

# Hamilton Beach

## Countertop Oven

### Four de comptoir

### Horno para mostrador

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

**For Questions: 1.800.851.8900**  
For recipes, tips, product information and registration: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**Pour questions : 1.800.267.2826**  
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)

**Por preguntas: 800 71 16 100**  
Para recetas, consejos, información del producto y registro: [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx)

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

**⚠ WARNING Fire Hazard.**

- If contents ignite, do not open oven door. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening door.
- Do not operate unattended while in Broil mode.
- Do not use with oven cooking bags.
- Do not heat taco shells in countertop oven. Always use full-size conventional oven.
- Always allow at least one inch between food and heating element.
- Always unplug oven when not in use.
- Regular cleaning reduces risk of fire hazard.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- 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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn off red power indicator light by pressing START/STOP button; then remove plug from wall outlet.
- Use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 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.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturer-recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To turn oven off, press START/STOP button until red power indicator light is off. See "Parts and Features" section.
- Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
- Always use appliance with crumb tray securely in place.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Clean oven interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- ⚠ CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

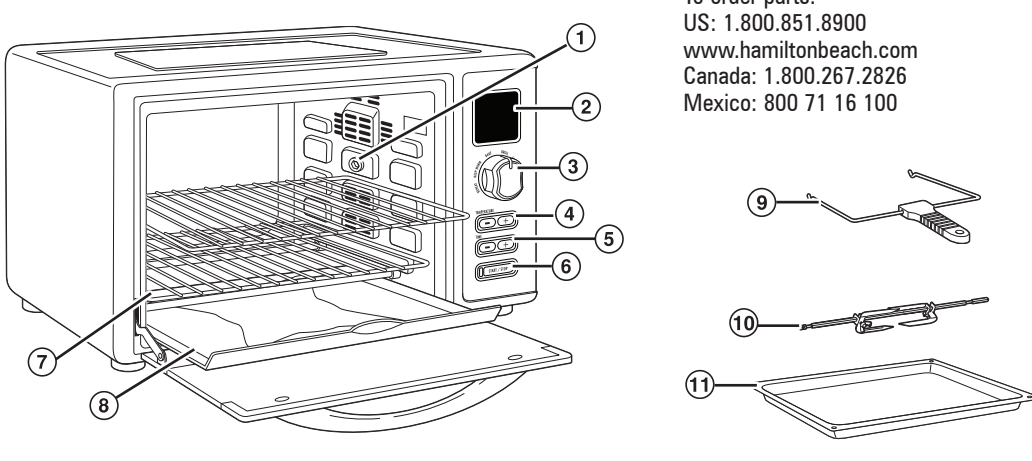
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord must be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the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

where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

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

## Parts and Features

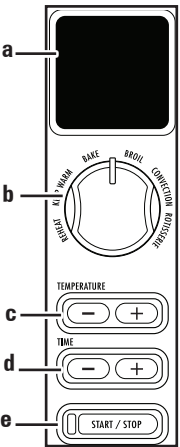


To order parts:  
US: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
Canada: 1.800.267.2826  
Mexico: 800 71 16 100

- Rotisserie Insert (on select models)
- LCD Display
- Function Dial
- TEMPERATURE Buttons
- TIME Buttons
- START/STOP Button
- Oven Racks (2)
- Slide-out Crumb Tray
- Rotisserie Lift (on select models)
- Rotisserie Forks on Rotisserie Rod (Rotisserie Skewer) (on select models)
- Drip Tray

### Getting to Know Your Display

- LCD Display:** The easy-to-read digital LCD Display illuminates after any control is pressed. It will go into sleep mode after 30 seconds if START/STOP button is not pressed. In Reheat, Keep Warm, Bake, and Convection modes, temperature and cooking time are displayed. In Broil Mode, "HI" and time are displayed.
- Function Dial:** Use Dial to select cooking mode.
- TEMPERATURE Buttons:** Press  $\pm$  buttons to increase or decrease temperature. Temperature display can be switched between Fahrenheit and Celsius by pressing and holding  $\pm$  and  $\pm$  buttons for 5 seconds.
- TIME Buttons:** Press when adjusting cook time. Press  $\pm$  buttons to decrease or increase setting.
- START/STOP Button with Red Power Indicator Light:** Press to illuminate Display and to start or end cooking mode.



### Cooking Guide

| Modes       | Default Temperature | Temperature Range         | Time            | Stay On Option | Oven Rack Position                  |
|-------------|---------------------|---------------------------|-----------------|----------------|-------------------------------------|
| Reheat*     | 325°F (163°C)       | 250°F–400°F (121°C–204°C) | 1 min – 2 hours | ✓              | Middle or Low                       |
| Keep Warm*  | 175°F (79°C)        | 150°F–225°F (66°C–107°C)  | 1 min – 2 hours | ✓              | Middle or Low                       |
| Bake*       | 350°F (176°C)       | 200°F–450°F (93°C–232°C)  | 1 min – 2 hours | ✓              | Middle or Low                       |
| Broil       | HI                  | N/A                       | 1–30 minutes    | N/A            | High or Low                         |
| Convection* | 350°F (176°C)       | 200°F–450°F (93°C–232°C)  | 1 min – 2 hours | ✓              | Middle or Low                       |
| Rotisserie  | 350°F (176°C)       | 200°F–450°F (93°C–232°C)  | 1 min – 2 hours | ✓              | Drip Tray in Low with no oven racks |

\*Preheat 10 minutes before adding food to Countertop Oven.

## How to Use

**Before first use:** Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used the first time. Plug into outlet. Turn Function Dial to BAKE and set temperature to 450°F (232°C). Let the Oven preheat for approximately 5 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. **Wash drip tray before using.**

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 low position for Convection or Bake mode, depending on size of food.

### Reheat Mode

Use to quickly warm cooked foods. Reheat food with Rack in middle or low position.

- Turn Function Dial to REHEAT.
- Temperature will default to 325°F (163°C).
- Temperature can be set from 250°F (93°C) to 400°F (204°C) and can be changed using the  $\pm$  or  $\pm$  Buttons to adjust.
- Temperature Buttons.
- Time can be set from 1 minute to 2 hours and can be changed at any time during cycle using  $\pm$  or  $\pm$  Buttons to adjust.

### Keep Warm Mode

Use to keep already cooked foods warm with Rack in middle or low position.

- Turn Function Dial to KEEP WARM.
- Temperature will default to 175°F (79°C) with 15 minutes of cooking time.
- Temperature can be set from 150°F (66°C) to 225°F (107°C) and can be changed using the  $\pm$  or  $\pm$  Temperature Buttons.
- Time can be set from 1 minute to 2 hours and can be changed at any time during cycle using  $\pm$  or  $\pm$  Buttons to adjust.

### Stay On Function

The Oven can be set to stay on by pressing the  $\pm$  Time Button until ON shows in Display. Stay On can be used in Reheat, Keep Warm, Bake, Convection and Rotisserie modes..

### Bake Mode

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

- Turn Function Dial to BAKE. Select temperature between 200°F (93°C) and 450°F (232°C) by pressing  $\pm$  or  $\pm$  Temperature buttons to increase or decrease temperature.
- Set time for up to 2 hours using  $\pm$  or  $\pm$  Time buttons to adjust.

### Broil Mode

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

- Turn Function Dial to BROIL. "HI" will show in Display and time default is 30 minutes. Oven broils on HIGH temperature and may not be adjusted.
- Adjust cooking time by pressing  $\pm$  or  $\pm$  Time Buttons
- Broiling time can be set from 1 minute to 30 minutes.
- Special feature allows door to hold open slightly during broiling without shutting off.

### Convection Mode

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

- Turn Function Dial to CONVECTION. Select temperature between 200°F (93°C) and 450°F (232°C) by pressing  $\pm$  or  $\pm$  Temperature buttons to increase or decrease temperature.
- Set time for up to 2 hours by pressing  $\pm$  or  $\pm$  Time button to adjust. Default temperature is 350°F (176°C).

### Rotisserie Mode

Use to roast whole chicken, or beef, pork or lamb roasts.

- Turn Function Dial to ROTISSERIE. Select temperature between 200°F (93°C) and 450°F (232°C) by pressing  $\pm$  or  $\pm$  Temperature Buttons to increase or decrease temperature. Default temperature is 350°F (176°C).

- Set time for up to 2 hours by pressing  $\pm$  or  $\pm$  Time Buttons to adjust. To prepare and truss a chicken visit <https://everydaygoodthinking.com/2013/09/17/>
- the-ultimate-guide-to-trussing-a-chicken-and-a-rotisserie-chicken-recipe/. Insert Drip Tray in the lowest rack position before using rotisserie.

## Cleaning Your Oven

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

- Unplug Oven and let cool completely.
- Wipe Display with a slightly damp sponge and dry. Protect Display when cleaning any other surfaces.
- 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).
- 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.
- Clean Oven Racks with a mild abrasive cleaner and rinse. Dry with clean cloth.
- Slide out Crumb Tray. Hand-wash Crumb Tray and Drip Tray in hot, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe Function Dial and Buttons with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth and dry.
- When window is cool, use a razor blade to gently lift baked-on foods. Spray glass cleaner on cloth to clean. Wipe with a damp sponge to rinse. Dry thoroughly with a clean cloth.

## Troubleshooting

### In case of power interruption.

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

### Oven will not heat.

- Check to make sure electrical outlet is working and the Oven is plugged in. Set temperature to 350°F (176°C). Turn Function Dial to BAKE; then set to stay on by pressing the  $\pm$  Time Button.

## Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

### ⚠ AVERTISSEMENT Danger d'incendie.

- Si le contenu s'enflamme, ne pas ouvrir la porte. Débrancher le four et laisser le contenu s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir la porte.
- Ne pas faire fonctionner le four sans supervision.
- Ne pas utiliser de sac brunisseur dans le four.
- Ne pas faire chauffer les coquilles à taco dans le four de comptoir. Toujours faire réchauffer dans un four conventionnel.
- Toujours garder au moins 1 po (2,5 cm) entre les aliments et l'élément chauffant.
- Toujours débrancher le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Un nettoyage régulier réduit les risques d'incendie.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
- Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
- Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher, éteindre le témoin d'alimentation rouge en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à recurer en métal. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
- 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.
- Le pain peut brûler. Un incendie peut survenir si le grille-pain est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, armatures en surplomb, produits en papier ou en plastique, serviettes en tissu et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne.
- Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
- Ne pas remettre des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
- Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffe du four.

- Pour éteindre le four, appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) jusqu'à ce que le témoin d'alimentation rouge s'éteigne. Vois la section « Pièces et caractéristiques ».
- Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre renforcé de sécurité, au cas où le verre de sécurité se briserait.
- Toujours utiliser cet appareil avec le plateau à miettes bien en place.
- Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.
- Nettoyer l'intérieur du four avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct
- ⚠ ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

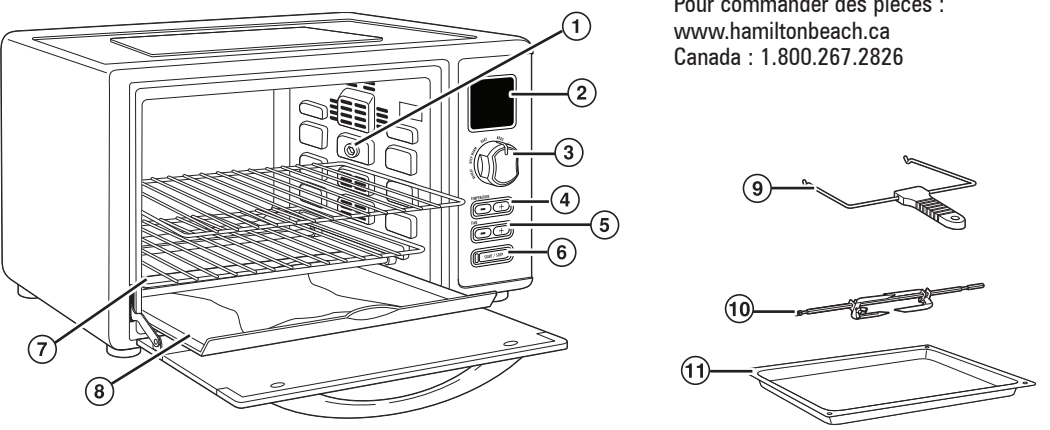
## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement

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

## Pièces et caractéristiques



Pour commander des pièces :  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)  
Canada : 1.800.267.2826

- Raccord de la rôtissoire (sur certains modèles)
- Affichage ACL
- Commande de fonction
- Boutons de TEMPERATURE (température)
- Boutons de TIME (durée)
- Bouton START/STOP (marche/arrêt)
- Grilles du four (2)
- Plateau coulissant à miettes
- Système de levage de la rôtisserie (sur certains modèles)
- Broches à rôtir sur tournebroche (pincho de asador) (sur certains modèles)
- Ramasse-gouttes

### Découverte de l'affichage

- Affichage ACL :** L'écran numérique à cristaux liquides facile à lire s'allume lorsqu'on appuie sur un bouton de commande. Il se met en mode veille après 30 secondes si on n'appuie pas sur le bouton START/STOP (marche/arrêt). En modes Reheat (réchauffer), Keep Warm (garder au chaud), Bake (cuisson) et Convection (convection), la température et la durée de cuisson sont affichées. En mode Broil (griller), l'écran affiche « HI » et la durée.
- Commande de fonction :** Utiliser cette commande pour sélectionner le mode de cuisson.
- Boutons de TEMPERATURE (température) :** Appuyer sur les boutons  $\pm$  pour augmenter ou diminuer la température. L'affichage de la température peut être changé en Fahrenheit ou en Celsius en appuyant et en maintenant les boutons  $\pm$  et  $\pm$  pendant 5 secondes.
- Boutons de TIME (durée) :** Appuyer pour ajuster la durée de cuisson. Appuyer sur les boutons  $\pm$  pour augmenter ou diminuer le réglage
- Bouton START/STOP (marche/arrêt) avec témoin d'alimentation rouge :** Toucher pour réveiller l'affichage, mettre en marche la cuisson et l'arrêter.

### Tableau de cuisson

| Modes            | Température par défaut | Écart de température              | Temps            | Fonction rester allumé | Position de la grille du four                            |
|------------------|------------------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|----------------------------------------------------------|
| Réchauffer*      | 163 °C (325 °F)        | 121 °C – 204 °C (250 °F – 400 °F) | 1 min – 2 heures | ✓                      | Milieu or Bas                                            |
| Garder au chaud* | 79 °C (175 °F)         | 66 °C – 107 °C (150 °F – 225 °F)  | 1 min – 2 heures | ✓                      | Milieu or Bas                                            |
| Cuisson*         | 176 °C (350 °F)        | 93 °C – 232 °C (200 °F – 450 °F)  | 1 min – 2 heures | ✓                      | Milieu or Bas                                            |
| Griller          | HI                     | N/A                               | 1 – 30 minutes   | N/A                    | Haut or Bas                                              |
| Convection*      | 176 °C (350 °F)        | 93 °C – 232 °C (200 °F – 450 °F)  | 1 min – 2 heures | ✓                      | Milieu or Bas                                            |
| Rôtissoire       | 176 °C (350 °F)        | 93 °C – 232 °C (200 °F – 450 °F)  | 1 min – 2 heures | ✓                      | Plateau ramasse-gouttes à la position du bas sans grille |

\*Préchauffer 10 minutes avant d'ajouter des aliments dans le four de comptoir.

## Utilisation

**Avant la première utilisation :** Brancher l'appareil dans une prise. Tourner la commande par cadran à BAKE (cuisson) et le sélecteur de température à 450 °F (230 °C). Laisser le four se préchauffer pendant environ 5 minutes. L'odeur ne doit plus être présente après ce préchauffage initial. **Nettoyer le ramasse-gouttes avant l'utilisation.**

Mettre la grille dans la position souhaitée avec le plateau coulissant à miettes. Brancher dans la prise. Si l'écran n'affiche rien, appuyer sur n'importe quel bouton pour illuminer l'écran. La grille peut être placée à la position du milieu ou du bas pour les modes convection et cuisson, selon la taille des aliments.

### Mode REHEAT (réchauffer)

Utiliser pour réchauffer rapidement les aliments cuits. Réchauffer les aliments en plaçant la grille à la position du milieu ou du bas.

- Tourner le cadran de commandes à la position REHEAT (réchauffer).
- La température par défaut est de 163 °C (325 °F).
- La température peut être réglée de 93 °C (250 °F) à 204 °C (400 °F) et peut être modifiée en utilisant les boutons de températures  $\pm$  ou  $\pm$ . Temperature Buttons.
- La durée peut être réglée de 1 minute à 2 heures et peut être modifiée en tout temps au cours du cycle en utilisant les boutons de durée  $\pm$  ou  $\pm$  pour ajuster.

### Mode KEEP WARM (garder au chaud)

Utiliser pour garder au chaud les aliments déjà cuits sur la grille placée au milieu ou au bas.

- Tourner le cadran de commandes à la position KEEP WARM (garder au chaud). 107 °C (225 °F) et peut être modifiée en utilisant les boutons de températures + ou –.
- La température par défaut est de 79 °C (175 °F) avec une durée de cuisson de 15 minutes.
- La température peut être réglée de 66 °C (150 °F) à

### Fonction Stay On (rester allumé)

Le four peut être réglé pour rester allumer en appuyant sur le bouton de durée – jusqu’à ce que « ON » apparaisse à l’écran. Stay On peut être utilisé dans les modes de Reheat (réchauffage), de Keep Warm (maintien au chaud), de Bake (cuisson), de Convection (convection) et de Rotisserie (rôtisserie).

### Mode BAKE (cuisson)

Utilisez-le comme four normal pour des aliments tels que des rôtis, des pommes de terre ou des gâteaux.

- Tourner le cadran de commandes à la position BAKE (cuisson). Sélectionner une température entre 93 °C (200 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur les boutons de température + ou –.
- Régler la durée jusqu’à 2 heures en utilisant les boutons de durée + ou – pour ajuster.

### Mode BROIL (griller)

Utiliser pour cuire et griller les aliments comme le bœuf, le poulet, le poisson, le porc et les plats en cocotte. Griller les aliments sur la grille du four placée dans le plateau ramasse-gouttes à la position du haut ou du milieu. Les aliments doivent être placés à une distance minimum de 2,5 cm (1 pouce) des éléments chauffants.

- Tourner le cadran de commandes à la position BROIL (griller). L’écran affichera « HI » et la durée par défaut est de 30 minutes. Le four grille à température ÉLEVÉE et celle-ci ne peut pas être ajustée.
- Ajuster la durée de cuisson en appuyant sur les boutons de durée + ou –. La durée en mode BROIL (griller) peut être réglée de 1 à 30 minutes.
- Un dispositif spécial permet de garder la porte légèrement ouverte durant le mode griller sans s’éteindre.

### Mode CONVECTION

Fait circuler de l’air chaud forcé pour accélérer le processus de cuisson/grillage et permettre une cuisson plus rapide et uniforme. Lors de l’utilisation du mode de cuisson par convection, il faut réduire la durée de cuisson ou réduire la température de cuisson de 25 °F.

- Tourner le cadran de commandes à la position CONVECTION. Sélectionner une température entre 93 °C (200 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur les boutons de température + ou – pour augmenter ou diminuer la température.
- Régler la durée jusqu’à 2 heures en appuyant sur les boutons de durée + ou – pour ajuster. La température par défaut est de 176 °C (350 °F).

### Mode ROTISSERIE (rôtisserie)

Utiliser pour faire rôtir un poulet entier, ou préparer des rôtis de bœuf, de porc ou d’agneau.

- Tourner le cadran de commandes à la position ROTISSERIE (rôtisserie). Sélectionner une température entre 93 °C (200 °F) et 232 °C (450 °F) en appuyant sur les boutons de température + ou – pour augmenter ou diminuer la température. La température par défaut est de 176 °C (350 °F).
- Régler la durée jusqu’à 2 heures en appuyant sur les boutons de durée + ou – pour ajuster. Pour savoir et préparer comment brider un poulet, consulter le https://everydaygoodthinking.com/2013/09/17/the-ultimate-guide-to-trussing-a-chicken-and-a-rotisserie-chicken-recipe/. Insérer le plateau ramasse-gouttes à la position la plus basse avant d’utiliser le mode rôtisserie.

## 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 briser pendant le nettoyage de la plaque et toucher les parties électriques, causant ainsi un risque de décharge électrique.

- Débrancher. Laisser le four refroidir complètement.
- Essuyer le panneau de commande à l’aide d’une éponge légèrement humide, puis sécher. Protéger l’affichage pendant le nettoyage des autres parties.
- Utiliser un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable pour nettoyer les parties externes en acier inoxydable. Appliquer le nettoyeur 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 luster sec. Toujours suivre le grain de l’acier inoxydable. Le produit Signature Polish peut être commandé sur leur site Web au www.signaturepolishonline.com.
- 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.
- Nettoyer les grilles du four à l’aide d’un nettoyeur légèrement abrasif, puis rincer. Sécher à l’aide d’un chiffon propre.
- Retirer le ramasse-miettes. Laver à la main le ramasse-miettes, la plaque de cuisson et la grille lèchefrite dans de l’eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
- Essuyer le cadran de commandes et les boutons à l’aide d’un chiffon humide et savonneux. Répéter l’opération à l’aide d’un chiffon propre et humide et sécher.
- Lorsque la fenêtre est froide, utiliser une lame de rasoir pour dégager doucement les aliments cuits. Vaporiser un nettoyeur pour vitres sur un chiffon pour nettoyer. Essuyer à l’aide d’une éponge humide pour rincer. Bien sécher à l’aide d’un chiffon propre.

## Dépannage

**En cas de panne de courant :**

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

**Le four ne chauffe pas.**

- Assurez-vous que la prise électrique est fonctionnelle et que le four est branché. Régler la température à 176 °C (350 °F). Tourner le cadran de commandes à la position BAKE (cuisson). Appuyer ensuite le bouton de durée – pour activer la fonction rester allumer.

## Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d’oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d’achat d’origine au Canada et un (1) an à compter de la date d’achat d’origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s’avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l’expédition du produit et le retour d’un produit ou d’un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n’est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d’une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d’appareil et les numéros de série sur votre appareil.

### ⚠ ADVERTENCIA

**Riesgo de incendio.**

- Si el contenido se incendia, no abra la puerta del horno. Desenchufe el horno y espere hasta que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la puerta.
- No haga funcionar sin atención mientras se encuentre en el modo Broil (asar).
- No utilice con bolsas de cocción para horno.
- No caliente tacos duros en el horno tostador. Siempre use el horno convencional.
- Siempre deje por lo menos una pulgada entre los alimentos y el elemento calentador.
- Siempre desenchufe el horno cuando no lo esté en uso.
- Una limpieza regular reduce el riesgo de peligro de incendio.

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra información para la seguridad del cliente

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

### ⚠ ADVERTENCIA

**Riesgo de Descarga Eléctrica:**

Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado.

No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la

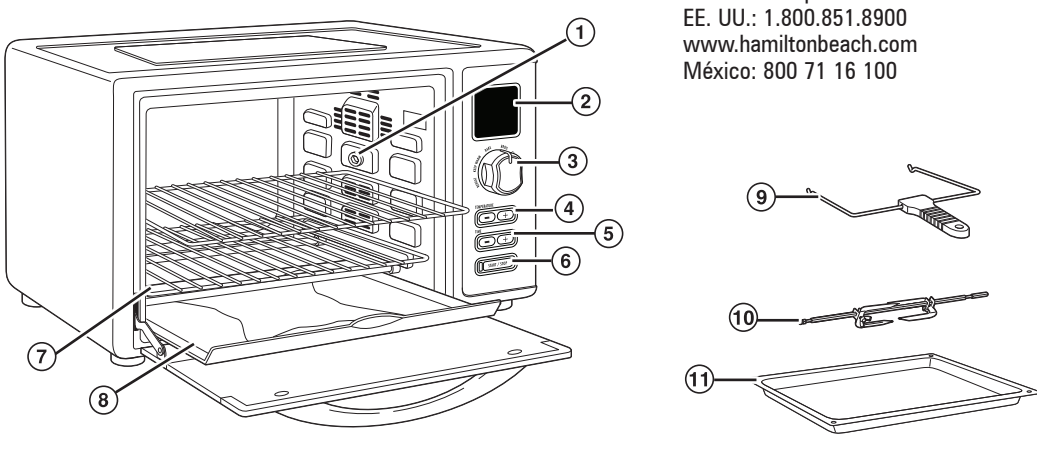
clasificación nominal del aparato. Es importante tener

cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del 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 a nuestro número gratuito de servicio al cliente.

Siempre desenchufe el horno eléctrico del tomacorriente cuando no lo esté usando.

## Piezas y características



Para ordenar partes:  
EE. UU.: 1.800.851.8900  
www.hamiltonbeach.com  
México: 800 71 16 100

### Información sobre la pantalla

- Pantalla LCD:** La pantalla LCD digital de fácil lectura se ilumina después de presionar cualquier control. Ingresará al modo de reposo después de 30 segundos si no se presiona el botón START/STOP (encender/apagar). En los modos Reheat (recalentar), Keep Warm (mantener caliente), Bake (hornear) y Convection (convección), se muestran la temperatura y el tiempo de cocción. En el modo Broil (asar al horno), se muestran “HI” y el tiempo.
- Cuadrante de funciones:** Use el cuadrante para seleccionar el modo de cocción.
- Botones de TEMPERATURE (temperatura):** Presione los botones +/– para aumentar o disminuir la temperatura. La visualización de la temperatura se puede cambiar entre Fahrenheit y Celsius presionando y manteniendo presionados los botones – y + durante 5 segundos.
- Botones de TIME (tiempo):** Presione cuando ajuste el tiempo de cocción. Presione los botones +/– para aumentar o disminuir la configuración.
- Botón START/STOP (encender/apagar) con luz roja indicadora de encendido:** Presione para iluminar la pantalla e iniciar o finalizar el modo de cocción.

### Tabla de cocción

| Modos              | Temperatura por defecto | Rango de temperatura      | Tiempo          | Función permanecer encendido | Posición de la rejilla en el horno                      |
|--------------------|-------------------------|---------------------------|-----------------|------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Recalentar*        | 325°F (163°C)           | 250°F–400°F (121°C–204°C) | 1 min – 2 horas | ✓                            | Medio or bajo                                           |
| Mantener caliente* | 175°F (79°C)            | 150°F–225°F (66°C–107°C)  | 1 min – 2 horas | ✓                            | Medio or bajo                                           |
| Hornear*           | 350°F (176°C)           | 200°F–450°F (93°C–232°C)  | 1 min – 2 horas | ✓                            | Medio or bajo                                           |
| Asar al horno      | HI                      | N/A                       | 1– 30 minutos   | N/A                          | Alto or bajo                                            |
| Convección*        | 350°F (176°C)           | 200°F–450°F (93°C–232°C)  | 1 min – 2 horas | ✓                            | Medio or bajo                                           |
| Rostizador         | 350°F (176°C)           | 200°F–450°F (93°C–232°C)  | 1 min – 2 horas | ✓                            | Charola de goteo en posición baja sin rejillas de horno |

\*Precaliente 10 minutos antes de agregar alimentos al horno para mostrador.

## Cómo usar

**Antes del primer uso:** La mayoría de los aparatos calentadores producen olor y/o humo cuando se utilizan por primera vez. Enchufe en el tomacorriente. Gire la perilla de función a BAKE (hornear) y gire la perilla de temperatura a 450 °F (230 °C). Deje que el horno se precaliente durante aproximadamente 5 minutos. El olor no debe estar presente después de este precalentamiento inicial. **Lave la charola de goteo antes de usarlos.**

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada con la bandeja para migajas en su lugar. Enchufe en un tomacorriente. Si la pantalla está en blanco, presione cualquier botón para iluminar la pantalla. La rejilla puede estar en posición media o baja para el modo de convección u horneado, según el tamaño de los alimentos.

### Modo Reheat (recalentar)

Use para calentar rápidamente los alimentos cocinados. Recaliente los alimentos con la rejilla en posición media o baja.

- Gire la perilla de función a REHEAT (recalentar).
- La temperatura predeterminada será de 325°F (163°C).
- La temperatura se puede ajustar desde 250°F (93°C) hasta 400°F (204°C) y se puede cambiar utilizando los botones de temperatura + o –.
- El tiempo se puede configurar de 1 minuto a 2 horas y se puede cambiar en cualquier momento durante el ciclo utilizando los botones de tiempo + o – para ajustar.

### Modo Keep Warm (mantener caliente)

Úselo para mantener calientes los alimentos ya cocinados con la rejilla en posición media o baja.

- Gire la perilla de función a KEEP WARM (mantener caliente).
- La temperatura predeterminada será de 175°F (79°C) con 15 minutos de tiempo de cocción.
- La temperatura se puede ajustar desde 150°F (66°C) hasta 225°F (107°C) y se puede cambiar utilizando los botones de temperatura + o –.
- El tiempo se puede configurar de 1 minuto a 2 horas y se puede cambiar en cualquier momento durante el ciclo utilizando los botones de tiempo + o – para ajustar.

### Función Stay On (permanecer encendido)

El horno se puede configurar para permanezca encendido presionando el botón Time – hasta que aparezca “ON” en la pantalla. Stay On se puede usar en los modos Reheat (recalentar), Keep Warm (mantener caliente), Bake (hornear), Convection (convección) y Rotisserie (rostizador).

### Modo Bake (hornear)

Utilícelo como un horno normal para alimentos tales como asados, papas o pasteles.

- Gire la perilla de función a BAKE (hornear). Seleccione la temperatura entre 200°F (93°C) y 450°F (232°C) presionando los botones de temperatura + o – para aumentar o disminuir la temperatura.
- Configure el tiempo hasta por 2 horas usando los botones de tiempo + o – para ajustar.

### Modo Broil (asar al horno)

Se usa para cocinar y dorar alimentos como carne de res, pollo, pescado, cerdo y guisos. Ase los alimentos sobre la rejilla del horno en la bandeja de goteo en la posición superior o media de la rejilla. Los alimentos deben estar separados un mínimo de 2.5 cm (1 pulg.) de los elementos calefactores.

- Gire la perilla de función a BROIL (asar al horno). Aparecerá “HI” en la pantalla y el tiempo predeterminado es de 30 minutos. El horno asa a temperatura ALTA y no se puede ajustar.
- Ajuste el tiempo de cocción presionando los botones de tiempo + o – para ajustar. El tiempo de asar se puede ajustar entre 1 y 30 minutos.
- Una característica especial permite que la puerta se mantenga ligeramente abierta al asar sin apagarse.

### Modo Convection (convección)

Hace circular aire caliente forzado para acelerar el proceso de hornear/asar para una cocción más rápida y uniforme. Cuando use el horneado por convección, reduzca el tiempo de cocción o reduzca la temperatura de la receta en 25°F.

- Gire la perilla de función a CONVECTION (convección). Seleccione la temperatura entre 200°F (93°C) y 450°F (232°C) presionando los botones de temperatura + o – para aumentar o disminuir la temperatura.
- Configure el tiempo hasta por 2 horas presionando los botones de tiempo + o – para ajustar. La temperatura predeterminada es 350°F (176°C).

### Modo Rotisserie (rostizador)

Se usa para asar pollo entero, o carne de res, cerdo o cordero.

- Gire la perilla de función a ROTISSERIE (rostizador). Seleccione la temperatura entre 200°F (93°C) y 450°F (232°C) presionando los botones de temperatura + o – para aumentar o disminuir la temperatura. La temperatura predeterminada es 350°F (176°C).
- Configure el tiempo hasta por 2 horas presionando los botones de tiempo + o – para ajustar. Para preparar y atar un pollo, visite https://everydaygoodthinking.com/2013/09/17/the-ultimate-guide-to-trussing-a-chicken-and-a-rotisserie-chicken-recipe/. Inserte la bandeja de goteo en la posición más baja de la rejilla antes de usar el rostizador.

botones de tiempo + o – para ajustar. Para preparar y atar un pollo, visite https://everydaygoodthinking.com/2013/09/17/the-ultimate-guide-to-trussing-a-chicken-and-a-rotisserie-chicken-recipe/. Inserte la bandeja de goteo en la posición más baja de la rejilla antes de usar el rostizador.

## Limpieza de su horno

### ⚠ ADVERTENCIA

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

- Desenchufe. Déjelo el horno enfriar por completo.
- Repase la pantalla del panel de control con una esponja ligeramente húmeda y seque. Proteja la pantalla cuando limpie cualquier otra superficie.
- 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.
- 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.

## Resolviendo problemas

**En caso de un corte de energía:**

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

**El horno no calienta.**

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione y que el horno esté enchufado. Ajuste la temperatura a 350°F (176°C). Gire la perilla de función a BAKE (hornear); luego configure que permanezca encendido presionando el botón Time –.

**Sale un olor o humo del horno.**

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

**La charola de goteo no entra en la parrilla.**

- La charola de goteo entra directamente en las ranuras. Utilícela para recoger salpicaduras mientras hornea o asa. No ase directamente en la charola de goteo.
- Consulte la sección “Piezas y características” para más detalles sobre las posiciones de las parrillas.

# Hamilton Beach®

**Grupo HB PS, S.A. de C.V.**  
**Monte Elbruz No. 124 - 401**  
**Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo**  
**Ciudad de México, C.P. 11560**

| GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | MARCA:             | MODELO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: <b>Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                  |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:</p> <p><b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| COBERTURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</p> <p>• 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.</p> <p>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</p>                                                                                                                                                                           |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| LIMITACIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</p> <p>• 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| EXCEPCIONES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p> |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</p> <p>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| FECHA DE ENTREGA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| DÍA _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    | <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><br/><b>800 71 16 100</b><br/>Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com">mexico.service@hamiltonbeach.com</a></p> |
| MES _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| AÑO _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Ciudad de México</b><br/>ELECTRODOMÉSTICOS<br/>Av. Plutarco Elias Calles No. 1499<br/>Zacahuitzco, Benito Juárez,<br/>Ciudad de México, C.P. 09490<br/>Tel: 55 5235 2323</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    | <p><b>Nuevo León</b><br/>FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES<br/>Ruperto Martínez No. 238 Ofc.<br/>Col. Centro Monterrey, N.L., CP 6400<br/>Tel: 81 8343 6700</p>                                                                                                                                                                                                                                    |
| <p><b>CASA GARCÍA</b><br/>Av. Patriotismo No. 875-B<br/>Mixcoac, Benito Juárez,<br/>Ciudad de México, C.P. 03910<br/>Tel: 55 5563 8723</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    | <p><b>Jalisco</b><br/>SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO<br/>Garibaldi No. 1450<br/>Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660<br/>Tel: 33 3825 3480</p>                                                                                                                                                                                                                              |
| Modelo:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tipo:              | Características Eléctricas:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 31154                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | O78                | 120 V ~ 60 Hz 1500 W                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: “Y” y/o “MX” y/o “MXY” y/o “Z”.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |