

proctor|silex

4-Slice Air Fry Toaster Oven

Four grille-pain friteuse à air pour 4 tranches

Homo tostador freidora de aire para 4 rebanadas

Read before use. Lire avant utilisation. Lea antes de usar.

Recipes, tips, product information and registration: proctorsilex.com

Recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : proctorsilex.ca

Recetas, consejos, información del producto y registro: proctorsilex.com.mx



▲ 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.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Do not heat taco shells in toaster oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- 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 to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or oven in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all controls to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electrical shock.
17. A fire may occur if toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. To turn oven off, turn timer to OFF (O) position. See "Parts and Features" section.
23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
24. Always use appliance with crumb tray securely in the closed and locked position.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
27. Do not operate unattended.
28. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
29. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

▲ WARNING Electrical 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, visit proctorsilex.com.

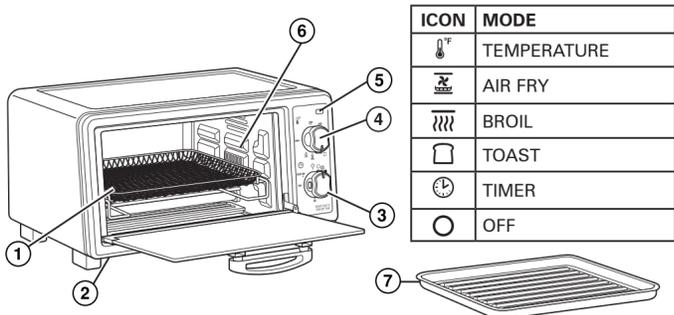
Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug Toaster Oven into an outlet. Turn Function/Temp Knob to 450°F (230°C). Heat at this temperature for 10 minutes. Odor should not be present after this initial preheating. **Wash Baking/Broiling Pan and Mesh Rack before using.**

Parts and Features

To order parts, visit: proctorsilex.com

1. Mesh Rack in Bottom Position
2. Crumb Tray (under Oven)
3. ON/OFF/Toast Shade Selector/Timer Knob
4. Function/Temperature Knob
5. ON Indicator Light
6. Top Mesh Rack Position
7. Baking/Broiling Pan



NOTE: Do not leave appliance unattended when in operation.

STAY ON Function: The Oven can be set to stay on by turning Timer to STAY ON while pressing and holding buttons on side of Dial.

NOTE: Timer can be set up to 30 minutes. After 30 minutes, Timer will sound and Toaster Oven will turn off. If additional cook time is needed, reset Timer. If cooking is complete before 30 minutes, Timer Knob can be turned to **○** to turn off.

Mesh Rack Options for Air Fry, Toast, Bake, and Broil

1. Place food in Mesh Rack.
2. Add food to Baking/Broiling Pan and place on Mesh Rack.
3. If cooking food that will be juicy or will drip, like wings, burgers, or ribs, slide Baking/Broiling Pan under Mesh Rack to use as a drip tray.

Air Fry Mode (🍷)

Use Air Fry Mode to crisp foods using little added oil. Foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway through cooking. Air Fry Mode cooks and browns evenly by circulating forced hot air, which crisps food. For faster cooking, preheat Oven to reduce cooking time. Rack position used to air fry depends on the size of the food to be cooked. Check food for doneness before recommended packaging cook time.

1. Plug into outlet.
2. Add food to Mesh Rack and slide Mesh Rack into top rack position. Make sure food is at least 1 inch (2.5 cm) from heating element. Insert Baking/Broiling Pan under Mesh Rack when cooking juicy/fatty foods that may drip.
3. Turn Function/Temperature Knob to AIR FRY (🍷) position.
4. Rotate Timer Knob clockwise past 10, then to desired cooking time; or rotate counterclockwise to STAY ON while pressing and holding buttons on side of Knob.
5. If time is selected, Timer will sound when selected time is complete. If STAY ON is selected, rotate Timer Knob to OFF (O) to end cycle at any time.

Simply-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen:

- Simply-Crisp® Air Fry Mode may require more cooking time than stand-alone air fryers.
- Use Baking/Broiling Pan on rack under Mesh Rack when cooking juicy/fatty foods that may drip.
- Cut uniform-sized pieces and arrange in single, even layer in Mesh Rack.
- Most foods (larger/thicker) may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
- Breadcrumbs make crunchy air-fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Use top rack position for most foods. Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements.
- Do not line Mesh Rack; this blocks airflow. Do line Baking/Broiling Pan under Mesh Rack for easy cleanup.
- Preheat Oven for shorter cook times/improved crispness.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture, especially for fresh foods.
- Review food packaging-suggested cook times and adjust time for desired crispness.
- Avoid opening Oven door while cooking frozen foods like French fries or chicken nuggets until cooking cycle is nearly done.
- Check food for desired doneness before end of cooking cycle. Add or reduce cooking time as needed.

Toast Mode (🍞)

▲ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to stop burning and cool.
- Do not leave unattended while in use.
- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug toaster oven when not in use.

IMPORTANT: Function/Temperature Knob must be in TOAST (🍞) position or unit may not toast properly.

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Place on Mesh Rack with cut/split side up in bottom rack position for even toasting on both sides. Check bread often to ensure preferred shade/doneness.

1. Set Function/Temperature Knob to TOAST (🍞).
2. Rotate Toast Shade Selector/Timer Knob past 10 and then back to desired toast color (☐=lightest to ▣=darkest).
3. Bell will sound at end of toasting cycle.

NOTE: To stop during a toasting cycle, turn Toast Shade Selector/Timer Knob to OFF (O).

Toasting Tips:

- When making more than one batch of toast, Toast Shade Selector should be set to a lighter color on second batch to get same shade as first.
- For even browning, place bread in center of Mesh Rack.
- To toast regular toaster pastry, frozen pastry, or waffles, select a light color and toast directly in Mesh Rack. If pastry has a glaze or frosting, use Baking/Broiling Pan.
- Number of slices of bread, bread freshness, and starting temperature of Oven will affect toast color.

Bake Mode

▲ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to stop burning and cool.
- Do not leave unattended while in use.
- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug toaster oven when not in use.

IMPORTANT: Preheat Oven before baking. Select Mesh Rack position based on size and thickness of food you are baking.

1. Set Function/Temperature Knob to desired baking temperature. Rotate Timer Knob past 10 and then back to 5 to preheat Oven for 5 minutes before beginning to bake.
2. After Oven is preheated, slide Mesh Rack into desired rack position. Baking/Broiling Pan can slide under Mesh Rack or be placed on top of Mesh Rack. Recommendations: For foods that may stick or catch in Mesh Rack, place Baking/Broiling Pan on top of Mesh Rack. Insert Baking/Broiling Pan under Mesh Rack when cooking juicy/fatty foods that may drip.
3. Set Timer to desired time by rotating it past 10 and then to desired baking time. Indicator Light will come on and Oven will begin baking.
4. When finished cooking, turn Oven Off (O) if time is not complete, or is in STAY ON mode.

Baking Tips:

- Most foods should be baked according to package or recipe directions. Watch carefully and adjust time or temperature if necessary.
- For baked potatoes, bake at 425°F (220°C) for 1 hour or until done.

Broil Mode (🔥)

▲ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to stop burning and cool.
- Do not leave unattended while in use.
- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug toaster oven when not in use.

Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles, or to toast on one side. Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element. Select Mesh Rack position based on size and thickness of food you are broiling.

1. Slide Mesh Rack into desired position. Baking/Broiling Pan can slide under Mesh Rack or be placed on top of Mesh Rack. Recommendations: For foods that may stick or catch in Mesh Rack, place Baking/Broiling Pan on top of Mesh Rack. Insert Baking/Broiling Pan under Mesh Rack when cooking juicy/fatty foods that may drip.
2. Set Function/Temperature Knob to BROIL (🔥).
3. Set Timer to desired time by rotating it past 10 and then to desired broiling time. Indicator Light will come on. Only top heating element will come on during broil function.
4. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
5. When finished cooking, turn Oven Off (O) if time is not complete, or is in STAY ON mode.

Broiling Tips:

- For best results, DO NOT PREHEAT when broiling.
- Test foods for safe internal cooking temperature using a meat thermometer.
- Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

Care and Cleaning

▲ WARNING Electrical Shock Hazard.

- Failure to clean oven interior regularly may result in fire hazard.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.

For best performance and long life, clean Toaster Oven regularly.

1. Unplug Oven and allow to cool.
2. Wash Mesh rack in hot, soapy water. If food is stuck to Mesh Rack, soak in hot, soapy water for 20-30 minutes. Rinse and dry. Do not use abrasive cleaners or steel wool.
3. 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.

To Clean Crumb Tray:

1. Remove Baking/Broiling Pan and Mesh Rack from Oven.
2. Tilt Oven back. Push handle back and then down to unlock Crumb Tray.



Troubleshooting

Toaster Oven will not heat.

- Make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in.
- Set Function/Temperature Knob to 350°F (175°C).
- Turn Timer Knob to set desired cooking time. (ON Indicator Light should now be lit.)

Toaster Oven will not toast.

- Make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. (Indicator Light should now be lit.)
- Set Function/Temperature Knob to TOAST (🍞).
- Select toast color.
- Oven will not toast properly unless Function/Temperature Knob is set to TOAST (🍞).

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 three (3) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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., 120 V ~ 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yacklin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit proctorsilex.com/customer-service in the U.S. or proctorsilex.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.



▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu de votre four grille-pain se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du four. Débranchez l'appareil et laissez le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans des plats de plastique.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four grille-pain. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- Toujours laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débranchez toujours votre four grille-pain quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveillez les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. 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.
6. 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.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Visiter proctorsilex.ca pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. Pour débrancher l'appareil, tourner la minuterie à OFF (○/arrêt), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
16. Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Le pain peut brûler. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas remettre des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
21. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, tourner la minuterie à OFF (○/arrêt). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
23. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
24. Toujours utiliser cet appareil avec le plateau à miettes bien en place.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
26. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
27. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
28. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.



ATTENTION : SURFACE CHAUD. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

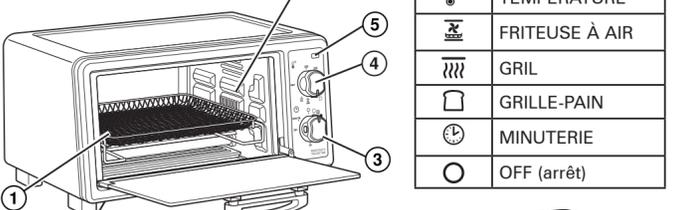
▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque de choc électrique. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux

Avant la première utilisation : La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le bouton fonction/température à 230 °C (450 °F). Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial. **Nettoyer le plateau de cuisson/grillage et la grille en maille avant l'utilisation.**

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : proctorsilex.ca



1. Grille en maille en position inférieure
2. Plateau à miettes (sous le four)
3. Bouton marche/arrêt/sélecteur
4. Bouton fonction/température
5. Témoins lumineux « ON »
6. Position supérieure de la grille en maille
7. Plateau de cuisson/grillage

REMARQUE : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Fonction STAY ON (fonctionnement continu) : Le four peut être réglé de manière à rester allumé en appuyant sur les boutons situés sur les côtés du cadran de minuterie et en les gardant enfoncés en tournant la minuterie à STAY ON (fonctionnement continu).

REMARQUE : La durée maximale de la minuterie est de 30 minutes. Après 30 minutes, la minuterie sonnera et le four grille-pain s'éteindra. Si une durée de cuisson supplémentaire est requise, relancer la minuterie. Si la durée de cuisson est inférieure à 30 minutes, le four grille-pain peut être éteint en tournant le cadran de la minuterie à « O ».

Options de la grille en maille pour la friture à air, le grille-pain, la cuisson au four et la cuisson au gril

1. Déposer les aliments sur la grille en maille.
2. Placer les aliments sur le plateau de cuisson/grillage et le déposer sur la grille en maille.
3. Pour la cuisson d'aliments qui produisent du jus

de cuisson ou qui s'égouttent, comme les ailes de poulet, les boulettes de viande ou les côtes levées, glissez le plateau de cuisson/grillage sous la grille en maille comme plateau d'égouttage.

Mode friteuse à air (🍷)

Utilisez le mode friteuse à air pour préparer des aliments croustillants avec peu d'huile ajoutée. Les aliments pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés pendant la cuisson. Le mode friteuse à air cuit et fait dorer les aliments uniformément en faisant circuler de l'air chaud forcé, ce qui rend les aliments croustillants. Pour une cuisson plus rapide, préchauffer le four afin de réduire la durée de cuisson. La position de la grille utilisée pour le mode friteuse à air dépend de la taille des aliments à cuire. Vérifier si les aliments sont prêts avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

1. Brancher à la prise de courant.
2. Placer les aliments sur la grille en maille et la glisser en position supérieure. Veiller à ce que les aliments se trouvent à au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant. Insérer le plateau de cuisson/grillage sous la grille en maille pour cuire des aliments juteux ou gras qui pourraient s'égoutter.
3. Tourner le cadran de fonction/température en position FRITEUSE À AIR (🍷).
4. Tourner le cadran de la minuterie au-delà de 10 minutes,

puis à la durée de cuisson souhaitée, ou tourner le cadran en sens antihoraire jusqu'au réglage STAY ON (fonctionnement continu) en appuyant sur les boutons situés sur les côtés du cadran et en les gardant enfoncés.

Insérer le plateau de cuisson/grillage sous la grille en maille pour cuire des aliments juteux ou gras qui pourraient s'égoutter.

5. Si une durée a été sélectionnée, la minuterie émettra un son une fois la durée choisie écoulée. Si le réglage STAY ON (fonctionnement continu) a été sélectionné, tourner le cadran de la minuterie en position « OFF » (○/arrêt) à tout moment pour mettre fin au cycle de cuisson.
- **Conseils de notre cuisine laboratoire pour la friture à air Simply-Crisp® :**
 - Le mode friteuse à air Simply-Crisp® pourra demander un temps de cuisson plus long que celui des friteuses à air indépendantes.
 - Utiliser le plateau de cuisson/grillage sur la grille en dessous de la grille en maille pour cuire des aliments juteux ou gras qui pourraient s'égoutter.
 - Couper les aliments en morceaux de taille égale et les placer en une seule couche uniforme sur la grille en maille.
 - La plupart des aliments (volumineux/épais) pourraient devoir être retournés, brassés ou tournés pendant la cuisson.
 - La chapelure ou un enrobage croustillant pour les aliments frits à l'air. Éviter les sauces ou les enrobages.
 - Utiliser la position supérieure de la grille pour la plupart des aliments. Garder au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.
 - Ne pas doubler la grille en maille, car cela empêcherait l'air de circuler. Doubler le plateau de cuisson/grillage sous la grille en maille pour un nettoyage facile.
 - Préchauffer le four pour des temps de cuisson réduits et une texture plus croustillante.
 - Vaporiser un peu d'huile de cuisson avant la cuisson assure une texture plus croustillante, particulièrement pour les aliments frais.
 - Consulter les temps de cuisson suggérés des aliments sur leur emballage et les ajuster selon la crouillance souhaitée.
 - Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson d'aliments congelés comme des frites ou des croquettes de poulet avant que le cycle soit presque terminé.
 - Vérifier si les aliments ont atteint le niveau de cuisson souhaité avant la fin du cycle de cuisson. Prolonger ou réduire le temps de cuisson au besoin.

Mode grille-pain (🍞)

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le four grille-pain. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant d'utiliser.
- Toujours débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.

IMPORTANT : Le bouton fonction/température doit être positionné à « TOAST » (🍞/pain grillé) sinon le brunissage ne s'effectuera pas correctement.

Utilisez ce mode pour faire rôtir et griller le pain, les bagels et les muffins anglais. Déposer les aliments dans le grille en maille, côté coupé ou séparé vers le haut, sur la position inférieure de la grille pour un grillage uniforme des deux côtés. Vérifier souvent le pain pour veiller à obtenir le niveau de grillage ou la couleur souhaitée.

1. Régler le bouton fonction/température à « TOAST » (🍞/pain grillé).
2. Régler le sélecteur de degré de brunissage au-delà de 10 puis revenir en arrière jusqu'au degré de brunissage désiré (☐=plus pâle ▣=plus foncée).
3. La sonnerie se fera entendre à la fin du programme.

REMARQUE : Pour interrompre le programme, tourner le bouton à « OFF » (○/arrêt).

Conseils pour griller les aliments :

- Lorsque l'on fait griller d'un lot de rôties, le sélecteur de degré de brunissage devrait être réglé à une nuance plus claire pour le deuxième lot afin d'obtenir la même nuance que pour le premier lot.

- Pour un grillage uniforme, placer le pain au centre de la grille en maille.
- Pour préparer des pâtisseries pour grille-pain ordinaires, des pâtisseries congelées ou des gaufres, choisir un niveau de grillage plus pâle et les faire griller directement sur la grille en maille. Pour une pâtisserie avec grillage, utiliser le plateau de cuisson/grillage.
- Le nombre de tranches de pain, la fraîcheur du pain et la température du four au début de la cuisson auront un effet sur le niveau de grillage des rôties.

Mode four

▲ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le four grille-pain. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant d'utiliser.
- Toujours débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.

IMPORTANT : Préchauffer le four avant de commencer la cuisson. Sélectionner la position de la grille en maille en fonction de la taille et de l'épaisseur des aliments à cuire.

- Régler le bouton fonction/température à la température de cuisson désirée. Tourner le bouton « TIMER » (minuterie) au-delà de 10 puis revenir en arrière à la position 5 pour préchauffer le four pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson.
- Après avoir préchauffé le four, glisser la grille en maille dans la position souhaitée. Le plateau de cuisson/grillage peut être placé sur ou sous la grille en maille. Recommandations : Pour préparer des aliments qui pourraient coller ou rester coincés sur la grille en maille, placer le plateau de cuisson/grillage sur la grille en maille. Insérer le plateau de cuisson/grillage sous la grille en maille pour cuire des aliments juteux ou gras qui pourraient s'égoutter.
- Régler la durée désirée en tournant le bouton « TIMER » (minuterie) au-delà de 10 puis revenir en arrière jusqu'à la durée. Le témoin lumineux s'allumera et le four commencera la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, mettre le four en position « OFF » (○/arrêt) si le temps de cuisson n'est pas écoulé ou si l'appareil est en mode STAY ON (fonctionnement continu).

Conseils de cuisson au four :

- Faire cuire la plupart des aliments selon les directives sur l'emballage ou dans la recette. Surveiller attentivement et ajuster la durée ou la température au besoin.
- Pour les pommes de terre au four, faire cuire à 220 °C (425 °F) pendant une heure ou jusqu'à la cuisson est terminée.

Mode grill (⏏)

▲ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie.**

- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le four grille-pain. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant d'utiliser.
- Toujours débrancher le four grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.

Utilisez ce mode pour faire griller des aliments sur un côté ou pour faire brunir les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en casserole. Toujours garder au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants. Sélectionner la position de la grille en maille en fonction de la taille et de l'épaisseur des aliments à griller.

- Glisser la grille en maille dans la position souhaitée. Le plateau de cuisson/grillage peut être placé sur ou sous la grille en maille. Recommandations : Pour préparer des aliments qui pourraient coller ou rester coincés sur la grille en maille, placer le plateau de cuisson/grillage sur la grille en maille. Insérer le plateau de cuisson/grillage sous la grille en maille pour cuire des aliments juteux ou gras qui pourraient s'égoutter.
- Régler le bouton fonction/température à « BROIL » (⏏/gril).
- Régler la minuterie à la durée souhaitée en tournant le cadran au-delà de 10, puis au temps de grillage souhaité. Le témoin lumineux s'allumera. Seul l'élément chauffant supérieur s'allume avec la fonction gril.
- À la mi-cuisson ou lorsque les aliments sont grillés, retourner les aliments pour griller et cuire de l'autre côté.
- Une fois la cuisson terminée, mettre le four en position « OFF » (○/arrêt) si le temps de cuisson n'est pas écoulé ou si l'appareil est en mode STAY ON (fonctionnement continu).

Conseils de cuisson au gril :

- Pour les meilleurs résultats, NE PAS PRÉCHAUFFER lors de la cuisson au gril.
- Surveiller la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande.

Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

Entretien et nettoyage

▲ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.**

- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'intérieur du four, vous risquez de causer un incendie.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récuper en métal. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, provoquant un risque de choc électrique.

- Votre four grille-pain devrait être nettoyé régulièrement pour assurer la meilleure performance et durer plus longtemps.
- Débrancher le four et le laisser refroidir.
 - Laver la grille en maille dans l'eau chaude savonneuse. Si des aliments sont collés sur la grille en maille, la faire tremper dans l'eau chaude savonneuse de 20 à 30 minutes. Rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier.
 - Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyer la porte en verre, le fond et les parois latérales du four avec un linge humide savonneux. Répéter avec un linge propre humide. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récuper en plastique.
 - Pour nettoyer l'intérieur de la porte, utiliser une lame de rasoir sur la surface externe de la porte du four, car cela enlèverait les images qui s'y trouvent.
 - Pour nettoyer l'extérieur du four, essuyer avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

Nettoyage du plateau à miettes :

- Retirer le plateau de cuisson/grillage et la grille en maille du four.
- Basculer l'appareil. Pousser la poignée vers l'arrière puis vers le bas pour dégager le plateau à miettes.

Dépannage

Le four grille-pain ne chauffe pas.

- S'assurer que le bouton de courant fonctionne et que le four est branché. (Le témoin lumineux « ON » devrait maintenant s'allumer.)
- Tourner le bouton fonction/température à 175 °C (350 °F).
- Tourner le cadran de la minuterie pour régler la durée de cuisson souhaitée. (Le témoin lumineux « ON » devrait maintenant s'allumer.)

Le four grille-pain ne rôtit pas.

- S'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est branché. (Le témoin lumineux « ON » devrait maintenant s'allumer.)
- Régler le bouton fonction/température à « TOAST » (⏏ /pain grillé).
- Choisir la nuance des rôties.
- Le four ne grillera pas, à moins que le bouton fonction/ température soit réglé à « TOAST » (⏏ /pain grillé).

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition. Ce produit est garanti d'être exempt de défaut en matériaux et en fabrication pour une période de trois (3) ans à partir de la date d'achat originale. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines 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 à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn.: Consumer Affairs, 261 Yadin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site proctorsilex.com/customer-service aux États-Unis ou proctorsilex.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.



▲ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfríen antes de abrir la puerta.
- No utilice el horno sin prestarle atención.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno tostador en agua ni en ningún otro líquido.
- 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.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Visite proctorsilex.com para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ⚠

PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

▲ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir 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 lamesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

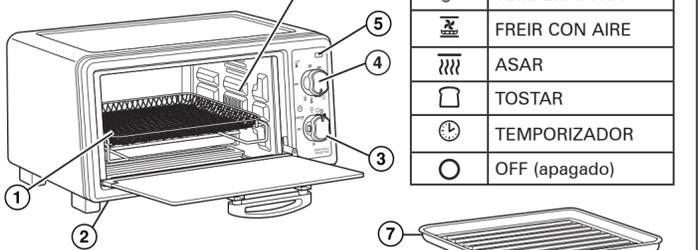
Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad del vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, visite nuestro sitio web proctorsilex.com.

Siempre desenchufe el horno 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 tostador en el tomacorriente. Coloque la perilla de función/température a 450°F (230°C). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial.after this initial preheating. **Lave la bandeja para hornear/asar y bandeja de rejilla antes de usar.**

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite: proctorsilex.com



- Bandeja de rejilla en la posición inferior
- Charola de migajas (debajo del horno)
- Perilla de encendido/apagado/tostado/temporizador
- Perilla de función/temperatura
- Luz Indicadora de ON (encendido)
- Posición superior de la rejilla
- Bandeja para hornear/asar

NOTA: No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.

Función STAY ON: El horno puede ajustarse para que permanezca encendido girando el temporizador a STAY ON mientras mantiene presionados los botones del costado del dial. **NOTA:** El temporizador se puede ajustar hasta 30 minutos. Después de 30 minutos, el temporizador sonará y el horno tostador se apagará. Si se necesita tiempo de cocción adicional, reinicie el temporizador. Si la cocción se completa antes de los 30 minutos, la perilla del temporizador se puede girar a ○ para apagar.

Opciones de la bandeja de rejilla para freír con aire, tostar, hornear y asar

- Coloque los alimentos en la bandeja de rejilla.
- Acomode los alimentos en la bandeja para hornear/asar y colóquela sobre la bandeja de rejilla.
- Si va a cocinar alimentos jugosos o que goteen,

Modo de freír con aire (⏏)

Utilice el modo de freír con aire para que los alimentos queden crujientes utilizando un poco de aceite. Puede que sea necesario voltear, mover o girar los alimentos a mitad de la cocción. El modo de freír con aire cocina y dora uniformemente haciendo circular aire caliente forzado, lo que hace que los alimentos queden crujientes. Para una cocción más rápida, precaliente el horno para reducir el tiempo de cocción. La posición de la bandeja utilizada para freír con aire depende del tamaño de los alimentos a cocinar. Verifique el punto de cocción de los alimentos antes del tiempo de cocción recomendado en el empaque.

- Enchufe al tomacorriente.
- Acomode los alimentos en la bandeja de rejilla y deslicela hasta la posición superior. Asegúrese de que los alimentos estén al menos a 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos de calentamiento. Inserte la bandeja para hornear/asar debajo de la bandeja de rejilla cuando cocine alimentos jugosos/grasos que puedan gotear.
- Gire la perilla de función/temperatura a la posición AIR FRY (⏏ /freír con aire).
- Gire la perilla del temporizador en el sentido de las

Consejos para freír con aire Simply-Crisp® desde nuestra cocina de pruebas:

- El modo de freír con aire Simply-Crisp® puede requerir más tiempo de cocción que las freidoras de aire independientes.
- Utilice la bandeja para hornear/asar debajo de la bandeja de rejilla cuando cocine alimentos jugosos/grasos que puedan gotear.
- Corte trozos de tamaño uniforme y colóquelos en una sola capa en la rejilla.
- La mayoría de los alimentos (más grandes/gruesos) pueden necesitar ser volteados, movidos o girados durante la cocción.
- El pan molido crea soberturas crujientes al freír con aire. Evite salados o batidos.
- Utilice la posición superior de la rejilla para la mayoría de los alimentos. Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y los elementos de calentamiento.
- No torre la bandeja de rejilla; esto bloquea el flujo de aire. Coloque la bandeja para hornear/asar debajo de la rejilla para facilitar la limpieza.
- Precaliente el horno para acortar el tiempo de cocción/mejorar el crujido.
- Rocie un poco de aceite de cocina antes de cocinar para obtener una textura más crujiente, especialmente en alimentos frescos.
- Revise los tiempos de cocción sugeridos en el empaque de los alimentos y ajuste el tiempo para obtener el "punto crujiente" deseado.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina alimentos congelados como papas fritas o nuggets de pollo hasta que el ciclo de cocción esté casi terminado.
- Revise los alimentos para comprobar el punto de cocción deseado antes de finalizar el ciclo de cocción. Agregue o reduzca el tiempo de cocción según sea necesario.

Modo tostado (⏏)

▲ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si el contenido se prende fuego, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el horno. Permita que el contenido deje de arder y se enfríe.
- No lo deje desatendido mientras esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y salvaguardias importantes antes de usar.
- Siempre desenchufe el horno tostador cuando no esté en uso.

IMPORTANTE: La perilla de función/temperatura debe estar en la posición de TOAST (⏏ /tostar) o la unidad no tostará de manera adecuada.

Utiliceo para dorar y tostar panes, bagels y bollos ingleses. Colóquelo en la bandeja de rejilla con la parte cortada/abierta hacia arriba en la posición inferior de la rejilla para conseguir un tostado uniforme por ambos lados. Revise el pan a menudo para asegurarse de que tiene el color/el punto de cocción preferidos.

- Fije la perilla de función/température en TOAST (⏏ /tostar).
- Rotar la perilla de tostado/temporizador más allá de 10 y luego regréselo al color de tostado deseado (⏏ =más claro a ■ =más oscuro).

Consejos para tostar:

- Cuando cocine más de una tanda de tostadas, el selector de tostado debe ajustarse a un color más claro en la segunda tanda para poder obtener así el mismo tostado que en la primera tanda.
- Para un tostado uniforme, coloque el pan en el centro de la bandeja de rejilla.
- Para tostar repostería normal, repostería congelada o waffles, seleccione un color claro y tueste directamente en la rejilla. Si la masa estuviera escarchada, use la bandeja para hornear/asar.
- El número de rebandas de pan, la frescura del pan y la temperatura inicial del horno afectarán al color del tostado.

Modo hornear

▲ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si el contenido se prende fuego, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el horno. Permita que el contenido deje de arder y se enfríe.
- No lo deje desatendido mientras esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y salvaguardias importantes antes de usar.
- Siempre desenchufe el horno tostador cuando no esté en uso.

IMPORTANTE: Precaliente el horno antes de hornear. Seleccione la posición de la bandeja de rejilla en función del tamaño y el grosor de los alimentos que vaya a hornear.

- Coloque la perilla de función/temperatura a la temperatura deseada para hornear. Rote la perilla del temporizador más allá de 10 y luego regrésela a 5 para precalentar el horno durante 5 minutos antes de comenzar a hornear.
- Una vez precalentado el horno, deslice la bandeja de rejilla hasta la posición deseada. Le ben en el centro de la bandeja para hornear/asar para deslizarse por debajo de la rejilla o colocarse encima de ella. Recomendaciones: Para alimentos que puedan pegarse o engancharse en la bandeja de rejilla, coloque la bandeja para hornear/asar encima de la bandeja de rejilla. Coloque la bandeja para hornear/asar debajo de la rejilla cuando cocine alimentos jugosos/grasos que puedan gotear.
- Ajuste el temporizador al tiempo deseado girándolo más allá de 10 y luego al tiempo de asado deseado. La luz indicadora se encenderá y el horno comenzará a hornear.
- Cuando termine de cocinar, apague el horno en OFF (○ /apagado) si el tiempo no se ha completado o si está en modo STAY ON.

Consejos para hornear:

- La mayoría de los alimentos deben hornearse según las instrucciones del paquete o de la receta. Fíjese con cuidado y ajuste el tiempo o la temperatura, si fuera necesario.
- Para papas al horno, cueza a 425°F (220°C) por 1 hora o hasta que estén cocidas.

Modo asar (⏏)

▲ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.**

- Si el contenido se prende fuego, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el horno. Permita que el contenido deje de arder y se enfríe.
- No lo deje desatendido mientras esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y salvaguardias importantes antes de usar.
- Siempre desenchufe el horno tostador cuando no esté en uso.

Utiliceo para dorar alimentos como carne, pollo, pescado, cerdo y guisos o para tostar por un costado. Deje siempre al menos 1 pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y los elementos de calentamiento. Seleccione la posición de la bandeja de rejilla en función del tamaño y grosor de los alimentos que vaya a asar.

- Deslice la bandeja de rejilla en la posición deseada. La bandeja para hornear/asar puede deslizarse por debajo de la rejilla o colocarse encima de la rejilla. Recomendaciones: Para alimentos que puedan pegarse o engancharse en la rejilla, coloque la bandeja para hornear/asar encima de la rejilla. Coloque la bandeja para hornear/asar debajo de la rejilla cuando cocine alimentos jugosos/grasos que puedan gotear.
- Fije la perilla de función/temperatura en BROIL (⏏ /asar).
- Ajuste el temporizador al tiempo deseado girándolo más allá de 10 y luego al tiempo de asado deseado. La luz indicadora se encenderá. Sólo se encenderán los elementos de calentamiento superiores durante la función de asado.
- En la mitad de todo el tiempo de cocción o cuando los alimentos se hayan dorado, dé vuelta los alimentos para dorarlos y cocinarlos del otro lado.
- Cuando termine de cocinar, apague el horno en OFF (○ /apagado) si el tiempo no se ha completado, o si está en modo STAY ON.

Consejos para asar:

- Para obtener los mejores resultados, NO PRECALIENTE el horno cuando esté asando.

- Pruebe la temperatura de cocción interna segura utilizando un termómetro para carnes.

Para obtener mayor información sobre las temperaturas internas seguras **foodsafety.gov**.

Cuidado y limpieza

▲ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.**

- No limpiar la parte interior del horno regularmente puede provocar un riesgo de incendio.
- No lo limpie con esponjillas de fregar de metal. Las piezas pueden salirse de la esponjilla y tocar partes eléctricas, lo que puede causar un riesgo de descarga eléctrico.

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

- Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
- Lave la bandeja de rejilla en agua caliente con jabón. Si la comida está pegada a la bandeja de rejilla, sumérgala en agua caliente con jabón durante 20-30 minutos. Enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos ni fibra metálica.
- Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes, el fondo y la puerta de cristal del horno con un paño húmedo con jabón. Repita la operación con un paño húmedo y limpio. Para las manchas difíciles, utilice un estropajo de plástico.
- Para limpiar el interior de la puerta de cristal, utilice una cuchilla de aféitar para levantar suavemente los alimentos horneados. Rocíe limpia vidrios en el paño para limpiar y pase una esponja húmeda para enjuagar. Seque con un paño limpio y seco. No utilice nunca una cuchilla en el exterior de la puerta del horno, ya que eliminará los gráficos de la puerta.
- Para limpiar el exterior del horno, límpielo con un trapo húmedo. No use limpiadores abrasivos.

Para limpiar la charola de migajas:

- Retire la bandeja para hornear/asar y la bandeja de rejilla del horno.
- Incline el horno hacia atrás. Presione la manija hacia atrás y luego hacia abajo para destrabar la charola de migajas.

Resolviendo problemas

El horno tostador no calienta.

- Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado.
- Gire la perilla de función/temperatura a 350°F (175°C).
- Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado. (La luz indicadora de ON deberá encenderse ahora.)

El horno tostador no tuesta.

- Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. (La luz indicadora de ON deberá encenderse ahora.)

- Gire la perilla de función/temperatura a TOAST (⏏ /tostar).
- Seleccione el color de tostado.
- El horno no tostará como debe a menos que se fije la perilla de función/temperatura en TOAST (⏏ /tostar).

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno al tostar.

- Esto es normal cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad sale más lentamente de un horno tostador que de una tostadora. La cantidad de humedad puede difirir entre el pan fresco, los bagels y la repostería congelada.

Sale olor y humo del horno.

- El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los aparatos de calentamiento. No estarán presentes después del periodo inicial de calentamiento.

Algunos alimentos se queman y otros no se hacen.

- Elija la posición de la rejilla que centre los alimentos en el horno.
- Ajuste la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados con sus recetas.

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

Monte Elbruz No. 124 - 401

Col. Polanco V Sección,

Miguel Hidalgo

Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>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. Centro de Atención al Consumidor: 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 3 AÑOS.</p>		
COBERTURA		
<p>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</p> <p>• 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.</p> <p>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</p>		
LIMITACIONES		
<p>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</p> <p>• 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 o enchufe en mal estado, etc.</p>		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante</p>		