

# Hamilton Beach®

## Sure-Crisp® Air Fryer Toaster Oven

### Four grille-pain avec friture à air Sure-Crisp®

### Horno tostador para freidora de aire Sure-Crisp®

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

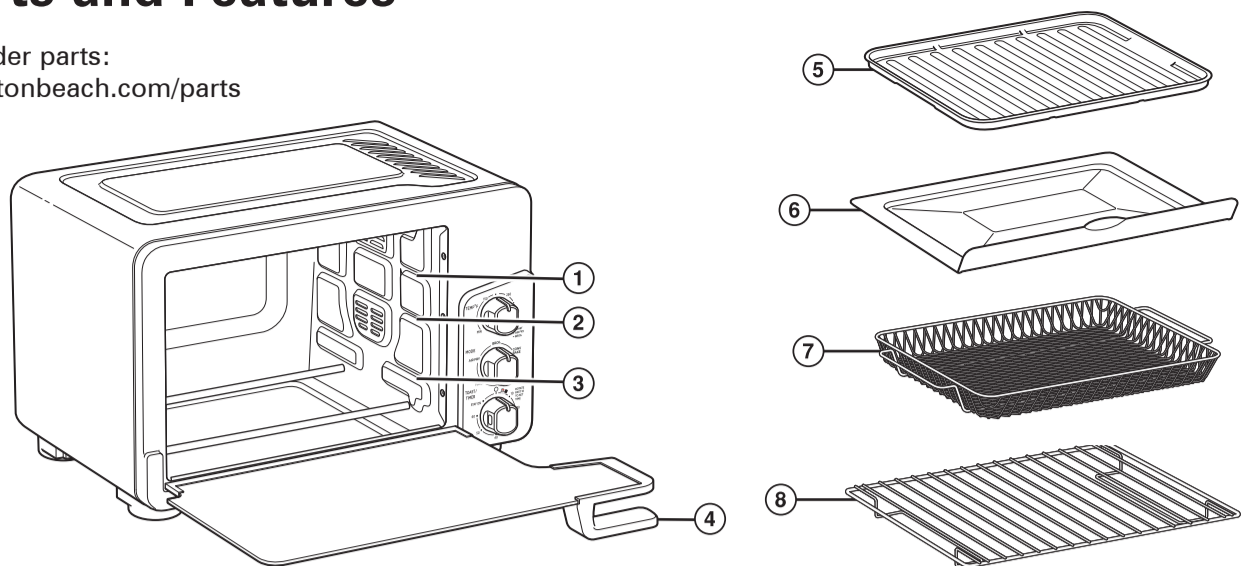
For recipes, tips, product information and registration: [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca)

Para recetas, consejos, información del producto y registro: [hamiltonbeach.com.mx](http://hamiltonbeach.com.mx)

## Parts and Features

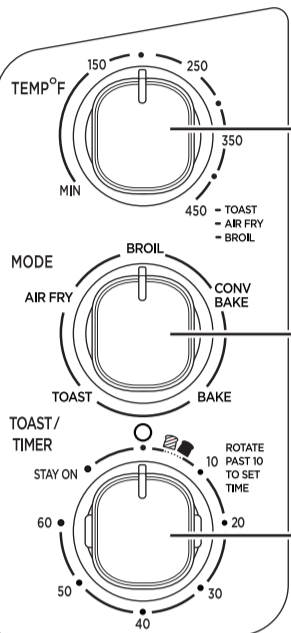
To order parts: [hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts)



**Before first use:** Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug into outlet. Turn MODE Dial to BAKE. Turn TEMP Dial to 450°F. Then, turn the TOAST/TIMER Dial past 10 and then to 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. Wash all accessories in hot, soapy water before using.

- Top Rack Position**
- Middle Rack Position**
- Bottom Rack Position**
- Door with Handle**
- Baking Pan** – Use for baking, or slide under Oven Rack to use as a drip tray when air frying or broiling.
- Slide-Out Crumb Tray** – Slides out easily to clean.
- Air Fry Basket** – Depending on size of food, slide Air Fry Basket into Top or Middle Rack Position.

- Oven Rack** – Three positions: Bottom for baking a large chicken or roasts; middle for air frying, toasting and baking 12" pizzas, casseroles, and baked items; and top for air frying and broiling.
- TEMP Dial** – Turn to adjust temperature from 150°F to 450°F. Can be adjusted at any time.
- MODE Dial** – Turn Dial to select a cooking mode.
- TOAST/TIMER Dial** – In any mode, turn to adjust cook time from 10 to 60 minutes or use STAY ON function. Can be adjusted at any time. Turn to OFF (O) to turn off power to all functions. **NOTE:** When timer is set, it starts to count down before preheat is complete. Adjust time when adding food.



## How to Use

Place Oven Rack in desired position with Slide-Out Crumb Tray in place. Plug into outlet.

### AIR FRY Mode

Cooks and browns evenly by circulating forced hot air which crisps food with little to no added oil. Check foods for doneness before recommended packaging cook time.

- Place food in a single layer in Air Fry Basket.
- Depending on size of food, slide Air Fry Basket into Top or Middle Rack Position. Slide Baking Pan under Air Fry Basket when cooking juicy/fatty foods that may drip.
- Turn TEMP Dial to 450°F (AIR FRY) and then turn MODE Dial to AIR FRY.
- Set time by turning TOAST/TIMER Dial past 10 and then to desired time.

### Sure-Crisp® Air Frying Tips From Our Test Kitchen

- Sure-Crisp® AIR Fry Mode may require more cooking time than stand-alone air fryers.
- When air frying foods that can drip, slide Baking Pan under Oven Rack.
- Arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket.
- Most foods (larger/thicker) may need to be flipped, stirred, or rotated during cooking.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Rack position used to air fry depends on size of food to be cooked. Use Middle Rack Position for most foods.
- Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements.

### BROIL Mode

Place Oven Rack in Oven. Use Top Rack Position for faster broiling times. Middle Rack Position for broiling casserole tops, toasting sandwiches, or melting cheese on bread. Baking Pan can be used on or under Oven Rack. Place in Oven. No preheating necessary. Food must be a minimum of 1 inch (2.5 cm) from the heating elements.

- Plug into outlet.
- Turn TEMP Dial to 450°F (BROIL) and MODE Dial to BROIL.

### BAKE or CONV BAKE Modes

Convection baking circulates forced hot air to speed baking/roasting process for faster, more even cooking. When using convection baking, reduce cooking time or reduce recipe temperature by 25°F.

- Place Oven Rack in desired rack position (depending on food to be cooked).
- Turn TEMP Dial to desired temperature.
- Add food after Oven is preheated. Turn MODE Dial to BAKE or CONV BAKE.
- Rotate TOAST/TIMER Dial past 10 and then back to 5 minutes to preheat Oven before beginning to bake. Add food to Baking Pan. After Oven is preheated, place Baking Pan on Oven Rack. Set TOAST/TIMER Dial to desired time by rotating Dial past 10, then to desired baking time. Or rotate to STAY ON while pressing and holding buttons on side of Dial.

### TOAST Mode

Use for browning and toasting breads, bagels, and English muffins. Rack should be in Top or Middle Rack Position, depending on type of food being toasted.

- Place Oven Rack in Top Rack Position for cut-side-up bagels and English muffins. Use Middle Rack Position for breads and other foods when toasting both sides is desired.
- Turn MODE Dial to TOAST.
- Place food on Rack. Turn TEMP Dial to 450°F (TOAST).
- Rotate TOAST/TIMER Dial past 10 and then back to desired time. A bell will sound when time is complete. When toasting only two slices of bread, place bread on Oven Rack in Middle Rack Position to get even toasting on top and bottom.
  - To toast regular toaster pastries or frozen pastries, place Oven Rack in Middle Rack Position. Select a color lighter than medium and toast directly on Oven Rack. If pastry has a glaze or frosting, use Baking Pan.

- When toasting, condensation may form on Oven Door. Moisture will slowly escape from enclosed Oven.
- 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/TIMER Dial based on desired color and number of slices.
- If you are not satisfied with color balance between two sides of your food in recommended rack position, select a different rack position.

## Care and Cleaning

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

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

- Unplug Oven and cool completely.
- Wipe base, buttons, and dials with a damp sponge and dry.
- Wash Air Fry Basket, Slide-Out Crumb Tray, Baking Pan and Oven Rack in hot, soapy water (these parts are not dishwasher safe). Rinse and dry.

## FAQs

- Choose AIR FRY for fresh or frozen foods to crisp and evenly brown.
- If I want to toast bread, what setting is best? TOAST Mode is best for toasting both sides of sliced breads. You can also use the BROIL Mode for open-faced sandwiches, baguettes, and crostini. The BROIL Mode activates the top heating element and is great when toasting is required on one side only. You can also flip the bread when the desired level of browning is reached.
- Choose BAKE or CONV BAKE for foods such as roasts, potatoes, pizza, frozen foods, snacks, or cakes.
- Choose BROIL to broen foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.

## Troubleshooting

### Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and Oven is plugged in. Turn TEMP Dial to 350°F. Turn MODE Dial to BAKE; then turn TOAST/TIMER Dial counterclockwise to Stay On while pressing and holding buttons on side of Dial.

### Why does moisture form on inside of Oven Door while 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 Oven.

## 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 one (1) year from the date of original delivery in Canada and 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., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit [hamiltonbeach.com/customer-service](http://hamiltonbeach.com/customer-service) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca/customer-service](http://hamiltonbeach.ca/customer-service) in Canada. For faster service, include the model, type, and serial numbers on your appliance.

## ▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu de votre grille-pain se met à brûler, n'ouvrez jamais la porte du grille-pain. Débranchez l'appareil.
- 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'élement chauffant.
- Suivre les instructions du fournisseur de produits alimentaires.
- Débrancher toujours votre four grille-pain quand vous ne l'utilisez pas.
- Un nettoyage régulier réduit le danger d'incendie.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électromécanique, 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 :

- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- 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.
- 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. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électromécaner 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.
- Utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
- Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électromécanique contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, tourner tous les boutons de commandes à la position OFF (O/arrêé) ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.

- Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
- 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.

- 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.
- Un feu pourrait se produire si le four grille-pain est ouvert ou qu'il touche un matériau inflammable comme des rideaux, des draperies, des murs, des armoires suspendues, des produits en papier ou en plastique, des serviettes en tissu ou des produits semblables lorsqu'il est en fonction. Ne déposer aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonction; le dessus n'est pas une surface de chauffage des aliments.

- Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
- Ne pas remettre des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le feu : papier, carton, plastique et articles semblables.

- Ne pas appuyer le plateau ramasse-gouttes ou tout autre pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
- Pour éteindre le four, tourner le cadran toast/timer (grillage/minuterie) à la position OFF (O/arrêé). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
- 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.

- Toujours utiliser cet appareil avec le plateau ramasse-gouttes amovible bien en place.
- Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
- Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

- ▲ 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 :

Cet appareil 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 pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

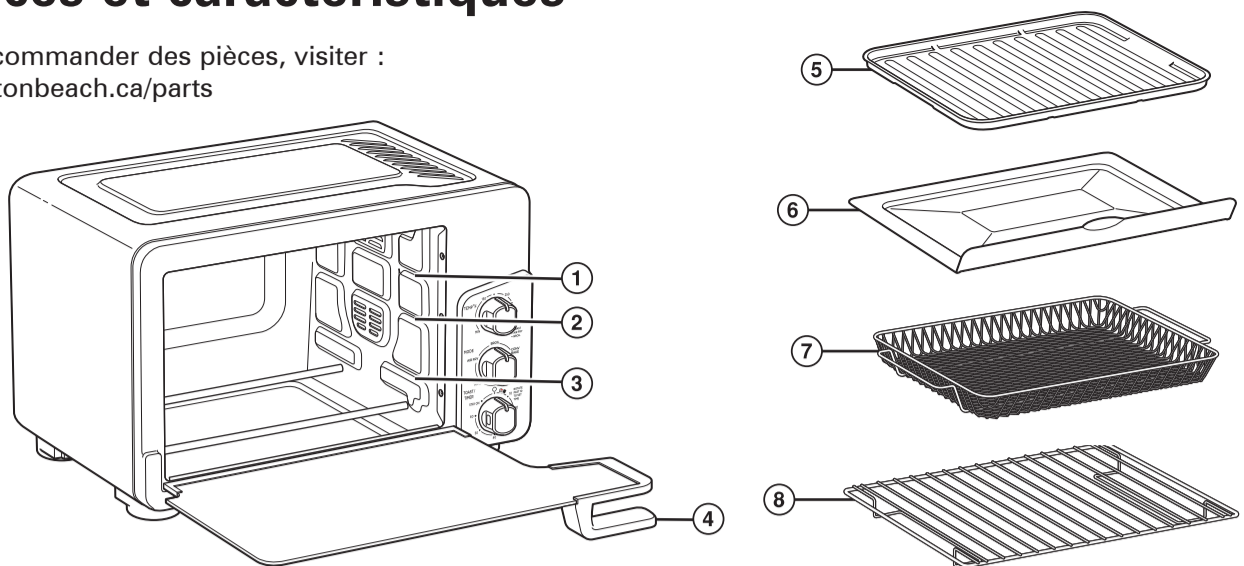
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour

installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Cet appareil est équipé d'une porte en verre entièrement trempé de sécurité. Le verre trempé est quatre fois plus résistant que le verre classique et est plus résistant au bris. Le verre trempé peut se briser; toutefois il brise en plusieurs éclats sans côtés coupants. Prendre soin de ne pas érafler la porte ou d'éclisser les bords. Si la porte est éraflée ou éclissée, appeler notre centre de service à la clientèle. Toujours débrancher votre four de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : [hamiltonbeach.ca/parts](http://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 MODE à BAKE (cuisson au four). Tourner le cadran TEMP (température) à 450 °F (232 °C). Tourner ensuite le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie) au-delà de 10, puis le ramener à 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après ce préchauffage initial. Laver tous les accessoires dans l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser.

- Position de grille supérieure**
- Position de grille centrale**
- Position de grille inférieure**
- Porte avec poignée**
- Plaque de cuisson** – Utiliser pour la cuisson au four, ou glisser sous la grille du four comme plateau ramasse-gouttes pour les fonctions friture à air ou grill.
- Plateau ramasse-gouttes coulissant** – Se retirer facilement pour le nettoyage.
- Panier de friture à air** – Glissez le panier de friture à air sur la position supérieure ou centrale de la grille selon la taille des aliments.
- Grille du four** – Trois positions : La position inférieure convient à la cuisson d'un gros poulet ou d'un rôti; la position centrale convient pour la friture à air, le rôtissage et la cuisson de pizzas de 1 30,5 cm (2 po), de casseroles et des plats cuisinés; et la position supérieure convient à la friture à air et au grillage.
- Cadran TEMP (température)** – Tourner pour ajuster la température de 66 °C (150 °F) à 232 °C (450 °F). Ajustable en tout temps.
- Cadran MODE** – Tourner le cadran pour sélectionner un mode de cuisson.

- Cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie)** – Dans n'importe quel mode, tourner pour ajuster la durée de la cuisson de 10 à 60 minutes ou utiliser la fonction STAY ON (rester allumé). Ajustable en tout temps. Tourner jusqu'à OFF (O/arrêé) pour éteindre toutes les fonctions.

**REMARQUE :** Lorsque la minuterie est réglée, elle commencent le compte à rebours avant que le préchauffage soit terminé. Ajuster la durée au moment d'ajouter les aliments.

## Utilisation

Placer la grille du four à la position désirée avec le plateau ramasse-gouttes amovible en place. Brancher dans une prise de courant.

### Mode AIR FRY (friture à air)

Permet de cuire et griller uniformément à l'aide d'une circulation d'air chaud forcé qui rend les aliments croustillants sans ajouter d'huile ou très peu. Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

- Déposer les aliments en une seule couche dans le panier de friture à air.
- Glisser le panier de friture à air sur la position supérieure ou centrale de la grille selon la taille des aliments. Glisser la plaque de cuisson sous le panier de friture à air pour cuire des aliments juteux ou gras qui pourraient s'égoutter.
- Turner le cadran TEMP (température) à 450 °F (AIR FRY [friture à air]) et le cadran MODE à AIR FRY (friture à air).
- Régler le temps de cuisson en tournant le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie) au-delà de 10, puis en le ramenant à la durée souhaitée.
- La température de cuisson de la plupart des aliments cuits avec le mode friture à air se trouve entre 204 et 232 °C (entre 400 et 450 °F). Régler les cadrans TEMP (température) et TOAST/TIMER (grillage/minuterie) en fonction de l'aliment à cuire.
- Vérifier la température des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage. **CONSEIL :** Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile donnera des résultats plus croustillants. Veuillez consulter le [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour connaître les températures de cuisson internes.

### Sure-Crisp® conseils pour la friture à air de notre cuisine laboratoire

- Le mode de friture à air Sure-Crisp® peut exiger une durée de cuisson plus longue qu'une friteuse à air individuelle.
- Pour faire cuire des aliments qui s'égouttent avec la fonction de friture à air, glisser la plaque de cuisson sous la grille du four.
- Disposer les aliments en couche mince et uniforme dans le panier de friture à air.
- La plupart des aliments (plus volumineux/épais) doivent être retournés, remués ou alternés lors de la cuisson.
- La chapelure permet de réaliser des panures frites à air croustillantes. Éviter les sauces ou les pâtes à frite.
- La position de la grille utilisée en mode de friture à air dépend de la taille des aliments à faire cuire. Utiliser la position de grille centrale pour la plupart des aliments.
- Laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants.
- Ne pas chemiser le panier de friture à air, car cela va obstruer la circulation d'air. Par contre, chemiser la plaque

### Mode BROIL (griller)

Placer la grille du four dans le four. Utiliser la position de grille supérieure pour des durées de cuisson au grill plus rapides. La position de grille centrale pour gratter le dessus des plats en cocotte, rôtir les sandwichs ou faire fondre le fromage sur les pains. Placer les aliments sur ou sous la grille du four. Mettre dans le four. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Les aliments doivent se trouver à une distance d'au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant.

- Brancher dans la prise.
- Turner le cadran TEMP (température) à 450 °F (BROIL [griller]) et le cadran MODE à BROIL (griller).
- Turner le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie)

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

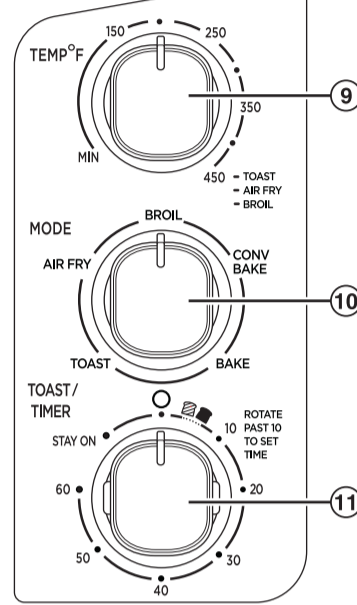
La cuisson par convection fait circuler de l'air chaud pour accélérer le processus de cuisson ou de grillage au four afin d'obtenir un résultat plus rapide et uniforme. Pour la cuisson par convection, diminuer le temps de cuisson ou réduire la température de la recette de 25 °F (14 °C).

- Placer la grille du four dans la position de grille souhaitée (en fonction de l'aliment qui doit être cuit).
- Turner le cadran TEMP (température) à la température souhaitée.
- Ajouter les aliments une fois que le four est préchauffé. Tourner le cadran MODE à BAKE (cuisson au four) ou CONV BAKE (cuisson par convection).
- Turner le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie) au-delà de 10, puis au temps de cuisson souhaité. Sinon, préchauffer le four avant de commencer la cuisson. Ajouter les aliments dans la plaque de cuisson. Une fois le four préchauffé, déposer la plaque de cuisson sur la grille du four. Régler le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie) à la durée souhaitée en tournant le cadran au-delà de 10, puis au temps de cuisson souhaité. Sinon, tourner le cadran à « STAY ON » (rester allumé) tout en appuyant sur les boutons situés sur les côtés du cadran et en les gardant enfoncés.
- Lorsque les aliments sont cuits, tourner le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie) à OFF (O/arrêé) et débrancher l'appareil.
- Ne pas envelopper complètement les aliments dans le papier d'aluminium. L'aluminium peut isoler les aliments et ralentir le réchauffement.
- La pizza devrait être cuite directement sur la grille. Utiliser la position centrale de la grille ou, pour obtenir une croûte plus croustillante, la position inférieure.
- Les aliments comme les morceaux de poulet ou les côteslettes de porc épaisses peuvent être cuits en utilisant la position inférieure de la grille. Utiliser la grille du four ou la plaque de cuisson en fonction de l'aliment qui doit être cuit.
- Turner les aliments à la moitié de la durée de cuisson.
- Consulter le site [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour connaître davantage de températures de cuisson sécuritaires.

### Mode TOAST (rôties)

Ce mode permet de faire grille du pain, bagels, ou les muffins anglais. La grille doit être dans la position de grille supérieure ou centrale selon le type d'aliment qui doit être rôti.

- Placer la grille du four dans la position de grille supérieure pour les bagels et muffins anglais, côté coupé vers le haut. Utiliser la position de grille centrale pour les pains et autres aliments lorsqu'un rôtissage est souhaité, placer le pain sur la grille du four dans la position de grille centrale afin d'obtenir un rôtissage uniforme sur le dessus et en dessous.
- Turner le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie) au-delà de 10 et le ramener au temps souhaité. Une sonnerie se fera entendre lorsquela durée sera terminée. Lors du rôtissage de deux tranches de pain seulement, placer le pain sur la grille du four dans la position de grille centrale afin d'obtenir un rôtissage uniforme sur le dessus et en dessous.



- Para rôtir des pâtisseries pour grille-pain ou des pâtisseries congelées, place la grille dans la position de grille centrale. Sélectionner une couleur plus pâte que moyenne et rôtir directement sur la grille du four. Si la pâtisserie a un glaçage, utiliser la plaque de cuisson.
- Une condensation pourrait se former sur la porte du four lors du rôtissage. L'humidité s'évaporera lentement du four fermé.

- Le nombre de tranches de pain et la fraicheur du pain affecteront la couleur de la r te. Par exemple, le rôtissage de 4 tranches de pain nécessitera un réglage de rôtissage plus foncé que le rôtissage de 2 tranches de pain. Ajuster le cadran TOAST/TIMER (grillage/ minuterie) en fonction du niveau de grillage souhaité des r t es et du nombre de tranches.

- Si vous r tes pas satisfait de l'équilibre de la couleur des côtés de vos aliments dans la position de grille recommandée, veuillez sélectionner une autre position de grille.

**Fonction STAY ON (rester allumé)**

Le four grille-pain peut être réglé de manière à rester allumé en appuyant sur les boutons situés sur les côtés du cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie) et en les gardant enfoncés tout en tournant le cadran   STAY ON à (rester allumé).

## Entretien et nettoyage

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

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

- Débrancher le four et le laisser refroidir.
- Laver le panier de friture à air, le plateau ramasse-gouttes coulisant, la plaque de cuisson et la grille du four dans de l'eau chaude savonneuse (ces pièces ne vont pas au lave-vaisselle). Rincer et sécher.
- Essuyer la base, les boutons, et les cadrans à l'aide d'une éponge humide et sécher.
- Utiliser une éponge humide et savonneuse pour nettoyer l'intérieur du four. Répéter avec une éponge humide et sécher.

## FAQs

**Quelle taille de poulet puis-je faire cuire dans ce four ?**
Le four peut contenir un poulet ou une dinde de 3,6 kg (8 livres).

**Quand devrais-je choisir les modes BAKE (cuisson au four), BROIL (griller), CONV BAKE (cuisson par convection) ou AIR FRY (friture à air) ?**

- Choisir BAKE (cuisson au four) ou CONV BAKE (cuisson par convection) pour les aliments comme les rôtis, les pommes de terre, la pizza, les aliments congelés, les collations ou les gâteaux.

- Sélectionner BROIL (griller) pour faire griller les aliments comme le boeuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles.

- Choisir AIR FRY (friture à air) pour les aliments frais ou congelés à rendre croustillants ou à dorer uniformément.

## Dépannage

**Le four ne chauffe pas.**

- Vérifier pour vous assurer que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le cadran TEMP (température)   350 à (177  C). Tourner le cadran MODE   BAKE (cuisson au four), puis le cadran TOAST/TIMER (grillage/minuterie)   STAY ON (rester allumé) et tout en appuyant sur les boutons situés de chaque côté du cadran et en les gardant enfoncés.

**Pourquoi de la condensation se forme-t-elle sur l'intérieur de la porte du four lors de la cuisson au grille-pain ?**

- Cela est normal lors du rôtissage du pain dans un four grille-pain. L'humidité s'évapore plus lentement dans un four grille-pain que dans un grille-pain. La quantité d'humidité sera différente entre du pain frais, des bagels et des pâtisseries congelées.

## Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux  .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 matières et de main-d'oeuvre pour une période et un (1) an à compter de la date originale de livraison au Canada et aux  .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 recu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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

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

**⚠️ ADVERTENCIA ⚠️** **Riesgo de incendio.**

- Si los contenidos se prenden fuego, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere a que los contenidos dejen de quemarse y se enfrien 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.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Quando 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 est n 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 usa por o cerca de niños.   Limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que est n supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
- Desench felo del tomacorriente cuando no lo est  usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfrie antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
- 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. Comuniquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

# 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 servicio de alimentos. No est  diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

**⚠️ ADVERTENCIA ⚠️** **Riesgo de descarga eléctrica.** Este aparato est  provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe único ubicación en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma. La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar una extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el

cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesara en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

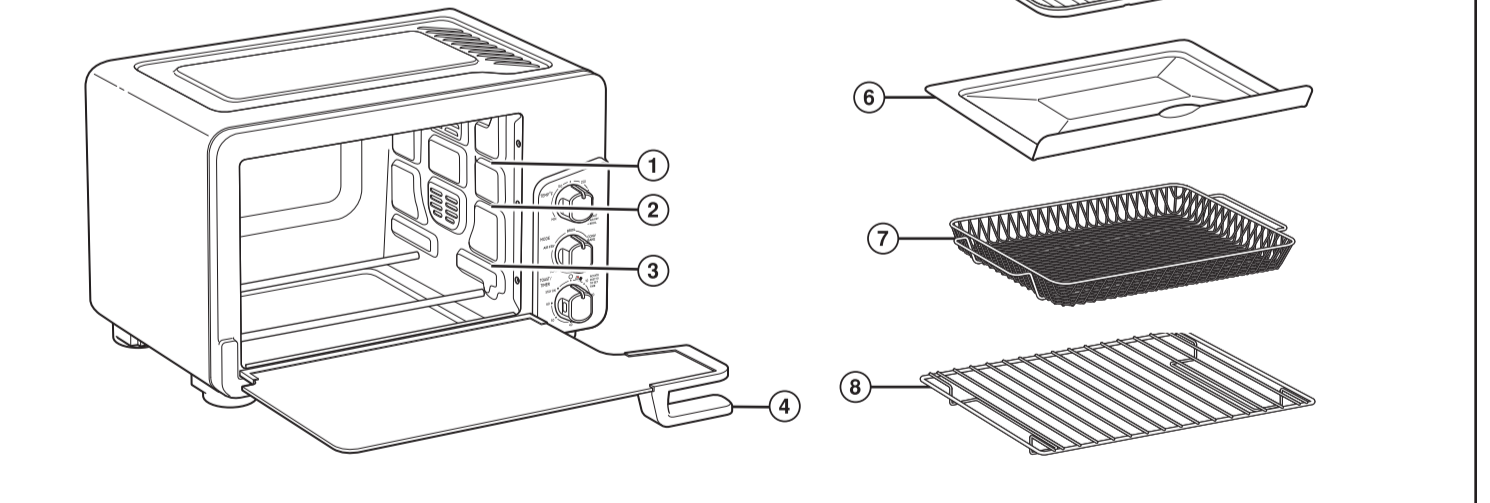
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato. Este artefacto está equipado con una puerta de vidrio completamente templado de seguridad. El vidrio templado es cuatro veces más resistente que el vidrio normal y más resistente a las roturas. El vidrio templado puede romperse; sin embargo, se rompe en trozos sin bordes afilados. Debe tenerse cuidado de no rayar la superficie de la puerta o de mellar los bordes. Si la puerta tiene una rayadura o muesca, llame a nuestro centro de atención al cliente.

Siempre desenchufe el horno del tomacorriente cuando no lo est  usando.

## 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 dial de MODE (modo) a BAKE (hornear). Gire el dial TEMP (temperatura) a 450 F. Luego, gire el dial TOAST/TIMER (tostar/temporizador) más allá del 10 y después a 5 minutos. No debe haber olor después de este precalentamiento inicial. Lave todos los accesorios en agua caliente con jabón antes de utilizarlos.

- Posición superior de la rejilla**
- Posición media de la rejilla**
- Posición inferior de la rejilla**
- Puerta con mango**
- Bandeja para hornear** – Utilicela para hornear o deslicela bajo la rejilla del horno para utilizarla como bandeja de goteo al freir con aire o asar.
- Bandeja para migas extraible** – Se desliza fácilmente hacia afuera para limpiarla.
- Cesta para freir al aire** – Dependiendo del tamaño de los alimentos, deslice la cesta para freir con aire en la posición de la bandeja superior o central.
- Rejilla del horno** – Utilice la posición inferior para hornear pollos grandes o asados; la cesta para freir con aire, tostar y hornear pizzas de 12" (30,5 cm), guisos y alimentos horneados y la superior para freir con aire y asar.
- Dial TEMP (temperatura)** – Girelo para ajustar la temperatura de 150 F (66 C) a 450 F (232 C). Puede ajustarse en cualquier momento.
- Dial MODE (modo)** – Gire el cuadrante para seleccionar un modo de cocción.
- Dial TOAST/TIMER (tostar/temporizador)** – En cualquier modo, girelo para ajustar el tiempo de cocción de 10 a 60 minutos o utilice la función STAY ON (permanecer encendido). Puede ajustarse en cualquier momento. Gire a la posición OFF ( apagado) para desconectar todas las funciones. **NOTA:** Cuando se ajusta el temporizador, la cuenta regresiva comienza antes de que se complete el precalentamiento. Ajuste el tiempo al agregar alimentos.



## Cómo usar

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas extraible en su lugar. Enchufe en el tomacorriente.

**Modo AIR FRY (freir al air)**

Cocina y dora uniformemente mediante circulación forzada de aire caliente que cocina alimentos crujientes con poco o nada de aceite agregado. Verifique que los alimentos est n bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.

- Coloque los alimentos en una sola capa en la cesta de freir al aire.
- Dependiendo del tamaño de los alimentos, deslice la cesta para freir con aire en la posición de la bandeja superior o central. Deslice la bandeja para hornear debajo de la cesta para freir con aire cuando cocine alimentos jugosos/grasos que puedan gotear.
- Gire el dial TEMP (temperatura) a 450 F (AIR FRY [freir al air]) y luego gire el dial MODE (modo) a AIR FRY (freir al air).
- Ajuste el tiempo girando el dial TOAST/TIMER (tostar/temporizador) más allá de 10 y luego hasta el tiempo **Consejos para freir al aire de Sure-Crisp**
  - El modo freir al aire Sure-Crisp  puede requerir época más tiempo que las freidoras con aire independientes.
  - Al freir con aire alimentos que puedan gotear, deslice la bandeja debajo de la rejilla del horno.
  - Coloque los alimentos en una sola capa uniforme en la cesta para freir al aire.
  - La mayoría de los alimentos (de mayor tamaño/espesor) pueden requerir voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
  - Las migas de pan hacen recubrimientos crujientes fritos con aire. Evite las salsas o masas.
  - La posición de la rejilla utilizada para freir con aire depende del tamaño de los alimentos que se van a cocinar. Utilice la posición media de la rejilla para la mayoría de los alimentos.
  - Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) de separación entre los alimentos y los elementos calefactores.

- No force la cesta ya que bloquear  el flujo de aire. Coloque la bandeja para hornear debajo de la cesta para facilitar la limpieza.
- Para obtener resultados de cocción uniformes, corte piezas de tamaño uniforme y acomode los alimentos en una sola capa en la cesta para freir al aire.
- Un ligero rocío de aceite de cocinar antes de cocinar proporciona una textura más crujiente, especialmente para alimentos frescos.
- Revise los tiempos de cocción sugeridos en el empaque de los alimentos y ajuste el tiempo para obtener el crujiente deseado.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina papas fritas o nuggets de pollo congelados hasta que el ciclo de cocción est  casi terminado.
- Compruebe la cocción deseada de los alimentos antes de que finalice el ciclo de cocción. Aumente o reduzca el tiempo de cocción según sea necesario.
- Para obtener mejores resultados al freir con aire, ajuste el dial TEMP a 450 F (AIR FRY [freir al air]).

**Modo BROIL (asar)**

Coloque la rejilla del horno. Utilice la posición superior para asar más rápido, la posición media para dorar la parte superior de las cazuelas, tostar sándwiches o fundir queso en el pan. La hoja para hornear puede utilizarse encima o debajo de la bandeja del horno. Col quela en el horno. No es necesario precalentar. Los alimentos deben estar como mínimo a 1 pulgada (2,5 cm) de los elementos calefactores.

- Enchufe a la tomacorriente.
- Gire el dial TEMP (temperatura) a 450 F (BROIL [asar]) y el dial MODE (modo) a BROIL.

**Modos BAKE (hornear) o CONV BAKE (hornear por convección)**

El horneado por convección hace circular aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/asado para lograr una cocción más rápida y uniforme. Cuando utilice el horneado por convección, reduzca el tiempo de cocción o la temperatura de la receta en 25 .

- Coloque la rejilla del horno en la posición deseada (dependiendo del alimento que vaya a cocinar).
- Gire el dial TEMP (temperatura) hasta la temperatura deseada.
- Agregue los alimentos una vez que el horno est  precalentado. Gire el dial MODE (modo) hasta BAKE (hornear) o CONV BAKE (hornear por convección).
- Gire el dial TOAST/TIMER más allá del 10 y después regrese a 5 minutos para precalentar el horno antes de empezar a hornear. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear. Una vez precalentado el horno, coloque el modo sobre la bandeja. Ajuste el dial TOAST/TIMER (tostar/temporizador) al tiempo deseado girando el dial más allá de 10, luego al tiempo de horneado/desado. O gire el dial hasta la posición STAY ON mientras presiona y mantiene presionados los botones del costado del dial.
- Cuando los alimentos est n cocidos, gire el dial TOAST/TIMER a la posición OFF ( apagado) y desenchufe.

**Modo TOAST (tostar)**

Es adecuado para dorar y tostar panes, rosas, o muffins ingleses La rejilla debe estar en la posición superior o posición media dependiendo del tipo de alimento que se vaya a tostar.

- Coloque la rejilla del horno en la posición superior para alimentos como bagels y muffins ingleses cortados por la mitad. Utilice la posición media para panes y otros alimentos que desee tostar por ambos lados.
- Gire el dial MODE (modo) a la posición TOAST (tostar).
- Coloque los alimentos en la rejilla. Gire el dial TEMP (temperatura) a 450 F [TOAST [tostar]].
- Gire el dial TOAST/TIMER (tostar/temporizador) más allá del 10 y después regrese al tiempo deseado. Sonar  una campana cuando se haya completado el tiempo. Cuando tueste sólo dos rebanadas de pan, coloque el pan en la rejilla del horno en la posición media para obtener un tostado uniforme en la parte superior e inferior del pan.
  - Para tostar repostar  normal o congelada, coloque la rejilla del horno en la posición media. Seleccione un

**Función de STAY ON (permanecer encendido)**

El horno tostador puede ajustarse para que permanezca encendido girando el dial TOAST/TIMER a la posición STAY ON mientras presiona y mantiene presionados los botones del costado del dial.

## Cuidado y limpieza

**⚠️ ADVERTENCIA ⚠️** **Riesgo de descarga eléctrica.** No limpie con estropajos met licos. Trozos de estropajo se pueden desprender y tocar piezas eléctricas, lo cual genera el riesgo de una descarga eléctrica.

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

- Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
- Lave la cesta para freir al aire, la bandeja para migas, la bandeja para hornear y la rejilla del horno con agua caliente y jabón (estas partes no son aptas para lavavajillas). Rinse and dry.
- Limpie la base, los botones y los cuadrantes con una esponja húmeda y séquelos.
- Use una esponja húmeda y jabonosa para limpiar el interior del horno. Repita con una esponja húmeda y seque.

## Preguntas frecuentes

** Qu  tamaño de pollo se puede colocar en el horno ?**

- El horno tiene capacidad para un pollo/pavo de 8 libras (3,6 kg).

** Cu ndo debo elegir BAKE, BROIL, CONV BAKE o AIR FRY ?**

- Elija BAKE o CONV BAKE para alimentos como asados, papas, pizza, alimentos congelados, bocadillos o pasteles.
- Selección BROIL (asar) para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados.

## Resolviendo problemas

**El horno no calienta.**

- Verifique que el tomacorriente funcione y que el horno está enchufado. Gire el dial TEMP (temperatura) a 350 F. Gire el dial MODE (modo) a BAKE; luego gire el dial TOAST/TIMER (tostar/temporizador) en sentido contrario a las agujas al reloj a Stay On (permanecer encendido) mientras presiona y mantiene presionados los botones del costado del dial.

** Por qué se forma humedad en el interior de la puerta del horno mientras se est  tostando ?**

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

**Sal  olor y olor del horno.**

- El humo y el olor son normales durante el primer uso

# 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: <b>Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100</b>		
Grupo HB/ps, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:		
<b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>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.</li> <li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que derivan de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		

**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:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- 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 __		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tener alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: <p><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com">mexico.service@hamiltonbeach.com</a></p>
AÑO __		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		

**Ciudad de México**  
ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias 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.  
Col. Centro Monterrey, N.L., C.P. 64000  
Tel: 81 8343 6700

**Jalisco**  
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660  
Tel: 33 3825 3480

<b>Modelo:</b>	<b>Tipo:</b>	<b>Características eléctricas:</b>
<b>31460</b>	<b>095</b>	<b>120 V ~ 60 Hz 1760 W</b>
Los modelos incluidos en el instructivo de Use 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 "Z".		

color más claro que el medio y tostar directamente sobre la rejilla del horno. Si la repostar a tiene glaseado o betún, utilice la bandeja para hornear.

- Al tostar, puede formarse condensación en la puerta del horno. La humedad saldr  lentamente del horno cerrado.

- El número de rebanadas de pan y la frescura del pan afectarán al color del tostado. Por ejemplo, tostar 4 rebanadas de pan requerirá un ajuste de color de tostado más oscuro que 2 rebanadas de pan. Ajuste el dial TOAST/TIMER (tostar/temporizador) en función del color deseado y el número de rebanadas.
- Si no est  satisfecho con el equilibrio de color entre los dos lados de sus alimentos en la posición de rejilla recomendada, seleccione una posición de rejilla diferente.