

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# HAMILTON BEACH 31129 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for HAMILTON  
BEACH 31129](#)



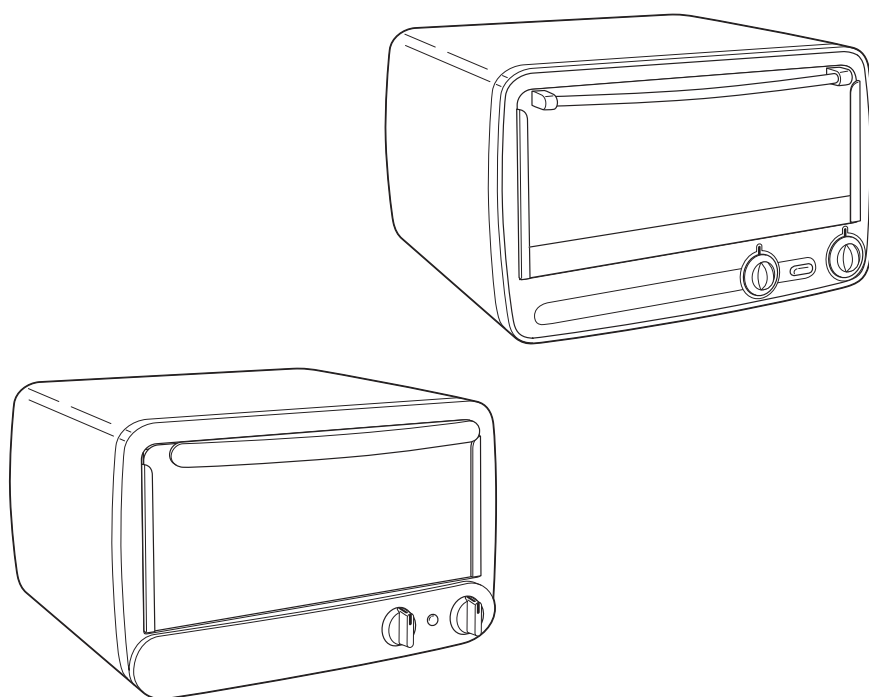
[Find Your HAMILTON BEACH Small Appliance Parts - Select From 252 Models](#)

----- Manual continues below -----

# *Pizza & Toaster Oven*

## *Four grille-pain et grille-pizza*

### *Horno tostador y para pizza*



**READ BEFORE USE**  
**LIRE AVANT L'UTILISATION**  
**LEA ANTES DE USAR**

English .....	2
<b>USA: 1-800-851-8900</b>	
Français .....	11
<b>Canada : 1-800-267-2826</b>	
Español .....	22
<b>México: 01 800 71 16 100</b>	

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

## WARNING

### Fire Hazard

- Do not operate unattended while in Toast mode.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when not in use.
- Always allow at least one inch between food and heating element.
- Do not cover or use near curtains, walls, cabinets, paper or plastic products, cloth towels, etc. Keep 2 to 4 inches away from wall or any objects on countertop.
- Close supervision is necessary when used by or near children.
- Always unplug toaster oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.
- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Failure to follow these instructions can result in death or fire.

### Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical 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 using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Be sure to allow hot oil or liquids to cool before moving appliance.
12. To disconnect, turn all controls to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation, or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than appliance manufacturer recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn the oven off or stop a toast cycle, rotate Timer Knob to "OFF" position.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door in the event that the safety glass breaks.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. Before using this appliance, move it 2 to 4 inches away from wall or any object on the countertop. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
25. If plug gets hot, please call a qualified electrician.
26. The oven door is not a shelf. Do not place anything on the door.
27. Use extreme caution when extending loaded rack or adding food to extended rack.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Consumer Safety Information

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

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 toaster oven. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, however it

breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer assistance number.

Always unplug appliance from the outlet when not in use.

When heavy foods are on the oven rack, do not pull the oven rack out more than halfway. To baste or check for doneness, remove food from the oven and place on heat-resistant countertop surface or trivet.

Do not place bake pan directly on heating elements.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high-wattage appliance on the same circuit with the toaster oven.

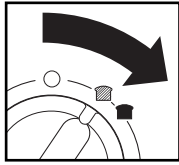
### Before First Use

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug toaster oven into outlet. Turn the Oven Control Switch to 450°F. Set Toast Shade Selector/Timer to Oven ON. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor

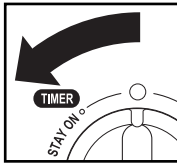
should not be present after this initial preheating. Remove baking pan, broil rack, and oven rack. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry.

# Parts and Features

## 1. ON/OFF/Toast Shade Selector/Timer

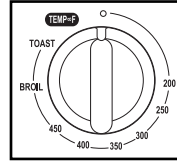


To select toast shade or time.



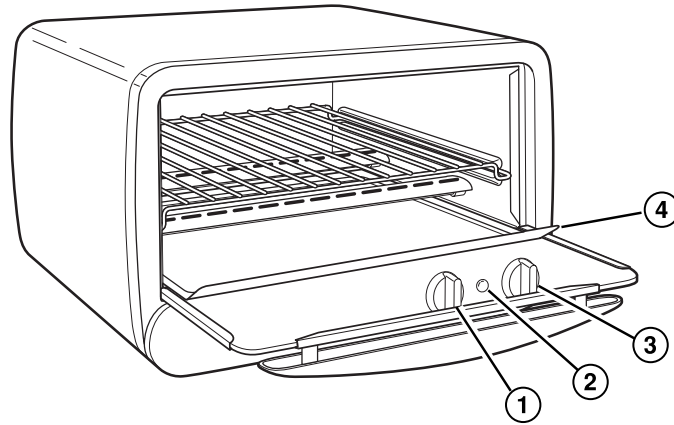
To select Stay On.

## 3. Function/Temperature Knob – To select the Oven Temperature, Broil, or Toast.



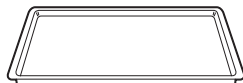
## 4. Slide-Out Crumb Tray

## 2. Indicator Light – Lit when oven is on or when toasting.

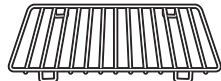


## Baking Pan and Broil Rack

The oven also has a baking pan and a broil rack.



Baking Pan



Broil Rack

## Oven Rack Positions

The toaster oven comes with a dual-position oven rack. Flip the rack over to change the position.



High Position



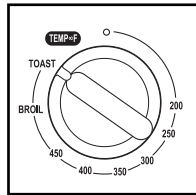
Low Position

# How to Use Your Oven

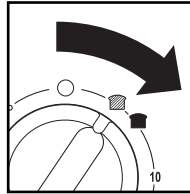
## To Toast

**IMPORTANT!** The Function/ Temperature Knob must be in the TOAST position or unit will not toast properly.

1. Place oven rack in the high position and insert bread item.
2. Set the Function/Temperature Knob to TOAST.



3. Set Toast Shade Selector/Timer Knob to desired toast color. To set Timer properly, always rotate past the 10 minute mark and then rotate back to DARK or



to desired toast color. To set Timer properly, always rotate past the 10 minute mark and then rotate back to DARK or

MEDIUM. This will ensure that the timer operates correctly and safely.

4. The bell will sound at the end of the toast cycle. To stop cycle, turn Toast Shade Selector/Timer knob to OFF.
5. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

## ⚠ WARNING

### Fire Hazard

Do not leave oven unattended during toasting or top-browning.

## Toasting Tips

This oven retains heat very well. When making more than one batch of toast, the toast shade selector should be set to a lighter color on the second batch to get the same shade of toast as the first.

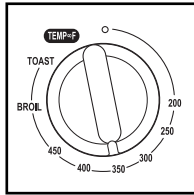
- **To toast two slices of bread**, place bread 1½ inches (4 cm) from the front edge of rack.  
**If toasting four slices of bread**, place the 3rd and 4th slices behind the first two slices.
- **To toast bagels**, place oven rack in the high position and place bagels cut side facing up. This will toast the cut side more than the outside of the bagel. Set Toast Shade Selector to the Medium setting.
- **To toast English muffins**, place oven rack in the high position and place English muffins with the split side facing up. Set Toast Shade Selector to the Medium setting.
- **To toast regular toaster pastry, frozen pastry, or waffles**, place oven rack in the high position. Select a light color and toast directly on the oven rack. If pastry has a glaze of frosting, use baking pan.
- When toasting, **condensation** may form on the oven door. A toaster oven is enclosed so the moisture is slow to escape. After toasting, wipe door to dry and make clean-up easier.
- When the bell sounds at the end of the cycle, **remove toast immediately** or the heat remaining in the toaster oven will continue to toast and dry out your toast.
- The **number of slices** of bread, the **bread freshness**, and the **starting temperature** of the oven will affect toast color. If the oven is already hot, select a lighter shade of toast than normal. Adjust Toast Shade Selector to achieve desired color.

## How to Bake

### Wash the baking pan before using.

1. Place oven rack in low or high position depending on which position best centers the food in the oven. Most baked items should be cooked on the lowest rack position.

2. Select temperature and let preheat for five minutes before beginning to bake.



3. Set Timer to desired time or "Stay On." The indicator light will come on and oven will begin baking.

4. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

**Baking Tip:** Most foods should be baked according to package or recipe directions. Watch carefully and adjust the time or temperature if necessary.

## ! WARNING

### Fire Hazard

- Do not leave oven unattended during operation.
- Keep one inch between food and heating element.
- Do not use oven cooking bags.
- Do not heat foods in plastic containers.
- Follow food manufacturers instructions.

## Pizza Tips

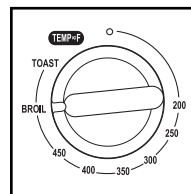
- **To reheat pizza**, never place box in oven. Slices of pizza should be reheated on broil rack in baking pan with oven rack in lowest position.
- **For crisp crust pizza**, cook frozen pizza directly on oven rack with rack in highest position.
- **For soft crust pizza**, cook frozen pizza on baking pan with oven rack in lowest position.
- **For a homemade crust pizza** (or any soft dough), cook pizza on baking pan with pan in lowest rack position.

## How to Broil

### Wash the baking pan and broil rack before using.

1. Place broil rack inside baking pan.
2. Place oven rack in high position. Place baking pan on the oven rack.

3. Set the Function Selector Knob to Broil.



## How to Broil

4. Set Timer to desired time or "Stay On." The Indicator Light will come on. Only the top heating elements come on during the Broil Function.
5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. When finished turn OFF; unplug from outlet.

### NOTES:

- For best results, do not preheat when broiling.
- Always allow at least one inch between the food and the heating element.

## **! WARNING**

### Fire Hazard

Do not leave oven unattended during toasting or top-browning.

## Broiling Chart

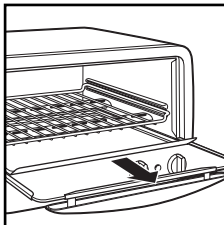
FOOD	APPROXIMATE TIME
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	15 to 20 minutes
Fish	15 minutes

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

## *Cleaning Your Oven*

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

1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack, baking pan, and broil rack in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not use abrasive cleansers or steel wool.
3. To clean the crumb tray, slide out crumb tray. Wipe crumb tray with a damp cloth.



Wipe crumb tray with a damp cloth.

4. To clean the inside of the oven, wipe oven walls, bottom of oven, and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth. Slide crumb tray back into position.
5. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
6. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth.
7. Do not use abrasive cleansers.

**NOTE:** Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

# Troubleshooting

## The oven will not heat.

Check to make sure the electrical outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Function/Temperature Knob to 350°F. Turn the ON/OFF Knob to “Stay On.” The Indicator Light should now be lit.

## The oven will not toast.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in.

1. Set Function/Temperature Knob to TOAST.
2. Select toast color.

The Indicator Light should now be lit. The oven will not toast properly unless the ON/OFF Knob is set to TOAST.

## Moisture forms on the inside of the oven door when toasting.

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

## An odor and smoke comes from the oven.

Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

## The Indicator Light stays on.

Turn ON/OFF Knob to OFF. If light stays on, unplug unit and call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Do not continue to use your toaster oven.

## Some foods burn and some are not done.

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

# Recipes

## Baked Potatoes

2 medium baking potatoes, about 10-ounces (285 g) each

Wash potatoes then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and place in 425°F (22°C) oven. Bake for 1 hour or until done. Do not wrap in aluminum foil as this may increase cooking time.

## 5 Minute Pizza

English muffins, split in half  
and slightly toasted

Pizza or spaghetti sauce

Grated mozzarella cheese  
Pepperoni slices

Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese then top with pepperoni. Place pan in toaster oven and bake at 450°F (230°C) for about 5 minutes or until cheese melts.

## Minute Muffins

1 cup (250 ml) self-rising flour  
½ cup milk (125 ml)

2 tablespoons (30 ml) mayonnaise or  
sour cream

Stir together ingredients. Spoon into greased 6-cup muffin pan. Bake at 450°F (230°C) for 12 minutes or until done. **Makes 6 muffins.**

### Tropical Chicken

4 boneless, skinless chicken breasts	2 tablespoons (30 ml) soy sauce
8-ounce (225 g) can crushed pineapple, undrained	2 tablespoons (30 ml) brown sugar
¼ cup (60 ml) prepared mustard	⅓ teaspoon (0.63 ml) ground ginger
¼ cup (60 ml) cider vinegar	Rice (optional)

Place chicken breasts in shallow casserole dish or 8-inch (20 cm) square baking pan. Combine remaining ingredients and pour over chicken. Bake at 350°F (180°C) for 35 to 45 minutes or until done. Serve over rice. **Makes 4 servings.**

### Mini Meat Loaves

1 pound (450 g) lean ground beef	1 tablespoon (15 ml) Parmesan cheese
1 small onion, finely chopped	1 tablespoon (15 ml) fresh parsley, finely chopped
¾ cup (175 ml) fresh bread crumbs	¼ teaspoon (1.25 ml) each: salt and pepper
1 egg, beaten	

Combine all ingredients and mix well. Divide the mixture between 6-cup muffin pan. Bake at 350°F (180°C) for 30 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**

### Quick Pizza

2 cups (500 ml) biscuit mix	½ cup (125 ml) Parmesan cheese, grated
1 cup (250 ml) milk	½ cup (125 ml) pizza sauce
1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning	½ cup mozzarella cheese, grated
½ teaspoon (2.5 ml) garlic powder	

In a large bowl, mix together biscuit mix, milk, Italian seasoning, garlic powder, and Parmesan cheese. Divide dough into 4 biscuits and drop biscuit dough onto ungreased baking sheet. Form a well in the center of each biscuit. Add two teaspoons of pizza sauce to each well. Top with mozzarella cheese. Bake at 400°F on lowest rack position for 20 minutes or until done. **Makes four pizzas.**

### Mexican Pizza

#### Crust

1 cup water  
2 teaspoons yeast  
1 teaspoon salt  
1 tablespoon vegetable oil  
3 cups bread flour

#### Topping

1½ cups shredded Mexican Blend cheese  
1 cup chicken strips, cooked  
½ cup onion, chopped  
½ cup green pepper, chopped

Dissolve yeast in warm water. Mix in oil. Stir in salt and bread flour. Knead dough for 5 minutes. Allow dough to rise for 15 minutes.

Spread dough on greased baking pan. Top with salsa, cheese, chicken, onion, and green pepper. Bake at 400°F on lowest rack position for 20 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**

## Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.**

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below.

During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.

There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

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

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## AVERTISSEMENT

### Risque d'incendie

- Ne pas faire marcher l'appareil sans surveillance en mode Toast (pain grillé).
- Ne pas utiliser l'appareil avec des sacs de cuisson au four.
- Ne pas stocker de matériels autres que les accessoires recommandés dans ce four lorsqu'il ne sert pas.
- Toujours compter 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Ne pas couvrir l'appareil et ne pas l'utiliser à proximité de rideaux, murs, placards, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu, etc. Garder à 2 à 4 po (5 à 10 cm) du mur ou de tout objet du comptoir.
- Une étroite surveillance doit être exercée lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Toujours débrancher le four grille-pain lorsqu'il ne sert pas.
- Un nettoyage régulier permet de réduire le risque d'incendie.
- Ne pas ouvrir la porte du four si le contenu s'enflamme. Débrancher le four et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie, voire la mort.

### Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. 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.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. 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.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.

11. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud. Toujours s'assurer de laisser refroidir l'huile ou tout autre liquide chaud avant de bouger l'appareil.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages à OFF (arrêt), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est utilisé ou avant que l'appareil refroidisse.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne placer aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causerait un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four ou arrêter un cycle de pain grillé, tourner la minuterie à la position OFF (arrêt).
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre trempé, au cas où le verre trempé se briserait.
23. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
24. Avant d'utiliser cet appareil, l'éloigner de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) d'un mur ou de tout autre objet sur le comptoir. Enlever tout objet qui peut avoir été placé sur l'appareil. Ne pas utiliser cet appareil sur des surfaces où la chaleur pourrait causer un problème.
25. Si la fiche devient chaude, veuillez faire venir un électricien qualifié.
26. La porte du four grille-pain n'est pas une tablette. Ne rien placer sur la porte.
27. Utiliser une prudence extrême lors du déplacement de la grille chargée ou lors de l'addition d'aliments sur la grille.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

### Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Cet appareil est doté d'une porte en verre trempé. Le verre trempé est quatre fois plus robuste que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre trempé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou

d'endommager le contour. Si la porte a une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle. Toujours débrancher l'appareil de sa prise d'alimentation électrique quand il n'est pas utilisé.

Lorsque des aliments lourds sont sur la grille du four, ne pas sortir la grille du four plus de la moitié. Pour arroser ou vérifier la cuisson, sortir les aliments du four et placer le plat sur une surface de comptoir résistante à la chaleur ou sur un dessous de plat.

La porte du four grille-pain n'est pas une tablette. Ne rien placer sur la porte.

Ne pas placer la lèchefrite directement sur les éléments chauffants.

Pour éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas faire fonctionner d'autre appareil électroménager de haute tension sur le même circuit que le four grille-pain.

## Avant la première utilisation

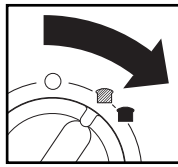
La plupart des appareils électroménagers à élément chauffant dégagent une odeur et/ou de la fumée lors de la première utilisation. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner la commande du four à 450°F. Régler le sélecteur du degré de cuisson des rôties / la minuterie du four

à ON (marche). Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur devrait disparaître après ce préchauffage initial.

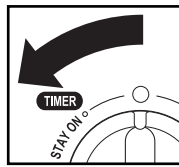
Enlever le plat à cuisson, la grille de cuisson au grill et la grille du four. Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

## Pièces et caractéristiques

### 1. ON/OFF (marche/arrêt) /Sélecteur du degré de brunissage/TIMER (minuterie)



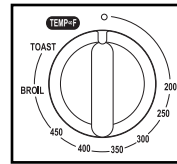
Pour sélectionner le degré de brunissage ou la durée.



Pour sélectionner « Stay On » (reste en marche).

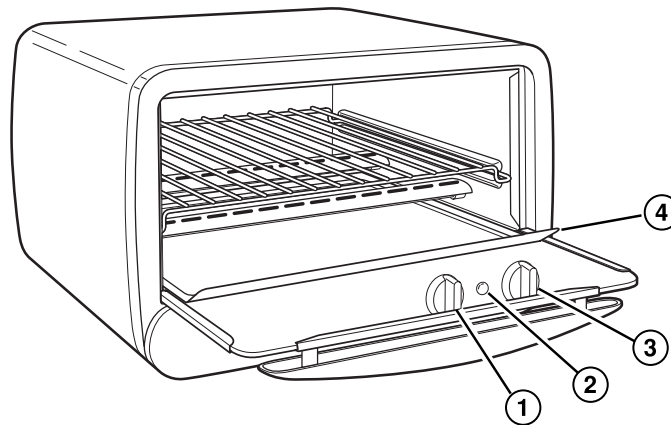
### 2. Témoin lumineux – S'allume lorsque le four est en fonction ou en train de griller.

### 3. Bouton de commande Fonction/Température –



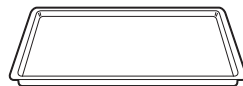
Température – Pour sélectionner la température du four, la cuisson à Broil (gril) ou à Toast (pain grillé).

### 4. Plateau à miettes coulissant

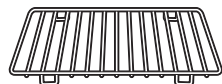


### Plat de cuisson et grille de cuisson au grill

Le four a aussi un plat de cuisson au four et une grille de cuisson au grill.



Plat de cuisson



Grille de cuisson au grill

### Positions de la grille du four

Le four grille-pain est fourni avec une grille de four à double position. Tourner la grille à l'envers pour changer la position.



Position élevée



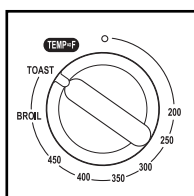
Position basse

# Utilisation du four

## Pour griller

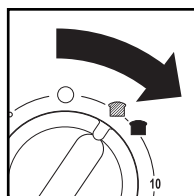
**IMPORTANT!** Le bouton Fonction/Température doit se trouver à la position TOAST (pain grillé) sinon l'appareil ne fera pas bien griller.

1. Placer la grille du four à la position élevée et y déposer la tranche de pain.
2. Régler le bouton Fonction/Température



à TOAST (pain grillé).

3. Régler le bouton sélecteur de degré de brunissage/TIMER (minuterie)



à la nuance désirée. Pour régler la minuterie correctement, toujours tourner le

bouton au-delà de la marque des 10 minutes puis revenir en arrière à la position DARK (foncé) ou MEDIUM (moyen). La minuterie pourra ainsi fonctionner d'une manière adéquate et sûre.

4. La sonnerie se fera entendre à la fin du programme. Pour arrêter le programme, tourner le bouton sélecteur de degré de brunissage/TIMER (minuterie) à OFF (arrêt).
5. Après l'usage, mettre l'appareil en position OFF (arrêt). Débrancher l'appareil de sa prise d'alimentation électrique.

## **AVERTISSEMENT**

### Risque d'incendie

Ne jamais laisser le four sans surveillance durant la cuisson, que ce soit en mode Broil (gril) ou Toast (pain grillé).

## Conseils pour griller les aliments

Ce four conserve très bien la chaleur. Quand on fait griller plus d'une série de rôties, le sélecteur de degré de brunissage devrait être réglé à une nuance plus claire pour la deuxième série afin d'obtenir la même nuance que pour la première série.

- **Pour faire griller deux tranches de pain**, les placer à une distance de 1½ po (4 cm) du bord avant de la grille de cuisson.
- **Pour quatre tranches**, placer les 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> derrière les deux premières.

- **Pour faire griller des bagels**, placer la grille du four à la position élevée et déposer les bagels le côté coupé vers le haut. Ceci fera griller davantage le côté coupé que l'extérieur du bagel. Régler le sélecteur de degré de brunissage à la position MEDIUM (moyen).
- **Pour faire griller des muffins anglais**, placer la grille du four à la position élevée et déposer les muffins anglais le côté coupé vers le haut. Régler le sélecteur de degré de brunissage au réglage Dark (foncé).

## Conseils pour griller les aliments (suite)

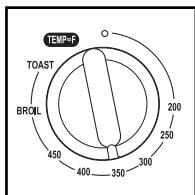
- **Pour faire griller des pâtisseries ordinaires, congelées ou des gaufres**, placer la grille du four à la position élevée. Sélectionner un degré de brunissage léger et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie a un glaçage, utiliser le plat à cuisson.
- Lorsqu'on utilise le four pour faire griller, une **condensation** peut se former sur la porte du four. Un four grille-pain est fermé, de sorte que l'humidité est lente à s'échapper. Après l'utilisation, essuyer la porte pour la sécher et en faciliter le nettoyage.
- Quand la sonnerie se fait entendre à la fin du programme, **enlever immédiatement le pain grillé**, sinon la chaleur qui reste dans le four grille-pain continuera de faire griller et de sécher les aliments.
- Le **nombre de tranches de pain**, la **fraîcheur du pain** et la **température de départ** du four affecteront le degré de brunissage. Si le four est déjà chaud, sélectionner un degré de brunissage plus bas que normal. Ajuster le sélecteur de degré de brunissage pour atteindre la nuance désirée.

## Cuisson au four

### Laver le plat à cuisson avant l'utilisation.

1. Placer la grille de cuisson au gril de façon (basse ou élevée) à positionner l'aliment au centre du four. La position basse convient à la plupart des aliments.

2. Sélectionner la température et laisser préchauffer le four pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson.



3. Régler la minuterie à la durée désirée ou à « Stay On » (reste en marche). Le témoin lumineux s'allumera et le four commencera la cuisson.

4. Lorsque vous avez terminé, tourner à OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

**Conseil de cuisson au four :** Faire cuire la plupart des aliments selon les directives sur l'emballage ou dans la recette. Surveiller attentivement et ajuster la durée ou la température au besoin.

## **AVERTISSEMENT**

### **Risque d'incendie**

- Ne jamais laisser le four sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Garder 1 po (2,5 cm) entre l'aliment et l'élément chauffant.
- Ne pas utiliser de sacs pour cuisson au four.
- Ne pas chauffer les aliments dans des contenants en plastique.
- Respecter les instructions des fabricants de produits alimentaires.

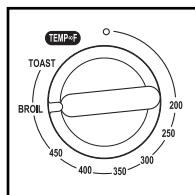
## Conseils pour la pizza

- **Pour réchauffer la pizza**, ne jamais la placer au four avec sa boîte. Les pointes de pizza doivent être réchauffées dans le plat de cuisson avec la grille en position basse.
- **Pour une croûte croustillante**, cuire la pizza surgelée directement sur la grille de cuisson en position élevée.
- **Pour une croûte moelleuse**, cuire la pizza surgelée dans le plat de cuisson avec la grille en position basse.
- **Pour une pizza faite maison** (ou toute pâte molle), cuire dans le plat de cuisson avec la grille en position basse.

## Cuisson au gril

### Laver le plat à cuisson et la grille du four avant l'utilisation.

1. Placer la grille du gril dans le plat à cuisson.
2. Placer la grille du four à la position élevée. Placer le plat à cuisson sur la grille du four.
3. Régler le bouton sélecteur de fonction à Broil (gril).



4. Régler la minuterie à la durée désirée ou à « Stay On » (reste en marche). Le témoin lumineux s'allumera. Seuls les éléments chauffants supérieurs s'allumeront durant la fonction Broil (gril).
5. Au milieu de la cuisson, ou lorsque les aliments sont dorés, les retourner pour faire dorer et cuire l'autre côté.

6. Lorsque vous avez terminé, tourner à OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

### REMARQUES :

- Pour de meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four avant la cuisson au gril.
- Toujours compter au moins 1 pouce (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.

## **AVERTISSEMENT**

### Risque d'incendie

Ne jamais laisser le four sans surveillance durant la cuisson, que ce soit en mode Broil (gril) ou Toast (pain grillé).

## Cuisson au gril (suite)

### Guide de cuisson au gril

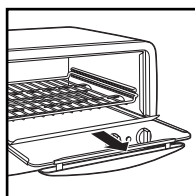
ALIMENTS	DURÉE APPROXIMATIVE DE CUISSON
Hamburgers	20 minutes
Hot-dogs	15 minutes
Chapelets de saucisses ou galettes de viande (percer les saucisses avant de les faire cuire)	15 à 20 minutes
Poisson	15 minutes

Les durées de cuisson énumérées ci-dessus sont des durées moyennes et devraient être ajustées selon les préférences individuelles. Retourner les aliments à la mi-cuisson.

## Nettoyage du four

Votre four grille-pain devrait être nettoyé régulièrement pour assurer la meilleure performance et durer plus longtemps. Un nettoyage régulier réduira également le risque d'incendie.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver la grille du four, le plat à cuisson et la grille du gril à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier.
3. Faire glisser le plateau à miettes à



l'extérieur du four pour le nettoyer. Essuyer le plateau à miettes avec un chiffon humide.

4. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyer les parois du four, le fond du four et la porte en verre avec un chiffon humide et du savon. Répéter l'opération avec un chiffon humide propre. Remettre le plateau à miettes en place en le glissant à l'intérieur.
5. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.
6. Pour nettoyer l'extérieur du four, essuyer avec un chiffon humide.
7. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

**REMARQUE :** Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, provoquant un risque de choc électrique.

# Dépannage

## **Le four grille-pain ne chauffe pas.**

Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Ensuite, tourner le bouton sélecteur de fonction à 350°F (180°C). Tourner le bouton de commande ON/OFF (marche/arrêt) à « Stay On » (reste en marche). Le témoin lumineux devrait maintenant s'allumer.

## **Le four grille-pain ne rôtit pas.**

Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est branché.

1. Régler le bouton sélecteur de fonction à TOAST (pain grillé).
2. Choisir la nuance des rôties.

Le témoin lumineux devrait maintenant s'allumer. Le four ne grillera pas, à moins que le bouton de commande ON/OFF (arrêt/marche) soit réglé à TOAST (pain grillé).

## **L'humidité se forme à l'intérieur de la porte du four lorsque le grille-pain fonctionne.**

Ceci est normal lorsque le pain est rôti dans un four grille-pain. L'humidité est plus lente à s'échapper du four grille-pain que d'un grille-pain ordinaire. La quantité d'humidité sera différente entre le pain frais, les bagels et les pâtisseries congelées.

## **Une odeur et une fumée s'échappent du four grille-pain.**

La fumée et l'odeur sont normales durant la première utilisation de la plupart des appareils électroménagers de chauffage. Ceci ne se présentera plus après la période de chauffage initiale.

## **Le témoin lumineux reste allumé.**

Tourner le bouton de commande ON/OFF à OFF (arrêt). Si le témoin lumineux reste allumé, débrancher l'appareil et composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle, pour des renseignements sur l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique. Ne pas continuer d'utiliser votre four grille-pain dans ce cas.

## **Certains aliments brûlent et certains ne sont pas cuits.**

Utiliser la position de la grille du four pour centrer l'aliment dans le four. Ajuster la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes.

# Recipes

## Pommes de terre au four

2 pommes de terre moyennes à cuisson au four, environ  
10 onces (285 g) chacune

Laver les pommes de terre, puis les percer avec une fourchette. Placer les pommes de terre dans le plat à cuisson et le placer dans le four à 425 degrés. Faire cuire pendant une heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ne pas envelopper dans du papier d'aluminium; cela risque de prolonger la durée de cuisson.

## Pizza 5 minutes

Muffins anglais, coupés en deux et  
légèrement rôtis

Fromage mozzarella râpé  
Tranches de pepperoni

Sauce de pizza ou de spaghetti

Placer les demi-muffins sur le plat à cuisson, le côté coupé vers le haut. Répandre un peu de sauce sur le dessus de chaque muffin. Saupoudrer de fromage, ensuite garnir avec pepperoni. Placer l'ustensile dans le four grille-pain et faire cuire à 450 °F (230 °C) pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

## Muffins minute

1 tasse (250 ml) de farine auto-levante  
½ tasse (125 ml) de lait  
2 c. à soupe (30 ml) de mayonnaise ou de crème sure

Remuer les ingrédients ensemble. Mettre dans un moule à six muffins avec une cuiller. Faire cuire à 450 °F (230 °C) pendant 12 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 6 muffins.**

## Poulet tropical

4 poitrines de poulet désossées et sans peau  
Boîte de 8 onces (225 g) d'ananas broyé, non drainé  
¼ tasse (60 ml) de moutarde préparée  
¼ tasse (60 ml) de vinaigre de cidre  
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya  
2 c. à soupe (30 ml) de cassonade  
⅛ c. à thé (0,63 ml) de gingembre moulu  
Riz (facultatif)

Placer les poitrines de poulet dans une casserole peu profonde ou dans un plat carré de cuisson au four. Combiner le reste des ingrédients et les verser sur le poulet. Faire cuire à 350 °F (180 °C) pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Servir sur du riz. **Donne 4 portions.**

## Petits pains de viande

1 livre (450 g) de bœuf haché maigre  
1 petit oignon, haché fin  
¾ tasse (175 ml) de chapelure  
1 œuf, battu  
1 c. à soupe (15 ml) de fromage parmesan râpé  
1 c. à soupe (15 ml) de persil frais, haché fin  
¼ c. à thé (1,25 ml) chacune, sel et poivre

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger. Diviser le mélange dans un moule à six muffins. Faire cuire à 350 °F (180 °C) pendant 30 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 4 à 6 portions.**

### Pizza rapide

- 2 tasses (500 ml) de mélange à biscuit
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
- ½ c. à thé (2.5 ml) de poudre d'ail
- ½ tasse (125 ml) de parmesan râpé
- ½ tasse (125 ml) de sauce à pizza
- ½ tasse (125 ml) de mozzarella râpé

Dans un grand bol, mélanger le mélange à biscuit, le lait, l'assaisonnement à l'italienne, la poudre d'ail et le parmesan. Diviser la pâte en 4 biscuits et placer ceux-ci sur une tôle à biscuits non graissée. Former un petit puits au centre de chaque biscuit. Ajouter deux cuillers à thé de sauce à pizza dans chaque puits. Recouvrir de mozzarella. Cuire au four à 400 °F (200 °C) avec la grille en position basse pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 4 pizzas.**

### Pizza mexicaine

#### Croûte

- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 2 c. à thé (10 ml) de levure
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale
- 3 tasses (750 ml) de farine à pain

#### Garniture

- 1½ tasses (375 ml) de fromage râpé en filaments de style mexicain
- 1 tasse (250 ml) de lanières de poulet, cuites
- ½ tasse (125 ml) d'oignon haché
- ½ tasse (125 ml) de poivron vert, coupé en morceaux

Dissoudre la levure dans l'eau chaude. Mélanger à l'huile. Incorporer le sel et la farine à pain en remuant. Pétrir la pâte pendant 5 minutes. Laisser lever la pâte pendant 15 minutes.

Étendre la pâte sur une tôle à biscuits graissée. Recouvrir avec la salsa, le fromage, le poulet, l'oignon et le poivron vert. Cuire au four à 400 °F (200 °C) avec la grille en position basse pendant 20 minutes ou jusqu'à cuisson complète. **Donne 4 à 6 portions.**

### Poisson au parmesan

- 1 livre (450 g) de filets de poisson frais ou surgelé tel que morue, saumon ou hoplostète orange
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 2 c. à table (30 ml) de parmesan râpé
- ½ c. à thé (2,5 ml) d'estragon
- ½ c. à thé (2,5 ml) de paprika
- Sel et poivre au goût

Suivre les instructions de cuisson au gril indiquées à la page 16.

Faire décongeler le poisson si nécessaire. Vaporiser le plat de cuisson de produit anti-adhésif pour cuisson; mettre de côté. Rincer le poisson et le sécher avec un essuietout. Dans un sac en plastique refermable, mettre l'huile d'olive et le jus de citron. Dans un autre sac, mettre le fromage, l'estragon, le paprika, le sel et le poivre; remuer pour mélanger. Mettre le poisson dans le sac d'huile et de jus de citron et secouer pour en enduire tous les côtés. Retirer le poisson et le mettre dans le sac de mélange sec; remuer pour l'enduire. Retirer le poisson et le mettre sur le plat préparé à l'avance. Faire cuire le poisson au gril pendant 15 à 18 minutes par côté, selon l'épaisseur.

**Donne 4 portions.**

## *Service aux clients*

Si vous avez une question au sujet de l'appareil, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.**

### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

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

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!**

## **⚠️ ADVERTENCIA**

### **Peligro de incendio**

- No opere sin vigilancia mientras usa el modo Toast (tostar).
- No use con bolsas de cocción en el horno.
- No almacene ningún material, diferente a los accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso.
- Siempre deje al menos una pulgada (2,5 cm) entre los alimentos y el elemento de calefacción.
- No cubra o use cerca de cortinas, paredes, gabinetes, papel o productos plásticos, toallas, etc. Mantenga a una distancia de 2 a 4 pulgadas (5 a 10 cm) de la pared o de cualquier objeto en el mostrador.
- Es necesario que haya una supervisión cuando niños lo utilicen o se utilice cerca de ellos.
- Siempre desconecte el horno eléctrico cuando no esté en uso.
- Una limpieza periódica reduce el riesgo de incendio.
- Si el contenido se prende en llamas, no abra la puerta del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido termine de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No seguir estas instrucciones puede resultar en muerte o incendio.

### **Peligro de choque eléctrico**

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Quando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del aparato.
3. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
4. 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.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen electrodomésticos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato o de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, incluyendo la estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.

12. Es importante tener bastante cuidado cuando se mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Asegúrese de dejar enfriar aceite o líquidos calientes antes de desplazar el aparato.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición apagada (OFF/O), y luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.
15. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
16. No introduzca alimentos ni utensilios metálicos de tamaño demasiado grande en el horno eléctrico ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno eléctrico se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No ponga nada sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que el aparato se enfríe.
18. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen envases que no sean de metal o de vidrio.
19. Cuando no esté en uso, no guarde ningún material en este horno que no sean los accesorios recomendados por su fabricante.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
21. No cubra la charola para migajas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso puede hacer que el horno se recaliente.
22. Para apagar el horno o parar un ciclo de tostado, rote la perilla Timer (temporizador) hacia la posición OFF (apagado).
23. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
24. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
25. Antes de usar este aparato, muévalo entre 2 y 4 pulgadas (5 y 10 cm) lejos de la pared o de cualquier objeto que se pueda haber colocado cerca o sobre el mismo. No lo use sobre superficies en donde el calor pueda ocasionar problemas.
26. Si el enchufe se calienta, llame a un electricista competente.
27. La puerta del horno no es un estante. No coloque alimentos pesados en la puerta.
28. Tenga mucho cuidado al extender la rejilla o al agregar alimentos en la rejilla extendida.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información para la seguridad del consumidor

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

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 cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno eléctrico. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se cuelgue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan jalar el mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar

la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame al número de teléfono gratuito para servicio al cliente.

Siempre desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté usando. Cuando los alimentos pesados estén en la rejilla del horno, no jale hacia fuera más de la mitad de la rejilla. Para rociar los alimentos con el jugo de la cocción o para revisar el término de cocimiento, saque los alimentos del horno y coloque en la superficie del mostrador o base resistente al calor.

No coloque la charola para hornear directamente encima de los elementos de calefacción.

Para evitar una sobrecarga en el circuito, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito que el horno eléctrico.

## Antes del primer uso

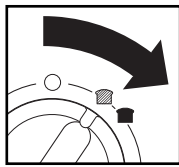
La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno eléctrico en el tomacorriente. Gire el Interruptor de Control del horno a 450°F. Coloque el Control de tostado/Temporizador en la posición de Horno encendido (Oven

ON). Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial.

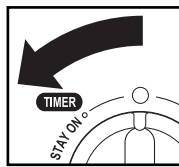
Retire la asadera de hornear, la rejilla para asar a la parrilla y la rejilla del horno. Lávelas en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

## Piezas y características

### 1. Encendido/ apagado/ Selector de tono de tostado/ temporizador



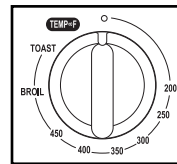
Para elegir el tono de tostado o el tiempo.



Para elegir Stay On (permanecer encendido)

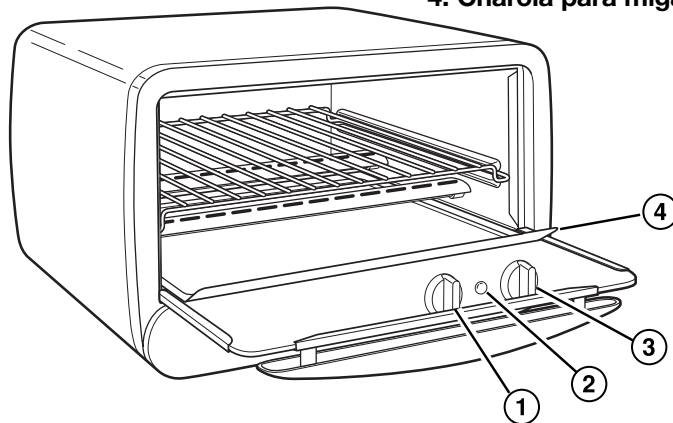
### 2. Luz indicadora – Se ilumina cuando el horno está encendido o cuando está tostando.

### 3. Perilla función/ temperatura –



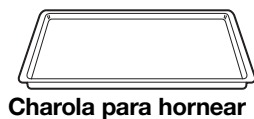
Para elegir la temperatura del horno, asar a la parrilla (Broil) o tostar (Toast).

### 4. Charola para migajas deslizante

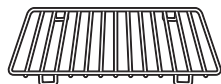


### Charola para hornear y rejilla para asar a la parrilla

El horno también tiene una charola para hornear y una rejilla para asar a la parrilla.



Charola para hornear



24 Rejilla para asar a la parrilla

### Posiciones de la rejilla del horno

El horno eléctrico viene con una rejilla para el horno de doble posición. Voltee la rejilla para cambiar la posición.



Posición alta



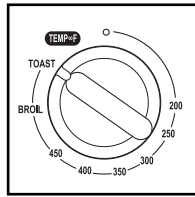
Posición baja

# Cómo usar el horno

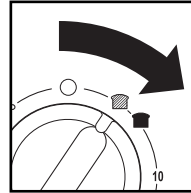
## Para tostar

**¡IMPORTANTE!** La perilla función/ temperatura debe estar en la posición TOAST (tostar) o de lo contrario la unidad no tostará correctamente.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición alta e inserte el pan.
2. Fije la perilla función/ temperatura en TOAST (tostar).



3. Fije la perilla de selección de tono de tostado/ temporizador en un tono de tostado deseado. Para fijar el temporizador correctamente, siempre rote más allá de la marca de 10 minutos y luego rote de nuevo hacia DARK (oscuro) o MEDIUM (mediano). Esto garantizará que el temporizador opere correctamente y con seguridad.



Para fijar el temporizador correctamente, siempre rote más allá de la marca de 10

minutos y luego rote de nuevo hacia DARK (oscuro) o MEDIUM (mediano). Esto garantizará que el temporizador opere correctamente y con seguridad.

4. Escuchará un sonido al final del ciclo de tostado. Para parar el ciclo, gire la perilla de selección de tono de tostado/ temporizador a la posición OFF (apagado).
5. Cuando haya finalizado, apague la unidad. Desenchúfela del tomacorriente.

## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de incendio

No deje el horno sin atención durante el tostado o dorado superior.

## Sugerencias para tostar

Este horno retiene el calor muy bien. Al hacer más de una tanda de tostadas, el selector de tono de tostado debe fijarse en un tono más ligero en la segunda tanda para obtener el mismo tono de tostado que en la primera.

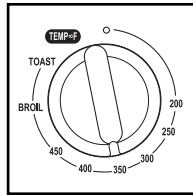
- **Para tostar dos tajadas de pan,** coloque el pan 4 centímetros (1.5 pulgadas) del borde delantero de la rejilla. **Si está tostando cuatro tajadas de pan,** coloque la tercera y cuarta tajadas detrás de las dos primeras tajadas.
- **Para tostar bagels** coloque la rejilla del horno en la posición alta y coloque los bagels con el lado del corte hacia arriba. Se tostará más el lado del corte que el lado exterior del bagel. Fije el selector de tono de tostado en el nivel Medium (medio).
- **Para tostar muffins ingleses,** coloque la rejilla del horno en la posición alta y coloque los muffins ingleses con el lado cortado hacia arriba. Fije el selector de tono de tostado en el nivel Medium (medio).
- **Para tostar pastelería común para horno, pastelería congelada o waffles,** coloque la rejilla del horno en la posición alta. Elija un tono ligero y tueste directamente en la rejilla del horno. Si la pastelería tiene un baño glaseado, use la charola para hornear.

- Al tostar, se puede formar **condensación** en la puerta del horno. Los hornos eléctricos son cerrados de manera que la humedad se escape lentamente. Después de tostar, limpie la puerta hasta quedar seca, lo que facilita la limpieza.
- Al escuchar el sonido al final del ciclo, **saque de inmediato la tostada**, o el calor permanecerá en el horno y continuará tostando hasta secar la tostada.
- El **número de piezas de pan, la frescura del pan y la temperatura inicial** del horno afectarán el tono de tostado. Si el horno ya está caliente, elija un tono más ligero de tostado que el normal. Ajuste el selector de tono de tostado para lograr el tono deseado.

## Cómo hornear

### Lave la charola para hornear antes del uso.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición baja o alta dependiendo de qué posición centre mejor el alimento en el horno. La mayoría de los productos para hornear se deben cocinar en la posición más baja de la rejilla.
2. Seleccione la temperatura y deje que se precaliente por cinco minutos antes de empezar a hornear.



3. Fije el temporizador en el tiempo deseado o en Stay On (permanecer encendido). La luz indicadora se encenderá y el horno empezará a hornear.

4. Cuando termine, apague el horno y desconecte del tomacorriente.

**Sugerencia para hornear:** La mayoría de los alimentos se deben hornear según las instrucciones del paquete o de la receta. Tenga cuidado y ajuste el tiempo o la temperatura de ser necesario.

## ⚠️ ADVERTENCIA

### Peligro de incendio

- No deje el horno sin atención mientras opera.
- Deje 2.5 centímetros (una pulgada) entre la comida y el elemento calefactor.
- No use bolsas de cocción en el horno.
- No caliente alimentos en contenedores plásticos.
- Siga las instrucciones del fabricante del alimento.

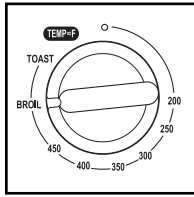
### Sugerencias para pizzas

- **Para calentar pizza**, nunca coloque la caja de la pizza en el horno. Las tajadas de pizza se deben calentar en la rejilla para asar a la parrilla dentro de la charola para hornear con la rejilla del horno en la posición más baja.
- **Para pizza de corteza crujiente**, cocine la pizza congelada directamente en la rejilla del horno en la posición más alta.
- **Para pizzas de corteza suave**, cocine la pizza congelada en la charola para hornear con la rejilla del horno en la posición más baja.
- **Para una pizza de corteza hecha en casa** (o cualquier masa suave), cocine la pizza en la charola para hornear en la posición más baja de la rejilla.

## Cómo asar a la parrilla

**Lave la charola para hornear y la rejilla para asar a la parrilla antes del uso.**

1. Coloque la rejilla para asar a la parrilla dentro de la charola para hornear.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición alta. Coloque la charola para hornear sobre la rejilla del horno.
3. Fije la perilla del selector de función en Broil (asar a la parrilla).



4. Fije el temporizador en el tiempo deseado o en "Stay On" (permanecer encendido). La luz indicadora se encenderá. Únicamente los elementos calefactores superiores se encienden durante la función de asar a la parrilla.

5. A la mitad del tiempo de cocción, o cuando el alimento se haya dorado, debe voltear el alimento para dorar y cocinar el otro lado.
6. Cuando termine, apague y desconecte del tomacorriente.

### NOTAS:

- Para mejores resultados, no precaliente cuando esté asando a la parrilla.
- Siempre deje al menos 2.5 centímetros (una pulgada) entre el alimento y el elemento calefactor.

## ⚠ ADVERTENCIA

### Peligro de incendio

No deje el horno sin atención durante el tostado o dorado superior.

### Tabla para asar a la parrilla

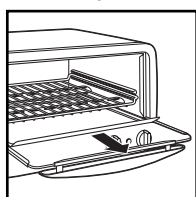
ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO
Hamburguesas	20 minutos
Hot Dogs	15 minutos
Salchichones o empanadas (perfore la cubierta antes de cocer)	15 a 20 minutos
Pescado	15 minutos

Estos tiempos de cocción son un promedio y se deben ajustar a las preferencias individuales. Dé vuelta los alimentos a la mitad del tiempo de cocción.

## Cómo limpiar el horno

El horno eléctrico se debe limpiar con frecuencia para mejor desempeño y larga vida. Una limpieza con frecuencia también reduce el riesgo de incendio.

1. Desconecte el horno y deje enfriar.
2. Lave la rejilla, charola para hornear y rejilla para asar a la parrilla en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos o lana de acero.
3. Para limpiar la charola para migajas,



deslice la charola y limpie con un paño húmedo.

4. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes del horno, la base del horno y la puerta de vidrio con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio. Deslice la charola para migajas de nuevo a su posición.
5. Para manchas difíciles, use una esponjilla plástica de restregar.
6. Para limpiar el exterior del horno, limpie con un paño húmedo.
7. No use limpiadores abrasivos.

**NOTA:** No limpie con almohadillas metálicas de restregar. Se pueden desprender pedazos de la almohadilla y tocar las partes eléctricas, causando un riesgo de choque eléctrico.

# *Solución de problemas*

## **El horno no calienta.**

Revise para asegurarse de que el tomacorriente funcione y de que el horno esté enchufado. Después gire la perilla de temperatura a 350°F. Gire la perilla ON/OFF (encendido/apagado) a permanecer encendido (Stay On). La luz indicadora debería encenderse.

## **El horno no tuesta.**

Revise que el tomacorriente funcione y que el horno esté conectado.

1. Fije la perilla de función/ temperatura a TOAST (tostar).
2. Elija el tono de tostado

La luz indicadora deberá estar encendida ahora. El horno no tostará correctamente a menos que la perilla ON/OFF (encendido/ apagado) esté en TOAST (tostar).

## **Se forma humedad al interior de la puerta del horno al tostar.**

Es normal al tostar en un horno eléctrico. La humedad se escapa más lentamente del horno eléctrico que de una tostadora. La cantidad de humedad diferirá entre el pan fresco, bagels y pastelería congelada.

## **Sale del horno un olor y humo.**

El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de los electrodomésticos para calentar. Esto no se presentará después del periodo inicial de calentamiento.

## **La luz indicadora permanece encendida.**

Gire la perilla ON/OFF (encendido/ apagado) a la posición OFF (apagado). Si la luz permanece encendida, desconecte la unidad o llame al número de llamada gratuita de servicio al cliente para información o revisión, reparación o ajuste mecánico o eléctrico. No continúe usando el horno eléctrico.

## **Algunos alimentos se queman y otros no se cuecen.**

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

**Hamilton Beach****Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06  
 Fax. 52 82 3167

**PÓLIZA DE GARANTÍA**

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>					
<b>COBERTURA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>					
<b>LIMITACIONES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>					
<b>EXCEPCIONES</b>					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>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.</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.</li> <li>2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.</li> <li>3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.</li> </ol> </li> <li>• El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.</li> <li>• En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.</li> <li>• El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.</li> </ul>					

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 (DIMALSA)</b>  <b>Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio</b>  <b>Col. El Infiernillo C.P. 54878</b>  <b>Cuautitlán, Edo de México</b>  <b>Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42</b>  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>
-------------------------	--	--

## RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

### Distrito Federal

**ELECTRODOMÉSTICOS**  
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
 Tel: 01 55 5235 2323  
 Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**  
 Av. Patriotismo No. 875-B  
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
 Tel: 01 55 5563 8723  
 Fax: 01 55 5615 1856

### Nuevo Leon

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**  
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
 Tel: 01 81 8343 6700  
 Fax: 01 81 8344 0486

### Jalisco

**REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,**  
**S.A. DE C.V.**  
 Garibaldi No. 1450  
 Ladrón de Guevara  
 GUADALAJARA 44660 Jal.  
 Tel: 01 33 3825 3480  
 Fax: 01 33 3826 1914

### Chihuahua

**DISTRIBUIDORA TURMIX**  
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
 Int. Hipermart  
 Alamos de San Lorenzo  
 CD. JUAREZ 32340 Chih.  
 Tel: 01 656 617 8030  
 Fax: 01 656 617 8030

<b>Modelo:</b> 31120 31125	<b>Características Eléctricas:</b> 120 V~ 60 Hz 1350 W 120 V~ 60 Hz 1350 W
----------------------------------	--

**Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".**

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
Southern Pines, North Carolina 28387

840148700

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com  
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

3/06