

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos, e información del producto.



ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE
Scan code or visit:
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

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

Hamilton Beach®



Air Fry
Toaster Oven
Four grille-pain
et friteuse à air
Horno tostador
con función
para freir
con aire

English 2
Français 10
Español 19

⚠ WARNING Fire Hazard.


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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or toaster 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 supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all controls to OFF (●); then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.

23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.
25. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
26. Do not operate unattended.
27. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
28.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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 grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, have an electrician replace the outlet.

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

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.

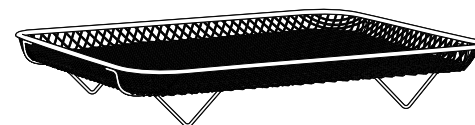
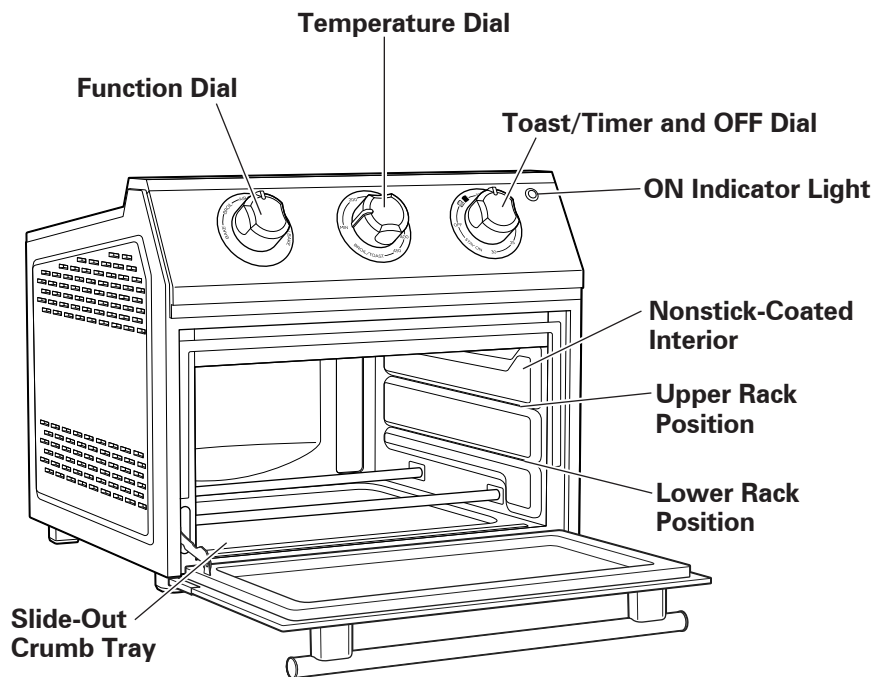
This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact Customer Service for more information.

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 the lower heating elements.

Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

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. Set Temperature Dial to 450°F (232°C). Turn Toast/Timer Dial to set Timer for 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. **Wash Air Fry Basket, Oven Rack, Bake/Broil Pan, and Slide-Out Crumb Tray before using.**



How to Use

⚠ WARNING Fire Hazard. If contents ignite, do not open oven door. Unplug toaster 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 toaster oven when not in use.
- For cooking, place bake/broil pan under air fry basket on oven rack to catch drippings.

BAKE or CONV BAKE Mode

Use BAKE or CONV BAKE mode for cakes, casseroles, or cookies, and for roasting meats, poultry or vegetables. Place Bake Pan or Oven Rack in upper or lower position. Preheating Toaster Oven for 5 minutes is necessary for Bake or Convection Bake mode. When using Convection Bake mode, reduce cooking time by 25% or temperature by 25°F.

1. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to desired temperature, then turn Function Dial to BAKE or CONV BAKE.
2. Rotate Timer clockwise past 10, then back to “dark toast” to preheat Toaster Oven for 5 minutes before beginning to bake.
3. After Toaster Oven is preheated, set Timer to desired time by rotating clockwise past 10, then to desired baking time. Or, rotate to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.
4. Rotate Timer to OFF (●) to end cycle at any time.
5. Unplug.

Stay On Function

The Toaster Oven can be set to stay on by turning Timer to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.

BROIL Mode

Use to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles. For thicker foods, lower rack position can also be used. To only toast cut side of bread, bagels, English muffins, etc. place split side up and use BROIL mode. Always place Bake/Broil Pan under Air Fry Basket to catch drippings. Add food. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from heating elements.

1. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to Broil/Toast and Function Dial to BROIL.
2. Rotate Timer clockwise past 10, then to desired broiling time. Or, rotate Timer to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial. Turn foods when browned or halfway through cooking time. Oven broils on high temperature and may not be adjusted.
3. Rotate Timer to OFF (●) to end cycle at any time.
4. Unplug.

How to Use (cont.)

AIR FRY Mode

Use AIR FRY mode to crisp foods using little added oil for faster cooking. Always place Bake/Broil Pan under Air Fry Basket to catch drippings.

1. Plug into outlet.
2. Arrange foods in a single, even layer and avoid overfilling Air Fry Basket. Place Basket onto Bake/Broil Pan on Oven Rack. Adjust Oven Rack so food is at least 1 inch (2.5 cm) from heating element.
3. Turn Temperature Dial to desired temperature.
4. Rotate Function Dial to AIR FRY.
5. Rotate Timer clockwise past 10, then to desired baking time. Or, rotate to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.
6. If time is selected, Timer will sound when selected time is complete.
7. Unplug.

Cooking Guide

NOTE: Foods may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking. Foods that cannot be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown. Cooking times are suggestions. Cook food until crisp and golden brown.

TOAST Mode

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Place traditional breads on Oven Rack in upper rack position. When toasting breads or bagels with numerous seeds, place food on Bake Pan in upper rack position to prevent seeds from falling onto lower heating elements; if toasting both sides of bread is desired, flip halfway through toast cycle. This may increase toasting time slightly.

1. Plug into outlet. Turn Temperature Dial to Broil/Toast and then turn Function Dial to TOAST.
2. Select shade of browning by turning Timer clockwise past 10, then back to desired toast color. A bell will sound when cycle is complete.
3. Rotate Timer to OFF (O) to end cycle at any time.
4. Unplug.

TIP: The number of slices of bread and bread freshness will affect toast color. For example, toasting 4 slices of bread will require a darker toast color setting than 2 slices of bread. Adjust TOAST mode based on desired color.

Cooking Functions Chart

FOOD	AMOUNT	SETTING	TEMPERATURE	TIME
FROZEN FRIES AND SNACKS				
Frozen Regular French Fries	16 ounces	Air Fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Frozen Chicken Nuggets	16 ounces	Air Fry	400°F (204°C)	10-12 minutes
Frozen Breaded Chicken Tenders	16 ounces	Air Fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Frozen Mozzarella Sticks	32 ounces	Air Fry	400°F (204°C)	22-24 minutes
Frozen Tater Tots	8 ounces	Air Fry	400°F (204°C)	8-10 minutes

Cooking Functions Chart (cont.)

FOOD	AMOUNT	SETTING	TEMPERATURE	TIME
VEGETABLES				
Cauliflower	1 small head cut in florets	Air Fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Fresh Potato Fries	2 potatoes cut into fries (20 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	15-17 minutes
MEAT AND POULTRY				
Fresh Whole Chicken Wings	6 wings	Air Fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Fresh Chicken Tenders	14 ounces	Air Fry	400°F (204°C)	8-10 minutes
Hamburger (3/4-inch thick) 80% lean, 20% fat	4 burgers (4 ounces each)	Air Fry	400°F (204°C)	15-17 minutes
Rib Eye Steak (1 inch thick)	1 steak (12 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	15-17 minutes
Sheet Pan Supper Pork Tenderloin and Veggies	1 lb. pork tenderloin; 2 large carrots sliced 1/2 inch thick; 2 large potatoes cut in cubes; 1/2 small sweet onion cut in thin wedges; 1 tsp steak seasoning; 1 Tbs olive oil; salt & pepper to taste; 1/2 cup apricot jam; 1 Tbs balsamic vinegar	Air Fry or Bake	425°F (218°C)	15 minutes; stir; add glaze and cook additional 8 minutes until pork reaches 145°F (63°C)
Hamburgers	4 burgers (4 ounces each)	Broil	400°F (204°C)	10-12 minutes
FISH AND SEAFOOD				
Fresh Fish Fillets	2 fillets (8 ounces each)	Air Fry	400°F (204°C)	10-12 minutes
Frozen Fish Sticks	About 10 sticks (8 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	8-10 minutes
Peeled and Breaded Fresh Shrimp	8 shrimp (8 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	10-12 minutes
BAKERY AND DESSERTS				
Baked Refrigerated Biscuits	4 biscuits	Bake	350°F (163°C)	10-12 minutes

Care and Cleaning

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 and allow to cool completely.
2. Wash Oven Rack, Bake/Broil Pan, Air Fry Basket, and Crumb Tray in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. To clean inside of Toaster Oven, wipe oven walls, bottom of Oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

Troubleshooting

Toaster Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn Temperature Dial to 350°F (177°C). Turn Function Dial to BAKE; then turn Timer counterclockwise to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.

Moisture forms on inside of oven door when toasting.

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

An odor and smoke come from the Toaster Oven.

- Smoke and odor are normal during first use of most heating appliances. These will not be present after initial heating period.

How large a bake pan will the Oven hold?

- The Oven will hold up to 10" round or square cake pan, 10" pie plate or 12" pizza pan.

How big a chicken will the Oven handle?

- The Oven will hold up to 3 1/2 pounds (1.6 kg) chicken pieces.

When should I chose Air Fry, Bake or Broil?

- Choose Air Fry to brown and crisp foods quickly.
- Choose Bake for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose Broil to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts.

4. Use a nonabrasive stainless steel cleaner to clean exterior stainless steel areas. Apply cleaner with a soft, lint-free cloth.
5. Wipe outside of Toaster Oven with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

Toaster Oven will not toast.

- Check to make sure outlet is working and Oven is plugged in. Turn Temperature Dial to Toast/Broil. Turn Function Dial to TOAST; then rotate Timer clockwise past 10 and then back to the desired toast color.

Some foods burn and some are not done.

- Adjust oven rack position to center food in Oven.
- Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

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

- Toast mode is best for toasting both sides of sliced breads or English muffins. Use Broil mode for open-faced sandwiches, bagels, baguettes and crostini. Broil mode activates top heating element and is great when toasting is required on one side only (e.g. bagels or English muffins), or the breads can be flipped when desired level of browning is reached.

Where is the Slide-Out Crumb Tray?

- Slide-Out Crumb Tray is located inside Oven under bottom heating elements.

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠ AVERTISSEMENT Danger d'incendie.

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


PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, 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. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être fait par des enfants à moins d'être sous supervision. 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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.

8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant 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, tourner les boutons de réglage à OFF (●/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise 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 ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas 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 ramasse-miettes coulissant ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. 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.
23. Toujours utiliser cet appareil avec le ramasse-miettes coulissant bien en place.
24. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
25. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
26. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
27. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
28.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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 : Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. 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.

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

Afin d'éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas utiliser un autre appareil dont la puissance est élevée sur le même circuit que cet appareil.

La longueur du cordon d'alimentation de cet appareil a été déterminée dans le but de réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser seulement une rallonge électrique approuvée. Les caractéristiques électriques de la rallonge électrique doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques électriques de l'appareil.

Veiller à placer la rallonge électrique avec soin de sorte qu'elle ne repose pas sur le dessus du comptoir ou de la table où il est possible qu'elle soit tirée par un enfant ou que quelqu'un trébuche accidentellement.

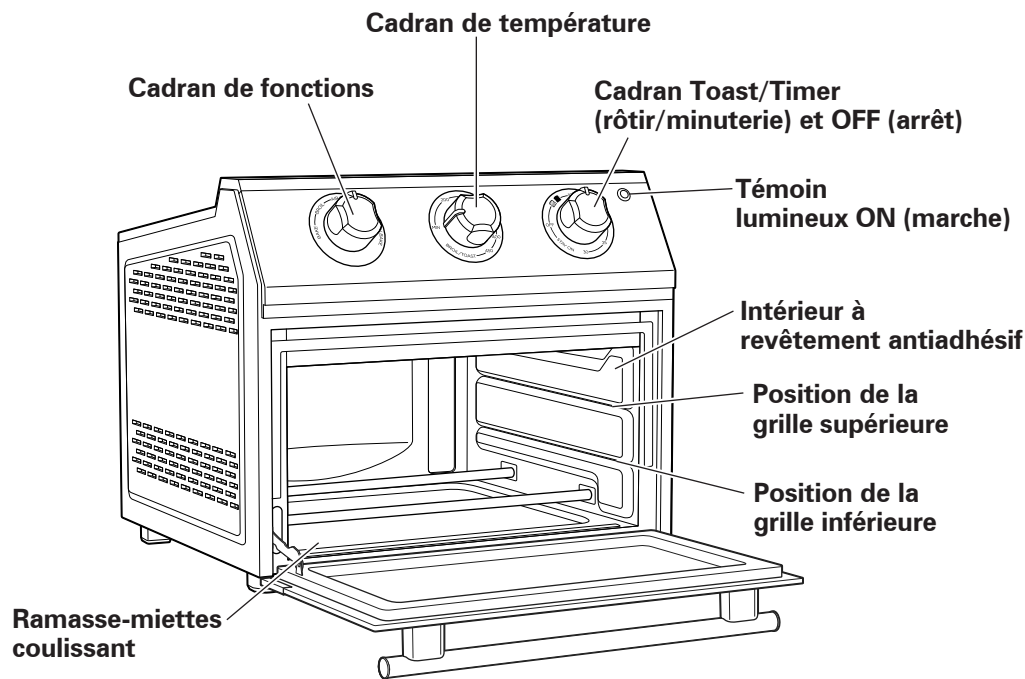
Cet appareil est équipé d'une porte avec verre trempé sécuritaire. Le verre trempé est quatre fois plus solide que le verre ordinaire et plus résistant au bris. Le verre trempé peut se briser, cependant il se brise en morceaux sans bords tranchants. Veillez à éviter d'égratigner la surface de la porte ou de faire des encoches sur les bords. Si la porte a des égratignures ou des encoches, veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir davantage de renseignements.

Lorsque vous placez des aliments lourds sur la grille du four, ne pas tirer la grille à plus de la moitié hors du four. Pour badigeonner ou vérifier la cuisson, retirer les aliments du four et placer sur la surface d'un comptoir résistante à la chaleur ou sur un sous-plat. Ne pas placer un plat de cuisson directement sur les éléments chauffants inférieurs.

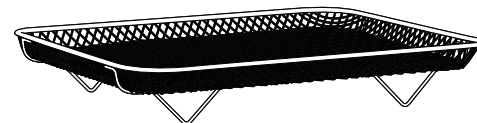
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

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 de fonctions à la position BAKE (cuisson). Régler le cadran de température à 232 °C (450 °F). Tourner le cadran Toast/Timer (rôtir/minuterie) et régler la minuterie à 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. **Laver le panier pour friture à air, la grille du four, la lèchefrite pour cuisson au four/griller et le ramasse-miettes coulissant avant d'utiliser.**



Grille du four



Panier pour friture à air



Lèchefrite pour cuisson au four/griller

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie. Si le contenu s'enflamme, ne pas ouvrir la porte. Débrancher le four grille-pain et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.

- Ne pas utiliser de sac brunisseur dans le four.
- Toujours garder au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Toujours débrancher le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Lors de la cuisson, veiller à ce que la lèchefrite soit placée sous le panier pour friture à air et sur la grille du four, afin de recueillir les jus de cuisson.

Modes BAKE (cuisson au four) ou CONV BAKE (cuisson par convection)

Utiliser les modes BAKE (cuisson au four) ou CONV BAKE (cuisson par convection) pour la cuisson de gâteaux, mets en cocotte, biscuits et pour le rôtissage de viandes, volailles ou légumes. Placer le plateau de cuisson ou la grille du four dans la position supérieure ou inférieure. Il est nécessaire de préchauffer le four grille-pain pendant 5 minutes lors de l'utilisation des modes Bake (cuisson au four) ou Convection Bake (cuisson par convection). Lors de l'utilisation du mode de cuisson par convection, il faut réduire la durée de cuisson de 25 % ou réduire la température de cuisson de 25 °F.

1. Brancher dans la prise. Tourner le cadran de température jusqu'à la température souhaitée, puis tourner le cadran de fonctions jusqu'au mode BAKE (cuisson au four) ou CONV BAKE (cuisson par convection).
2. Tourner la minuterie au-delà de 10, puis de retour à « dark toast » (rôties foncées) pour préchauffer le four grille-pain pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson.
3. Une fois que le four grille-pain est préchauffé, régler la minuterie à la durée souhaitée en tournant d'abord le cadran dans le sens horaire au-delà de 10 et ensuite à la durée de cuisson souhaitée. Ou, tourner à Stay On (rester allumé) tout en appuyant et en maintenant les boutons sur les côtés du cadran.
4. Tourner la minuterie à OFF (●/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
5. Débrancher.

Fonction Stay On (rester allumé)

Le four grille-pain peut être réglé pour rester allumer en tournant la minuterie à la position Stay On (rester allumé) tout en appuyant et en maintenant les boutons sur les côtés du cadran.

Mode BROIL (griller)

Utiliser pour faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en cocotte. Pour les aliments plus épais, vous pouvez également utiliser la position de la grille inférieure. Pour griller le côté coupé d'une tranche de pain, de bagels, de muffins anglais, etc., veuillez placer le côté coupé vers le haut et utiliser le mode BROIL (griller). Toujours placer le plateau pour cuisson/grillage sous le panier pour friture à air pour attraper les jus de cuisson. Ajouter les aliments. Les aliments doivent être placés à une distance minimum de 2,5 cm (1 pouce) des éléments chauffants.

1. Brancher dans la prise. Tourner le cadran de température jusqu'au mode Broil/Toast (griller/rôties) et le cadran de fonctions jusqu'au mode BROIL (griller).
2. Tourner le bouton de minuterie dans le sens horaire au-delà de 10 et ensuite jusqu'à la durée de grillage souhaitée. Ou, tourner le bouton de minuterie à Stay On (rester allumé) tout en appuyant et en maintenant les boutons sur les côtés du cadran. Retourner les aliments lorsqu'ils sont grillés ou à mi-cuisson. Le four grille à température élevée et celle-ci ne peut pas être ajustée.
3. Tourner la minuterie à OFF (●/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
4. Débrancher.

Utilisation (cont.)

Mode AIR FRY (friture à air)

Utiliser le mode AIR FRY (friture à air) pour rendre les aliments plus croustillants en ajoutant très peu d'huile ou pour obtenir une cuisson plus rapide. Toujours placer le plateau pour cuisson/grillage sous le panier pour friture à air pour attraper les jus de cuisson. Ajouter les aliments.

1. Brancher dans la prise.
2. Disposer les aliments en une seule couche uniforme; éviter de trop remplir le panier pour friture à air. Mettre le panier dans le plateau pour cuisson au four/grillage sur la grille du four. Ajuster la grille du four de façon à laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant.
3. Tourner le cadran de température jusqu'à la température souhaitée.
4. Tourner le cadran de fonctions jusqu'au mode AIR FRY (friture à air).
5. Tourner le bouton de minuterie dans le sens horaire au-delà de 10 puis de retour jusqu'à la durée de cuisson souhaitée. Ou, tourner à Stay On (rester allumé) tout en appuyant et en maintenant les boutons sur les côtés du cadran.
6. Si une durée a été sélectionnée, la minuterie émettra une sonorité lorsque la durée sélectionnée est écoulée.
7. Débrancher.

Guide de cuisson

REMARQUE : Certains aliments doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson. Il sera peut-être nécessaire de couvrir légèrement les aliments qui ne peuvent pas être retournés avec du papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop. Les durées de cuisson sont des suggestions. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

Mode TOAST (rôties)

Utiliser pour faire brunir et griller les pains, les bagels et les muffins anglais. Placer les pains traditionnels sur la grille du four dans la position supérieure. Pour faire griller du pain ou des bagels avec de nombreuses graines, placer les aliments sur le plateau de cuisson dans la position supérieure de la grille pour éviter que les graines ne tombent sur les éléments chauffants inférieurs. Pour faire griller le pain des deux côtés le retourner à mi-cuisson. Cela peut prolonger légèrement la durée de grillage.

1. Brancher dans la prise. Tourner le cadran de température jusqu'au mode Broil/Toast (griller/rôtir) et le cadran de fonctions jusqu'au mode TOAST (rôtir).
2. Sélectionner le degré de grillage en tournant la minuterie au-delà de 10 et ensuite de retour au réglage de couleur de rôties souhaité. Une cloche sonnera lorsque le cycle est terminé.
3. Tourner la minuterie à OFF (arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
4. Débrancher.

CONSEIL : Le nombre de tranches de pain et la fraîcheur du pain affecteront la couleur de la (des) rôtie(s). Par exemple, le grillage de 4 tranches de pain nécessitera un réglage de couleur de rôtie plus foncée que pour 2 tranches de pain. Ajuster le mode Toast (rôties) selon le réglage de couleur souhaité.

Tableau des modes de cuisson

ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	TEMPÉRATURE	DURÉE
FRITES ET GRIGNOTINES CONGELÉES				
Frites congelées de coupe régulière	16 onces	Friture à air	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Pépites de poulet congelées	16 onces	Friture à air	204 °C (400 °F)	10-12 minutes
Filets de poulet panés congelés	16 onces	Friture à air	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Bâtonnets de mozzarella congelés	32 onces	Friture à air	204 °C (400 °F)	22-24 minutes
Pommes de terre rissolées congelées	8 onces	Friture à air	204 °C (400 °F)	8-10 minutes

Tableau des modes de cuisson (suite)

ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	TEMPÉRATURE	DURÉE
VEGETABLES				
Chou-fleur	1 petite pomme, coupée en fleurons, vaporisés d'huile d'olive	Friture à air	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Frites de pommes de terre fraîches	2 pommes de terre coupées en frites, 567 g (20 onces)	Friture à air	204 °C (400 °F)	15-17 minutes
VIANDES ET VOLAILLES				
Ailes de poulet fraîches	6 ailes	Friture à air	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Filets de poitrines de poulet frais	14 onces	Friture à air	204 °C (400 °F)	8-10 minutes
Galette de viande (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	4 galettes de viande de 113 g (4 onces) chacune	Friture à air	204 °C (400 °F)	15-17 minutes
Bifteck de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 pouce])	1 bifteck, 340 g (12 onces)	Friture à air	204 °C (400 °F)	15-17 minutes
Repas complet préparé sur le plateau Filet de porc et légumes	454 g (1 lb) de filets de porc, 2 grosses carottes tranchées en rondelles d'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 pouce), 2 grosses pommes de terre coupées en cubes, 1/2 petit oignon doux tranché en petits quartiers minces, 5 ml (1 c. à thé) d'épices à bifteck, 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive, sel et poivre au goût, 125 ml (1/2 tasse) de confiture d'abricot, 15 ml (1 cuil. à table) de vinaigre balsamique	Friture à air ou cuisson au four	218 °C (425 °F)	cuire pendant 15 minutes, remuer, ajouter la glaçure et cuire pendant 8 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que la température du porc atteigne 145°F (63°C)
Galettes de viandes grillées	4 galettes de viande de 113 g (4 onces) chacune	Griller	204 °C (400 °F)	10-12 minutes
POISSONS ET FRUITS DE MER				
Filets de poisson frais	2 filets de 227 g (8 onces) chacune	Friture à air	204 °C (400 °F)	10-12 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	Environ 10 bâtonnets (227 g [8 onces])	Friture à air	204 °C (400 °F)	8-10 minutes
Crevettes fraîches décortiquées et panées	8 crevettes (227 g [8 onces])	Friture à air	204 °C (400 °F)	10-12 minutes
PÂTISSERIES ET DESSERTS				
Biscuits réfrigérés cuits	4 biscuits	Cuisson au four	163 °C (350 °F)	10-12 minutes

Entretien et nettoyage

Votre four grille-pain doit être nettoyé régulièrement afin d'obtenir un meilleur rendement et une durée de vie prolongée. Le nettoyage régulier permettra également de réduire le risque d'incendie.

1. Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement.
2. Laver la grille du four, la lèchefrite pour cuisson au four/griller et le ramasse-miettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
3. Pour nettoyer l'intérieur du four grille-pain, essuyer les parois intérieures, le fond et la porte en verre du four à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter l'opération à l'aide d'un chiffon propre et humide. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.

Dépannage

Le four grille-pain ne chauffe pas.

- Assurer le fonctionnement de la prise murale et le branchement du four. Tourner le cadran de température à 177 °C (350 °F). Tourner la cadran de fonctions à BAKE (cuisson) puis tournant le cadran de minuterie à la position Stay On (rester allumé) en appuyant et en maintenant les boutons situés sur le côté du cadran.

Formation de condensation à l'intérieur du four et sur la porte pendant le brunissage.

- Ceci est normal pendant le brunissage dans un four grille-pain. L'humidité s'échappe plus lentement d'un four grille-pain qu'un grille-pain. La quantité d'humidité dégagée variera selon la fraîcheur du pain, des bagels et des pâtisseries congelées.

Odeur et fumée émanant du four.

- La fumée et l'odeur qui se dégagent sont normales au cours de la première utilisation de la plupart des appareils chauffants. Ceci ne devrait pas se répéter au cours des utilisations ultérieures.

Quelles dimensions de plats de cuisson le four peut-il contenir?

- Le four peut contenir des moules à gâteaux ronds ou carrés de 25 cm (10 po), des moules à tarte de 25 cm (10 po) ou des plaques à pizza de 30,5 cm (12 po).

Quelle grosseur de poulet peut être cuit dans le four?

- Le four peut contenir des morceaux de poulet allant jusqu'à 1,6 kg (3,5 lb).

Quand dois-je sélectionner les modes friture à air, cuisson au four ou griller?

- Sélectionner la friture à air pour permettre aux aliments d'être rapidement dorés et croustillants.
- Sélectionner la cuisson au four pour la cuisson d'aliments comme les rôtis, les pommes de terre ou les gâteaux.

⚠ 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.

4. Utiliser un nettoyeur pour acier inoxydable non-abrasif pour nettoyer les surfaces extérieures en acier inoxydable. Appliquer le nettoyeur à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.
5. Essuyer l'extérieur du four grille-pain à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer en métal.

- Sélectionner le mode griller pour faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en cocotte.

Aucun brunissage.

- Assurer le fonctionnement de la prise murale et le branchement du four. Tourner le cadran de température jusqu'au mode Toast/Broil (rôties/griller). Tourner le cadran de fonctions jusqu'au mode TOAST (rôties); puis tourner la minuterie au-delà de 10 et ensuite de retour au réglage de couleur de rôties souhaité.

Quelques aliments brûlent alors que d'autres ne sont pas cuits.

- Ajuster la position adéquate de la grille de manière à disposer les aliments au centre du four.
- Régler la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir des résultats optimaux selon les recettes utilisées.

Pour le rôti des tranches de pain, quel est le meilleur réglage?

- Le mode rôties constitue le meilleur choix pour rôti les deux côtés des tranches de pain ou des muffins anglais. Utiliser le mode griller pour griller les sandwichs ouverts, les bagels, les baguettes et les crostinis. Le mode griller active l'élément chauffant supérieur et est idéal pour griller un seul côté seulement (par ex. les bagels ou les muffins anglais), ou les tranches de pain peuvent être retournées lorsque le niveau de brunissage est atteint.

Où est situé le ramasse-miettes coulissant?

- Le plateau ramasse-miettes est situé à l'intérieur du four, sous les éléments chauffants inférieurs.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.


⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparatos 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. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que estén supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
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. Comuníquese con servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el 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, ponga los controles en OFF (●/apagado); luego retire 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 producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes, gabinetes elevados, productos de papel o plástico, toallas de tela y similares cuando está en funcionamiento. No colocar nada en la parte superior del aparato cuando está en funcionamiento.
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 deslizable para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
23. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
24. Siempre use el aparato con la bandeja deslizable para migajas firmemente en su lugar.
25. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
26. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
27. No haga funcionar el horno sin vigilancia.
28. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
29.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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 Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato está provisto de un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro dispositivo de alto consumo de vatios en el mismo circuito con este dispositivo.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito que este aparato.

La longitud del cable usado en este aparato se seleccionó para reducir los peligros de quedar enredado o de tropezar con un cable de mayor

longitud. Si se necesita un cable más largo, se puede utilizar una extensión aprobada. La capacidad eléctrica nominal de la extensión debe ser igual o mayor a la capacidad nominal del aparato.

Se debe cuidar que el cable de extensión no cuelgue de la cubierta o de la mesa donde lo puedan estirar los niños o causar que alguien tropiece.

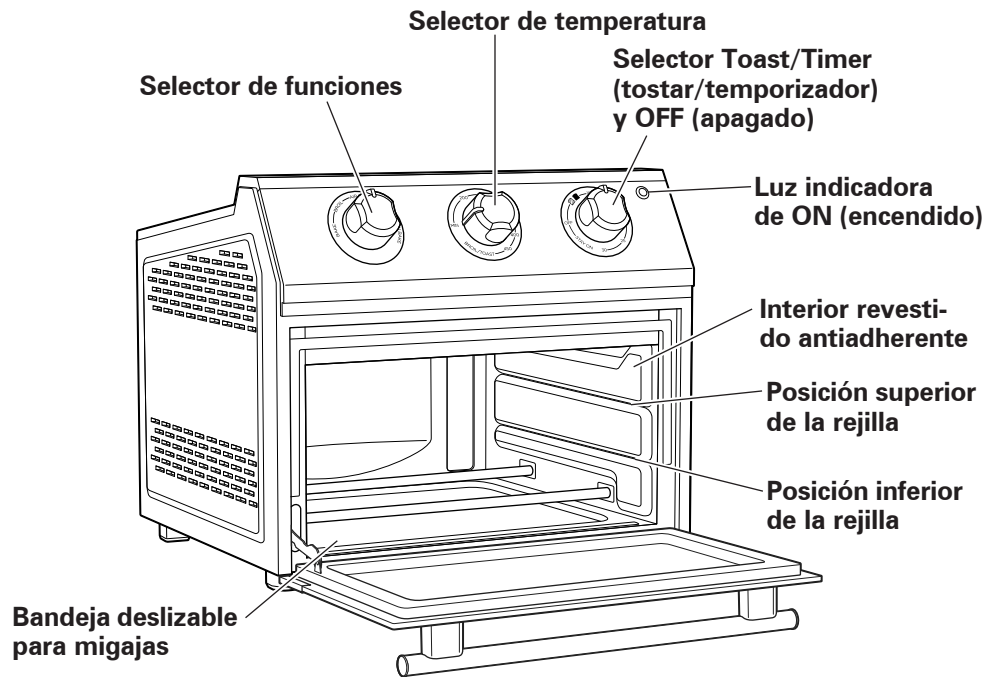
Este aparato está equipado con una puerta de vidrio de seguridad totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado puede romperse, sin embargo, se rompe en pedazos sin bordes afilados. Tenga cuidado de no rayar la superficie de la puerta o hacer mellas en los bordes. Si la puerta tiene rayones o mellas, comuníquese con el servicio al cliente para obtener más información.

Cuando haya alimentos pesados en la rejilla del horno, no tire de la rejilla del horno más de la mitad. Para rociar o verificar que estén cocidos, retire los alimentos del horno y colóquelos sobre una cubierta de cocina resistente al calor o una parrilla con tres patas. No coloque la bandeja para hornear directamente sobre los elementos calefactores inferiores.

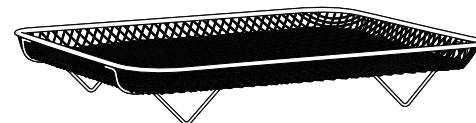
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

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 selector de funciones a BAKE (hornear). Fije el selector de temperatura en 450°F (232°C). Gire el selector Toast/Timer (temporizador para tostar) para configurar el temporizador a 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. **Lave la canasta para freír sin aceite, la rejilla del horno, la bandeja para hornear/asar al horno y la bandeja deslizable para migajas antes de usar.**



Rejilla del horno



Canasta para freír sin aceite



Bandeja para hornear/asar al horno

Como usar

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio. Si el contenido prende fuego, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno tostador y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.

- No use bolsas para cocinar en el horno.
- Deje 1 pulgada (2.5 cm) entre el alimento y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.
- Para cocinar, asegúrese de que la bandeja para hornear/asar esté colocada debajo de la canasta para freír sin aceite, sobre la rejilla del horno, para captar los goteos.

Modo BAKE (hornear) o CONV BAKE (hornear por convección)

Utilice el modo BAKE (hornear) o el CONV BAKE (hornear por convección) para pasteles, guisados o galletas y para asar carnes, aves o verduras.

Coloque la bandeja para hornear o la rejilla del horno en la posición superior o inferior. Es necesario precalentar el horno tostador durante 5 minutos para el modo Hornear o el Hornear por convección. Cuando use el horneado por convección, reduzca el tiempo de cocción en 25% o la temperatura de la receta en 25 °F.

1. Enchufe en un tomacorriente. Gire el selector de temperatura a la temperatura deseada, luego gire el selector de funciones a BAKE (hornear) o CONV BAKE (hornear por convección).
2. Gire el temporizador más allá de 10 y luego de vuelta a "dark toast" (tostado oscuro) para que el horno tostador se precaliente durante 5 minutos antes de comenzar a hornear.
3. Después de precalentar el horno, ajuste el temporizador al tiempo deseado girando en el sentido de las agujas del reloj más allá de 10, luego al tiempo de hornear deseado. O bien, gire a Stay On (permanecer encendido) mientras mantiene presionados los botones en el costado del selector.
4. Gire el temporizador a OFF (●/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
5. Desenchufe.

Función Stay On (permanecer encendido)

El horno tostador se puede configurar para que permanezca encendido girando el temporizador a Stay On (permanecer encendido) mientras se mantienen presionados los botones en el costado del selector.

Modo BROIL (asar)

Uselo para dorar alimentos como carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisados. Para alimentos de mayor grosor, también se puede utilizar la posición media de la rejilla. Para tostar solo el lado cortado del pan, bagels, muffins ingleses, etc., coloque el lado dividido hacia arriba y use el modo BROIL (asar). Coloque siempre la bandeja para hornear/asar debajo de la canasta para freír sin aceite para captar los goteos. Agregue los alimentos. Los alimentos deben estar separados un mínimo de 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos de calefacción.

1. Enchufe en un tomacorriente. Gire el selector de temperatura a Broil/Toast (asar/tostar) y el selector de funciones a BROIL (asar).
2. Gire el temporizador en el sentido horario más allá de 10, luego al tiempo de asar deseado. O bien, gire el temporizador a Stay On (permanecer encendido) mientras mantiene presionados los botones en el costado del selector. Voltee los alimentos cuando estén dorados o a la mitad del tiempo de cocción. El horno asa a alta temperatura y no se puede ajustar.
3. Gire el temporizador a OFF (●/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
4. Desenchufe.

Como usar (cont.)

Modo AIR FRY (freír con aire)

Use el modo AIR FRY (freír con aire) para cocinar alimentos crujientes con poco aceite agregado para una cocción más rápida. Coloque siempre la bandeja para hornear/asar debajo de la canasta para freír sin aceite para captar los goteos. Agregue los alimentos.

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Organice los alimentos en una sola capa uniforme y evite llenar en exceso la canasta de freír sin aceite. Coloque la canasta en la bandeja para hornear/asar sobre la rejilla del horno. Ajuste la rejilla del horno para que los alimentos estén al menos a 1 pulgada (2.5 cm) del elemento calefacto.
3. Gire el selector de temperatura a la temperatura deseada.
4. Gire el selector de funciones a AIR FRY (freír con aire).
5. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj más allá de 10, luego al tiempo de hornear deseado. O bien, gire a Stay On (permanecer encendido) mientras mantiene presionados los botones en el costado del selector.
6. Si se selecciona el tiempo, el temporizador sonará cuando se complete el tiempo seleccionado.
7. Desenchufe.

Guía de cocción

NOTA: Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.

Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso. Los tiempos de cocción son sugerencias. Cocine los alimentos hasta que estén crujientes y dorados.

Modo TOAST (tostar)

Uselo para dorar y tostar panes, bagels y muffins ingleses. Coloque panes o bagels con numerosas semillas en la bandeja para hornear para evitar que las semillas caigan sobre los elementos calefactores inferiores. Coloque siempre la bandeja para hornear/asar debajo de la canasta para freír sin aceite para recolectar los goteos. Esto puede aumentar ligeramente el tiempo de tostado.

1. Enchufe en un tomacorriente. Gire el selector de temperatura a Broil/Toast (asar/tostar) y el selector de funciones a TOAST (tostar).
2. Seleccione el tono de tostado girando el temporizador en el sentido horario más allá de 10, y luego vuelva al color de tostado deseado. Sonará una campana cuando se complete el ciclo.
3. Gire el temporizador a OFF (●/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
4. Desenchufe.

CONSEJO: La cantidad de rebanadas de pan y la frescura del pan afectará el color del tostado. Por ejemplo, para tostar 4 rebanadas de pan se requiere un ajuste del color de tostado más oscuro que para 2 rebanadas de pan. Ajuste el modo TOAST (tostar) según el color deseado.

Tabla de funciones de cocción

ALIMENTO	CANTIDAD	CONFIGURACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
PAPAS FRITAS Y BOCADILLOS CONGELADOS				
Papas fritas normales congeladas	16 onzas	Freír con aire	400°F (204°C)	12-14 minutos
Nuggets de pollo congelados	16 onzas	Freír con aire	400°F (204°C)	10-12 minutos
Tiras de pollo empanizadas congeladas	16 onzas	Freír con aire	400°F (204°C)	12-14 minutos
Palitos de queso mozzarella congelados	32 onzas	Freír con aire	400°F (204°C)	22-24 minutos
Bolitas de papa congeladas	8 onzas	Freír con aire	400°F (204°C)	8-10 minutos

Tabla de funciones de cocción (cont.)

ALIMENTO	CANTIDAD	CONFIGURACIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
VEGETALES				
Coliflor	1 coliflor pequeña cortada en ramitos	Freír con aire	400°F (204°C)	12-14 minutos
Papas fritas frescas	2 papas cortadas en tiras (20 onzas) (567 g)	Freír con aire	400°F (204°C)	15-17 minutos
CARNE Y AVES DE CORRAL				
Alas de pollo enteras frescas	6 alas	Freír con aire	400°F (204°C)	12-14 minutos
Tiras de pollo frescas	14 onzas	Freír con aire	400°F (204°C)	8-10 minutos
Hamburguesa (3/4" [1.9 cm] de grosor) 80% magra, 20% grasa	4 hamburguesas (4 onzas c/u) (113 g)	Freír con aire	400°F (204°C)	15-17 minutos
Bistec rib eye (entrecot) (1 pulgada de grosor)	1 bistec (12 onzas) (340 g)	Freír con aire	400°F (204°C)	15-17 minutos
Cena en la sartén Lomo de cerdo y verduras	1 libra de lomo de cerdo; 2 zanahorias grandes en rodajas de 1/2 pulgada (12 mm) de grosor; 2 papas grandes cortadas en cubos; 1/2 cebolla dulce pequeña cortada en gajos finos; 1 cucharadita de sazónador para bistec; 1 cucharada de aceite de oliva; sal y pimienta al gusto; 1/2 taza de mermelada de albaricque (chabacano); 1 cucharada de vinagre balsámico	Freír con aire u hornear	425°F (218°C)	A los 15 minutos revuelva; agregue el glaseado y cocine 8 minutos adicionales hasta que la carne de cerdo alcance los 145 °F (63 °C)
Hamburguesas a la parrilla	4 hamburguesas (4 onzas c/u) (113 g)	Asar	400°F (204°C)	10-12 minutos
PESCADO y MARISCOS				
Filetes de pescado frescos	2 filetes (8 onzas c/u) (226 g)	Freír con aire	400°F (204°C)	10-12 minutos
Palitos de pescado congelados	Aproximadamente 10 palitos (8 onzas) (226 g)	Freír con aire	400°F (204°C)	8-10 minutos
Camarón fresco pelado y empanizado	8 camarones (8 onzas) (226 g)	Freír con aire	400°F (204°C)	10-12 minutos
PANADERIA Y POSTRES				
Bísquets refrigerados horneados	4 bísquets	Hornear	350°F (163°C)	10-12 minutos

Cuidado y limpieza

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

1. Desconecte y deje enfriar completamente.
2. Lave la rejilla del horno, la bandeja para hornear/asar al horno, la canasta para freír sin aceite y la bandeja deslizable para migajas en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.
3. Para limpiar el interior del horno tostador, limpie las paredes, el fondo del horno y el vidrio con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño limpio húmedo. Para manchas difíciles, use un estropajo de plástico.

Resolviendo problemas

El horno no calienta.

- Revise para asegurarse que la toma eléctrica esté funcionando y el horno esté conectado. Gire el selector de temperatura a 350°F (177°C). Gire el selector de funciones a BAKE (hornear); luego gire el selector del temporizador a Stay On (dejar encendido) mientras presiona y sostiene los botones del lado del cuadrante.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando tuesta.

- Esto es normal cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente en un horno tostador que de un tostador. La cantidad de humedad variará entre el pan fresco, bagels y repostería congelada.

Sale un olor o humo del horno.

- El humo y olor es normal durante el primer uso de la mayoría de los aparatos con calor. Esto no estará presente después del periodo inicial de calentamiento.

¿Qué tamaño de bandeja de hornear cabe en el horno?

- El horno puede contener moldes para pasteles redondos o cuadrados hasta de 10" (25 cm), moldes para pay de 10" (25 cm) o bandejas para pizza de 12" (30 cm).

¿Qué tamaño de pollo cabe en el horno?

- El horno puede contener hasta 3 1/2 libras (1.6 kg) de piezas de pollo.

¿Cuándo debo elegir freír sin aceite, hornear o asar al horno?

- Utilice freír sin aceite para dorar y hacer crujientes los alimentos rápidamente.
- Utilice hornear para alimentos como asados, papas o pasteles.

26

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar partes eléctricas.

4. Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable para limpiar las áreas exteriores de acero inoxidable. Aplique el limpiador con un paño suave y sin pelusa.
5. Limpie el exterior del horno tostador con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

- Utilice asar al horno para dorar alimentos como la carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisos.

El horno no tuesta.

- Revise para asegurarse que la toma esté funcionando y el horno esté conectado. Gire el selector de temperatura para TOAST/ BROIL (tostar/ asar), gire el selector de funciones a TOAST (tostar), gire el temporizador a OFF (●/apagado) más de 10 luego de vuelta a color de tostado deseado.

Algunos alimentos se queman y algunas no se cocinan.

- Ajuste la posición de la rejilla del horno para centrar el alimento en el horno.
- Ajuste la temperatura del horno o tiempo de cocción para mejores resultados con sus recetas.

Si quiero tostar pan, ¿qué ajuste es el mejor?

- El modo tostar es mejor para tostar ambos lados de panes rebanados o muffins ingleses. Use el modo de asar al horno para sándwiches abiertos, roscas, baguettes y crostini. El modo de asar al horno activa el elemento de calentamiento superior y es excelente cuando se requiere tostar solo en un lado (por ejemplo, roscas o muffins ingleses), o los panes se pueden "voltear" cuando se alcanza el nivel deseado de dorado.

¿Dónde está la bandeja deslizable para migajas?

- La bandeja deslizable para migajas se encuentra dentro del horno debajo de los elementos calefactores inferiores.

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 al:

Centro de Atención al Consumidor: 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 o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

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 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

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

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro Monterrey, 64000 N.L.
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

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

Modelo:
31222

Tipo:
083

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1800 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".