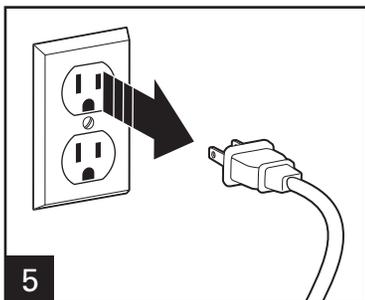
2 Gire el Selector de Temperatura a la temperatura deseada.



3 Gire el Selector de Función a **HORNEAR**. **NOTA:** Convección disponible en modelos seleccionados únicamente.



4 Gire el Programador de Tiempo a más de 10 luego de vuelta a **■** para precalentar el horno por 5 minutos antes de comenzar a cocinar.



5

- No encierre completamente el alimento en papel aluminio. El papel puede aislar el alimento y retardar el calentamiento.
- Para recalentar rollos o bisquets, coloque en el sartén de cocción y caliente a 300°F (148°C) por 10 minutos.
- Recaliente los rostizados o cacerolas a 350°F (176°C) o por 20 a 30 minutos o hasta que esté bien calentado.
- Cocine alimentos tales como pizza en **LA POSICIÓN ALTA DE LA REJILLA**.

Coloque el alimento directo en la rejilla del horno o en el sartén de cocción.

- Cocine alimentos tales como pollo entero en **LA POSICIÓN BAJA DE LA REJILLA**. Coloque el alimento en el sartén de cocción.
- Hornos con modo por convección: Cuando hornee pizzas, utilice la configuración por convección y reduzca el tiempo de cocción en 25%.

Después de precalentar el horno, ajuste el Programador de tiempo deseado al rotar el Programador de tiempo a más de 10 luego al tiempo de cocinado deseado o gire el Programador de tiempo a **MANTENER PRENDIDO**.

Gire el alimento media vuelta a lo largo del tiempo de cocción.

Visite foodsafety.gov para más información sobre temperaturas de cocción seguras.

ALIMENTO	TIEMPOS DE HORNEADO APROX.	TEMPERATURAS INTERNAS	
		F	C
Pechuga de pollo frescat	30 minutos	170°	77°
Filete de pescado	15 minutos	145°	63°

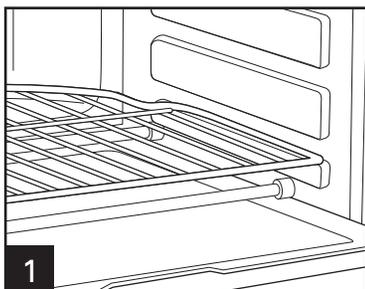
Horneado por Convección *(en modelos seleccionados)*

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Fuego.

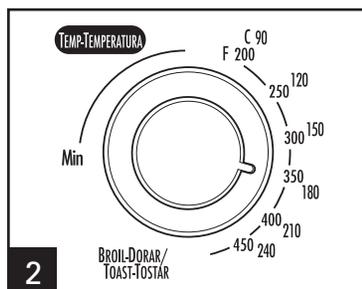
- Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.

- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Siempre deje por los menos 1 pulgada entre la comida y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.



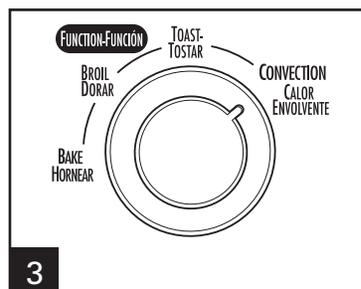
1

Coloque la rejilla en **LA POSICIÓN ALTA DE LA REJILLA** o **POSICIÓN BAJA DE LA REJILLA** (dependiendo del alimento a ser cocinado). Se muestra la **POSICIÓN BAJA DE LA REJILLA**.



2

Gire el Selector de Temperatura a la temperatura deseada.

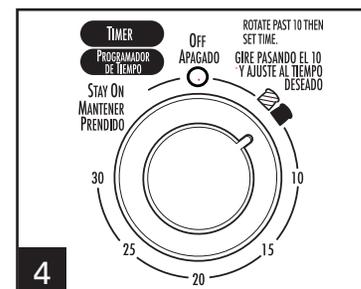


3

Gire el Selector de Función a **CALOR ENVOLVENTE**.

NOTA: Convección disponible en modelos seleccionados únicamente.

- Hornee con la misma temperatura del horno pero por un período de tiempo más corto.
- Hornee por el mismo período de tiempo que con la configuración de horneado convencional, pero reduzca la temperatura en alrededor de 25 grados (14°C).
- Hornee por un período de tiempo un poco menor Y con una temperatura reducida.

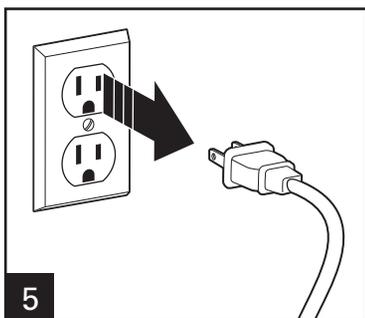


4

Gire el Programador de Tiempo a más de 10 luego de vuelta a **■** para precalentar el horno por 5 minutos antes de comenzar a cocinar.

Después de precalentar el horno, ajuste el Programador de Tiempo deseado al rotar el Programador de Tiempo a más de 10 luego al tiempo de cocinado deseado o gire el Programador de tiempo a **MANTENER PRENDIDO**.

Gire el alimento media vuelta a lo largo del tiempo de cocción. Visite foodsafety.gov para más información sobre temperaturas de cocción seguras.



5

CONSEJOS PARA UTILIZAR EL HORNEADO POR CONVECCIÓN

NOTA: El horneado por convección hace circular el aire dentro del horno, por lo que los alimentos se cocinan más rápido que con el configuración de horneado convencional.

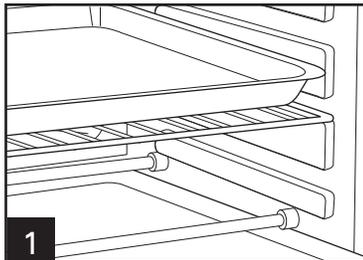
- Hornos con modo por convección: Cuando hornee pizzas, utilice la configuración por convección y reduzca el tiempo de cocción en 25%.

Como Asar

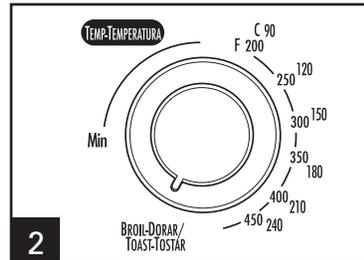
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Fuego.

- Si el contenido prende fuego no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No deje el horno desatendido mientras está en operación.

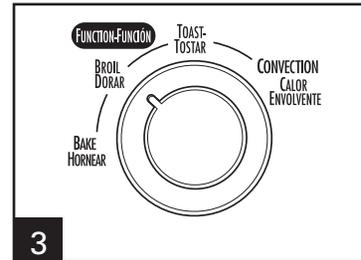
- Deje 1 pulgada entre el alimento y el elemento de calor.
- No use bolsas para cocinar en horno.
- No caliente la comida en contenedores de plástico.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.



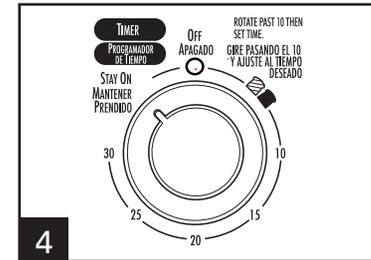
1 Coloque la rejilla en el horno. La **POSICIÓN ALTA DE LA REJILLA** para tiempos de asado más rápidos o la **POSICIÓN BAJA DE LA REJILLA** para alimentos que necesitan más tiempo de asado, como pollo. Coloque el alimento sobre el rejilla de asado (accesorio opcional disponible en modelos selectos) o en el sartén de cocción. Coloque en el horno. **NO PRECALIENTE EL HORNO.**



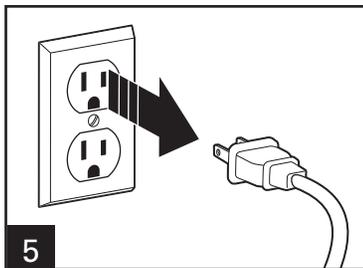
2 Gire el Selector de Función a **DORAR/TOSTAR**.



3 Gire el Selector de Temperatura a **DORAR**.



4 Gire el Programador de Tiempo a más de 10 luego de vuelta a tiempo de cocción deseado o gire el Programador de Tiempo a **MANTENER PRENDIDO**. Gire los alimentos cuando estén oscuros a la mitad del tiempo de cocción.



5

ALIMENTO	TIEMPO DE ASADO APROX.	TEMPERATURAS INTERNAS	
		F	C
Hamburguesa de ¼ lb.	25 minutos	165°	73°
Filete – Grosor de 1"	30 minutos	140° jugoso	60°
	35 minutos	160° medio	71°
	40 minutos	170° bien cocido	77°

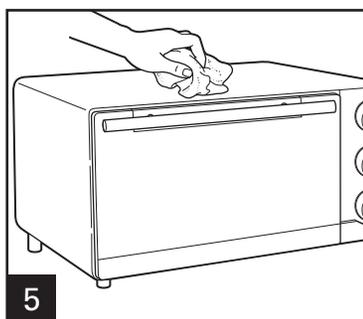
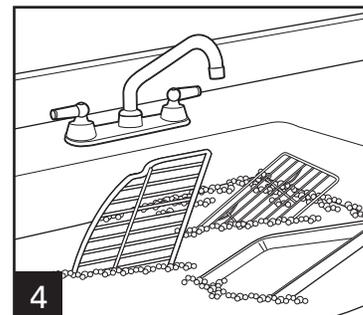
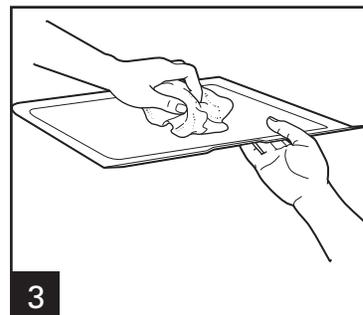
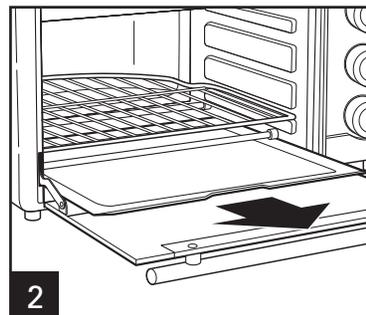
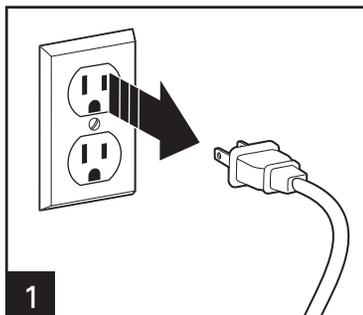
Gire el alimento media vuelta a lo largo del tiempo de cocción. Visite foodsafety.gov para más información sobre temperaturas de cocción seguras.

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas.

Su horno tostador debe limpiarse regularmente para un mejor desempeño y una larga vida. La limpieza regular también reducirá el riesgo de fuego.



Limpié la parte exterior del horno con un trapo húmedo. No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.

20

Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes, parte inferior del horno y puerta de vidrio con un trapo húmedo y jabonoso. Repita con un trapo húmedo y limpio.

Para manchas persistentes, use un estropajo de plástico.

NOTA: Estante de asado es un accesorio opcional disponible en modelos selectos.

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!



Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA
El horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none">• Revise para asegurarse que la toma eléctrica esté funcionando y el horno esté conectado. Gire el Selector de Temperatura a 350°F (180°C), gire el Selector de Función a HORNEAR, luego gire el Programador de Tiempo a MANTENER PRENDIDO.
Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando tuesta.	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal cuando cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente en un horno tostador que de un tostador. La cantidad de humedad variará entre el pan fresco, bagels y repostería congelada.
Sale un olor o humo del horno.	<ul style="list-style-type: none">• El humo y olor es normal durante el primer uso de la mayoría de los aparatos con calor. Esto no estará presente después del periodo inicial de calentamiento.
El horno no tuesta.	<ul style="list-style-type: none">• Revise para asegurarse que la toma esté funcionando y el horno esté conectado. Gire el Selector de Temperatura para DORAR/TOSTAR, gire el Selector de Función a TOSTAR, gire el Programador de Tiempo a más de 10 luego de vuelta a color de tostado deseado.
Algunos alimentos se queman y algunas no se cocinan.	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste la posición de la rejilla del horno para centrar el alimento en el horno.• Ajuste la temperatura del horno o tiempo de cocción para mejores resultados con sus recetas.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. 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**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- 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

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, 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

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- 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.
- d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).

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.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- 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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- 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__ A—O__

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
01 800 71 16 100

Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelos:
31407, 31409, 31409C, 31806-MX, 31809C

Tipo:
O49

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 1300W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".