Hamilton Beach

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

6-Slice Toaster Oven

Four grille-pain a 6 tranches

Horno Tostador para 6 Rebanadas

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

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed 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. 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.
7. Do not operate any appliance with a damaged 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 to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
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, including stove.
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, press START/STOP; then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing baking pan or oven rack 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. Oversized 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 the oven is covered, touching, or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation or before the appliance cools down.
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 slide-out crumb/drip tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. To turn oven off, press START/STOP. 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/drip tray securely in place.
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 the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
28. Do not operate oven unattended.
29. Do not heat taco shells in toaster oven. Always use full size conventional oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Fire Hazard.

- Do not operate oven unattended.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Follow food manufacturer's instructions.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.
- Always unplug oven when not in use.

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

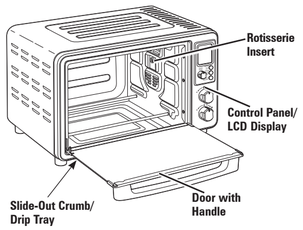
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug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

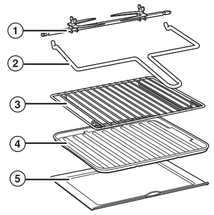
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

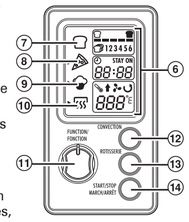
Parts and features

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100





BEFORE FIRST USE: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug into outlet. Turn FUNCTION Dial to Bake (🧁). Turn Temperature Dial (🌡) to 450°F (232°C). Then, turn the Time Dial (🕒) to 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. Wash Baking Pan, Rotisserie Skewer, and Oven Rack in hot, soapy water before using.



⚠ WARNING Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

1. **Rotisserie Forks on Rotisserie Rod (Rotisserie Skewer)**
2. **Rotisserie Lift**
3. **Oven Rack** – Three positions: Bottom for baking large chicken or roasts; middle for toasting and baking 12" pizzas, casseroles, and baked items; and top for broiling.
4. **Baking Pan** – Use for baking, or slide under Oven Rack to use as a drip tray when broiling.
5. **Slide-Out Crumb/Drip Tray** – Slides out easily to clean.
6. **LCD Display** – Illuminates after any control is used. It will enter standby mode after 30 seconds if START/STOP button is not pressed.
7. **Toast (🍞) Mode** – Turn Time Dial (🕒) to select shade and turn Temperature Dial (🌡) to select 1-6 slices.
8. **Pizza (🍕) Mode** – Default temperature is 400°F (204°C).
9. **Bake (🧁) Mode** – Default temperature is 350°F (177°C).
10. **Broil (♨) Mode** – Set timer to desired time; oven also has auto-shutoff at 30 minutes.
11. **FUNCTION Dial** – Turn dial to select a cooking mode. The icon for the selected mode will illuminate on the display.
12. **CONVECTION Button** with red power indicator light – Used during 🍕 and 🧁 modes. Press and hold for 3 seconds to change from Fahrenheit to Celsius.
13. **ROTISSERIE Button** with red power indicator light – Press button, then press START/STOP button to start cooking.
14. **START/STOP Button** – Can be pressed at any time to turn oven function on or off.
15. **Time Dial with Auto Shutoff** (🕒) – Turn to adjust cook time from 1 minute to 4 hours, except in Broil mode. Timer has a stay on feature to use during 🍕 and 🧁 modes, CONVECTION and ROTISSERIE. STAY ON will be on the display. Can be adjusted at any time.
16. **Temperature Dial** (🌡) – Turn to adjust temperature from 170°F (77°C) to 450°F (232°C). Can be adjusted at any time.

How to use

Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb/Drip Tray in place. Plug into outlet. If display is blank, press any button to illuminate display. Rack can be in middle or bottom position for Convection or Bake mode, depending on size of food. Oven will beep 3 times when Toast (🍞), Pizza (🍕), Bake (🧁) or Broil (♨) mode is complete.

CONVECTION Mode

Can be used with 🍕 and 🧁 modes. Circulates forced hot air to speed baking/roasting process for faster, more even cooking. When using convection baking, reduce cooking time or reduce recipe temperature by 25°F.

1. Turn FUNCTION Dial to 🍕 or 🧁 on display.
2. Set time by turning Time Dial (🕒) to desired time. Press CONVECTION Button, then press START/STOP Button to start baking.

STAY ON Function

The oven can be set to stay on by turning the Time Dial to STAY ON. "STAY ON" will show in the display.

Broil Mode

Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles. Broil food on Oven Rack in top or middle rack position. Slide Baking Pan under Oven Rack to catch drippings. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from the heating elements.

1. Turn FUNCTION Dial to Broil (♨). The ♨ icon will show in the display; the time default is 20 minutes. Oven broils on high temperature and may not be adjusted.
2. Press START/STOP Button to begin broiling.

Toast Mode

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Rack should be in top or middle position.

1. Turn FUNCTION Dial to Toast (🍞).
2. Select one of 5 shades of browning by turning Time Dial (🕒) to increase or decrease shade, then turn Temperature Dial (🌡) to select 1 to 6 slices. Then press START/STOP Button to begin toasting. Oven will beep 3 times when cycle is complete and will automatically shut off.

How to use the rotisserie

⚠ WARNING Fire Hazard.

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not use oven cooking bags.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Always unplug oven when not in use.

1. Place Slide-out Crumb/Drip Tray in lowest rack position.
2. Tie chicken and large pieces of meat tightly with cotton string to prevent meat from hitting drip pan. For instructions on how to truss a chicken, visit our blog at **everydaygoodthinking.com** and search for "The Ultimate Guide to Trussing a Chicken."
3. Insert Rotisserie Rod into center of meat. Place Rotisserie Forks on rod with forks inserted into bottom side of chicken. Center meat lengthwise on rod. Tighten screws on Rotisserie Forks.
4. Manually insert pointed end of Rotisserie Rod into Rotisserie Insert on right side of oven, rotating rod if necessary to fit. Place square end of rod into slot in bracket on left side.
5. Press ROTISSERIE Button, then turn the Time Dial (🕒) to select the desired cook time.
6. Turn the Temperature Dial (🌡) to the desired cooking temperature and press the START/STOP Button to begin baking.
7. **NOTE:** Only the upper heating elements are on in Rotisserie mode. To remove cooked meat from oven, place Rotisserie Lift with the hooks under the Rotisserie Rod. Lift and slide the Rotisserie Rod to the left and remove from the oven. Place meat on a clean surface to cool slightly. Using oven mitts, unscrew Rotisserie Forks from Rotisserie Rod.
8. Slide meat onto a serving tray or cutting surface. Remove Rotisserie Rod and ties before carving.

Care and cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

- 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 cool completely.
2. Wash Slide-Out Crumb/Drip Tray, Baking Pan and Oven Rack in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. Wipe base, LCD display, buttons, and dials with a damp sponge and dry.
4. Use a damp, soapy sponge to clean inside of oven. Repeat with a damp sponge and dry.
5. Use a razor blade to gently lift baked-on foods. Spray glass cleaner on cloth to clean and wipe with a damp sponge to rinse. Dry with a clean cloth.
6. The Rotisserie Forks on the Rotisserie Rod can be washed in hot, soapy water.

Troubleshooting

What size chicken will the oven handle?

- The oven will hold a 5-pound (2.3-kg) chicken.

When should I choose BAKE, BROIL, or CONVECTION?

- Choose Bake (🧁) for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose Broil (♨) to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.
- Choose CONVECTION for any baked or roasted recipe. Baking will be 25% faster when using this function; check food for doneness well before recipe recommends.

If I want to toast bread, what setting is best?

- The Toast (🍞) mode is best for toasting both sides of sliced breads. You can also use the Broil (♨) mode for open-faced sandwiches, baguettes, and crostini. The Broil (♨) mode activates the top heating element and is great when toasting is required on one side only. You can also flip the bread when the desired level of browning is reached.

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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution 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. Surveiller que 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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante d'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 appuyer le bouton MARCHE/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 grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est utilisé, ou avant le refroidissement de l'appareil.
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 remiser 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/gouttes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, appuyer le bouton MARCHE/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 Ramasse-miettes/gouttes amovible 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 cet appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
28. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
29. Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four grille-pain. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
- Si le contenu s'enflamme, ne pas ouvrir la porte. Débrancher le four et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sac brunisseur dans le four.
- Ne pas chauffer d'aliments dans un contenant en plastique.
- Toujours garder au moins 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Suivre les instructions indiquées par le fabricant de produits alimentaires.
- Un nettoyage régulier réduit les risques d'incendie.
- Toujours débrancher le four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

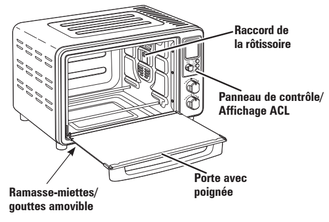
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque 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.

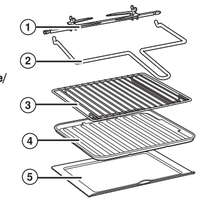
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

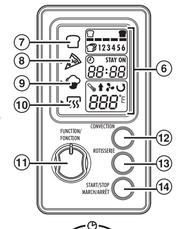
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : La majorité des appareils avec un élément chauffant produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher dans une prise de courant. Tourner le cadran FONCTION sur cuisson. Tourner le cadran température (🌡) pour régler la température à 450 °F (232 °C). Tourer le cadran durée (🕒) pour régler une minuterie de 5 minutes. L'oeuvor devrait disparaître après le premier préchauffage. Laver la plaque de cuisson, les broches à rôtir sur tournebroche, et la grille du four dans de l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser.



⚠ AVERTISSEMENT Surface Chaude. La température des surfaces d'accès peut être élevée pendant que l'appareil fonctionne.

1. **Broches à rôtir sur tournebroche**
2. **Système de levage de la rôtisserie**
3. **Grille du four** – Trois positions : Le bas pour rôtir le poulet ou les tranches de pain. Le milieu pour brunir et cuire deux pizzas de 12 po, les casseroles et les aliments de boulangerie. Le haut pour griller.
4. **Plaque de cuisson** – Utiliser pour cuire ou glisser sous la grille du four comme ramasse-goutte lors du grillage.
5. **Ramasse-miettes/gouttes amovible** – Se retire facilement pour le nettoyage.
6. **Affichage ACL** – S'illumine chaque fois qu'une commande est utilisée. Il se met en mode veille après 30 secondes si on n'appuie pas sur le bouton MARCHE/ARRÊT.
7. **Mode rôties** (🍞) – Tourner le cadran durée (🕒) pour sélectionner le niveau de brunissage et tourner le cadran température (🌡) pour sélectionner de 1 à 6 tranches.
8. **Mode pizza (🍕)** – La température par défaut est de 400°F (204°C).
9. **Mode cuisson (🧁)** – La température par défaut est de 350°F (177°C).
10. **Mode griller (♨)** – Régler la minuterie selon la durée souhaitée. Le four dispose également d'un arrêt automatique après 30 minutes.
11. **Cadran FONCTION** – Tourner le cadran pour sélectionner un mode de cuisson. L'icône pour le mode choisi s'illuminera sur l'affichage.
12. **Bouton CONVECTION** avec témoin d'alimentation rouge – Utilisé avec les modes 🍕 et 🧁. Appuyer et maintenir pendant 3 secondes pour changer de Fahrenheit à Celsius.
13. **Bouton ROTISSERIE** avec témoin d'alimentation rouge – Appuyer le bouton et appuyer ensuite le bouton MARCHE/ARRÊT pour commencer la cuisson.
14. **Bouton MARCHE/ARRÊT** – Peut être appuyé en tout temps pour allumer ou éteindre la fonction du four.
15. **Cadran durée avec arrêt automatique** (🕒) – Tourner pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 4 heures, à l'exception du mode griller. La minuterie dispose d'un fonction rester allumer pendant les modes 🍕 et 🧁, CONVECTION et ROTISSERIE. STAY ON (reste en marche), sera affiché à l'écran. Peut être réglé en tout temps.
16. **Cadran température** (🌡) – Tourner pour régler la température de 170 °F (77 °C) à 450 °F (232 °C). Peut être réglé en tout temps.

Utilisation du four

Placer la grille du four à la position désirée avec le ramasse-miettes/gouttes amovible en place. Brancher dans une prise de courant. S'il n'y a rien sur l'affichage, appuyer sur un bouton pour le réveiller. La grille peut être placée à la position du milieu ou du bas pour les modes Convection et Cuisson, selon la taille des aliments. Le four émettra 3 bips sonores lorsque les modes rôties (), pizza (), cuisson (), ou griller () seront terminés.

Mode CONVECTION
Peut être utilisé avec les modes et . Fait circuler de l'air pour faire cuire ou rôtir les aliments rapidement et de façon égale. La durée de cuisson devrait être écourtée ou la température réduite de 25 °F (14 °C) avec ce mode.

1. Tourner le cadran FONCTION pour mettre ou sur l'affichage.
2. Régler la durée en tournant le cadran durée à la durée () souhaitée. Appuyer le bouton CONVECTION, appuyer ensuite sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour commencer la cuisson.

Fonction STAY ON (reste en marche)
Le four peut être configuré pour rester allumer en tournant le cadran durée à la position STAY ON (reste en marche). « STAY ON » sera affiché à l'écran.

Mode griller
Ce mode permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles. Griller les aliments dans la grille du four en les plaçant à la position du haut ou du milieu. Glisser la plaque de cuisson sous la grille du four pour ramasser les gouttes. Les aliments doivent se trouver à une distance d'au moins 1 po (2,5 cm) de l'élément chauffant.

1. Tourner le cadran FONCTION á griller (). L'icône apparaîtra sur l'afficheur; ainsi qu'une minuterie par défaut de 20 minutes. Le four grille à une température élevée qui ne peut être modifiée.
2. Appuyer le bouton MARCHE/ARRÊT pour commencer la griller.

Mode rôties
Ce mode permet de faire grille du pain, bagels, ou les muffins anglais. La grille doit être placée en haut ou au milieu.

1. Tourner le cadran FONCTION á rôties ().
2. Sélectionner un des 5 niveaux de brunissage en tournant le cadran durée () pour augmenter ou réduire le niveau et tourner ensuite le cadran température () pour sélectionner de 1 à 6 tranches. Appuyer le bouton MARCHE/ARRÊT pour commencer le brunissage. Le four émettra 3 bips sonores lorsque le cycle sera terminé et s'arrêtera automatiquement.

Utilisation de la rôtisserie

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir la porte du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas utiliser de sac de cuisson au four.
- Toujours laisser 1 pouce libre entre les aliments et l'élément de chauffage.
- Toujours débrancher le four dès la fin de l'utilisation.

1. Glisser le ramasse-miettes/gouttes amovible à la position inférieure de grille.
2. Attacher bien le poulet et les grosses pièces de viande à l'aide d'une ficelle de coton afin d'empêcher la viande de heurter le ramasse-gouttes. Pour savoir comment brider un poulet, visiter le blogue à **everydaygoodthinking.com** et chercher « The Ultimate Guide to Trussing a Chicken » (Le guide ultime pour brider un poulet).
3. Insérer le tournebroche au centre de la viande. Placer les broches à rôtir sur le tournebroche. Les broches doivent être insérées dans la partie inférieure du poulet. Centrer la viande sur le tournebroche, dans le sens de la longueur. Resserrer les vis des broches à rôtir.
4. Insérer à la main l'extrémité pointue de la tige dans le support de rôtisserie de la face droite du four, en faisant pivoter la tige pour l'appuyer à fond si nécessaire. Placer l'extrémité carrée dans la fente du support de la face gauche.
5. Appuyer sur le bouton ROTISSERIE et tourner ensuite le cadran durée () pour sélectionner la durée de cuisson.
6. Tourner le cadran température () à la température de cuisson souhaitée et appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour commencer la cuisson.
7. **REMARQUE** : Seul l'élément chauffant supérieur est allumé en mode ROTISSERIE (rôtisserie). Pour retirer la viande cuite du four, positionner le système de levage de la rôtisserie avec les supports sous le tournebroche. Soulever et faire glisser le tournebroche vers la gauche et le retirer du four. Déposer la viande sur une surface propre et laisser refroidir un peu. Avec des gants de cuisinier, dévisser les fourchettes de la rôtisserie de la tige de la rôtisserie.
8. Transférer la viande sur un plat de service ou sur une planche à découper. Retirer la tige de rôtisserie et les ficelles avant de découper.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Ne pas nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en acier. Des morceaux du tampon pourraient se briser pendant le nettoyage de la plaque et toucher les parties électriques, causant ainsi un risque de décharge électrique.

- Nettoyer périodiquement le four pour un rendement optimal et prolonger la durée de vie. Le nettoyage périodique diminue également le risque d'incendie.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver le ramasse-miettes/gouttes amovible, la plaque de cuisson et la grille du four dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Essuyer la base, l'affichage ACL, les boutons, et les cadrans à l'aide d'une éponge humide et sécher.
4. Utiliser une éponge humide et savonneuse pour nettoyer l'intérieur du four. Répéter avec une éponge humide et sécher.
5. Utiliser une lame de rasoir pour enlever délicatement les aliments cuits. Vaporiser un nettoyeur pour vitres sur un chiffon pour nettoyer et essuyer avec une éponge humide pour rincer. Sécher à l'aide d'un chiffon propre.
6. Les broches à rôtir sur tournebroche peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse.

Dépannage

Quelle taille de poulet puis-je faire cuire dans ce four?

- Le four peut cuire un poulet de 5 lb (2,3 kg).

Dans quelle situation dois-je choisir cuisson (), griller (), ou CONVECTION?

- Cuisson () doit être choisi pour les rôtis, pommes de terre et gâteaux.
- Griller () permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles.
- Sélectionner le mode CONVECTION pour toute recette de cuisson ou de rôtissage. La cuisson se fera 25 % plus rapidement lorsque vous utilisez cette fonction. Vérifier les aliments pour la cuisson plus tôt que la durée recommandée par la recette.

Quel réglage devrais-je choisir pour faire griller du pain?

- Le mode rôties () est conçu pour faire griller les deux côtés d'une tranche de pain. Vous pouvez également utiliser le mode griller () peut être utilisé pour faire grille les tranches sur un seul côté, les baguettes et les crostinis. Le mode griller active l'élément du haut et est parfait pour faire griller un seul côté. Vous pouvez également retourner le pain lorsque le niveau de brunissage est atteint.

Garantie Limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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 contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit 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.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

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:

1. Lea todas las instrucciones.
2. 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.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
6. 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.
7. 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.
8. 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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, presione el botón START/STOP (iniciar/detener) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
15. Tenga mucho cuidado cuando saque la charola o elimine la grasa caliente.
16. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
17. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que se enfríe.
19. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
20. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
22. No cubra la bandeja para migas/goteo extraible ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
23. Para apagar el horno, presione el botón START/STOP (iniciar/detener). Consulte la sección "Piezas y características".
24. 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.
25. Siempre use el aparato con la bandeja para migas/goteo extraible firmemente en su lugar.
26. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
27. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
28. No opere el artefacto mediante un programador de tiempo externo o un sistema de control remoto separado.
29. No haga funcionar el horno sin vigilancia.
30. No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Incendio.

- No haga funcionar el horno sin vigilancia.
- Si el contenido se incendia, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere hasta que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- No caliente alimentos en recipientes plásticos.
- Siempre deje al menos 1 pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.
- La limpieza periódica reduce el riesgo de peligro de incendio.
- Siempre desenchufe el horno cuando no esté en uso.

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

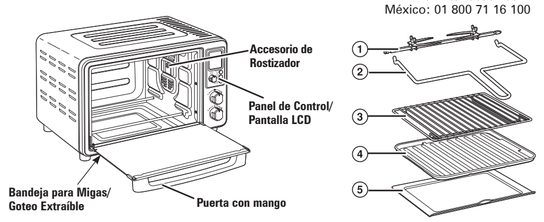
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del 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 la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

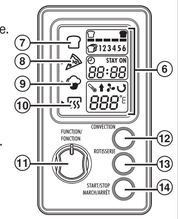
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100

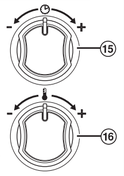


ANTES DEL PRIMER USO: La mayoría de los electrodomésticos que se calientan produce olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Gire el cuadrante de FUNCTION (función) a hornear. Gire el cuadrante de temperatura () a 450°F (232°C). Luego, gire el cuadrante tiempo () a 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. Lave la bandeja para hornear, la tenedores de rosticería en varilla de rosticería y la rejilla del horno en agua jabonosa caliente antes de usarlas.



⚠ ADVERTENCIA Superficie Caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

1. **Tenedores de Rosticería en Varilla de Rosticería**
2. **Elevador de Rosticería**
3. **Rejilla del Horno** – Tres posiciones: Abajo para hornear pollo grande o asado; en medio para tostar y hornear pizzas de 12", guisados y productos horneados; y arriba para asar a la parrilla.
4. **Bandeja de Hornear** – Úselo para hornear o deslice debajo de la parrilla del horno para usar como bandeja para goteo al asar a la parrilla.
5. **Bandeja para Migas/Goteo Extraíble** – Se desliza fácilmente hacia afuera para limpiarla.
6. **Pantalla LCD** – Se ilumina después de usar cualquier control. Ingresará al modo de reposo después de 30 segundos si no se presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).
7. **Modo tostar ()** – Gire el cuadrante de tiempo () para seleccionar la tonalidad y gire el cuadrante de temperatura () para seleccionar 1-6 rebanadas.
8. **Modo pizza ()** – La temperatura predeterminada es 400 °F (204°C).
9. **Modo hornear ()** – La temperatura predeterminada es 350°F (177°C).
10. **Modo asar al horno ()** – Ajuste el temporizador a la hora deseada; el horno también tiene apagado automático a los 30 minutos.
11. **Cuadrante de FUNCTION (función)** – Gire el cuadrante para seleccionar un modo de cocción. El ícono para el modo seleccionado se iluminará en la pantalla.
12. **Botón CONVECTION (convección)** con luz indicadora de encendido roja – se usa durante los modos y . Mantenga presionado durante 3 segundos para cambiar de Fahrenheit a Celsius.
13. **Botón ROTISSERIE (rostizar)** con luz indicadora de encendido roja – Presione el botón, luego presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a cocinar.
14. **Botón START/STOP (iniciar/detener)** – Se puede presionar en cualquier momento para activar o desactivar la función del horno.
15. **Cuadrante de tiempo con apagado automático ()** – Gírelo para ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto a 4 horas, excepto en el modo de Broil (asar al horno). El temporizador se puede ajustar para que permanezca encendido en los modos y , CONVECTION (convección) y ROTISSERIE (rostizar). STAY ON (permanecer encendido) aparecerá en la pantalla. Se puede ajustar en cualquier momento.
16. **Cuadrante de temperatura ()** – Gire para ajustar la temperatura de 170°F (77°C) a 450°F (232°C). Se puede ajustar en cualquier momento.



Modo de uso

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas/goteo extraíble en su lugar. Enchufe en el tomacorriente. Si la pantalla está en blanco, presione cualquier botón para que se ilumine. La rejilla puede estar en la posición media o inferior para el modo de convección o de horneado, según el tamaño de los alimentos. El horno emitirá un pitido 3 veces cuando se completen los modos tostar (), pizza (), hornear () o asar al horno ().

Modo CONVECTION (convección)
Se puede usar con los modos y . Hace circular aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/asado y obtener una cocción más rápida y uniforme. Al usar el horneado con convección, reduzca el tiempo de cocción o reduzca la temperatura de la receta unos 25°F (14°C).

1. Gire el cuadrante de función a o en la pantalla.
2. Ajuste el tiempo girando el cuadrante de tiempo () al tiempo deseado. Presione el botón CONVECCIÓN, luego presione el botón START/STOP para comenzar a hornear.

Función de STAY ON (permanecer encendido)
El horno se puede configurar para que permanezca encendido girando el cuadrante de tiempo a STAY ON (permanecer encendido). "STAY ON" aparecerá en la pantalla.

Modo asar al horno
Es adecuado para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados. Ase al horno los alimentos sobre la rejilla del horno en la posición superior o media de la rejilla. Deslice la bandeja de hornear debajo de la rejilla del horno para atrapar los goteos. Los alimentos deben estar como mínimo a 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos calentadores.

1. Gire el cuadrante de función a asar al horno (). Aparecerá el ícono en la pantalla; el tiempo predeterminado es de 20 minutos. El horno asa en temperatura alta y no puede regularse.
2. Presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar al asado al horno.

Modo tostar
Es adecuado para dorar y tostar panes, roscas, o muffins ingleses. La rejilla debe estar en la posición superior o media.

1. Gire el cuadrante de función a tostar ().
2. Seleccione una de las 5 tonalidades de dorado girando el cuadrante de tiempo () para aumentar o disminuir la tonalidad, luego gire el cuadrante de temperatura () para seleccionar de 1 a 6 rebanadas. El horno emitirá un pitido 3 veces cuando el ciclo esté completo y se apagará automáticamente. Luego presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a tostar.

Usando el rostizar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Incendio.

- Si el contenido prende fuego no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No use bolsas para cocinar en horno.
- Siempre deje por los menos 1 pulgada (2.5 cm) entre la comida y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno cuando no esté en uso.

1. Deslice la bandeja para migas/goteo extraíble en la posición de parrilla más baja.
2. Ate firmemente el pollo y los trozos grandes de carne con cordel de algodón para que la carne no toque la charola de goteo. Para obtener instrucciones sobre cómo atar un pollo, visite nuestro blog en **everydaygoodthinking.com** y busque "The Ultimate Guide to Trussing a Chicken." (La guía fundamental para atar un pollo).
3. Inserte la varilla de rosticería en el centro de la carne. Coloque los tenedores de rosticería en la varilla con los tenedores insertados en la parte inferior del pollo. Centre la carne a lo largo en la varilla. Apriete los tornillos en los tenedores de rosticería.
4. Introduzca manualmente el extremo con punta de la varilla en el accesorio de rostizador sobre el lado derecho del horno, girando la varilla si fuera necesario para que entre. Coloque el extremo cuadrado de la varilla dentro de la ranura del soporte sobre el lado izquierdo.
5. Presione el botón ROTISSERIE (rostizar), luego gire el cuadrante de tiempo () para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
6. Gire el cuadrante de temperatura () a la temperatura de cocción deseada y presione el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar a hornear.
7. **NOTA:** Sólo los elementos calentadores superiores se hallarán activados en el modo Rotisserie (rostizar). Para sacar la carne cocida del horno, coloque el elevador de rosticería con los ganchos debajo de la varilla de rosticería. Levante y deslice la varilla de rosticería hacia la izquierda y sáquela del horno. Coloque la carne sobre una superficie limpia para enfriarla ligeramente. Usando guantes de cocina, desenrosque los tenedores de rostizador de la varilla de rosticería.
8. Deslice la carne en una charola para servir o en una superficie para cortar. Quite la varilla de rosticería y las ataduras antes de cortar la carne.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. No limpie con estropajos metálicos. Trozos de estropajo se pueden desprender y tocar piezas eléctricas, lo cual genera el riesgo de una descarga eléctrica.

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

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Lave la bandeja para migas/goteo extraíble, la bandeja para hornear y la rejilla del horno con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
3. Limpie la base, la pantalla LCD, los botones y los cuadrantes con una esponja húmeda y séquelos.
4. Use una esponja húmeda y jabonosa para limpiar el interior del horno. Repita con una esponja húmeda y seque.
5. Use una hoja de rasurar para levantar con suavidad los alimentos endurecidos por el horneado. Rocíe limpiavidrios en un paño para limpiar y repase con una esponja húmeda para enjuagar. Seque con un paño limpio.
6. Los tenedores para rostizar de la varilla de rostizar se pueden lavar con agua caliente jabonosa.

Solución de problemas

¿Qué tamaño de pollo se puede colocar en el horno?

- En el horno se puede colocar un pollo de 5 lb (2.3 kg).

¿Cuándo se debe seleccionar hornear, asar al horno, o CONVECTION (convección)?

- Seleccione hornear () para alimentos como asados, patatas, o pasteles.
- Seleccione asar al horno () para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados.
- Elija CONVECTION (convección) para cualquier receta de horneado o asado. El horneado será un 25% más rápido al usar esta función; verifique que los alimentos estén cocidos antes de lo que la receta recomienda.

¿Cuál es el ajuste óptimo para tostar pan?

- El modo tostar () es óptimo para tostar ambos lados de panes en rebanadas; o bien use el modo asar al horno () para los emparedados abiertos, las baguettes y los crostini. El modo asar al horno activa el elemento calentador superior y es excelente cuando se requiere tostar un solo lado; o bien los panes pueden darse vuelta al alcanzar la intensidad de tostado deseada.

Hamilton Beach

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:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

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

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

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

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utlizado 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.
El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
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** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service @hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
31190	076	120 V~ 60 Hz 1500 W

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