

**Toaster Oven .....2**  
USA: 1-800-851-8900

**Four grille-pain .....15**  
Canada : 1-800-267-2826

840099300

## 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 service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
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 Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. recommended accessories, in this oven.
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 oven off, turn ON/OFF Control Dial to OFF position. See "Parts and Features" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## CONSUMER SAFETY INFORMATION

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

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

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 service number.

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

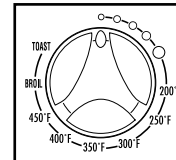
### Before First Use

Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug the toaster oven into an outlet. Turn the Function/Temperature Knob to 450°F. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. Wash baking pan and oven rack before using.

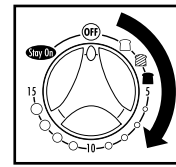
4

## Parts and Features

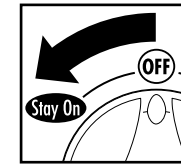
- 1. Function/Temperature Knob** – To select the Oven Temperature, Broil, or Toast.



- 2. ON/OFF/Toast Shade Selector/Timer**



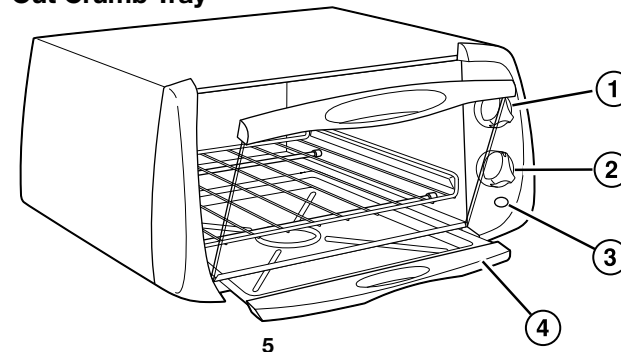
To select toast shade or time.



To select Stay On.

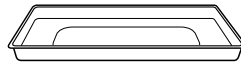
- 3. Indicator Light** – Lit when oven is on or when toasting.

- 4. Slide-Out Crumb Tray**

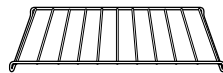


## Parts and Features (continued)

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**



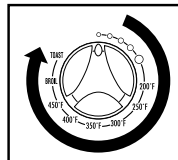
**Low Position**

## To Toast

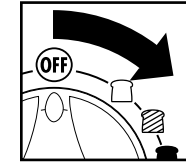
**Do not leave appliance unattended when in operation.**

**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.



2. Set the Function/Temperature Knob to TOAST.
3. Set the Toast Shade Selector/Timer Knob to desired toast color.
4. The bell will sound at the end of the toast cycle. To stop cycle, turn Toast Shade Selector/Timer knob to OFF.



**Do not leave the toaster 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.**

- If the **bottom surface of the toast is too light**, place the bread near the back or front of the oven. This toasts top and bottom more evenly than if placed in the center of the oven.
- **To toast bagels**, place oven rack in the low position and place bagels cut side facing down. This will toast the cut side more than the outside of the bagel.
- **To toast English muffins**, place oven rack in the low position and place English muffins with the split side facing down. Set Toast Shade Selector to the dark 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.

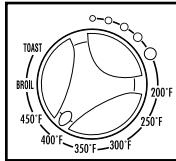
## Toasting Tips (continued)

- 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 the Toast Shade Selector to achieve the desired color.

## To Bake

**Do not leave appliance unattended when in operation.**  
**Wash the baking pan and broil rack before using.**

1. Place oven rack in low or high position depending on food to be cooked.
2. Select temperature then set Timer to 5 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.



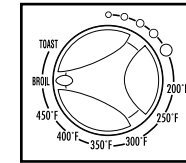
**Baking Tip:** Most foods should be baked according to package or recipe directions. Watch carefully and adjust the time or temperature if necessary.

**NOTE:** To reduce the risk of fire, do not use oven cooking bags in the toaster oven.

## To Broil

**Do not leave appliance unattended when in operation.**  
**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.
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.

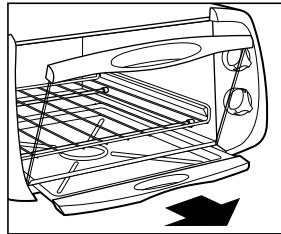
## Broiling Chart

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

## Cleaning the 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 open crumb tray. 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.

## Recipes

### Baked Potatoes

2 medium baking potatoes, about 10-ounces each

Wash potatoes then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and place in 425 degree 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 for about 5 minutes or until cheese melts.

### Minute Muffins

1 cup self-rising flour  
 ½ cup milk  
 2 tablespoons mayonnaise or sour cream

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

### Tropical Chicken

- 4 boneless, skinless chicken breasts
- 8 ounce can crushed pineapple,  
not drained
- ¼ cup prepared mustard
- ¼ cup cider vinegar
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons brown sugar
- ⅛ teaspoon ground ginger
- Rice (optional)

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

### Mini Meat Loaves

- 1 pound lean ground beef
- 1 small onion, finely chopped
- ¾ cup fresh bread crumbs
- 1 egg, beaten
- 1 tablespoon grated Parmesan cheese
- 1 tablespoon fresh parsley, finely chopped
- ¼ teaspoon each, salt and pepper

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

## Troubleshooting

### The toaster 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 toaster 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 toaster 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.

## Customer Service

If you have a question about your toaster oven, 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 toaster oven. This information will help us answer your question much more quickly.

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

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one hundred eighty (180) days 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, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY 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: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, 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

Web site address: [www.proctorsillex.com](http://www.proctorsillex.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**



## 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, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. 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.
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. S'assurer de laisser l'huile ou le liquide chaud refroidir avant de déplacer l'appareil ménager.

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 particules 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 le refroidissement de l'appareil.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autre que le métal ou le verre.
18. Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. recommandés, dans ce four.
19. Ne pas placer l'un 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 causera un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four, tourner la commande ON/OFF (marche/arrêt) à la position OFF (arrêt). Voir la section « Pièces et caractéristiques ».
22. 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.
23. Toujours utiliser cet appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.

**CONSERVEZ CES DIRECTIVES**

## Renseignements de sécurité aux consommateurs

### Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

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 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.

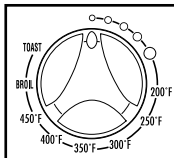
Toujours débrancher votre four grille-pain de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

### Avant la première utilisation

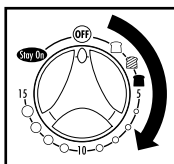
La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le bouton de commande de fonction/température à 450°F. Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial. Nettoyer le plat à cuisson et la grille du four avant l'utilisation.

## Pièces et caractéristiques

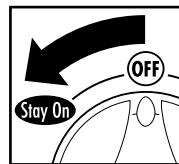
- 1. Bouton de commande Fonction/Température** – Pour sélectionner la température du four, cuire au grill (BROIL) ou faire griller (TOAST).



- 2. MARCHE/ARRÊT/ Sélecteur du degré de brunissage/ Minuterie**



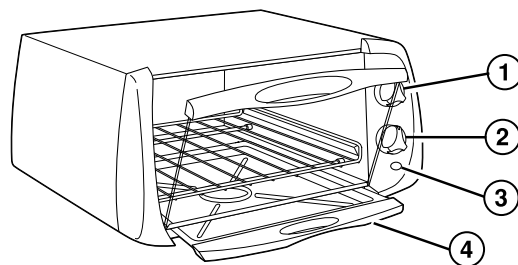
Pour sélectionner le degré de brunissage ou la durée.



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

- 3. Témoin lumineux** – S'allume lorsque le four est en fonction ou en train de griller.

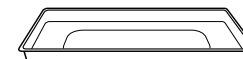
- 4. Plateau à miettes coulissant**



18

## Pièces et caractéristiques (suite)

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



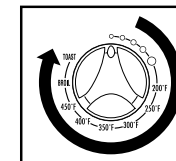
Position basse

## Pour faire griller

**Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.**

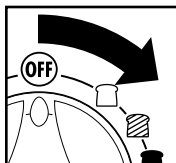
**IMPORTANT!** Le bouton Fonction/Température doit se trouver à la position TOAST sinon l'appareil ne fera pas bien griller.

1. Placer la grille du four à la position élevée.



19

2. Régler le bouton Fonction/Température à TOAST.
3. Régler le bouton sélecteur de degré de brunissage/minuterie à la nuance désirée.
4. La sonnerie se fera entendre à la fin du programme. Pour arrêter le programme, tourner le bouton sélecteur de degré de brunissage/minuterie à OFF (arrêt).



**Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance lorsqu'on l'utilise pour faire griller ou dorer.**

## Conseils d'utilisation

**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 CLAIR POUR LA DEUXIÈME SÉRIE AFIN D'OBTENIR LA MÊME NUANCE QUE POUR LA PREMIÈRE SÉRIE.**

- Si la surface à la base de la rôtie est trop pâle, placer le pain près du fond ou du devant du four. Les endroits grillent le pain plus également que s'il est placé au centre du four.
- **Pour faire griller des bagels**, placer la grille du four à la position basse et déposer les bagels le côté coupé vers le bas. Ceci fera griller davantage le côté coupé que l'extérieur du bagel.
- **Pour faire griller des muffins anglais**, placer la grille du four à la position basse et déposer les muffins anglais le côté coupé vers le bas. Régler le sélecteur de degré de brunissage au réglage foncé.

20

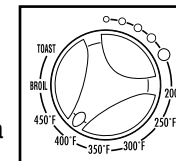
- **Pour faire griller des pâtisseries ordinaires, congelées ou des gaufres**, placer la grille du four à la position élevée. Sélectionner un degré de brunissage léger et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie a un glaçage, utiliser le plat à cuisson.
- Lorsqu'on utilise le 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.

## Pour la cuisson au four

**Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.**

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

1. Placer la grille du four à la position basse ou élevée selon les aliments à faire cuire.
2. Sélectionner la température puis régler la minuterie à 5 et laisser préchauffer le four pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson.



21

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.

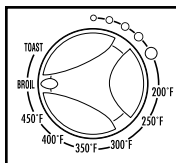
**REMARQUE :** Pour réduire le risque d'incendie, ne pas utiliser de sacs à cuisson au four dans le four grille-pain.

## Pour la cuisson au grill

**Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.**

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

1. Placer la grille du grill 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 la cuisson est terminée, tourner la commande à OFF (arrêt); débrancher de la prise de courant.

### REMARQUES :

- Pour les meilleurs résultats, ne pas préchauffer lors de la cuisson au grill.
- Toujours laisser au moins un pouce entre les aliments et l'élément chauffant.

## Tableau de cuisson au grill

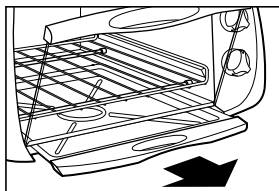
ALIMENT	DURÉE APPROXIMATIVE
Hamburgers	20 minutes
Hot-Dogs	15 minutes
Chapelet de saucisses ou galettes (percer la pellicule avant la cuisson)	15 à 20 minutes
Poisson	15 minutes

## 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.

suite à la page suivante

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. Pour nettoyer le plateau à miettes, le retirer en le glissant. 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.

## Recettes

### Pommes de terre au four

2 pommes de terre moyennes à cuisson au four, environ 10 onces 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.

24

### Pizza 5 minutes

Muffins anglais, coupés en deux et légèrement rôtis  
Sauce de pizza ou de spaghetti  
Fromage mozzarella râpé  
Tranches de pepperoni

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 pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

### Muffins minute

1 tasse de farine auto-levante  
½ tasse de lait  
2 c. à soupe 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 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 d'ananas broyé, non drainé  
¼ tasse de moutarde préparée  
¼ tasse de vinaigre de cidre  
2 c. à soupe de sauce soya  
2 c. à soupe de cassonade  
⅛ c. à thé 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 pendant 35 à 45 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Servir sur du riz. **Donne 4 portions.**

25

### Petits pains de viande

- 1 livre de bœuf haché maigre
- 1 petit oignon, haché fin
- ¾ tasse de chapelure
- 1 œuf, battu
- 1 c. à soupe de fromage parmesan râpé
- 1 c. à soupe de persil frais, haché fin
- ¼ c. à thé 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 pendant 30 minutes ou jusqu'à cuisson complète.

**Donne 4 à 6 portions.**

## 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. Tourner le bouton de commande ON/OFF 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.
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 soit réglé à TOAST.

## Dépannage (suite)

### 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.

## Service à la clientèle

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

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

**GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de cent quatre-vingt (180) jours 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 pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames 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, 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

Adresse du site Web : [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com)**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.  
263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.  
Picton, Ontario K0K 2T0



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>