

Hamilton Beach®

Air Fry Toaster Oven Four grille-pain et friteuse à air. Freidora de aire y horno tostador

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

For Questions: 1.800.851.8900
For recipes, tips, product information and registration: www.hamiltonbeach.com

Pour questions : 1.800.267.2826
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : www.hamiltonbeach.ca

Por preguntas: 01 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información del producto y registro: www.hamiltonbeach.com.mx

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

⚠️ 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 operate unattended while in Toast or Broil modes.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat taco shells in toaster oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating element.
- Always unplug toaster oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. 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. 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.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn all controls to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
14. Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. The bread may burn. A fire may occur if toaster is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
22. To turn oven off, turn Toast/Timer and OFF to OFF (O) position.
23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
24. Always use appliance with crumb tray securely in 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. Check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O) then remove plug from wall outlet.
28. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
29. **⚠️ CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠️ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance 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.

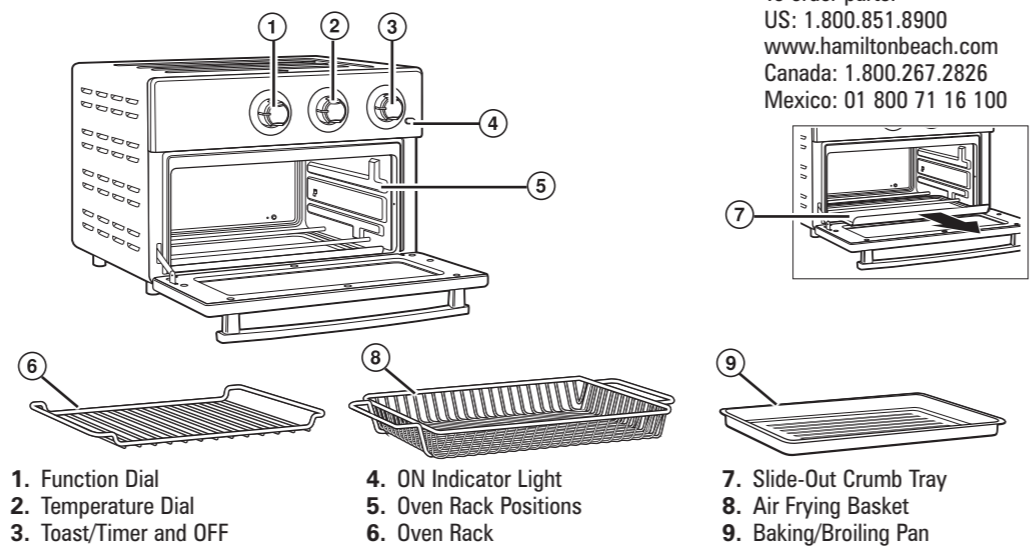
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break; however, it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer service number.

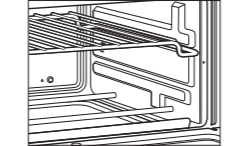
Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

Parts and Features

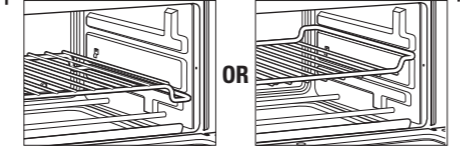


To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100

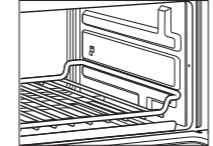
Top Rack Position:
Air Frying, Baking, Broiling



Middle Rack Position:
Baking, Broiling, Toasting



Bottom Rack Position:
Baking



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.

Before first use: Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used the first time. Plug Toaster Oven into an outlet. Turn Temperature Dial to 450°F (230°C). Heat at this temperature for 10 minutes. Odor should not be present after this initial preheating. **Wash Air Frying Basket, Baking/Broiling Pan, Broil Rack, and Oven Rack before using. Baking/Broiling Pan is packed upside down for shipping. For cooking, ensure that Pan slides into position right-side up under Air Fry Basket or Oven Rack to catch drippings.**

Air Fry Mode

Use Air Fry mode to crisp foods using little added oil for faster cooking.

1. Plug into outlet. Place Oven Rack in Bottom Rack Position.
2. Add food to Air Frying Basket. Slide Basket into Top Rack Position, then always slide Baking/Broiling Pan into Bottom Rack Position to catch drippings.
3. Turn Temperature Dial to desired temperature.
4. Rotate Function Dial to Air Fry.
5. Rotate Timer clockwise past 10, then to the 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.

Food	Amount	Mode	Temperature	Time
Frozen Fries and Snacks				
Frozen mozzarella sticks	1 package (32 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	22-24 minutes
Frozen chicken nuggets	1/2 package (16 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	10-12 minutes
Frozen breaded chicken tenders	about 15 strips (16 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	12-14 minutes
Vegetables				
Cauliflower	1 small head, cut in florets	Air Fry	400°F (204°C)	18-20 minutes
Fresh potato wedges	16 pieces, 2 large potatoes	Air Fry	400°F (204°C)	22-24 minutes
Meat & Poultry				
Fresh whole chicken wings	8-9 chicken wings	Air Fry	400°F (204°C)	25-30 minutes
Fresh chicken tenders	about 2 pounds (32 ounces)	Air Fry	400°F (204°C)	15-18 minutes
Whole chicken	about 4 pounds (64 ounces)	Air Fry	350°F (177°C)	45-50 minutes, turn halfway
Hamburger (3/4" thick) 80% lean, 20% fat	4 hamburgers (4 ounces each)	Broil		12-14 minutes
Hamburger (3/4" thick) 80% lean, 20% fat	4 hamburgers (4 ounces each)	Air Fry	375°F (191°C)	21-24 minutes
Ribeye steak (1" thick)	2 steaks (1 pound, 7.5 ounces combined)	Air Fry	400°F (204°C)	18-23 minutes
Fish & Seafood				
Fresh fish fillet	4 fillets (6 ounces each)	Air Fry	350°F (177°C)	15-17 minutes
Bakery & Desserts				
Refrigerated biscuits	8 biscuits	Bake	350°F (177°C)	11-15 minutes
Sheet Pan Dinner				
Pork tenderloin and veggies	Times based on 1 pound pork tenderloin, 2 medium carrots, 2 small red potatoes, 1/2 onion cut in pieces, salt, pepper and 1 tablespoon olive oil	Convection Bake	425°F (218°C)	20 minutes, turn vegetables and brush on glaze; 10 minutes longer or until internal temp. of pork is 160°F (71°C).

Bake or Convection Bake Mode

Use Bake or Convection Bake mode for cakes, casseroles, cookies and roasting meats, poultry or vegetables. Place Oven Rack in middle or bottom 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 Convection 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 the desired baking time. Or, rotate to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.
4. Rotate Timer to OFF (O) 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. Slide Oven Rack or Air Fryer Basket in Top Rack Position. For thicker foods, Middle Rack Position can also be used. Always place Baking/Broiling Pan under Air Fryer Basket or Oven Rack 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 the 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 (O) to end cycle at any time.
4. Unplug.

Toast Mode

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Place food cut/split side facing up. This will toast cut/split side more than outside of food. Rack should be in Middle Rack Position.

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 toast 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 based on desired color and number of slices.

Care and Cleaning

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

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

1. Unplug and allow to cool completely.
2. 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.
3. Wipe outside of Toaster Oven with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

Troubleshooting

Toaster Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and the 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.

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.

⚠️ 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 faites jamais fonctionner en modes Toast (rôties) ou Broil (griller) sans surveillance.
- Ne pas utiliser de sac brunisseur dans le four.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four grille-pain. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- 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.
- Un nettoyage régulier réduit les risques 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. 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 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 sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
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 tous les réglages à OFF (O/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 grosseau 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. Le pain peut brûler. Un incendie peut survenir si le 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.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas remettre des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
21. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Pour éteindre le four, tourner la bouton de rôties/minuterie à la position OFF (O/arrêt).
23. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.

24. Toujours utiliser cet appareil avec le plateau à miettes bien en place.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
26. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
27. Assurer que la commande est sur OFF (O/arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise

murale. Pour débrancher, mettre l'appareil hors tension en la commande à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale.

28. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de telecommande distinct.

29. **⚠️ 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.

⚠️ 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 contrearez 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

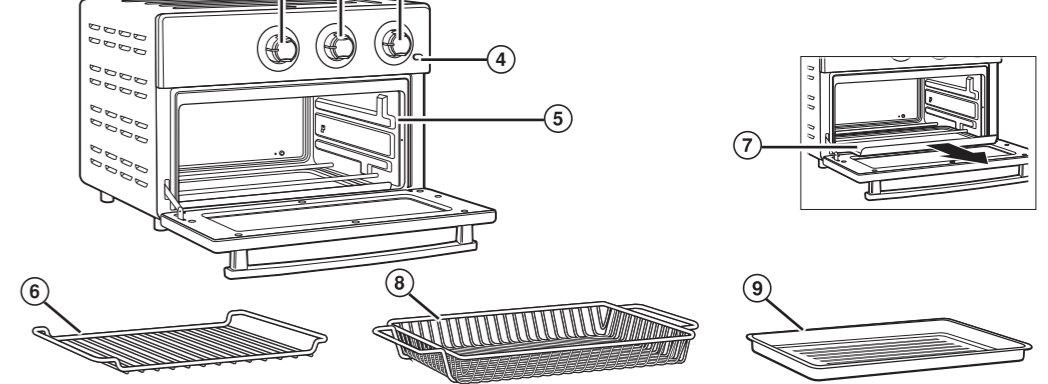
les mêmes précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Cet appareil est doté d'une porte en verre renforcé de sécurité. Le verre renforcé est quatre fois plus fort que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre renforcé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'interurbain d'assistance à la clientèle.

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

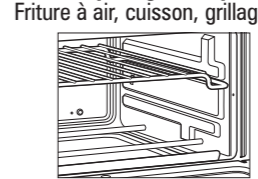
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826
www.hamiltonbeach.com

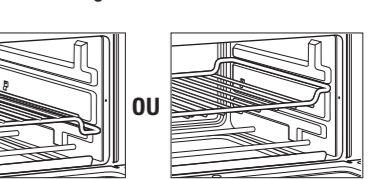


1. Cadran fonction
2. Cadran température
3. Rôties/Minuterie et OFF (arrêt)
4. Témoins lumineux ON (marche)
5. Positions de la grille du four
6. Grille du four
7. Ramasse-miettes amovible
8. Panier pour cuisson à air
9. Plateau pour friture/grillage

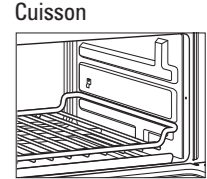
Position pour grille supérieure :
Friture à air, cuisson, grillage



Position de la grille du milieu :
Cuisson, griller, rôties



Position pour grille inférieure :
Cuisson



Utilisation du four grille-pain

⚠️ 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.

Avant la première utilisation : La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le selecteur de température à 230 °C (450 °F). Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial. **Nettoyer le panier pour friture à air, le plateau pour cuisson/grillage, grille, et grille du four avant utilisation. Le plateau pour cuisson/grillage est emballé à l'envers pour la livraison. Lors de la cuisson, veiller à ce que le plateau soit gisé en position à l'endroit sous le panier pour friture à air ou la grille du four afin de recueillir les jus de cuisson.**

Mode Air Fry (friture à air)

Utiliser le mode friture à air pour rendre les aliments plus croustillants en ajoutant très peu d'huile ou pour obtenir une cuisson plus rapide.

1. Brancher dans la prise de courant. Placer la grille du four dans la position la plus inférieure.
2. Ajouter les aliments dans le panier pour friture à air glisser le panier dans la position pour grille supérieure, et glisser le plateau de cuisson/grillage à la position inférieure afin de recueillir les jus de cuisson. Veuillez toujours placer le plateau pour cuisson/grillage sous le panier pour friture à air afin de recueillir les jus de cuisson.
3. Tourner le cadran de température jusqu'à la température souhaitée.
4. Tourner le cadran de fonction jusqu'au mode Air Fry (friture à air).
5. Tourner la minuterie dans le sens horaire au-delà de 10, puis à la durée de cuisson souhaitée. Ou tourner la minuterie à la position Stay On (rester allumé) en appuyant et en maintenant les boutons situés sur le côté du cadran.
6. Si une durée a été sélectionnée, la minuterie émettra une sonorité lorsque la durée sélectionnée est écoulée.
7. Débrancher.

Tableau de cuisson

REMARQUE : Certains aliments doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson. Les durées de cuisson sont des suggestions. 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. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

Aliment	Quantité	Mode	Température	Temps
Frites et grignotines congelées				
Bâtonnets de mozzarella congelés	1 paquet (32 onces)	Friture à air	204 °C (400 °F)	22-24 minutes
Pépites de poulet congelées	1/2 paquet (16 onces)	Friture à air	204 °C (400 °F)	10-12 minutes
Fillets de poulet panés congelés	Environ 15 filets (16 onces)	Friture à air	204 °C (400 °F)	12-14 minutes
Légumes				
Chou-fleur	1 petite tête, coupée en fleurons	Friture à air	204 °C (400 °F)	18-20 minutes
Quartiers de pommes de terre fraîches	16 pièces, (2 grosses pommes de terres)	Friture à air		

Galette de viande (épaisseur de 1,9 cm [3/4 po]) 80 % viande maigre, 20 % viande grasse	4 hamburgers (4 onces chacun)	Friture à air	191 °C (375 °F)	21-24 minutes
Bifecec de faux-filet (épaisseur de 2,5 cm [1 po])	2 bifeccs (1 livres 7.5 onces combinés)	Friture à air	204 °C (400 °F)	18-23 minutos
Poissons et fruits de mer				
Filets de poisson fraîches	4 filetes (6 onces [170 g] chacun)	Friture à air	177 °C (350 °F)	15-17 minutos
Boulangerie et desserts				
Petits pains au babeurre	8 petit pain	Cuisson	177 °C (350 °F)	11-15 minutos
Repas complet préparé sur le plateau				
Filet de porc et légumes	Les durées sont calculées pour 1 filet de porc, 2 carottes moyennes, 2 petites pommes de terre rouges, 1/2 oignon cuit en morceaux, sel, poivre et 1 cuil. à table d'huile d'olive	Mode Convection	218 °C (425 °F)	20 minutos, tourner les légumes et badigeonner avec la marinade, encore 10 minutos ou jusqu'à ce que la température interne du porc atiegne 160 °F (71 °C).

Modos Bake ou Convection Bake (cuisson ou mode convection)

Utiliser le modo Bake (cuisson) ou Convection Bake (mode convection) pour la cuisson de gâteaux, mets en cocotte, biscuits et por para el rostitage de viandes, volailles ou légumes. Placer la grille du four dans la position milieu ou inférieure. Il est nécessaire de préchauffer le four grille-pain pendant 5 minutos lors de l'utilisation du mode Bake (cuisson) ou Convection Bake (mode 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.

- Brancher dans la prise de corriente. Tourner le cadran de température à la température dés souhaitée, puis tourner le cadran de fonccion jusqu'au mode Bake (cuisson) ou Convection Bake (mode convection).
- Tourner la minuterie au-delà de 10 et ensuite de retour à «dark toast» (rôtie foncée) pour préchauffer le four pendant 5 minutos avant de commencer la cuisson.
- Après le préchauffage du four, régler la durée désirée

Fonccion Stay On (rester allumé)

Le four peut être réglé pour rester allumer en tournant la minuterie à la position Stay On (rester allumé) en appuyant et en maintenant les boutons situés sur le côté 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. Glisser la grille du four ou panier pour friture à air dans la position supérieure. Pour les aliments plus épais, vous pouvez également utiliser la position de la grille du milieu. Veuillez toujours placer le panier pour cuisson/grillage sous le panier pour friture à air ou la grille du four afin de recueillir les jus de cuisson. Ajouter les aliments sur la grille. Les aliments doivent être placés à une distance minimum de 2,5 cm (1 pouce) des éléments chauffants.

- Brancher dans la prise de corriente. Tourner le cadran de température jusqu'au mode Broil/Toast (griller/rôties) et le cadran de fonccion jusqu'au mode Broil (griller).
- Tourner le cadran de minuterie dans le sens horaire au-delà de 10 et ensuite jusqu'à la durée de grillage souhaitée. Ou tourner la minuterie à la position Stay On (rester allumé) en appuyant et en maintenant les

Mode Toast (rôties)

Utiliser pour faire brunir et griller les pains, les bagels et les muffins anglais. Placer le côté coupé de l'aliment face vers le haut. Cette fonction permettra au côté coupé d'être plus grillé que le côté extérieur de l'aliment. La grille doit être placée dans la position milieu.

- Brancher dans la prise de corriente. Tourner le cadran de température jusqu'au mode Broil/Toast (griller/rôties) et le cadran de fonccion jusqu'au mode Toast (rôties).
- 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 de grillage est terminé.
- Tourner la minuterie à OFF (O/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.

Entretien et nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique pour le nettoyage. Des débris métalliques peuvent se détacher et tomber sur des composants électriques.

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.

- Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement.
- 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

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 fonction à Bake (cuisson) puis tourner 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 dégasse sont normales au cours de la première utilisation de la plupart des

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 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, notre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant defectueux, 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.

⚠️ 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 haga funcionar sin atención mientras se encuentre en el modo Toast (tostar) o el modo Broil (asar).
- No use bolsas para cocinar en el horno.
- No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.
- Deje 1 pulgada (2.5 cm) entre el alimento y el elemento de calor.
- Siempre desconecte el horno tostador cuando no esté en uso.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe o el horno tostador en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- Use de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, coloque todos los controles en la posición de OFF (O/apagado); y luego saque el enchufe del tomacorriente.
- ⚠️ **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

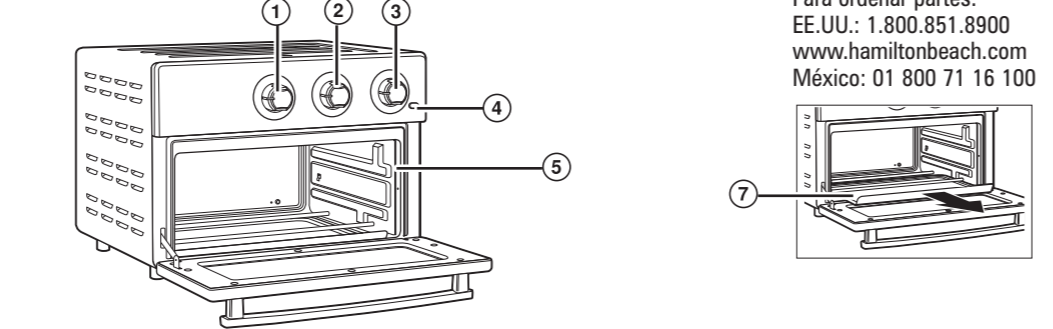
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma. El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para

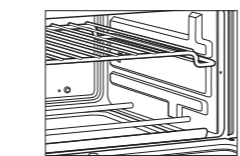
Piezas y características



- Cuadrante de función
- Cuadrante de temperatura
- Tostar/Temporizador y OFF (apagado)
- Luz indicadora ON (encendido)
- Posicionés de rejillas del horno
- Rejilla del horno
- Bandeja para migas extraíble
- Cesta para freír al aire
- Bandeja para hornear/asar

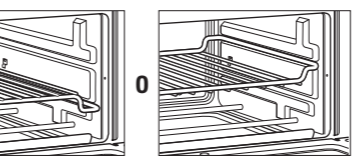
Posición superior de la parrilla:

Freír al aire, hornear, asar



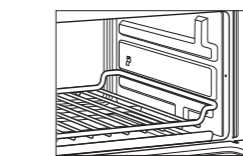
Posición medio de la parrilla:

Hornear, asar, tostar



Posición inferior de la parrilla:

Hornear



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.

Antes del primer uso: La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno eléctrico en el tomacorriente. Coloque la perilla de selector temperatura a 450°F (230°C). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial. **Lave la cesta para freír al aire, bandeja para hornear/asar, parrilla para asar, y rejilla del horno antes de usarlos. La bandeja para hornear o asar se empaca al revés para su envío. Para cocinar, asegúrese de que el sartén se deslice en posición normal debajo de la canasta para freír al aire o de la rejilla del horno para captar los goteos.**

Modo de Air Fry (freír al aire)

Use el modo Air Fry (freír al aire) para cocinar alimentos crujientes con poco aceite agregado para una cocción más rápida.

- Enchufe en el tomacorriente. Coloque la parrilla del horno en la posición inferior.
- Agregue comida a la cesta de freír al aire. Deslice la cesta en la posición superior de la rejilla, luego deslice la bandeja de hornear o asar en la posición inferior de la rejilla para atrapar los goteos. Coloque siempre la bandeja para hornear/asar debajo de la cesta de freír al aire para atrapar las gotas.
- Gire el selector de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire el selector de funciones a Air Fry (freír al aire).
- Gire el temporizador en sentido horario más allá de 10, luego al tiempo de cocinado deseado. O bien, gire el temporizador a Stay On (dejar encendido) mientras presiona y sostiene los botones del lado del cuadrante.
- Si se selecciona el tiempo, el temporizador sonará cuando se complete el tiempo seleccionado.
- Desenchúfe.

Tabla de cocción

NOTA: Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a medias durante la cocción. Los tiempos de cocción son sugerencias. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso. Cocinar hasta que estén doradas.

Alimento	Cantidad	Modo	Temperatura	Tiempo
Papas fritas y bocadillos congelados				
Palitos de queso mozzarella congelados	1 paquete (32 onzas)	Freír al aire	400°F (204°C)	22-24 minutos
Nuggets de pollo congelados	1/2 paquete (16 onzas)	Freír al aire	400°F (204°C)	10-12 minutos
Tiras de pollo empanizadas congelados	Aproximadamente 15 tiras (16 onzas)	Freír al aire	400°F (204°C)	12-14 minutos
Vegetales				
Coliflor	1 cabeza pequeña, cortada en floretes	Freír al aire	400°F (204°C)	18-20 minutos
Cuñas de papa frescas	16 piezas (2 papas grandes)	Freír al aire	400°F (204°C)	22-24 minutos
Carne y aves				
Alas de pollo enteras frescas	8–9 alas de pollo	Freír al aire	400°F (204°C)	25-30 minutos
Tiras de pollo frescas	Aproximadamente 2 libras (32 onzas)	Freír al aire	400°F (204°C)	15-18 minutos
Pollo entero	Aproximadamente 4 libras (64 onzas)	Freír al aire	350°F (177°C)	45-50 minutos, girar a la mitad
Hamburguesa (1.9 cm [3/4 pulg.] de grosor) 80% marga, 20% grasa	4 hamburguesas (4 onzas cada una)	Asar		12-14 minutos
Hamburguesa (1.9 cm [3/4 pulg.] de grosor) 80% marga, 20% grasa	4 hamburguesas (4 onzas cada una)	Freír al aire	375°F (191°C)	21-24 minutos
Bistec ribeye (2.5 cm [1 pulg.] de espesor)	2 bistec (1 libra 7.5 onzas combinados)	Freír al aire	400°F (204°C)	18-23 minutos
Pescados y frutos de mar				
Filetes de pescado frescas	4 filetes (6 onzas cada una)	Freír al aire	350°F (177°C)	15-17 minutos
Panadería y postres				
Galletas refrigeradas	8 galletas	Hornear	350°F (177°C)	11-15 minutos
Cena en bandeja				
Lomo de cerdo y verduras	Tiempos basados en 1 libra (450 g) de lomo de cerdo, 2 zanahorias medianas, 2 papas rojas pequeñas, 1/2 cebolla cortada en trozos, sal, pimienta y 1 cucharada de aceite de oliva.	Hornee por convección	425°F (218°C)	20 minutos, voltee las verduras y aplique con brocha el glaseado; 10 minutos más o hasta que la temperatura interna de la carne de cerdo sea de 160°F (71°C).

Modo Bake or Convection Bake (hornear o hornee por convección)

Utilice el modo Bake (hornear) o Convection Bake (hornee por convección) para pasteles, guisos, galletas y carnes asadas, aves o verduras. Coloque la parrilla del horno en la posición media. Es necesario precalentar el horno tostador durante 5 minutos para el modo Bake (hornear) o Convection Bake (hornee por convección). Cuando use el horneado por convección, reduzca el tiempo de cocción en 25% o reduzca la temperatura de la receta en 25°F.

- Enchufe en el tomacorriente. Gire el selector de temperatura a la temperatura deseada, luego gire el selector de funciones a Bake (hornear) o Convection Bake (hornee por convección).
- Gire el temporizador en sentido horario más allá de 10, después regrese a “dark toast” (tostado oscuro) para precalentar el horno por 5 minutos antes de comenzar a cocinar.
- Después de precalentar el horno, ajuste el

Función Stay On (dejar encendido)

El horno tostador se puede configurar para permanecer encendido girando el selector del temporizador a Stay On (dejar encendido) mientras presiona y sostiene los botones del lado del cuadrante.

Modo Broil (asar)

Se usa para dorar alimentos como la carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisos. Coloque la rejilla del horno o cesta para freír al aire en la posición superior. Para alimentos de mayor espesor, también se puede utilizar la posición media de la rejilla. Siempre coloque la bandeja para hornear/asar under cesta para freír al aire o rejilla del horno para recoger las gotas. Agregue los alimentos en la rejilla para asar. Los alimentos deben estar preparados un mínimo de 1 pulgada (2.5 cm) de los elementos de calefacción.

- Enchufe en el tomacorriente. Gire el selector de temperatura a Broil/Toast (asar/tostar) y el selector de funciones a Broil (asar).
- 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 (dejar encendido) mientras presiona y sostiene los botones del lado del cuadrante. 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.
- Gire el temporizador a OFF (O/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
- Desenchúfe.

Modo Toast (tostar)

Úselo para dorar y tostar panes, rosquillas y magdalenas. Coloque los alimentos con el lado cortado/partido hacia arriba. Esto tostará el lado cortado o partido más que el exterior del alimento. La rejilla debe estar en la posición media.

- Enchufe en el tomacorriente. Gire el selector de temperatura a Broil/Toast (asar/tostar) y el selector de funciones a Toast (tostar).
- 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 de tostado.
- Gire el temporizador a OFF (O/apagado) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
- Desenchúfe. **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 y la cantidad de rebanadas.

Cuidado y limpieza

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

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

- Desconecte y deje enfriar completamente.
- 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 está 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 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 estarápresente después del periodo inicial de calentamiento.

El horno no tuesta.

- Revise para asegurarse que la toma esté funcionando y el horno esté conectado. Gire el elector de emperatura para Broil/Toast (asar/tostar), gire el selector de funciones a Toast (tostar), gire eel temporizador a OFF (O/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.

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 o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial).</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• 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 _____		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
MES _____		
AÑO _____		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 01 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Puerto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriótsmo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09310 Tel: 01 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Geribaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480	
Modelo: 31225	Tipo: O82	Características Eléctricas: 120 V ~ 60 Hz 1800 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”.		

840318000