

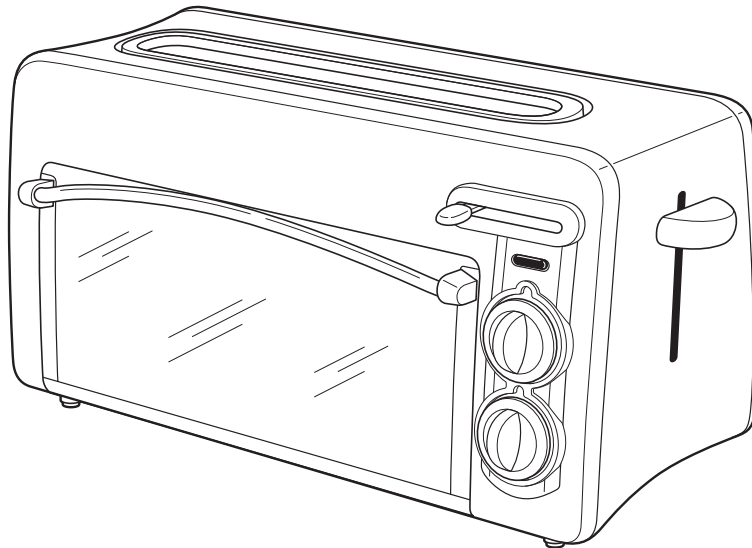
Toastation™

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

USA: 1-800-851-8900

Canada: 1-800-267-2826

México: 01-800-71-16-100



**READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

English 2
USA: 1-800-851-8900

Français 11
Canada : 1-800-267-2826

Español 22
México: 01-800-71-16-100

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

! WARNING**Fire Hazard**

- **Do not operate unattended while in Toast mode.**
- **Do not use with oven cooking bags.**
- **Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when not in use.**
- **Always allow at least one inch (2.5 cm) between food and heating element.**
- **Do not cover or use near curtains, walls, cabinets, paper or plastic products, cloth towels, etc. Keep 2 to 4 inches (5 to 10 cm) away from wall or any objects on countertop.**
- **Close supervision is necessary when used by or near children.**
- **Always unplug toaster oven when not in use.**
- **Regular cleaning reduces risk of fire hazard.**
- **If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.**
- **Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

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. See instructions for "Cleaning."
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn all controls to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than appliance manufacturer recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn the oven off, turn the oven (top) knob to Off position. To stop a toast cycle, push up on the toast lever.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door in the event that the safety glass breaks.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. Before using this appliance, move it 2 to 4 inches away from wall or any object on the countertop. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
25. If plug gets hot, please call a qualified electrician.
26. The oven door is not a shelf. Do not place anything on the door.
27. Use extreme caution when extending loaded rack or adding food to extended rack.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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 assistance number.

When heavy foods are on the oven rack, do not pull the oven rack out more than halfway. To baste or check for doneness, remove food from the oven and place on heat-resistant countertop surface or trivet.

Do not place bake pan directly on heat shields that protect lower heating elements.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high-wattage appliance on the same circuit with the toaster oven.

Parts and Features

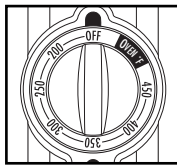
1. Bread Slot

2. Mode Selector - To select toast or oven mode.

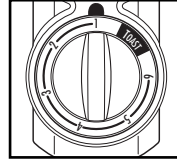
3. Bread Lifter - Push down the Bread Lifter to start the toaster. The Bread Lifter may be lifted up at any time to stop toasting.

4. Indicator Light - Lit when oven is on or when toasting.

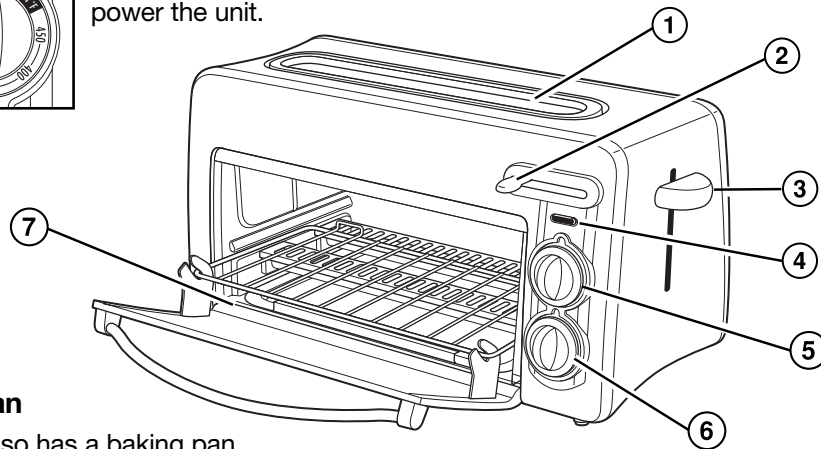
5. Oven Temperature Knob - To select the Oven Temperature and power the unit.



6. Toast Shade Selector - To select toast shade.

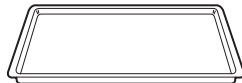


7. Slide-Out Crumb Tray



Baking Pan

The oven also has a baking pan.



Baking Pan

Using the Toastation™

Using the Toast Mode

1. Plug toaster into electrical outlet. Make sure that the Mode Selector is in "Toast" position (slot open).
2. Place bread or bagel in slots. Select toast shade and press down bread lifter.
3. At the end of toasting cycle, bread will pop up automatically.
NOTE: The bread lifter will not latch down unless the toaster is plugged in.
4. To stop the toasting cycle sooner, lift up bread lifter.

Toaster Tips and Troubleshooting

- Toasting is affected by the **temperature of the bread**. Room temperature bread may toast to a medium color on Medium. The same type of bread that has been refrigerated may require setting Medium Dark, and if frozen, Dark.
- The moisture content will also affect toasting. Fresh **bagels**, made locally, will have a higher moisture content than bagels purchased in the bread section of the supermarket. Fresh bagels made locally may require two toasting cycles.
- Dark is the darkest shade of toast color. If a darker shade is desired, reset at Medium, watch closely and toast for a second cycle.
- Because of the irregular surface of **English muffins**, they may require more than one toasting cycle. After toasting for one cycle on Medium Dark, if a darker shade is desired, adjust shade selector to setting Light or Medium Light and toast for a second cycle. Watch closely to avoid overbrowning. English muffins cut with a knife toast more evenly than English muffins split with a fork.
- To remove food that becomes lodged in food slots, disconnect from outlet and allow toaster to cool. Turn toaster upside down and shake. Do not use fork or other utensil that could damage heating element or result in risk of fire or electrical shock.

Toasting Guide

FOOD	Shade Setting	Mode/Temp.
Regular bread	Med. Light to Med. Dark	Toaster
English muffins	Med. Dark	Toaster
Bagels	Med. to Dark	Toaster
Frozen bread or buns	Med. Dark	Toaster
Frozen waffles	Light	Toaster
Toaster pastries* (such as Pop Tarts®)	N/A	Oven/350°F (180°C) for 2 minutes
Frozen pastries* (such as Toaster Strudel™, Hot Pockets®)	N/A	Oven/350°F (180°C) follow manufacturers' instructions

® Pop Tart is a registered trademark of the Kellogg Co.

™ Toaster Strudel is a trademark of the Pillsbury Co.

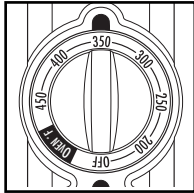
® Hot Pockets is a registered trademark of Nestlé

*Do not heat in toaster – use toaster oven portion of Toastation with Mode Selector set to oven position. NEVER heat cracked, broken or warped pastries, and NEVER leave unattended.

Using the Oven Mode

Wash the baking pan before using.

1. Make sure Mode Selector is in "OVEN" position (slot closed).
2. Select temperature and let preheat for five minutes before beginning to bake. The indicator light will come on and oven will begin heating.
3. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.



Baking Tip: Most foods should be baked according to package or recipe directions. Watch carefully and adjust the time or temperature if necessary.

WARNING

Fire Hazard

- Do not leave oven unattended during operation.
- Keep one inch between food and heating element.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Follow food manufacturers instructions.

Oven Tips and Troubleshooting

- **To reheat pizza**, never place box in oven. Cook at 450°F (230°C) for 3 minutes or until ready.
- **For crisp crust pizza**, cook frozen pizza directly on oven rack.
- **For soft crust pizza**, cook on baking pan.
- **For a homemade crust pizza** (or any soft dough), cook pizza on baking pan.
- **To toast regular toaster pastry or frozen pastry** toast directly on the oven rack. If pastry has a glaze of frosting, use baking pan.
- When toasting, **condensation** may form on the oven door. A toaster oven is enclosed so the moisture is slow to escape. After use, wipe door to dry and make clean-up easier.
- **Remove food immediately** or the heat remaining in the toaster oven will continue to bake and dry out your food.

Cleaning the Toastation™

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

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not use abrasive cleansers or steel wool.
3. To clean the crumb tray, slide out crumb tray. Wipe crumb tray with a damp cloth.
4. To clean the inside of the oven, wipe oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. Slide crumb tray back into position.
5. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
6. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth.
7. Do not use abrasive cleansers.

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

Troubleshooting

The oven will not heat.

Check to make sure the electrical outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Temperature Knob to 350°F (180°C). The Indicator Light should now be lit.

Moisture forms on the inside of the oven door when toasting.

This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from the toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastry.

An odor and smoke comes from the oven.

Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

The Indicator Light stays on.

Turn ON/OFF Knob to OFF. If light stays on, unplug unit and call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Do not continue to use your toaster oven.

Some foods burn and some are not done.

Adjust the oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Recipes

Strawberry Cream Cheese

3 ounce (85 g) package cream cheese, softened
2 tablespoons (30 ml) strawberry preserves

Combine ingredients. Store in refrigerator. **Makes 4 servings.**

Mexican Cream Cheese

4 ounces (115 g) cream cheese, softened
1 tablespoon (15 ml) milk
½ cup (125 ml) Colby and Monterey Jack cheese, shredded
½ teaspoon (2.5 ml) chili powder
½ teaspoon (2.5 ml) cilantro, optional

Combine ingredients. Store in refrigerator. **Makes 4 servings.**

Orange Honey Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter (2 sticks), softened
½ tablespoon (7.5 ml) honey
½ teaspoon (2.5 ml) orange zest

Whip butter with electric mixer on HIGH speed until light and fluffy. Mix in honey and orange zest. Store covered in refrigerator. **Makes 8 servings.**

Cinnamon Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened
2 tablespoons (30 ml) confectioners sugar

Beat softened butter with electric mixer on on HIGH speed until light and fluffy. Reduce mixer to low speed, add sugar, cinnamon, and nutmeg and whip until smooth and creamy. The perfect addition to pancakes, toast, or biscuits. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Italian Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened
1 tablespoon (15 ml) garlic, minced
¼ cup (60 ml) Parmesan cheese, grated
1 teaspoon (5 ml) garlic salt

Beat softened butter with electric mixer on MEDIUM speed until light and fluffy. Combine garlic, Parmesan cheese, garlic salt, Italian seasoning, pepper and paprika. Mix on low setting until smooth. Spread on bread or crackers. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Toastation™ Pretzels

1 can refrigerator white bread dough 1 egg, beaten
Flour (for dusting surface) ½ cup coarse salt

Divide dough into 14 pieces. On a lightly-floured surface, roll each piece of dough into a 16-inch (40 cm) rope and then form into pretzel shape. Transfer dough to refrigerator until ready to boil.

Preheat Toastation™ to 425°F (220°C). In a large pot, bring 4 quarts (4 L) of water to a boil. Add pretzels 3 at a time and cook until pretzels rise to the surface (approximately 30 seconds). Remove and drain on paper towels. Arrange pretzels on buttered bake pan. Brush with beaten egg then sprinkle with salt. Bake for 15 to 20 minutes or until browned. **Makes 14 pretzels.**

Zesty Chicken Sandwich

2 (½-inch [1 cm]) slices Whole Wheat Bread
 ¼ pound (115 g) chicken breast strips, cooked
 1 tablespoon (15 ml) Italian Butter (see page 8)
 ¼ cup (60 ml) spinach
 2 slices tomato
 1 slice provolone cheese

Toast 2 slices of bread. Place chicken, butter, spinach, tomato, and cheese on one slice of toasted bread. Cover with remaining slice of toasted bread. **Makes 1 sandwich.**

5 Minute Pizza

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

Preheat oven to 450°F (230°C). Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese and top with pepperoni. Place pan in oven and bake for about 5 minutes or until cheese melts.

Tropical Chicken

2 boneless, skinless chicken breasts
 4-ounce (110 g) can crushed pineapple, undrained
 2 tablespoons (30 ml) prepared mustard
 2 tablespoons (30 ml) cider vinegar
 1 tablespoons (15 ml) soy sauce
 1 tablespoons (15 ml) brown sugar
 ⅛ teaspoon (0.31 ml) ground ginger
 Rice (optional)

Place chicken breasts in shallow baking pan. Combine remaining ingredients and pour over chicken. Bake at 350°F (180°C) for 35 to 45 minutes or until done. Serve over rice. **Makes 2 servings.**

Parmesan Baked Fish

8 ounces (225 g) fresh or frozen fish fillets, such as cod, salmon, or orange roughy
 1 tablespoon (15 ml) olive oil
 1 tablespoon (15 ml) lemon juice
 2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, grated
 ½ teaspoon (2.5 ml) tarragon
 ½ teaspoon (2.5 ml) paprika
 Salt and pepper to taste

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

Bake fish for 15 to 18 minutes per side (depending on thickness). **Makes 2 servings.**

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

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

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide. Voir les instructions pour le « Nettoyage ».
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages à OFF (arrêt), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.

15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est utilisé.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne placer aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causerait un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four, tournez le bouton du four (bouton du haut) en position OFF (arrêt). Pour arrêter un cycle de grille-pain, poussez vers le haut le levier du grille-pain.
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre trempé, au cas où le verre trempé se briserait.
23. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
24. Avant d'utiliser cet appareil, l'éloigner de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) d'un mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Enlever tout objet qui peut avoir été placé sur l'appareil. Ne pas utiliser cet appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait causer un problème.
25. Si la fiche devient chaude, veuillez faire venir un électricien qualifié.
26. La porte du four grille-pain n'est pas une tablette. Ne rien placer sur la porte.
27. Utiliser une prudence extrême lors du déplacement de la grille chargée ou lors de l'addition d'aliments sur la grille.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche peut être introduite dans une prise dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

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

Cet appareil est doté d'une porte en verre trempé. Le verre trempé est quatre fois plus robuste que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre trempé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Lorsque des aliments lourds sont sur la grille du four, ne pas sortir la grille du four plus de la moitié. Pour arroser ou vérifier la cuisson, sortir les aliments du four et placer le plat sur une surface de comptoir résistante à la chaleur ou sur un dessous de plat.

Ne placez pas de moule à cuisson directement sur les boucliers thermiques qui protègent les éléments de chauffage du bas.

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

Pièces et caractéristiques

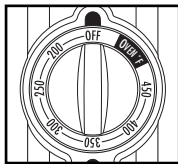
1. Fente à pain

2. Sélecteur de mode - Pour choisir le mode grille-pain ou le mode four.

3. Levier de pain - Poussez vers le bas le levier de pain pour mettre en marche le grille-pain. Vous pouvez soulever le levier de pain n'importe quand pour arrêter le grille-pain.

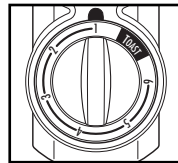
4. Voyants lumineux - S'allument quand le four ou le grille-pain est en marche.

5. Bouton de température du four -



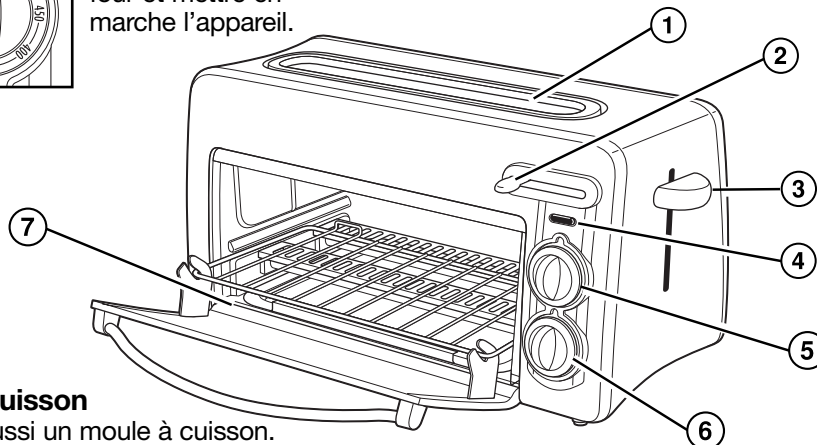
Pour choisir la température du four et mettre en marche l'appareil.

6. Sélecteur de couleur de pain grillé



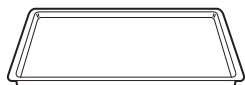
- Pour choisir la couleur du pain grillé.

7. Ramasse-miettes coulissant



Moule à cuisson

Le four a aussi un moule à cuisson.



Moule à cuisson

Utilisation de votre Toastation™

Utilisation en mode grille-pain

1. Branchez votre grille-pain à une prise électrique. Assurez-vous de mettre le sélecteur de mode en position « Toast » (grille-pain) (fente ouverte).
2. Placez le pain ou le bagel dans les fentes. Choisissez la couleur de pain grillé et appuyez sur le levier de pain.
3. À la fin du cycle de grille-pain, le pain sortira automatiquement en sautant.
NOTE: le levier de pain ne se reste en position basse verrouillée que si le grille-pain est branché.
4. Pour arrêter le cycle de grille pain avant la fin, soulevez le levier de pain.

Renseignements pratiques pour utiliser votre grille-pain

- Le grillage du pain est influencé par la **température du pain**. Du pain à température ambiante peut griller en prenant une couleur médium en réglage Medium. Le même genre de pain qui a été réfrigéré peut nécessiter un réglage Medium Dark (medium foncé) et s'il a été congelé, un réglage Dark (foncé).
- Le degré d'humidité a aussi une influence sur le grillage. Les **bagels** frais, fabriqués localement, ont un degré d'humidité plus élevé que les bagels achetés dans la section pain du supermarché. Les bagels frais fabriqués localement peuvent nécessiter deux cycles de grillage.
- Dark (foncé) est la couleur la plus sombre de grillage. Si vous désirez obtenir une couleur plus foncée, remettez à Medium, surveillez bien et grillez un deuxième cycle.
- Comme les **muffins anglais** ont une surface irrégulière, ils peuvent nécessiter plus d'un cycle de grillage. Après avoir grillé pendant un cycle à un réglage Medium Dark (medium foncé), si vous avez besoin d'une couleur plus foncée, ajustez le sélecteur de couleur à un réglage Light (clair) ou Medium light (medium clair) et grillez un deuxième cycle. Surveillez bien pour éviter que votre muffin brûle. Les muffins anglais ouverts avec un couteau grillent plus uniformément que les muffins anglais ouverts avec une fourchette.
- Pour enlever les aliments qui se logent dans les fentes d'aliments, débranchez votre appareil de sa prise et laissez-le refroidir. Renversez votre grille-pain et secouez-le. N'utilisez jamais une fourchette ou un autre ustensile de cuisine qui risque d'endommager l'élément de chauffage ou occasionner une secousse électrique.

Guide de grillage

Aliment	Réglage de couleur	Mode/Temp.
Pain normal	Med. clair à Med. foncé	Grille-pain
English muffins	Med. foncé	Grille-pain
Bagels	Foncé	Grille-pain
Frozen bread or buns	Med. foncé	Grille-pain
Frozen waffles	Clair	Grille-pain
Pâtisserie pour grille-pain * (comme les Pop Tarts®)	N/A	Four/350°F (180°C) pendant 2 minutes
Pâtisserie congelées * (comme les Toaster Strudel™, Hot Pockets®)	N/A	Four/350°F (180°C) suivre les instructions du fabricant

® Pop Tart est une marque de commerce déposée de la Kellogg Co.

™ Toaster Strudel est une marque de commerce de la Pillsbury Co.

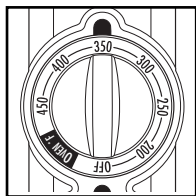
® Hot Pockets est une marque de commerce déposée de Nestlé.

* Ne réchauffez pas dans le grille-pain – Utilisez la partie grille-pain de votre Toastation avec le sélecteur de mode réglé en position four. NE réchauffez JAMAIS de pâtisserie fendue, cassée ou ouverte et NE LAISSEZ JAMAIS sans surveillance.

Utilisation en mode four

Lavez le moule à cuisson avant de l'utiliser.

1. Assurez-vous que le sélecteur de mode soit en position « OVEN » (four) (fente fermée).



2. Choisissez la température et laissez le four se réchauffer pendant cinq minutes avant de commencer à cuire. Le voyant lumineux s'allume et le four commence à chauffer.

3. Quand vous avez terminé, mettez le sélecteur en position OFF (arrêt). Débranchez de la prise.

Renseignements pratiques pour cuire : Vous devez cuire la plupart des aliments conformément aux instructions de leur paquet ou de leur recette. Surveillez bien et ajustez le temps ou la température le cas échéant.

AVERTISSEMENT

Danger d'incendie

- Ne laissez jamais ouvert sans surveillance quand vous utilisez votre appareil.
- Laissez un espace d'un pouce libre entre les aliments et les éléments de chauffage.
- N'utilisez jamais de sac de cuisson.
- Ne réchauffez jamais vos aliments dans des contenants en matière plastique.
- Suivez les instructions des fabricants d'aliments.

Renseignements pratiques pour utiliser votre four

- **Pour réchauffer de pizza**, ne mettez jamais la boîte dans le four. Cuisez à 450°F (230°C) pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit cuite.
- **Pour la pizza à croûte croquante**, cuisez la pizza congelée directement sur la clayette du four.
- **Pour la pizza à croûte tendre**, cuisez sur le moule à cuisson.
- **Pour la pizza à croûte faite à la maison** (ou toute pâte tendre), cuisez la pizza sur un moule à cuisson.
- **Pour griller les pâtisseries à griller ou les pâtisseries congelées normales**, grillez directement sur la clayette du four. Si la pâtisserie a un glaçage, utilisez un moule à cuisson.
- Quand vous grillez, il peut se former de la **condensation** sur la porte du four. Un four grille-pain est fermé de manière à ce que l'humidité ne puisse pas d'échapper facilement. Après l'usage, essuyez la porte pour la sécher et faciliter le nettoyage.
- **Enlevez immédiatement** les aliments car la chaleur du grille-pain continue à faire cuire et à sécher ces aliments.

Nettoyage de votre Toastation™

Vous devez nettoyer régulièrement votre four grille-pain pour obtenir de bons résultats et une longue durée d'utilisation. Un nettoyage régulier réduit également le danger d'incendie.

1. Débranchez le four et permettez-lui de refroidir.
2. Lavez la clayette du four et le moule à cuisson à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de laine de fer.
3. Pour nettoyer le ramasse-miettes, faites-le coulisser pour l'enlever. Essuyez le ramasse-miettes avec un linge humide.
4. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyez les parois, le bas du four et la porte en verre avec un linge savonneux humide. Répétez cette opération à l'aide d'un linge humide propre. Remettez le ramasse-miettes en position en le faisant glisser.
5. Pour les taches rebelles, utilisez un tampon à récurer en matière plastique.
6. Pour nettoyer l'extérieur du four, frottez avec un linge humide.
7. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif.

NOTA: Ne nettoyez jamais avec un tampon à récurer en métal. Des morceaux du tampon peuvent se briser et toucher des pièces électriques, en occasionnant un risque de secousse électrique.

Depannage

Le four ne chauffe pas.

Vérifiez que la prise fonctionne bien et que le four est bien branché. Ensuite, tournez le bouton de température à 350°F (180°C). Le voyant lumineux doit s'allumer.

Il se forme de l'humidité à l'intérieur de la porte quand votre appareil grille du pain.

C'est normal quand vous utilisez un four grille-pain. L'humidité est plus lente à s'échapper d'un four grille-pain que d'un grille-pain. Le montant d'humidité varie selon que vous grillez du pain frais, des bagels ou de la pâtisserie congelée.

De l'odeur ou de la fumée sort du four.

Il est normal que de l'odeur et de la fumée sorte de votre appareil électroménager la première fois que vous l'utilisez. Cela disparaît après la période de chauffage initiale.

Le voyant lumineux demeure allumé.

Tournez le bouton ON/OFF (marche/arrêt) en position OFF (arrêt). Si le voyant demeure allumé, débranchez votre appareil et appelez notre numéro de service à la clientèle gratuit pour demander des renseignements, un examen, une réparation ou un ajustement mécanique. Ne continuez pas à utiliser votre four grille-pain.

Certains aliments brûlent et d'autres ne sont pas cuits.

Ajustez la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes.

Recettes

Fromage à la crème aux fraises

3 onces (85 g) de fromage à la crème en paquet, amolli

2 cuillers à soupe (30 ml) de confiture de fraises

Mélangez les ingrédients. Conservez dans le réfrigérateur. **Sert 4 portions.**

Fromage à la crème mexicain

4 onces (115 g) de fromage à la crème, amolli

1 cuiller à soupe (15 ml) de lait

½ tasse (125 ml) de fromage Colby et Monterey Jack, râpé

½ cuiller à thé (2,5 cm) de chili en poudre

½ cuiller à thé (2,5 cm) de coriandre, en option

Mélangez les ingrédients. Conservez dans le réfrigérateur. **Sert 4 portions.**

Beurre de miel à l'orange

1 tasse (250 ml) de beurre non salé (2 bâtons), amolli

½ cuiller à soupe (7,5 ml) de miel

½ cuiller à thé (2,5 ml) de zeste d'orange

Battez le beurre à l'aide d'un mélangeur électrique à haute vitesse jusqu'à ce qu'il monte et devienne pelucheux. Ajoutez en mélangeant le miel et le zeste d'orange. Conservez couvert dans le réfrigérateur. **Sert 8 portions.**

Beurre à la cannelle

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, amolli

2 cuillers à soupe (30 ml) de sucre glace

Battez le beurre amolli à l'aide d'un mélangeur électrique à haute vitesse jusqu'à ce qu'il monte et devienne pelucheux. Réduisez la vitesse du mélangeur à basse vitesse, et ajoutez la cannelle, de la noix muscade et battez jusqu'à ce qu'il devienne crémeux et doux. C'est une addition parfaite aux crêpes, aux pains grillés ou aux biscuits. Conservez couvert dans le réfrigérateur. **Sert 8 portions.**

Beurre italien

1 tasse (250 ml) de beurre non salé, amolli

¼ tasse (60 ml) de fromage Parmesan, râpé

1 cuiller à soupe (15 ml) d'ail, râpé

1 cuiller de thé (5 ml) de sel d'ail

Battez le beurre amolli à l'aide d'un mélangeur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il monte et devienne pelucheux. Mélangez l'ail, le fromage Parmesan, le sel d'ail, l'assaisonnement italien, le poivre et le paprika. Mélangez à basse vitesse jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Faites des tartines avec du pain ou des craquelins. Conservez couvert dans le réfrigérateur. **Sert 8 portions.**

Pretzels Toastation™

1 boîte de pâte à pain blanc

1 œuf, battu

au réfrigérateur

½ tasse (125 ml) de gros sel

Farine (ou couche de fleurage)

Divisez la pâte en 14 morceaux. Sur une surface légèrement farinée, roulez chaque morceau de farine en une corde de 16 pouces (40 cm) et formez en forme de bretzel. Mettez la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à la faire bouillir.

Préchauffez votre Toastation™ jusqu'à 425°F (220°C). Dans une grande casserole, faites bouillir 4 quarts (4 L) d'eau. Ajoutez les bretzels 3 par 3 et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils montent à la surface (environ 30 secondes). Enlevez-les et faites-les sécher sur des serviettes en papier. Disposez les bretzels dans un moule à cuire beurré. Brossez avec de l'œuf battu, puis saupoudrez de sel.

Faites cuire pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns.

Fait 14 pretzels.

Sandwich au poulet piquant

2 tranches de pain de blé complet de ½ pouce (1 cm)
 ¼ livre (115 g) de bandes de poitrine de poulet, cuites
 1 cuiller à soupe (30 ml) de beurre italien (voir page 17)
 ¼ tasse (60 ml) d'épinards
 2 tranches de tomate
 1 tranche de fromage provolone

Faites griller les 2 tranches de pain. Placez le poulet, le beurre, les épinards, la tomate et le fromage sur une tranche de pain grillé. Couvrez avec l'autre tranche de pain grillé. **Fait 1 sandwich.**

Pizza 5 minutes

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

Préchauffez le four à 450°F (230°C). Placez les moitiés de muffin sur le moule à cuisson, à l'endroit. Étalez un peu de sauce en haut de chaque muffin. Saupoudrez le fromage et ajoutez le pepperoni. Placez le moule dans le four et faites cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Poulet tropical

2 poitrines de poulet désossées, sans peau
 Boîte de 4 onces (110 g) d'ananas en purée, avec son jus
 2 cuillers à soupe (30 ml) de moutarde préparée
 2 cuillers à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
 1 cuiller à soupe (15 ml) de sauce soja
 1 cuiller à soupe (15 ml) de sucre brun
 1/16 de cuiller à thé (0,31 ml) de gingembre râpé
 Riz (en option)

Placez les poitrines de poulet dans un moule à cuisson plat. Mélangez les autres ingrédients et versez sur le poulet. Cuisez à 350°F (180°C) pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Servez sur du riz. **Sert 2 portions.**

Poisson cuit au parmesan

8 onces (225 g) de filets de poisson frais ou congelés, comme de la morue, du saumon, ou de la perche
 1 cuiller à soupe (15 ml) d'huile d'olive
 1 cuiller à soupe (15 ml) de jus de citron
 2 cuillers à soupe (30 ml) de fromage Parmesan, râpé
 ½ cuiller à thé (2,5 ml) d'estragon
 ½ cuiller à thé (2,5 ml) de paprika
 Sel et poivre selon le goût

Faites dégeler le poisson s'il est gelé. Saupoudrez le moule à cuisson de revêtement anti-adhésif; mettez de côté. Rincez le poisson et asséchez-le en le tapotant sur une serviette en papier. Dans un sac en matière plastique qui ferme hermétiquement, ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron. Dans un autre sac, ajoutez le fromage, l'estragon, le paprika, le sel et le poivre. Remuez pour bien mélanger. Placez le poisson dans le sac contenant l'huile et le jus de citron et remuez pour recouvrir tous les côtés. Enlevez le poisson et placez-le dans le sac contenant les solides remuez pour recouvrir. Enlevez le poisson et placez-le dans le moule à cuisson préparé. Faites cuire le poisson pendant 15 à 18 minutes par côté (selon l'épaisseur). **Sert 2 portions.**

Service aux clients

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

- **No opere sin vigilancia mientras usa el modo Toast (tostar).**
- **No use con bolsas de cocción en el horno.**
- **No use para almacenar ningún material, diferente a los accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.**
- **Siempre deje al menos una pulgada (2,5 cm) entre los alimentos y el elemento de calefacción.**
- **No cubra o use cerca de cortinas, paredes, gabinetes, papel o productos plásticos, toallas, etc. Mantenga a una distancia de 2 a 4 pulgadas (5 a 10 cm) de la pared o de cualquier objeto en el mostrador.**
- **Es necesario que haya una supervisión cuando niños lo utilicen o se utilice cerca de ellos.**
- **Siempre desconecte el horno eléctrico cuando no esté en uso.**
- **Una limpieza periódica reduce el riesgo de incendio.**
- **Si el contenido se prende en llamas, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido termine de quemarse y que se enfríe antes de abrir la puerta.**
- **No seguir estas instrucciones podría resultar en muerte o 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 aparato.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido. Consulte las instrucciones que aparecen en la sección de "Limpieza".
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen electrodomésticos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato o de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, incluyendo la estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener bastante cuidado cuando se mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición apagada (OFF/O), y luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. Tenga mucho cuidado cuando saque la 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 ni utensilios metálicos de gran tamaño, en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No ponga nada sobre el aparato cuando esté funcionando.
18. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen envases que no sean de metal o de vidrio.
19. Cuando no esté en uso, no guarde ningún material en este horno que no sean los accesorios recomendados por su fabricante.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la charola para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso puede hacer que el horno se recaliente.
22. Para apagar el horno, gire la perilla del horno (superior) hacia la posición OFF. Para interrumpir un ciclo de tostado, empuje la palanca de la tostadora.
23. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
24. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
25. Antes de usar este aparato, muévalo entre 2 y 4 pulgadas (5 y 10 cm) lejos de la pared o de cualquier objeto que se pueda haber colocado cerca o sobre el mismo. No lo use sobre superficies en donde el calor pueda ocasionar problemas.
26. Si el enchufe se calienta, llame a un electricista.
27. La puerta del horno no es un estante. No coloque alimentos pesados en la puerta.
28. Tenga mucho cuidado al extender la rejilla o al agregar alimentos en la rejilla extendida.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno eléctrico. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se cuelgue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan jalar el mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame al número de teléfono gratuito para servicio al cliente.

Cuando los alimentos pesados estén en la rejilla del horno, no jale hacia fuera más de la mitad de la rejilla. Para rociar los alimentos con el jugo de la cocción o para revisar el término de cocimiento, saque los alimentos del horno y coloque en la superficie del mostrador o base resistente al calor.

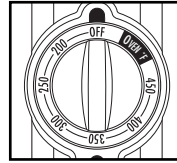
No coloque la asadera directamente en los protectores de calor que cubren a los elementos calefactores inferiores.

Para evitar una sobrecarga en el circuito, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito que el horno eléctrico.

Partes y características

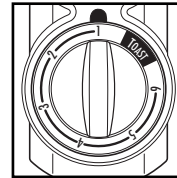
1. **Ranura para el pan**
2. **Control de función** - Para elegir el modo Toast (tostadora) o Oven (horno).
3. **Palanca para el pan** - Empuje la palanca para el pan para activar la tostadora. La palanca para el pan puede subirse en cualquier momento para interrumpir el tostado.
4. **Luz indicadora** - Se ilumina cuando el horno está encendido o al tostar.

5. **Perilla de la temperatura del**

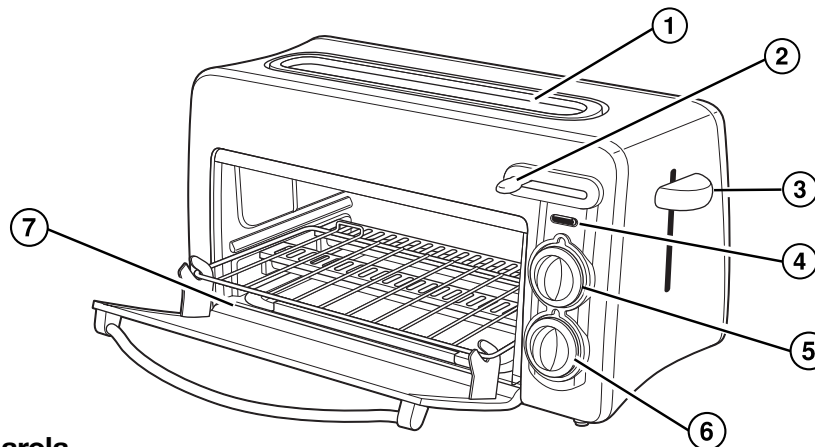


horno - Para elegir la temperatura del horno y encender la unidad.

6. **Control de tostado** - Para elegir el tono de tostado.

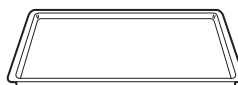


7. **Charola deslizable para migajas**



Charola

El horno también viene con una charola.



Charola

Cómo usar el Toastation™

Cómo usar la función de "Toast" (tostadora)

1. Conecte la tostadora al tomacorriente. Verifique que el Control de función esté en la posición "Toast" (ranura abierta).
2. Coloque el pan o el bagel en las ranuras. Elija el tono de tostado y baje la palanca.
3. Al final del ciclo de tostado, el pan subirá automáticamente.
NOTA: La palanca del pan no se enganchará a menos que la tostadora esté conectada.
4. Para interrumpir el ciclo de tostado, suba la palanca del pan.

Consejos para el tostador y solución de problemas

- El tostado se ve afectado por la **temperatura del pan**. El pan a temperatura ambiente puede tostarse a un color medio en el nivel Medium. El mismo tipo de pan que se ha refrigerado puede requerir el nivel Medium Dark (oscuro medio), y si está congelado Dark (oscuro).
- El contenido de humedad también afectará el tostado. Los **bagels** frescos, preparados localmente, tendrán mayor contenido de humedad que los bagels comprados en la sección de pan del supermercado. Los bagels frescos preparados localmente pueden requerir dos ciclos de tostado.
- Dark es el tono más oscuro de tostado. Si se desea un tono más oscuro, vuelva a colocar en Medium, vigile de cerca y tueste por un segundo ciclo.
- Debido a la irregularidad de los **English muffins**, éstos podrían requerir más de un ciclo de tostado. Después de tostar por un ciclo en Medium Dark, si se desea un tono más oscuro, ajuste el control de tostado a Light o Medium y empiece a tostar por un segundo ciclo. Vigile de cerca para evitar dorar el pan en exceso. Los English muffins cortados con un cuchillo se llegan a tostar de manera más uniforme que si se parten con un tenedor.
- Para retirar comida que se haya quedado en las ranuras, desconecte del tomacorriente y deje que la tostadora se enfríe. Voltee la tostadora hacia abajo y agite. No use un tenedor ni otro utensilio que pudiera dañar el elemento calefactor o resultar en un riesgo de incendio o choque eléctrico.

Guía de tostado

Alimento	Nivel	Modo/ temperatura
Pan normal	Med. Light a Med. Dark	Tostadora
English muffins	Med. Dark	Tostadora
Bagels	Med. a Dark	Tostadora
Panes congelados	Med. Dark	Tostadora
Waffles congelados	Light	Tostadora
Pasteles de tostadora * (como Pop Tarts®)	N/A	Horno/350°F (180°C) por 2 minutos
Pasteles congelados* (como Toaster Strudel™, Hot Pockets®)	N/A	Horno/350°F (180°C) siga las instrucciones del fabricante

® Pop Tart es una marca registrada de Kellogg Co.

™ Toaster Strudel es una marca registrada de Pillsbury Co.

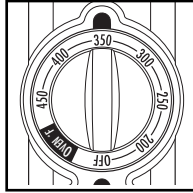
® Hot Pockets es una marca registrada de Nestlé

* No caliente en la tostadora – use la porción del horno tostador de la Toastation con el control de modo en la posición de horno. NUNCA caliente pasteles agrietados, partidos o doblados, y NUNCA los deje sin supervisión.

Cómo usar la función de “Oven” (horno)

Lave la charola de hornear antes de usar.

1. Verifique que el Control de función esté en la posición OVEN (ranura cerrada).



2. Seleccione la temperatura y deje que precaliente por cinco minutos antes de empezar a hornear. La luz indicadora se encenderá y el horno empezará a

calentar.

3. Cuando termine, apague. Desconecte del tomacorriente.

Sugerencia para hornear: La mayoría de los alimentos se deben hornear según las instrucciones del paquete o receta. Vigile de cerca y ajuste el tiempo o la temperatura si es necesario.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio

- No deje el horno sin supervisión durante la operación.
- Deje una pulgada de distancia entre el alimento y el elemento calefactor.
- No use bolsas de cocción en el horno.
- No caliente alimentos en contenedores plásticos.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.

Sugerencias para el horno y solución de problemas

- **Para calentar pizza,** nunca coloque la caja en el horno. Cocine a 450° F (230°C) por 3 minutos, o hasta que esté lista.
- **Para pizzas de masa crujiente,** cocine la pizza congelada directamente en la rejilla del horno.
- **Para pizzas de masa suave,** cocine en la charola.
- **Para pizzas de masa casera** (o cualquier masa suave), cocine la pizza en la charola.
- **Para tostar pastelería de tostador o pastelería congelada,** debe tostar directamente en la rejilla del horno. Si la pastelería tiene glaseado, use la charola.
- Al tostar, se puede formar condensación en la puerta del horno. Un horno tostador es encerrado de manera que la humedad se escape lentamente. Después del uso, limpie la puerta para secar y hacer la limpieza más fácil.
- **Saque el alimento de inmediato** o el calor que queda en el horno tostador continuará cocinando y secará el alimento.

Cómo limpiar el Toastation™

El horno tostador debe limpiarse con frecuencia para mejor desempeño y larga vida. La limpieza frecuente también reducirá el riesgo de incendio.

1. Desconecte el horno y deje que se enfríe.
2. Lave la rejilla del horno y la charola en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos ni de lana de acero.
3. Para limpiar la charola para migajas, deslice y limpie con un paño húmedo.
4. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes del horno, el fondo del horno y la puerta de vidrio con un paño húmedo jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio. Deslice la charola para migajas de nuevo a su posición.
5. Para manchas rebeldes, use una esponjilla plástica.
6. Para limpiar el exterior del horno, limpie con un paño húmedo.
7. No use limpiadores abrasivos.

NOTA: No limpie con esponjillas metálicas. Se pueden desprender pedazos y tocar las partes eléctricas, provocando un riesgo de choque eléctrico.

Solución de problemas

El horno no calienta.

Revise para asegurarse de que el tomacorriente eléctrico esté funcionando y que el horno esté conectado. Luego gire la perilla de la temperatura a 350° F (180° C). La luz indicadora se debe encender ahora.

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

Esto es normal al tostar en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente del horno tostador que de una tostadora. La cantidad de humedad variará entre el pan fresco, bagels y pastelería congelada.

Sale olor y humo del horno.

El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los aparatos calefactores. Esto no ocurrirá después del periodo de calefacción inicial.

La luz indicadora permanece encendida.

Gire la perilla de encendido/apagado a la posición OFF. Si la luz permanece encendida, desconecte la unidad y llame a nuestro número de servicio al cliente para información sobre la revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. No siga usando el horno tostador.

Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan.

Ajuste la temperatura del horno o el tiempo de cocción para mejores resultados con sus recetas.

Sándwich de pollo gustoso

2 rebanadas de 2½ pulgada (1 cm) de pan integral
 ¼ de libra (115 g) de tiras de pechuga de pollo, cocinado
 1 cucharada (15 ml) de mantequilla
 ¼ taza (60 ml) de espinacas
 2 rebanadas de tomate
 1 rebanada de queso Provolone

Tueste 2 rebanadas de pan. Coloque el pollo, mantequilla, espinaca y queso en una rebanada de pan tostado. Cubra con la rebanada restante de pan tostado.

Rinde 1 sándwich.

Pizza de 5 minutos

English muffins, partidos por la mitad y ligeramente tostados
 Salsa para pizza o espagueti
 Queso mozzarella rallado
 Rebanadas de pepperoni

Precalente el horno a 450° F (230 °C). Coloque las mitades de muffins en la asadera con el lado cortado hacia arriba. Distribuya salsa encima de cada muffin. Espolvoree queso y cubra con pepperoni. Coloque la asadera en el horno y hornee por unos 5 minutos o hasta que el queso se derrita.

Pollo tropical

2 pechugas de pollo sin piel y sin hueso
 Una lata de 4 onzas (110 g) de piña triturada, sin escurrir
 2 cucharadas (30 ml) de mostaza preparada
 2 cucharadas (30 ml) de vinagre de cidra
 1 cucharada (15 ml) de salsa soya
 1 cucharada (15 ml) de azúcar moreno
 ¼ cucharadita (0,31 ml) de jengibre molido
 Arroz (opcional)

Coloque las pechugas de pollo en una asadera poco profunda. Combine los ingredientes restantes y vierta sobre el pollo. Hornee a 350° F (180° C) por 35 a 45 minutos o hasta que esté cocinado. Sirva encima de arroz. **Rinde 2 porciones.**

Pescado horneado con parmesano

8 onzas (225 g) de filetes de pescado fresco o congelado, como bacalao, salmón o pargo alazán
 1 cucharada (15 ml) de aceite de olivas
 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón
 2 cucharadas (30 ml) de queso parmesano, rallado
 ½ cucharadita (2,5 ml) de estragón
 ½ cucharadita (2,5 ml) de páprika
 Sal y pimienta al gusto

Descongele el pescado congelado. Rocíe la asadera con aerosol antiadherente de cocina; coloque a un lado. Enjuague el pescado y séquelo con un papel toalla. En una bolsa plástico sellable agregue el aceite de olivas y el jugo de limón. En otra bolsa, agregue el queso, el estragón, la páprika, la sal y la pimienta; agite para revolver. Coloque el pescado en la bolsa con aceite y jugo de limón y agite para cubrir todos los lados. Saque el pescado y coloque en la bolsa de la mezcla seca para que se cubra. Saque el pescado y coloque en la asadera anteriormente preparada.

Hornee el pescado entre 15 y 18 minutos por lado (dependiendo del espesor).

Rinde 2 porciones.

Hamilton Beach**Proctor Silex**

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>					
COBERTURA					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 					
LIMITACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 					
EXCEPCIONES					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA					
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 					

DÍA ___ MES ___ AÑO ___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) ProL. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100
-------------------------	--	--

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700
 Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	Características Eléctricas:
22708	120 V~ 60 Hz 1300 W
22708C	120 V~ 60 Hz 1300 W
22705	120 V~ 60 Hz 1300 W

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

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
 Southern Pines, North Carolina 28387

840137000

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

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

6/05