



**READ ENTIRE USER  
MANUAL BEFORE UTILISATION  
READ ENTIRE MANUEL D'USAR**

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

For recipes, tips and product information.

[hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca)

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

[hamiltonbeach.com.mx](http://hamiltonbeach.com.mx)

Para recetas, consejos e información del producto.



**ENTER TO WIN \$100  
TO SPEND ON WEBSITE**  
Scan code or visit  
[register.hamiltonbeach.com](http://register.hamiltonbeach.com)

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

Balayez le code ou visitez le  
[register.hamiltonbeach.com](http://register.hamiltonbeach.com)

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

Escanee el código o visite  
[register.hamiltonbeach.com](http://register.hamiltonbeach.com)

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

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



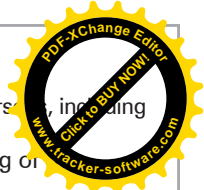
# Digital Countertop Oven

## Four grille-pain numérique

## Horno digital para mostrador



English .....	2
Français.....	13
Español .....	24



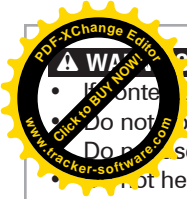
# IMPORTANT SAFEGUARDS

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 children.

- 1. Read all instructions.
- 2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or 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. Visit hamiltonbeach.com 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 off by pressing the STOP button; then remove plug from wall outlet.

- 14. Use extreme caution when removing pan or disposing of 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. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- 18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- 19. Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
- 20. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- 21. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- 22. To turn oven off, press the STOP button. See "Parts and Features" section.
- 23. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
- 24. Always use appliance with crumb tray securely in place.
- 25. Do not use appliance for other than intended use.
- 26. Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- 27. Do not operate unattended.
- 28. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



### **Fire Hazard.**

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

## **Other Consumer Safety Information**

### **This appliance is intended for household use only.**

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

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

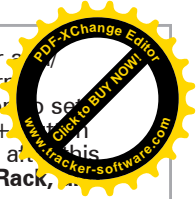
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.



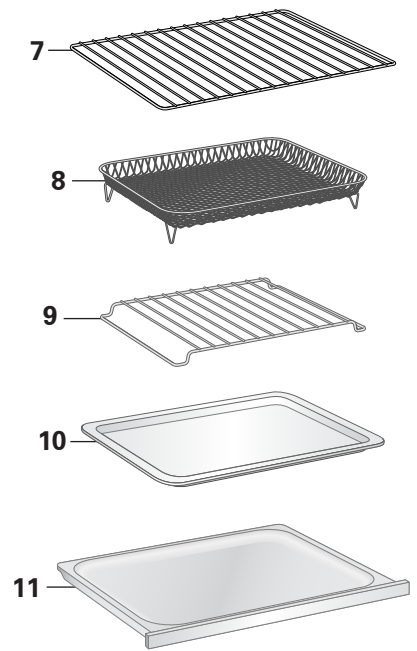
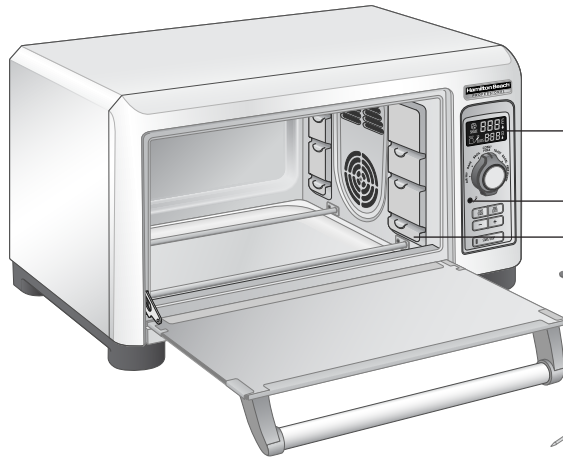
# Parts and Features

Order parts, visit:  
[www.harmonbeach.com/parts](http://www.harmonbeach.com/parts)

**Before first use:** Most heating appliances produce an odor or smoke when used for the first time. Plug into outlet. Turn function dial to BAKE. Press TEMP button and use + button to set temperature to 450°F (232°C). Press TIME button and use + button to set timer for 5 minutes. The odor should not be present after initial preheating. **Wash Air Fry Basket, Baking Pan, Broil Rack, and Oven Rack in hot, soapy water before using.**



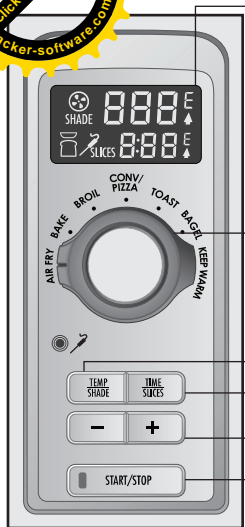
1	Temperature Probe
2	Probe Plug End
3	Removable Probe Storage Tray (stored on bottom-right side of Oven)
4	Nonstick Coated Interior
5	Probe Jack
6	LCD Display
7	Oven Rack
8	Air Fry Basket
9	Broil Rack
10	Baking Pan
11	Slide-Out Crumb/Drip Tray



 **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



# Getting to Know Your Display



**LCD Display** – The easy-to-read digital LCD screen illuminates after any control is pressed. It will go into sleep mode after 30 seconds if START button is not pressed. In AIR FRY, BAKE, CONV/PIZZA, and KEEP WARM modes, temperature and cooking time are displayed. In BROIL, “HI” and time are displayed. On TOAST (☐) and BAGEL (⇐), the shade setting and number of slices are displayed.

When Probe (🍷) is in use, the probe icon will be displayed on bottom left of screen. On bottom right, temperature setting will be displayed.

**Function Dial** – Use dial to select cooking mode.

**TEMP/SHADE Button** – Press when adjusting temperature or shade for Toast or Bagel. Temperature display can be switched between Fahrenheit and Celsius by pressing and holding for 5 seconds.

**TIME/SLICES Button** – Press when adjusting cook time or number of slices. Press +/- buttons to decrease or increase setting.

**Decrease (-)/Increase (+) Buttons**

**START/STOP Button With Red Power Indicator Light** – Press to illuminate display and to start or end cooking mode.

## NOTES:

- Oven can hold a 5-lb (2.3-kg) chicken or 12-in. (30.5-cm) pizza and fits a 13- x 9-in. (33- x 23-cm) baking pan without handles.
- Place Oven Rack in desired position with Crumb Tray in place. Plug into outlet. If display is blank, press any button to illuminate display. Rack can be in middle or bottom position for convection or baking mode, depending on size of food.
- Lightly misting fresh foods with oil will produce crispier results. Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for recommended internal food temperatures.

## Special Features

**Probe** – Integrated Temperature Probe with auto shutoff cooks to desired internal temperature for precise results. The display will show “LO” until temperature of the food reaches 100°F (38°C), then will toggle between actual temperature and set temperature.

**Display** – Toggles between actual oven temperature and set temperature during preheat, and chimes once preheated. Up arrow will show until set temperature is reached.

**Flexible Oven Rack Positions** – Three positions allow for optimal cooking. Slots on both sides of Oven make it easy to slide the Oven Rack in and out of position.

- The top rack position is perfect for broiling fish or hamburgers.
- Use middle rack for toasting or baking pizza.
- The bottom rack is great for baking a large chicken.

**Timer with Auto Shutoff** – Oven turns off automatically when Timer reaches 00:00 and chimes 3 times.

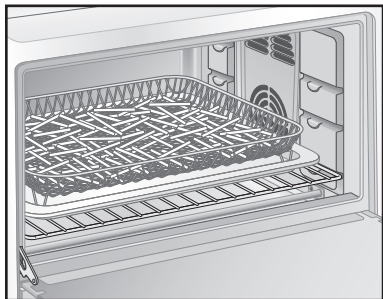
**Stay On Function** – Oven can be set to stay on by pressing the decrease (-) button just past 1. It can be used in any cooking mode except BROIL. Oven will turn off automatically after 4 hours of cooking.



# How to Use

## Sure-Crisp® AIR FRY Mode

1. Turn Function Dial to AIR FRY.
2. Air Fry Basket: Place Basket onto Baking Pan on Oven Rack.
3. Fan icon displays. Select temperature between 200°F (93°C) and 450°F (232°C) by pressing TEMP/SHADE button and increasing or decreasing temperature using + or – button. Default temperature is 400°F.
4. Preheating: Add an additional 3-5 minutes to cook time to allow Oven to preheat, if desired. Set time for up to 2 hours by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust. Default time is 20 minutes.
5. If time is selected, Timer will sound when selected time is complete. If Stay On is selected, press START/STOP button to end cycle at any time.
6. Unplug.



### **⚠ WARNING** Fire Hazard.

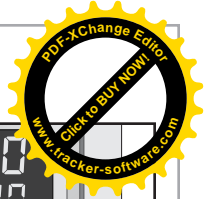
- If contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to stop burning and cool.
- Do not leave unattended while in use.
- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug toaster oven when not in use.

### **Sure-Crisp® Tips from the Test Kitchen:**

- Use AIR FRY mode to crisp foods using little added oil.
- Air frying cooks and browns evenly by circulating forced hot air which crisps food with little to no added oil.
- Check food for doneness before recommended packaging cook time.
- Rack position used to air fry depends on the size of the food to be cooked. Keep at least 1 inch (2.5 cm) between food and heating elements. Use middle rack position and place larger food in bottom rack position.
- Preheat the Oven for shorter cook times/improved crispness.
- Arrange foods in a single, even layer in Air Fry Basket.
- Avoid overfilling Basket so air flows around food to improve crispness.
- Cut uniform-sized pieces for even cooking results.
- Avoid opening the Oven door while cooking frozen French fries or chicken nuggets until the cooking cycle is nearly done.
- Larger/thicker foods may need to be flipped or rotated during cooking.
- A light spritz of cooking oil before cooking provides crispier texture.
- Breadcrumbs make crunchy air fried coatings. Avoid sauces or batters.
- Always use the Baking Pan on the rack under the Air Fry Basket to catch drips.
- Do not line the Air Fry Basket; that blocks air flow. Do line the Baking Pan under the Basket for easy cleanup.

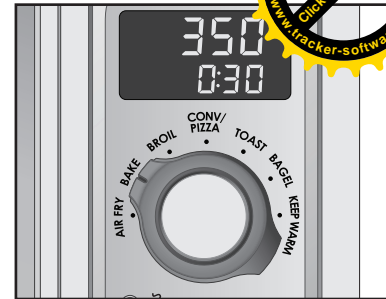
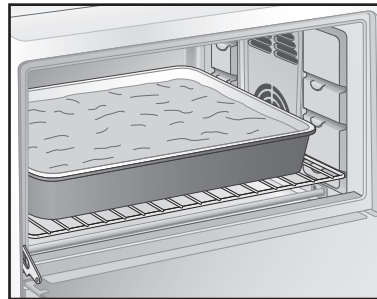


# How to Use (cont.)



Use as a normal kitchen oven for foods such as roasts, potatoes, or cakes.

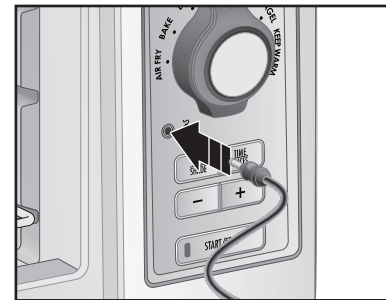
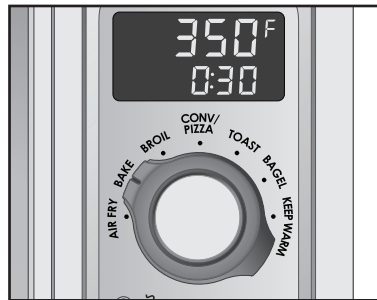
1. Turn Function Dial to BAKE. Select temperature between 200°F (93°C) and 450°F (232°C) by pressing TEMP/SHADE button and increasing or decreasing temperature using + or – button. If using Temperature Probe, set probe temperature between 100°F (38°C) and 200°F (93°C). Default temperature is 350°F.
2. Set time for up to 2 hours by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust.



## Probe Mode

To use Probe, slide out Removable Probe Storage Tray located on the bottom-right side of Oven, and remove Probe.

1. Turn Function Dial to BAKE or CONV/PIZZA. Probe does not work in other cooking modes.
2. Plug Probe (↗) into Probe Jack located on Control Panel under LCD display. Probe icon will illuminate on display.
3. Blinking temperature lights indicate probe temperature is ready to be set. If probe light is solid, press TEMP/SHADE button once to activate the cavity temperature setting; then press it again to activate probe temperature setting.
4. Oven will chime 3 times once probe temperature reaches desired setting, and Oven turns off.





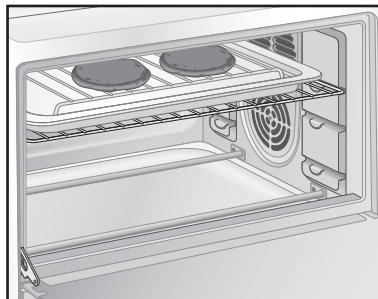
**⚠ WARNING Fire Hazard.**

- If contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to burn and cool.
- Do not leave unattended while in use.
- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug toaster oven when not in use.

## **BROIL Mode**

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

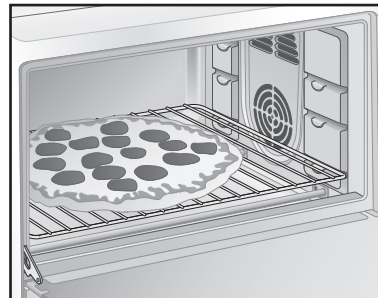
1. Turn Function Dial to BROIL. "HI" shows in the display and time default is 30 minutes. Oven broils on high temperature and may not be adjusted.
2. Broiling time can be set from 1 minute to 30 minutes. Adjust cooking time by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust.
3. Special feature allows door to remain open slightly during broiling without shutting off.



## **CONVECTION/PIZZA Mode**

Circulates forced hot air to speed baking/roasting process for faster, more even cooking. Stay On function can be used in CONV/PIZZA Mode.

1. Turn Function Dial to CONV/PIZZA. Fan icon displays. Select temperature between 200°F (93°C) and 450°F (232°C) by pressing TEMP/SHADE button and increasing or decreasing temperature using + or – button.
2. Set time for up to 1 hour by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust. Default temperature is 350°F.





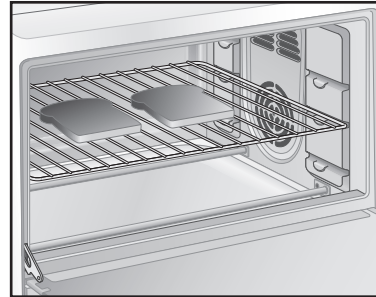


# How to Use (cont.)



Use for browning and toasting breads. Rack should be in middle position.

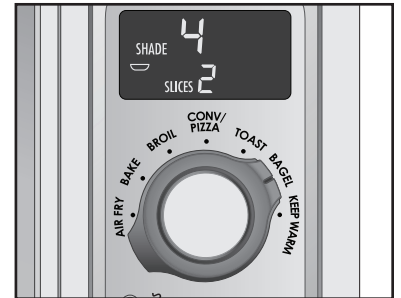
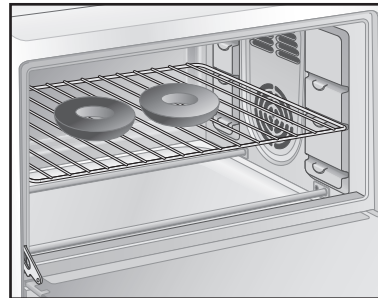
1. Turn Function Dial to TOAST.
2. Select one of 7 shades of browning by pressing TEMP/SHADE button and adjust setting using + or – button. Default shade setting is 4.
3. Select the number of slices by pressing the TIME/SLICES button and adjust setting using + or – button. Default number of slices is 4. Adjust for 1 to 6 slices.



## BAGEL Mode

Use for browning and toasting bagels. Bagel mode toasts the top cut side and warms the round bottom of bagels. Bagels should be placed on middle rack with cut side facing up.

1. Turn Function Dial to BAGEL.
2. Select one of 7 shades of browning by pressing TEMP/SHADE button and adjust setting using + or – button. Default shade setting is 4.
3. Select the number of slices by pressing the TIME/SLICES button and adjust setting using + or – button. Default number of slices is 4. Adjust for 1 to 6 slices.





# How to Use (cont.)

## Fire Hazard.

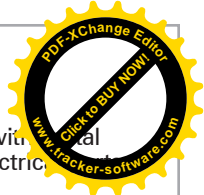
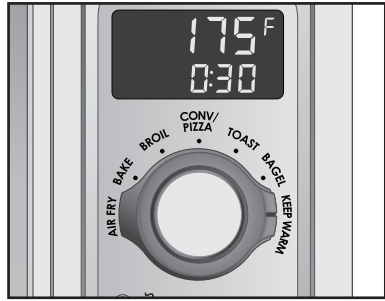
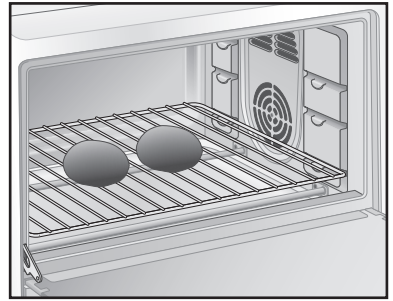
- Contents ignite, keep door closed and unplug oven. Allow contents to stop burning and cool.
- Do not leave unattended while in use.
- Read and understand all safety instructions and Important Safeguards before use.
- Always unplug toaster oven when not in use.

## KEEP WARM Mode

Use to hold cooked foods at temperature for up to 2 hours. Place Oven Rack in bottom position.

1. Turn function dial to KEEP WARM. Temperature will default to 175°F (80°C) for 30 minutes but can be changed by pressing TEMP/SHADE button and using + or – button to adjust. Temperature range is 150°F (65°C) to 200°F (93°C).
2. Time can be set from 1 minute to 2 hours and can be changed at any time during cycle by pressing TIME/SLICES button, using + or – button to adjust.

**Stay On Function** – The oven can be set to stay on by pressing the decrease (-) button just past 1, and ON will be displayed in Keep Warm mode.



# Cleaning Your Oven

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

1. Unplug and let cool completely.
2. Wipe Control Panel display with a slightly damp sponge and dry. Protect display when cleaning any other surfaces.
3. Use a nonabrasive stainless steel cleaner to clean the exterior stainless steel areas. Apply cleaner with a soft, lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened, lint-free cloth followed by a dry polishing cloth. Always follow the grain of stainless steel. Signature Polish can be ordered via their website at [www.signaturepolishonline.com](http://www.signaturepolishonline.com).
4. Wipe Oven walls and bottom of Oven with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
5. Carefully use a razor blade to gently lift baked-on foods from the glass window. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse and dry.
6. Clean Oven Rack with a mild abrasive cleaner and rinse. Dry with clean cloth.
7. Slide Out Crumb/Drip Tray. Hand wash Air Fry Basket, Oven Rack, Crumb/Drip Tray, Baking Pan, and Broil Rack in hot, soapy water. Rinse and dry.
8. Wipe control knobs with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth and dry.
9. Clean both ends of Probe with soapy water. Rinse and dry.



# Truckers Shooting

## Case of power interruption:

If power is out for less than 15 seconds, Oven will go back to previous mode. If more than 15 seconds, Oven switches to standby mode once power returns.

## How large a bake pan will the Oven hold?

- The Oven will hold most 13" x 9" (33 cm x 23 cm) bake pans without handles.

## How big a chicken will the Oven handle?

- The Oven will hold up to a 5-pound (2.3-kg) chicken.

## When should I choose BAKE, CONV/PIZZA, or BROIL?

- Choose BAKE or CONV/PIZZA for foods such as roasts, potatoes, or cakes.
- Choose BROIL to brown foods such as beef, chicken, fish, pork, and casseroles.

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

- TOAST mode is best for toasting both sides of sliced breads, or 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, or the breads can be flipped when the desired level of browning is reached.

## Where is the slide-out crumb/drip tray?

- The Slide-Out Crumb/Drip Tray is located in the front of the oven under the Oven door.

## 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 to Stay On while pressing in and holding the buttons on the side of the dial.

## Moisture forms on inside of Toaster Oven door when toasting.

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

## An odor and smoke come from Toaster Oven.

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

## Toaster Oven will not toast.

- Check to make sure outlet is working and oven is plugged in. Turn TEMP/ SHADE Button to 450°F (232°C). Turn Function Dial to TOAST; then rotate timer past 10 and then back to desired toast shade.

## Some foods burn and some are not done.

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

# Error Messages

- "Err 1" and a flashing probe icon. Temperature Probe is broken. Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) to obtain a replacement.



- "Err 2" and a flashing probe icon. Clean both ends of Temperature Probe.



- "Err 3" and a flashing probe icon. Wrong mode was selected. Probe only works with BAKE or CONV/PIZZA mode.



- "Err 4" and a flashing probe icon. Oven temperature sensor is broken. Do not use Oven. Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for information on repair or replacement.





# Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty 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 three (3) years from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

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



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



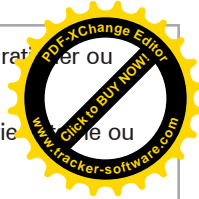
Pour utiliser l'appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire attentivement les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Visiter [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) 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 l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'un liquide chaud.
13. Pour débrancher, éteindre toutes les fonctions en appuyant sur le bouton STOP (arrêt) et retirer ensuite la fiche de la prise murale.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
16. Des aliments de grosseur excessive ou des ustensiles de métal ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
17. Le pain peut brûler. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armoires en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
18. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
19. Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
20. Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
21. Ne pas couvrir le plateau à miettes/gouttes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.
22. Appuyer sur le bouton de STOP (arrêt) pour éteindre le four. Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
23. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.



24. Toujours utiliser cet appareil avec le ramasse-miettes/gouttes bien en place.
25. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.

26. Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
27. Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
28. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie ou un système de télécommande distinct.



## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'incendie.

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

### **Autres consignes de sécurité pour le consommateur**

#### **Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

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

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

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

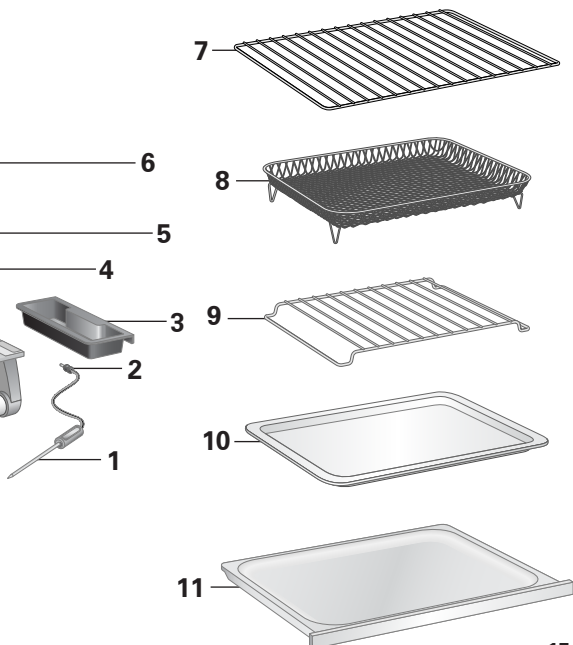
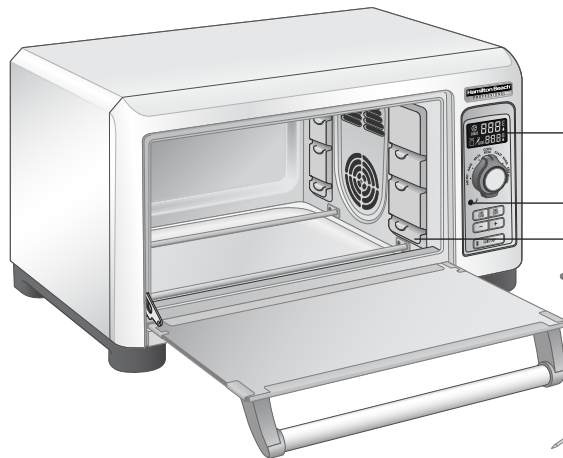
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.



# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter:  
[hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts)

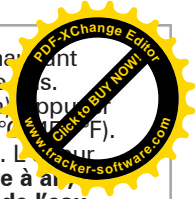
1	Sonde de température
2	Prise de la sonde
3	Plateau de rangement de la sonde (rangement dans le coin inférieur droit du four)
4	Intérieur à revêtement antiadhésif
5	Prise pour sonde
6	Affichage ACL
7	Grille du four
8	Panier pour friture à air
9	Grille de rôtissage
10	Plateau pour cuisson au four
11	Ramasse-miettes/gouttes amovible

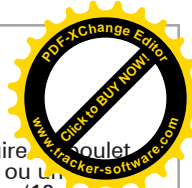
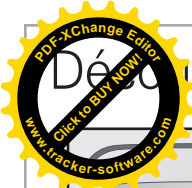


**Avant la première utilisation :** La majorité des appareils avec un élément chauffant produisent une odeur ou de la fumée lorsqu'ils sont utilisés pour la première fois. Brancher dans une prise de courant. Placer la commande sur BAKE (cuisson) et appuyer sur le bouton TEMP et utiliser le bouton + pour régler la température à 232 °F (110 °C). Appuyer sur le bouton TIME (durée) pour régler une minuterie de 5 minutes. L'odeur devrait disparaître après le premier préchauffage. **Laver le panier pour friture à air, le plateau pour cuisson au four, la grille de rôtissage et la grille du four dans de l'eau chaude savonneuse avant d'utiliser.**

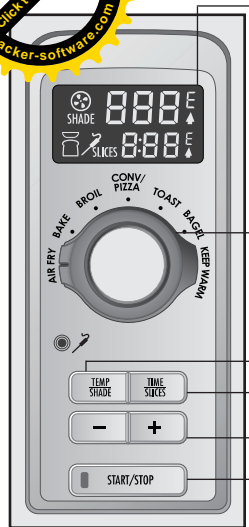


**ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.





# Décodeur de l'affichage



**Affichage ACL** – L'écran ACL facile à lire s'allume dès qu'on touche une commande. Il se met en mode veille après 30 secondes si on n'appuie pas sur le bouton START (mise en marche). En modes AIR FRY (friture à air), BAKE (cuisson) CONV/PIZZA et KEEP WARM (maintien au chaud), la température et la durée de cuisson sont affichées. En mode BROIL (griller) « HI » (élevée) et la durée sont affichés. En mode TOAST (☐) et BAGEL (☐) (rôties et bagel), le réglage de brunissage et le nombre de tranches sont affichés.

Lorsque la sonde (🍴) est utilisée, un icône de sonde s'affiche dans le coin inférieur gauche de l'écran. Le réglage de température est affiché dans le coin inférieur droit.

**Commande de fonction** – Utiliser cette commande pour sélectionner le mode de cuisson.

**Bouton TEMP/SHADE (température/brunissage)** – À utiliser pour régler la température ou le brunissage de TOAST ou BAGEL (rôties ou bagel). La température peut être affichée en Fahrenheit ou Celsius en maintenant enfoncé ce bouton pendant 5 secondes.

**Bouton TIME/SLICES (durée/tranches)** – À utiliser pour régler la minuterie ou choisir le nombre de tranches. Appuyer sur les boutons +/- pour modifier le réglage.

**Boutons (-) réduire/(+) augmenter**

**Bouton START/STOP (marche/arrêt) avec témoin d'alimentation rouge** – Toucher pour réveiller l'affichage, mettre en marche la cuisson et l'arrêter.

## REMARQUES :

- Le four peut cuire un poulet de 2,3 kg (5 lb) ou une pizza de 30,5 cm (12 po) et accueillir une plaque de cuisson sans poignée de 33 x 23 cm (13 x 9 po).
- Placer la grille du four à la position désirée et le ramasse-miettes/gouttes amovible. Brancher dans une prise de courant. S'il n'y a rien sur l'affichage, appuyer sur un bouton pour le réveiller. La grille peut être placée à la position du milieu ou du bas pour les modes convection et cuisson, selon la taille des aliments.
- Vaporiser légèrement les aliments frais avec de l'huile donnera des résultats plus croustillants. Veuillez consulter le site [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour connaître les températures de cuisson internes.

## Caractéristiques spéciales

**Sonde** – Sonde de température intégrée avec arrêt automatique de la cuisson lorsque la température souhaitée est atteinte pour des résultats précis. L'affichage indique « LO » (bas) jusqu'à ce que la température de l'aliment ait atteint 38 °C (100 °F), puis basculera entre la température actuelle et la température réglée.

**Affichage** – Bascule entre la température actuelle et la température réglée du four pendant le réchauffage et fera entendre une tonalité une fois la température atteinte. L'écran affichera la flèche vers le haut jusqu'à ce que la température soit atteinte.

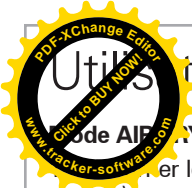
**Position flexible de la grille du four** – Les trois positions permettent une cuisson optimale. Les fentes de chaque côté de la cavité du four permettent de glisser facilement la grille du four à l'intérieur et la retirer.

- La position du haut est parfaite pour faire griller le poisson ou les galettes de viandes.
- La position du milieu convient pour les rôties et la pizza.
- La position du bas peut être utilisée pour faire cuire un gros poulet.

**Minuterie avec arrêt automatique** – Le four se ferme automatiquement lorsque la minuterie atteint 00:00, 3 tonalités se feront entendre.

**Fonction Stay On (reste en marche)** – Le four peut être réglé pour rester allumer en appuyant sur le bouton de diminution (-) juste au-delà du 1. Elle peut être utilisée avec tous les modes sauf BROIL (griller). Le four s'arrête automatiquement après 4 heures.

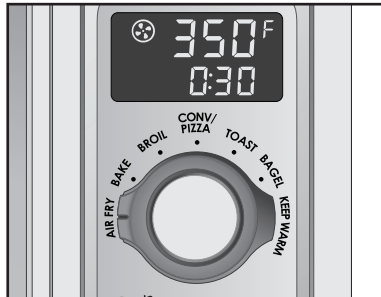
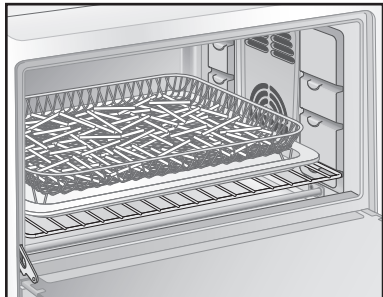




# Utilisation

## Mode AIR FRY (friture à air) Sure-Crisp®

1. Régler le cadran de commandes à la position AIR FRY (friture à air).
2. Panier pour friture à air : Mettre le panier sur le plateau pour cuisson au four, et mettre ensuite le plateau pour cuisson au four sur la grille du four.
3. L'écran affiche l'icône du ventilateur. Sélectionner une température entre 93 °C (200 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur les boutons TEMP/SHADE (température/brunissage) et augmenter ou diminuer la température en appuyant sur le bouton + ou -. La température par défaut est de 204 °C (400 °F).
4. Préchauffage : ajouter de 3 à 5 minutes supplémentaires à la durée de cuisson pour permettre au four de préchauffer, le cas échéant. Régler la durée jusqu'à 2 heures en appuyant sur les boutons TIME/SLICES (durée/tranches) à l'aide des boutons + ou - pour ajuster. La durée par défaut est de 20 minutes.
5. Si une durée a été sélectionnée, la minuterie émettra une sonorité lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Si vous avez sélectionné la fonction Stay On (reste en marche), appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour arrêter le cycle en tout temps.
6. Débrancher.



## ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et ne pas ouvrir le grille-pain. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le grille-pain sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant d'utiliser.
- Toujours débrancher le grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Conseils de la cuisine laboratoire sur la fonction Sure-Crisp® :

- Utiliser le mode AIR FRY (friture à air) pour rendre les aliments plus croustillants en ajoutant très peu d'huile.
- Le mode AIR FRY 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.
- La position de la grille utilisée en mode de friture à air dépend de la taille des aliments à faire cuire. Laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les aliments et les éléments chauffants. Utiliser la position de grille du milieu pour les aliments de taille régulière et la position de la grille du bas pour les aliments plus volumineux.
- Préchauffer le four pour les durées de cuisson plus courte pour obtenir une texture plus croustillante.
- Disposer les aliments en une seule couche uniforme dans le panier grillagé.
- Éviter de trop remplir le panier pour permettre une circulation d'air autour des aliments afin d'obtenir une texture plus croustillante.
- Couper des morceaux de taille uniforme pour obtenir une cuisson homogène.
- Éviter d'ouvrir la porte du four lors de la cuisson de frites ou de croquettes de poulet congelées jusqu'à ce que le cycle de cuisson soit presque terminé.
- Certains aliments plus volumineux/épais doivent être retournés ou alternés lors de la cuisson.
- Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson avant la cuisson permet d'obtenir une texture plus croustillante.
- La chapelure permet de rendre les panures frites à l'air. Éviter les sauces ou les pâtes à frire.
- Veuillez toujours placer le plateau pour cuisson au four sur la grille et sous le panier pour friture à air pour recueillir les jus de cuisson.
- Ne pas tapisser le panier pour friture à air, car cela bloquerait le flux d'air vers les aliments. Veuillez chemiser le plateau pour cuisson sous le panier afin de faciliter le nettoyage.



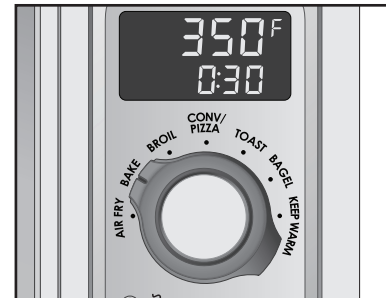
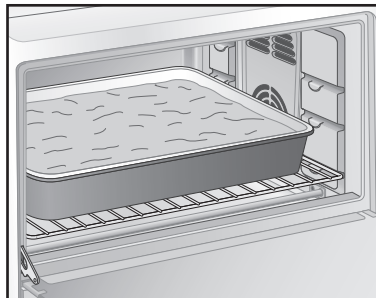
## ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le grille-pain. Laisser le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le grille-pain sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant d'utiliser le grille-pain.
- Toujours débrancher le grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.

### Mode BAKE (cuisson)

Fonctionne comme un four de cuisine conventionnel pour les rôtis, pommes de terre et gâteaux.

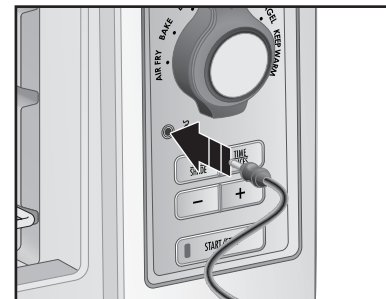
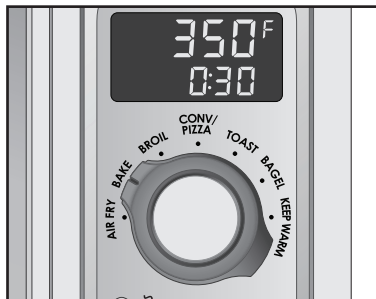
1. Tourner le cadran de commandes à la position BAKE (cuisson)  
Sélectionner une température entre 93 °C F (200 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/ brunissage) et augmenter ou réduire la température en utilisant les bouton + ou -. Si vous utilisez la sonde de température, régler la température de la sonde entre 38 °C (100 °F) et 93 °C (200 °F). La température par défaut est de 177 °C (350 °F).
2. Régler la minuterie pour une durée allant jusqu'à 2 heures en appuyant sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) et en utilisant les boutons + ou - pour obtenir le bon réglage.

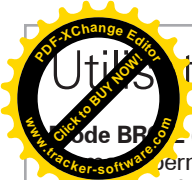


### Mode Sonde

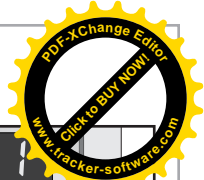
Pour utiliser le mode sonde, ouvrir le plateau de rangement de la sonde situé dans le coin inférieur droit du four et retirer la sonde.

1. Tourner le cadran de commandes à la position BAKE (cuisson) ou CONV/PIZZA. La sonde ne fonctionne pas avec les autres modes.
2. Branchez la sonde à la prise de la sonde située sur le panneau de commande, sous l'affichage ACL. L'icône de sonde (🍴) s'affiche.
3. La température de la sonde peut être réglée lorsque le témoin de température clignote. Si le témoin de la sonde reste allumé, appuyer sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage) une fois pour activer le réglage de température de la cavité, puis appuyer de nouveau sur le bouton pour activer le réglage de la température de la sonde.
4. Le four fait entendre 3 tonalités et le four s'arrête lorsque la sonde atteint la température souhaitée.





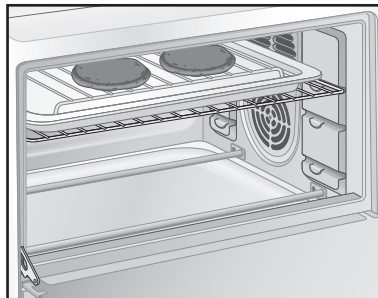
# Utilisation (suite)



## Mode BROIL (griller)

permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles. Griller les aliments sur la grille du four placée dans le plateau pour cuisson au four à la position supérieure ou centrale. Les aliments doivent se trouver à une distance d'au moins 2,5 cm (1 po) de l'élément chauffant.

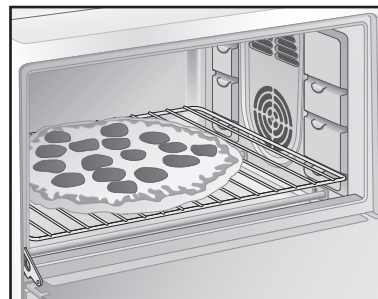
1. Tourner le cadran de commandes à la position BROIL. « HI » (élevée) s'affiche, ainsi qu'une minuterie par défaut de 30 minutes. Le four grille à une température élevée qui ne peut être modifiée.
2. La minuterie pendant le mode griller peut être réglée entre 1 et 30 minutes. Régler la minuterie en appuyant sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) et en utilisant les bouton + ou – pour obtenir le bon réglage.
3. Un dispositif spécial permet de garder la porte légèrement ouverte durant le mode griller sans s'éteindre.



## Mode CONVECTION/PIZZA

Fait circuler de l'air pour faire cuire ou rôtir les aliments rapidement et de façon égale. La fonction Stay On (reste en marche) peut être utilisée avec le mode CONV/PIZZA.

1. Tourner le cadran de commandes à la position CONV/PIZZA. L'écran affiche l'icône du ventilateur. Sélectionner une température entre 93 °C (200 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage) et augmenter ou réduire la température en utilisant les bouton + ou –.
2. Régler la minuterie pour une durée allant jusqu'à 1 heure en appuyant sur le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) et en utilisant les boutons + ou – pour obtenir le bon réglage. La température par défaut est de 177 °C (350 °F).



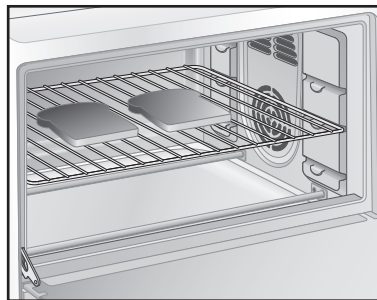
## ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- Si le contenu s'enflamme, veuillez garder la porte fermée et débrancher le grille-pain. Laissez le contenu arrêter de brûler et refroidir.
- Ne pas laisser le grille-pain sans surveillance lors de son utilisation.
- Veuillez lire et comprendre toutes les consignes de sécurité et les précautions importantes avant utilisation.
- Toujours débrancher le grille-pain lorsqu'il n'est pas utilisé.

### Mode TOAST (rôties)

Ce mode permet de faire griller du pain. La grille devrait être placée à la position du centre.

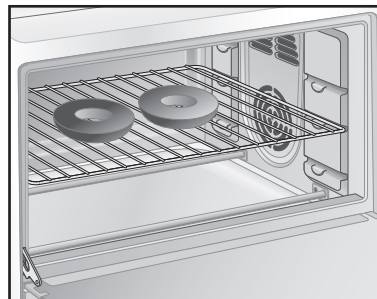
1. Tourner le cadran de commandes à la position TOAST (rôties).
2. Sélectionner l'un des 7 niveaux de brunissage en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage), puis en utilisant les bouton + et -. Le brunissage est placé par défaut à 4.
3. Sélectionner le nombre de tranches en appuyant sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranches), puis en utilisant les bouton + et -. Le nombre de tranches par défaut est de 4. Le four peut contenir de 1 à 6 tranches.

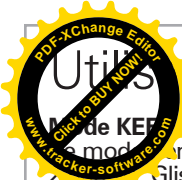


### Mode BAGEL (bagel)

Ce mode permet de faire griller des bagels. Le mode bagel fait griller la moitié tranchée sur le dessus et réchauffer la partie ronde du dessous. Les bagels devraient être placés sur la grille du milieu, la moitié tranchée vers le haut.

1. Tourner le cadran de commandes à la position BAGEL (bagel).
2. Sélectionner l'un des 7 niveaux de brunissage en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage), puis en utilisant les bouton + et -. Le brunissage est placé par défaut à 4.
3. Sélectionner le nombre de tranches en appuyant sur le bouton TIME/SLICE (durée/tranches), puis en utilisant les bouton + et -. Le nombre de tranches par défaut est de 4. Le four peut contenir de 1 à 6 tranches.





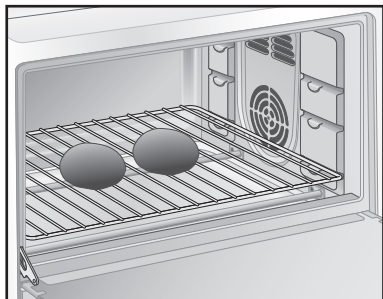
## Utilisation (suite)

### Mode KEEP WARM (maintien au chaud)

Le mode KEEP WARM permet de maintenir la température des aliments cuits pendant 2 heures. Pour utiliser ce mode :

1. Tourner le cadran de commandes à la position KEEP WARM (maintien au chaud). La température se place par défaut à 80 °C (175 °F) pour 30 minutes, mais peut être modifiée en appuyant sur le bouton TEMP/SHADE (température/brunissage) ou les boutons + et -. La température peut être réglée de 65 °C (150 °F) à 93 °C (200 °F).
2. La minuterie peut être réglée de 1 minute à 2 heures et peut être modifiée à tout moment en utilisant le bouton TIME/SLICES (durée/tranches) ou les boutons + et -.

**Fonction Stay On (reste en marche)** – Le four peut être réglé pour rester allumer en appuyant sur le bouton de diminution ( - ) juste au-delà du 1; l'écran affichera « ON » (marche) en mode KEEP WARM (maintien au chaud).



## Nettoyage de votre four

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

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Essuyer l'affichage à l'aide d'une éponge légèrement humide, puis sécher. Protéger l'affichage pendant le nettoyage des autres parties.
3. Utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable pour nettoyer les parties externes en acier inoxydable. Appliquer le nettoyant à l'aide d'un chiffon non pelucheux. Pour faire ressortir le lustre naturel, frotter doucement la surface à l'aide d'un chiffon humide, d'un chiffon non pelucheux, puis d'un chiffon à lustrer sec. Toujours suivre le grain de l'acier inoxydable. Le produit Signature Polish peut être commandé sur leur site Web au [www.signaturepolishonline.com](http://www.signaturepolishonline.com).
4. Essuyer les parois intérieures et la base à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon. Pour les taches rebelles, utiliser un tampon à récurer en plastique.
5. Utiliser avec prudence une lame de rasoir pour dégager doucement les aliments cuits collés sur le verre. Vaporiser un nettoyant pour vitres sur un chiffon pour nettoyer. Essuyer à l'aide d'une éponge humide pour rincer et sécher.
6. Nettoyer la grille du four à l'aide d'un nettoyant légèrement abrasif, puis rincer. Sécher à l'aide d'un chiffon propre.
7. Glisser le ramasse-miettes/gouttes amovible pour le sortir. Laver le panier pour friture à air, la grille du four, le ramasse-miettes/gouttes, le plateau pour cuisson au four et la grille de rôtissage dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
8. Essuyer les boutons avec un chiffon humide et savonneux. Répéter à l'aide d'un chiffon humide sans savon, puis sécher.
9. Nettoyer les deux bouts de la sonde à l'eau savonneuse. Rincer et sécher.





# Dépannage

Écran de panne de courant :

Si la panne dure moins de 15 secondes, le four conservera les réglages. Si la panne dure plus de 15 secondes, le four passera en mode attente au retour de l'alimentation.

## Quelle taille maximale de plaque puis-je utiliser dans ce four?

- Le four peut accueillir la majorité des plaques sans poignée de 33 cm x 23 cm (13 po x 9 po).

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

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

## Dans quelle situation dois-je choisir BAKE (cuisson), CONV/PIZZA, ou BROIL (griller)?

- Veillez sélectionner BAKE (cuisson) ou CONV/PIZZA pour les aliments tels que les rôtis, les pommes de terre ou les gâteaux.
- BROIL (griller) permet de faire griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les casseroles.

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

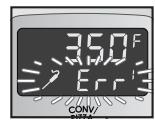
- Le mode TOAST (rôties) est conçu pour faire griller les deux côtés d'une tranche de pain, le mode BROIL (griller) peut être utilisé pour faire griller les tranches sur un seul côté, les baguettes et les crostinis. Le mode BROIL (griller) active l'élément du haut et est parfait pour faire griller un seul côté. Il est aussi possible de retourner le pain une fois le brunissage souhaité atteint.

## Où est situé le ramasse-miettes/gouttes amovible?

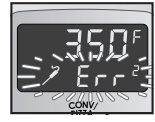
- Le ramasse-miettes/gouttes amovible est situé à l'avant de l'appareil, sous la porte du four.

# Messages d'erreur

- « Err 1 » et icône de sonde qui clignote.  
La sonde de température est brisée. Visitez le site [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) pour obtenir des pièces de rechange.



- « Err 2 » et icône de sonde qui clignote.  
Nettoyer les deux extrémités de la sonde de température.



## Le four grille-pain ne se réchauffe pas.

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le cadran de température à 177 °C (350 °F). Tourner le bouton de fonctions jusqu'à Stay On (cuisson); ensuite, tourner le bouton de minuterie jusqu'à Stay On (reste en marche) tout en appuyant et en maintenant les boutons sur les côtés du bouton.

## Il y a formation d'humidité à l'intérieur de la porte du four lors du grillage.

- Cela est normal lors du grillage d'aliments dans le four. L'humidité s'échappe plus lentement dans un four grille-pain que dans un four à convection. La quantité d'humidité émise sera différente pour les pains frais, les bagels et les pâtisseries congelées.

## Une odeur et de la fumée se dégagent du four grille-pain.

- Il est normal que certaines odeurs ou que de la fumée se dégagent des appareils chauffants lors de la première utilisation. Ceux-ci disparaîtront après la première période de préchauffage.

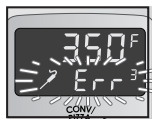
## Le four grille-pain ne grille pas.

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Tourner le cadran de température à la température 232 °C (450 °F). Tourner le cadran de fonctions jusqu'au mode TOAST (rôties); ensuite, tourner le bouton de minuterie dans le sens horaire jusqu'à 10 et ensuite jusqu'au degré de cuisson de rôties souhaité.

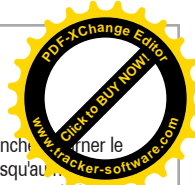
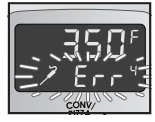
## Certains aliments sont brûlés, et certains ne sont pas cuits.

- Ajuster la position de la grille du four pour centrer les aliments dans le four.
- Ajuster la température du four grille-pain ou la durée de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

- « Err 3 » et icône de sonde qui clignote.  
Le mauvais mode a été sélectionné. La sonde ne fonctionne qu'avec les modes BAKE (cuisson) ou CONV/PIZZA.



- « Err 4 » et icône de sonde qui clignote.  
Le capteur de température du four est brisé. Ne pas utiliser le four. Visitez le site [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) pour plus de renseignements sur les réparations ou les pièces de rechange.





# Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

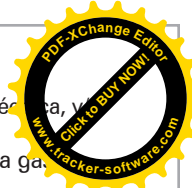
Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne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

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

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



# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES



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

1. Lea las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean supervisados. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, un horno eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, apague todos los controles presionando el botón STOP (detener), luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
15. Tenga mucho cuidado cuando saque la charola o elimine la grasa caliente.
16. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
17. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
18. El pan puede arder. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o en contacto con material inflamable como cortinas, paredes, armarios por encima, productos de papel o de plástico, toallas de tela u objetos semejantes, cuando está en operación. No colocar nada en la parte superior del aparato cuando está en funcionamiento.
19. Se debe tener mucho cuidado cuando se usan envases que no sean de metal o de vidrio.
20. No guarde ningún material adentro del horno cuando no se use, exceptuando los accesorios recomendados por el fabricante.
21. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
22. No cubra la bandeja para migas/goteo extraíble ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso hará que el horno se recaliente.
23. Para apagar el horno, presione el botón STOP (detener). Vea la sección "Piezas y características".
24. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.





25. Siempre use el aparato con la bandeja para migas/goteo extraíble firmemente en su lugar.  
26. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.

27. Limpie con cuidado el interior del horno. No raye ni dañe el elemento de calentamiento.  
28. No haga funcionar el horno sin vigilancia.  
29. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador o un sistema de control remoto separado.



## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### **⚠ 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 enfrién antes de abrir la puerta.
- No utilice el horno sin prestarle atención.
- No utilice bolsas de cocción para horno.
- No caliente alimentos en recipientes de plástico.
- No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos 1 pulgada (2.5 cm) de distancia entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siga las instrucciones del fabricante de alimentos.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté usando.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de incendio.

### **Otra información de seguridad para el cliente**

#### **Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

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

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

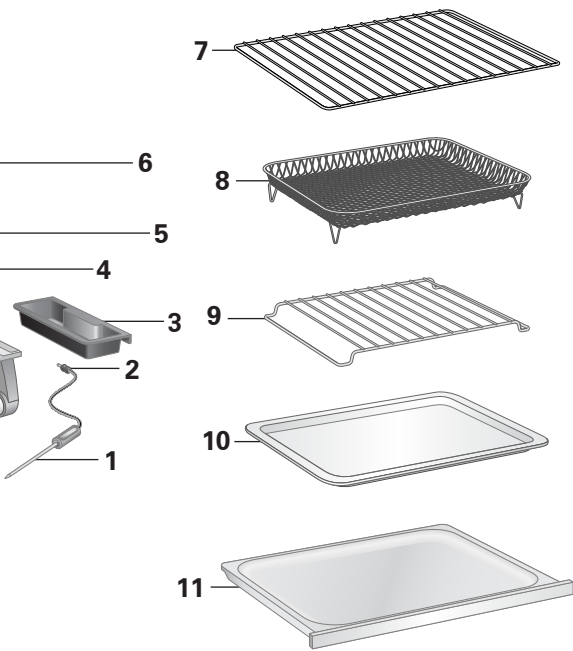
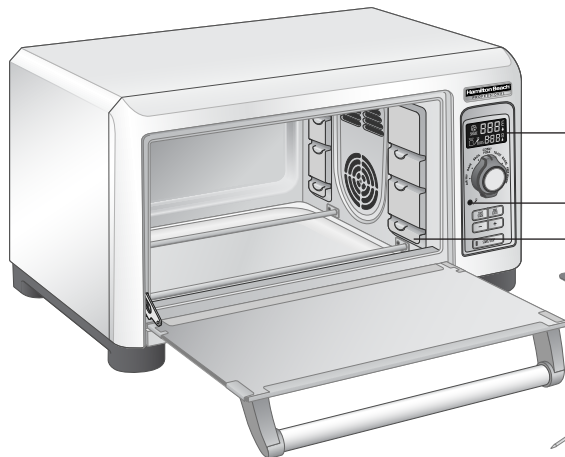
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.



# Piezas y Características

Para ordenar piezas, visite:  
[hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts)

1	Sonda de temperatura
2	Extremo con enchufe de la sonda
3	Bandeja de almacenamiento de sonda extraíble (almacenada en el lado inferior derecho del horno)
4	Interior revestido antiadherente
5	Conector de la sonda
6	Pantalla LCD
7	Rejilla del horno
8	Canasta para freír sin aceite
9	Parrilla para asar al horno
10	Bandeja para hornear
11	Bandeja para migas/goteo extraíble

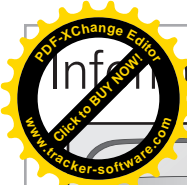


**Antes del primer uso:** La mayoría de los electrodomésticos que se calientan producen olor y/o humo la primera vez que se usa. Enchufe en el tomacorriente. Lleve el cuadro de funciones hasta BAKE (hornear). Presione el botón TEMP (temperatura) y use el botón + para ajustar la temperatura a 450°F (232°C). Presione el botón TIME (tiempo) y use el botón + para ajustar TIMER (temporizador) para 5 minutos. No debe haber olor después del precalentamiento inicial. **Lave la canasta para freír sin aceite, la parrilla para asar, la bandeja para hornear para hornear y el rejilla del horno en agua jabonosa caliente antes de usar.**

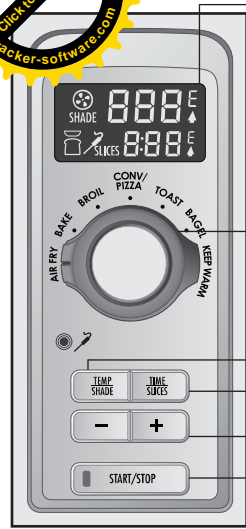


**PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.





# Información sobre la pantalla



**Pantalla LCD** – La pantalla digital LCD de fácil lectura se ilumina después de que se presiona cualquier control. Entrará en modo en suspensión después de 30 segundos si no se presiona el botón START (inicio). En los modos AIR FRY (freír sin aceite), BAKE (hornear), CONV/PIZZA y KEEP WARM (mantener caliente), se muestran la temperatura y el tiempo de cocción. En BROIL (asar al horno), la pantalla muestra "HI" (alto) y el tiempo. En TOAST (tostar) y BAGEL (rosas), muestra el ajuste de tonalidad y el número de rebanadas.

Cuando la sonda (ícono) esté en uso, aparecerá el icono de una sonda en la parte inferior izquierda de la pantalla. En la parte inferior derecha, aparecerá el ajuste de la temperatura.

**Cuadrante de funciones** – Use el cuadrante para seleccionar el modo de cocción.

**Botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad)** – Presione cuando regule la temperatura o la tonalidad para TOAST (tostar) o BAGEL (rosas). Para cambiar el formato en que aparece la temperatura entre Fahrenheit y Celsius, mantenga presionado durante 5 segundos.

**Botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas)** – Presione cuando regule el tiempo de cocción o el número de rebanadas. Presione los botones +/- para disminuir o aumentar el ajuste.

**Botones para disminuir (-)/aumentar (+)**

**Botón START/STOP (inicio/detener) con luz roja indicadora de encendido** – Presione para iluminar la pantalla e iniciar o finalizar el modo de cocción.

## NOTAS:

- El horno puede cocinar pollo de 5 lb (2.3 kg) o una pizza de 12" (30.5 cm) pizza y permite colocar una bandeja de hornear de 13" x 9" (33 x 23 cm) sin manijas.
- Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migas en su lugar. Enchufe en el tomacorriente. Si la pantalla está en blanco, presione cualquier botón para que se ilumine. La rejilla puede estar en la posición media o inferior para el modo de convección o de horneado, según el tamaño de los alimentos.
- Rociar ligeramente los alimentos frescos con aceite producirá resultados más crujientes. Visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) para conocer las temperaturas internas recomendadas para los alimentos.

## Características especiales

**Sonda** – La sonda de temperatura integrada con apagado automático cocina hasta la temperatura interna deseada para obtener resultados precisos. La pantalla mostrará "LO" (baja) hasta que la temperatura de los alimentos alcance 100°F (38°C); después, alternará entre la temperatura real y la temperatura ajustada.

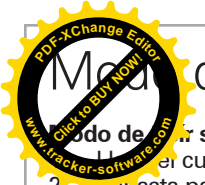
**Pantalla** – Alterna entre la temperatura real del horno y la temperatura ajustada durante el precalentamiento y emite un sonido una vez que se ha precalentado. La flecha hacia arriba se mostrará hasta que se alcance la temperatura establecida.

**Posiciones flexibles de la rejilla del horno** – Tres posiciones permiten una cocción óptima. Las ranuras a ambos lados del horno facilitan el deslizamiento de la rejilla del horno dentro y fuera de su posición.

- La posición superior de la rejilla es ideal para asar al horno pescado o hamburguesas.
- Use la posición media para tostar u hornear pizza.
- La posición inferior es ideal para hornear un pollo grande.

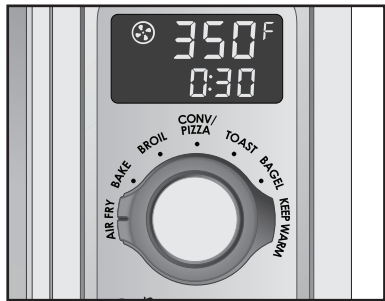
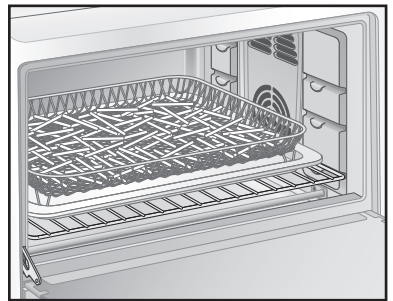
**Temporizador con apagado automático** – El horno se apaga automáticamente cuando el temporizador llega a 00:00 y emite un sonido 3 veces.

**Función de permanecer encendido** – Se puede configurar el horno para que permanezca encendido presionando el botón de disminución (-) justo después del 1. Se puede usar en cualquier modo de cocción excepto BROIL (asar al horno). El horno se apagará automáticamente después de 4 horas.



# Modo de uso

1. Coloque la canasta para freír sin aceite Sure-Crisp® en el cuadrante de funciones a AIR FRY (freír sin aceite)
2. Coloque la canasta para freír sin aceite: Coloque la canasta en la bandeja para hornear sobre la rejilla del horno.
3. Se mostrará el icono del ventilador. Seleccione la temperatura entre 200°F (93°C) y 450°F (232°C) presionando el botón TEMP/ SHADE (temperatura/tonalidad) y aumentando o disminuyendo la temperatura con los botones + o -. La temperatura predeterminada es de 400°F (204°C)
4. Precalentamiento: Agregue de 3 a 5 minutos adicionales al tiempo de cocción para permitir que el horno se precaliente, si lo desea. Configure el tiempo hasta por 2 horas presionando el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) usando el botón + o - para ajustar. El tiempo predeterminado es de 20 minutos.
5. Si se selecciona el tiempo, el temporizador sonará cuando se complete el tiempo seleccionado. Si selecciona Stay On (mantener encendido), presione el botón START/STOP (inicio/detener) para finalizar el ciclo en cualquier momento.
6. Desenchufe.

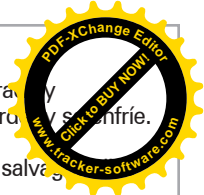


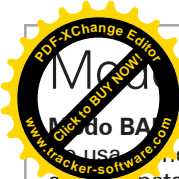
## ⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.

- Si el contenido se prende fuego, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el horno. Permita que el contenido deje de arder y enfríe.
- No lo deje desatendido mientras esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y salve las más importantes antes de usar.
- Siempre desenchufe el horno tostador cuando no esté en uso.

## Consejos Sure-Crisp® para cocinar:

- Use el modo Air Fry (freír sin aceite) para cocinar alimentos crujientes con poco aceite agregado.
- La freidora al aire cocina y dora uniformemente al hacer circular aire caliente con fuerza el cual cocina alimentos crujientes con poco o nada de aceite agregado.
- Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.
- La posición de la rejilla utilizada para freír sin aceite depende del tamaño de los alimentos que se cocinarán. Mantenga al menos 1 pulgada (2.5 cm) entre los alimentos y los elementos calefactores. Use la posición central de la rejilla y coloque los alimentos más grandes en la posición inferior de la parrilla.
- Precaliente el horno para tiempos de cocción más cortos o unos alimentos más crujientes.
- Organice los alimentos en una sola capa uniforme en la canasta de malla.
- Evite llenar en exceso la canasta para que el aire fluya alrededor de los alimentos para que queden más crujientes.
- Corte piezas de tamaño uniforme para obtener resultados de cocción uniformes.
- Evite abrir la puerta del horno mientras cocina papas fritas congeladas o nuggets de pollo hasta que el ciclo de cocción esté casi listo.
- Es posible que los alimentos más grandes y gruesos deban voltearse, agitarse o girarse durante la cocción.
- Rosear un poco de aceite de cocina antes de cocinar proporciona una textura más crujiente.
- Las migas de pan hacen que el recubrimiento de los alimentos freídos sin aceite sean más crujientes. Evitar las salsas o los rebosados.
- Siempre use la bandeja para hornear sobre la rejilla debajo de la canasta para freír sin aceite para atrapar cualquier goteo.
- No forre la canasta para freír sin aceite, ya que bloquea el flujo de aire. Forre la bandeja para hornear debajo de la canasta para facilitar la limpieza.



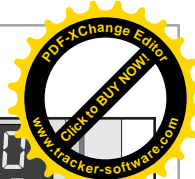
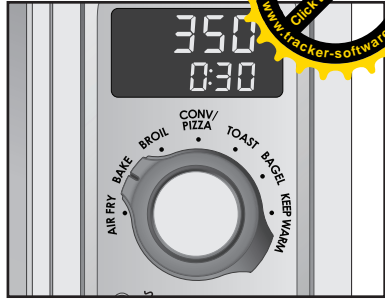
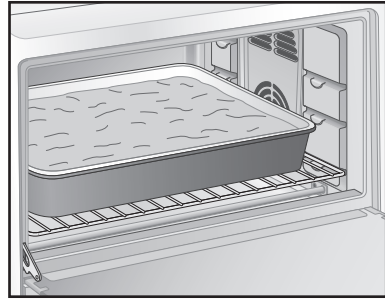


# Modo de uso (cont.)

## Modo BAKE (hornear)

Usa el horno como un horno de cocina normal para alimentos como pan, pollo, patatas, o pasteles.

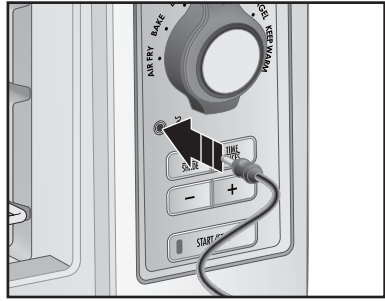
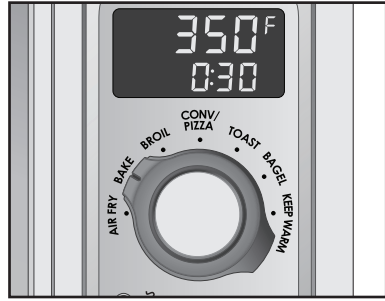
1. Lleve el cuadrante de funciones hasta BAKE (hornear). Para seleccionar la temperatura entre 200°F (93°C) y 450°F (232°C), presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y aumente o disminuya la temperatura con los botones + o -. Si usa la sonda de temperatura, ajuste la temperatura de la sonda entre 100°F (38°C) y 200°F (93°C). La temperatura predeterminada es de 350°F.
2. Para ajustar el tiempo con un máximo de 2 horas, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y use los botones + o - para regular.



## Modo sonda

Para usar la sonda, deslice la bandeja extraíble de almacenamiento de la sonda que está en el costado inferior derecho del horno y retire la sonda.

1. Lleve el cuadrante de funciones a BAKE (hornear) o CONV/PIZZA. La sonda no funciona en otros modos de cocción.
2. Enchufe la sonda (↗) en su conector que está en el panel de control debajo de la pantalla LCD. El icono de la sonda se iluminará en la pantalla.
3. Las luces de temperatura que parpadean indican que la sonda de temperatura está lista para ser ajustada. Si la luz de la sonda está fija, presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) una vez para activar el ajuste de la temperatura de la cavidad; después, presiónelo nuevamente para activar el ajuste de la temperatura de la sonda.
4. El horno emitirá un sonido 3 veces una vez que la temperatura de la sonda alcance el ajuste deseado y el horno se apagará.



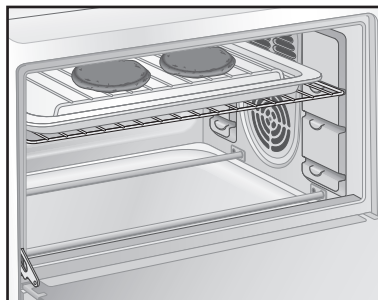
**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio.**

- Si el contenido se prende fuego, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el horno. el contenido deje de arder y se enfríe.
- No lo deje desatendido mientras esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y salvaguardias importantes antes de usarlo.
- Siempre desenchufe el horno tostador cuando no esté en uso.

**Modo BROIL (asar al horno)**

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

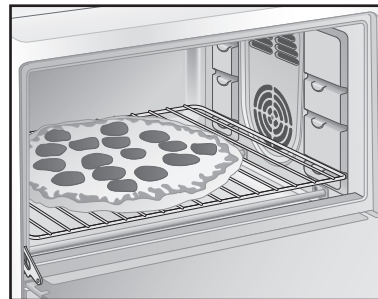
1. Lleve el cuadrante de funciones hasta BROIL (asar al horno). La pantalla muestra "HI" (alto) y el tiempo predeterminado es de 30 minutos. El horno asa en temperatura alta y no puede regularse.
2. Para ajustar el tiempo de cocción, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y use los botones + o - para regular. El tiempo de asar al horno se puede ajustar desde 1 minuto hasta 30 minutos.
3. Una característica especial permite que se mantenga la puerta un poco abierta durante el asado al horno sin que el horno se apague.



**Modo CONVECCIÓN/PIZZA**

Hace circular aire caliente forzado para acelerar el proceso de horneado/asado y obtener una cocción más rápida y uniforme. La función Stay On (mantener encendido) se puede usar en el modo CONV/PIZZA.

1. Lleve el cuadrante de funciones a CONV/PIZZA. Se mostrará el ícono del ventilador. Para seleccionar la temperatura entre 200°F (93°C) y 450°F (232°C), presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y aumente o disminuya la temperatura con los botones + o -.
2. Para ajustar el tiempo con un máximo de 2 horas, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y use los botones + o - para regular. La temperatura predeterminada es de 350°F.



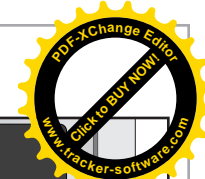
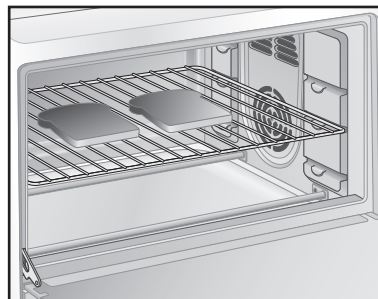


# Modo de uso (cont.)

## Modo TOAST (tostar)

Es adecuado para dorar y tostar panes. La rejilla debe estar en la posición media.

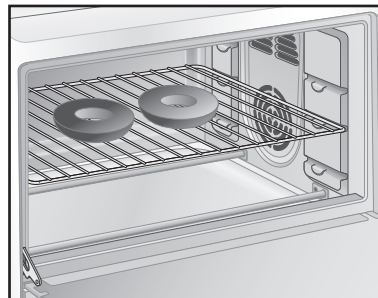
1. Lleve el cuadrante de funciones hasta TOAST (tostar).
2. Para seleccionar una de las 7 tonalidades de dorado, presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y regule el ajuste con los botones + o -. El ajuste de tonalidad predeterminado es el 4.
3. Para seleccionar el número de rebanadas, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y regule el ajuste con los botones + o -. El número de rebanadas predeterminado es 4. Regule de 1 a 6 rebanadas.



## Modo BAGEL (rosacas)

Es adecuado para dorar y tostar rosacas. El modo BAGEL (rosacas) tuesta el lado superior del corte y calienta la parte inferior redondeada de las rosacas. Las rosacas deben colocarse en la rejilla media con el lado del corte orientado hacia arriba.

1. Lleve el cuadrante de funciones hasta BAGEL (rosacas).
2. Para seleccionar una de las 7 tonalidades de dorado, presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y regule el ajuste con los botones + o -. El ajuste de tonalidad predeterminado es 4.
3. Para seleccionar el número de rebanadas, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y regule el ajuste con los botones + o -. El número de rebanadas predeterminado es 4. Regule de 1 a 6 rebanadas.





## de uso (cont.)

### **ADVERTENCIA Riesgo de incendio.**

Siempre que el horno se prende fuego, mantenga la puerta cerrada y no abra ni desenchufe el horno. Permita que el contenido deje de arder y se enfríe.

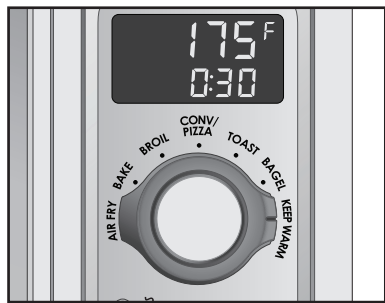
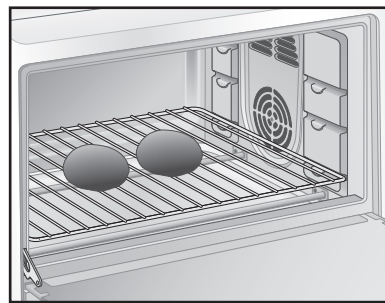
- No lo deje desatendido mientras esté en uso.
- Lea y comprenda todas las instrucciones de seguridad y salvaguardias importantes antes de usar.
- Siempre desenchufe el horno tostador cuando no esté en uso.

### **Modo KEEP WARM (mantener caliente)**

Es adecuado para mantener alimentos cocidos a cierta temperatura durante un máximo de 2 horas. Coloque la parrilla del horno en la posición inferior.

1. Lleve el cuadrante de funciones hasta KEEP WARM (mantener caliente). La temperatura se ajustará de manera predeterminada en 175°F (80°C) durante 30 minutos; para cambiarla, presione el botón TEMP/SHADE (temperatura/tonalidad) y use los botones + o - para regular. El rango de temperatura es entre 150°F (65°C) y 200°F (93°C).
2. El tiempo se puede ajustar entre 1 minuto y 2 horas; para cambiarlo en cualquier momento, presione el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) y use los botones + o - para regular.

**Función de Stay On (mantener encendido)** – El horno se puede configurar para que permanezca encendido presionando el botón de disminución (-) justo después del 1, y se mostrará "ON" (encendido) en el modo KEEP WARM (mantener caliente).



## Limpieza de su horno

### **ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.**

No limpie el horno con estropajos metálicos. Trozos de estropajo se pueden desmenujar y tocar piezas eléctricas, lo cual genera el riesgo de una descarga eléctrica.

1. Desenchufe el horno y déjelo enfriar por completo.
2. Repase la pantalla del panel de control con una esponja ligeramente húmeda y seque. Proteja la pantalla cuando limpie cualquier otra superficie.
3. Use un limpiador no abrasivo para acero inoxidable para limpiar las zonas exteriores de acero inoxidable. Aplique el limpiador con un paño suave sin pelusa. Para recuperar el lustre natural, repase suavemente la superficie con un paño sin pelusa humedecido con agua y, después, con un paño de pulir seco. Siga siempre la veta del acero inoxidable. Puede pedir Signature Polish a través de su sitio web en [www.signaturepolishonline.com](http://www.signaturepolishonline.com).
4. Repase las paredes y el piso del horno con un paño enjabonado húmedo. Repita con un paño limpio húmedo. Para las manchas rebeldes, use un estropajo plástico.
5. Use con cuidado una hoja de rasurar para levantar con suavidad los alimentos endurecidos por el horneado de la ventana de vidrio. Rocíe limpiavidrios en un paño para limpiar. Repase con una esponja húmeda para enjuagar y seque.
6. Limpie las rejillas del horno con un limpiador abrasivo suave y enjuague. Seque con un paño limpio.
7. Deslice la bandeja para migajas/goteo hacia afuera. Lave a mano la canasta para freír sin aceite, la rejilla del horno, la bandeja para migajas/goteo, la bandeja para hornear y la rejilla para asar en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
8. Repase las perillas de control con un paño enjabonado húmedo. Repita con un paño limpio húmedo y seque.
9. Limpie ambos extremos de la sonda con agua jabonosa. Enjuague y seque.





# Solución de problemas

## Estado de corte de energía:

- Si la electricidad se corta durante menos de 15 segundos, el horno volverá al ajuste de temperatura deseado. Si el corte dura más de 15 segundos, el horno cambiará al modo en espera cuando la electricidad regrese.

## ¿Qué tamaño de bandeja para hornear se puede colocar en el horno?

- En el horno se puede colocar la mayoría de las bandejas para hornear de 13" x 9" (33 cm x 23 cm) sin manijas.

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

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

## ¿Cuándo se debe seleccionar BAKE (hornear) o BROIL (asar al horno)?

- Elija BAKE o CONV/PIZZA para alimentos como asados, papas o pasteles.
- Seleccione BROIL (asar al horno) para tostar alimentos como carne vacuna, pollo, pescado, puerco y guisados.

## ¿Cuál es el ajuste óptimo para tostar pan?

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

## ¿Dónde está la bandeja para migas/goteo extraíble?

- La bandeja para migas/goteo extraíble está en la parte delantera de la unidad debajo de la puerta del horno.

## El horno tostador no se calienta.

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Ajuste el control de la temperatura a 350°F (177°C). Lleve el cuadrante de funciones a BAKE (hornear); luego gire el temporizador hacia Stay On (mantener encendido) mientras presiona y mantiene presionados los botones en el costado del control.

## Se forma humedad en el interior de la puerta del horno tostador cuando se tuestan alimentos.

- Esto es normal cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente en un horno tostador que en una tostadora. La cantidad de humedad diferirá entre pan fresco, bagels y pasteles congelados.

## Hay un olor y humo saliendo del horno tostador.

- El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los aparatos de calefacción. Estos no estarán presentes después del período de calentamiento inicial.

## El horno tostador no tuesta.

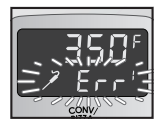
- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Gire el control de la temperatura a 450°F (232°C). Lleve el cuadrante de funciones a TOAST (tostar); luego gire el temporizador más allá del 10 y luego vuelva al tono de tostado deseado.

## Algunos alimentos se queman y otros no se cocinan.

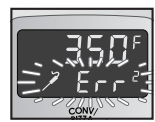
- Ajuste la posición de la parrilla del horno para centrar los alimentos en el horno.
- Ajuste la temperatura del horno tostador o el tiempo de cocción para obtener mejores resultados con sus recetas.

# Mensajes de error

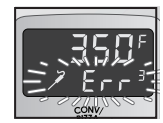
- “Err 1” y un icono de sonda que destella. La sonda de temperatura está rota. Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para obtener un repuesto.



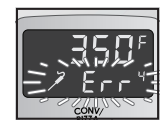
- “Err 2” y un icono de sonda que destella. Limpie ambos extremos de la sonda de temperatura.



- “Err 3” y un icono de sonda que destella. Se seleccionó un modo incorrecto. La sonda solo funciona en los modos BAKE (hornear) o CONV/PIZZA.

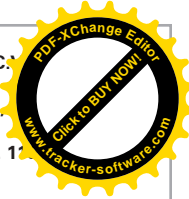


- “Err 4” y un icono de sonda que destella. El sensor de temperatura del horno está roto. No use el horno. Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para obtener información sobre reparaciones o repuestos.





Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 -  
Col. Polanco V Sección,  
Miguel Hidalgo  
Ciudad de México, C.P. 1



## 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: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 3 AÑOS.**

### COBERTURA

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

### LIMITACIONES

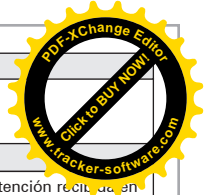
- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.



### PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>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:</p> <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>

## CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

### Ciudad de México

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

### CASA GARCÍA

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

### Nuevo León

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

### Jalisco

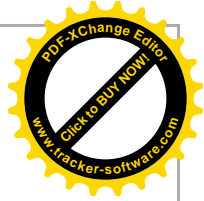
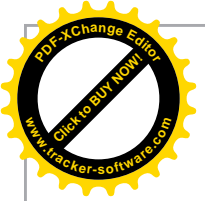
**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara,  
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660  
Tel: 33 3825 3480

**Modelo:**  
31243

**Tipo:**  
073

**Características eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 1500 W

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



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060, USA  
hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900