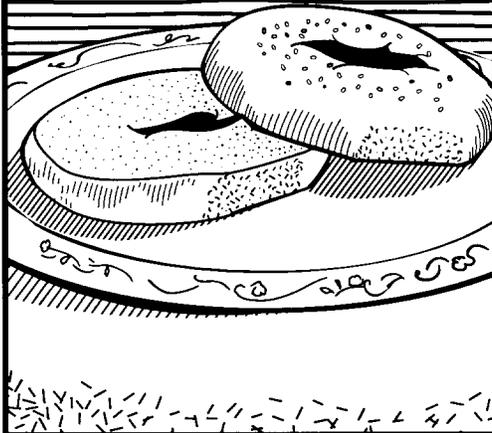
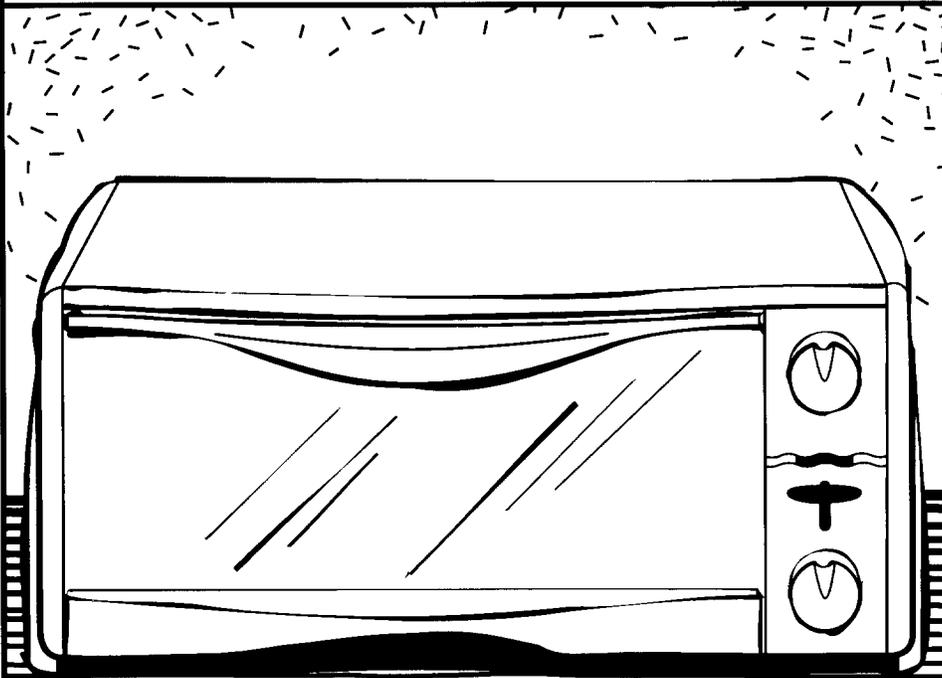


# Hamilton Beach.

## *IntelliToast™ Toaster Oven Broiler*



Toaster Oven Safety .....	2
Know Your Toaster Oven .....	4
To Toast .....	6
To Bake .....	7
To Broil.....	7
Cleaning Your Toaster Oven .....	9
Recipes .....	10
Troubleshooting .....	11
Customer Service .....	12

840050800

# Toaster Oven Safety

## 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, electrical repair, mechanical repair, or 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 to OFF position. See "Know Your Toaster Oven" 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. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

This appliance has a short cord to reduce hazards of becoming entangled or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if the electrical rating of the extension cord is equal to or greater than the rating of the toaster oven. Use only an extension cord rated 15 amperes or greater. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or 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

---

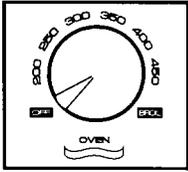
Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug toaster oven into outlet. Turn the Temperature Dial to 450°F. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating.

Wash baking pan and oven rack before using.

# Know Your Toaster Oven

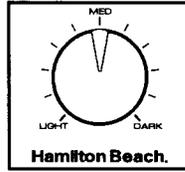
## Parts and Features

**1. ON/OFF OVEN CONTROL** – Also



**Temperature Dial** to select baking temperature or broil mode. To turn oven off, turn **ON/OFF OVEN CONTROL** to OFF position.

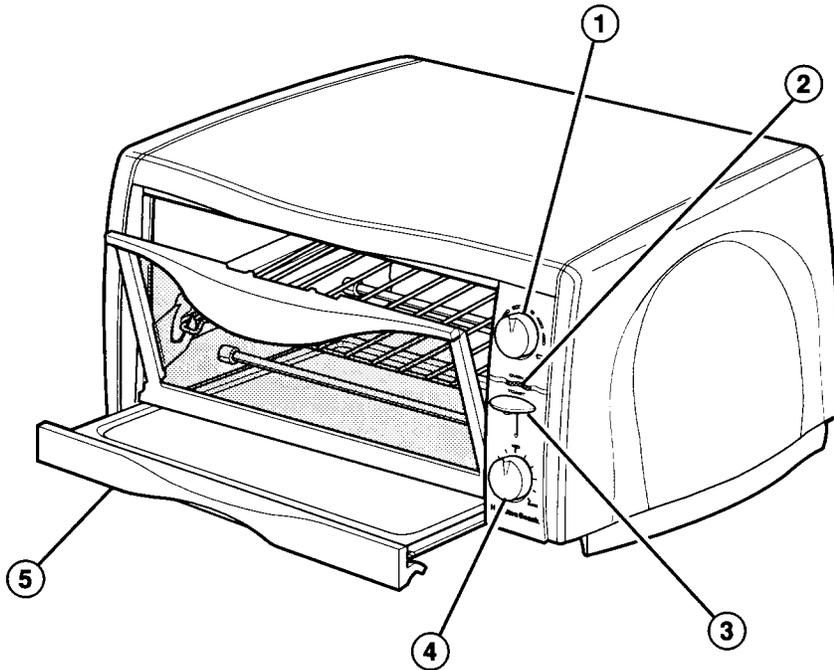
**4. Toast Color Dial** – To select toast color.



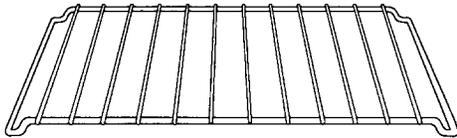
**2. Indicator Light** – This is lit when oven is on or when toasting.

**3. Toast Lever** – Push down to toast. The lever pops up when finished. To cancel cycle, lift lever.

**5. Slide-Out Crumb Tray** – For best performance, clean regularly.

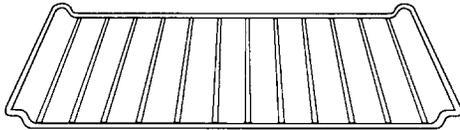


## Oven Rack Positions



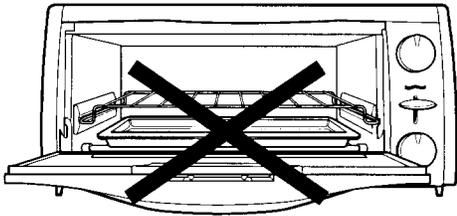
**High Position**

The toaster oven comes with a dual-position oven rack. Flip the rack over to change the position. For best results, place the food as near to the center of the oven as possible.



**Low Position**

## Baking and Toasting

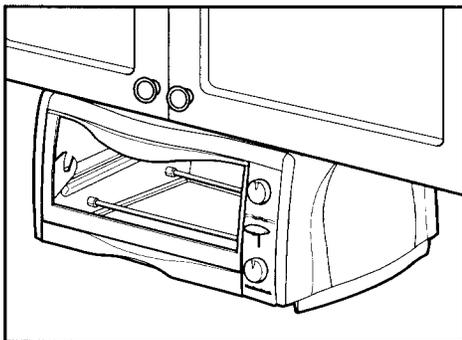


During the bake and toast functions, do not put the baking pan (or any other accessory or container) directly on the lower heating element.

## Auto Safety Shutoff

After 2 hours the oven will automatically shut off, but the Indicator Light will stay on. A beep will sound every 2 minutes until the Oven Control Dial is turned to OFF or the oven is unplugged. To reset and continue cooking, turn Oven Control Dial to OFF then reset at desired temperature.

## Under-The-Cabinet Mounting



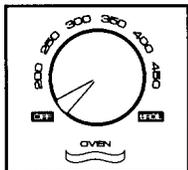
All Hamilton Beach IntelliToast™ toaster ovens can be mounted under most standard kitchen cabinets. To order the mounting kit, call our toll free customer service number:  
 In the USA 1-800-851-8900.  
 In Canada 1-800-267-2826.

# To Toast

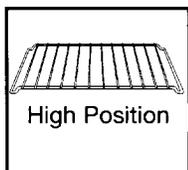
**Do not leave appliance unattended when in operation.**

**IMPORTANT!** Oven Control Dial **must be** in OFF position or unit will not toast.

1. Set Oven Control Dial to OFF.



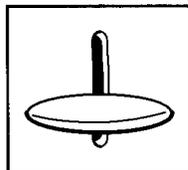
2. Place oven rack in the high position.  
If toasting less than 4 slices, place bread in center of oven rack.



3. Select toast color.



4. Push down Toast Lever. The



Indicator Light will come on.

5. Three beeps will sound and the Toast Lever will pop up when the toasting cycle is completed.  
6. Unplug from outlet.

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

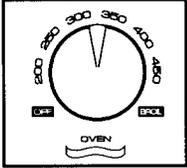
## Toasting Tips

- **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 Color Dial to the dark setting.
- **To toast 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 or frosting, use baking pan.
- **To toast regular toaster pastries**, place oven rack in the high position. Set Toaster Color Dial to Light and toast directly on the oven rack. If the pastry has a glaze or frosting, place the pastries on the baking pan.
- When toasting, **condensation** may form on the oven door. A toaster is open and allows moisture to escape. A toaster oven is enclosed and so the moisture is slow to escape.
- When the Toast Lever pops up 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 and the **bread freshness** will affect toast color. You may adjust the Toast Color Dial to achieve desired color.

## To Bake

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

1. Place oven rack in up or down position depending on food to be cooked.
2. Select temperature. The Indicator Light will come on.
3. Let preheat for five minutes before beginning to bake.
4. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.



Light will come on.

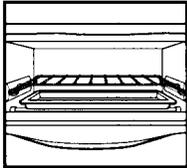
### *Baking Tips!*

- The toaster oven operates very much like a regular oven. When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.
- To reduce the risk of fire, do not use oven cooking bags in the toaster oven.

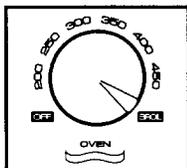
## To Broil

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

1. Remove oven rack then place baking pan on top of heating elements.
2. Place oven rack in high position. Place food on the oven rack.
3. Set the Oven Control Dial to Broil.
4. The Indicator Light will come on.
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.



Place food on the oven rack.



4. The Indicator Light will come on.

### *Broiling Tips!*

- For best results do not preheat oven when broiling.
- Use the oven rack in the high position for faster broiling times. Use the low position for foods needing longer broiling times, like chicken.
- 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
Chicken pieces, bone-in	35 to 45 minutes
Fish	15 minutes

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

## Pan Sizes

The following pans should fit your toaster oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

8-inch round or square baking pan  
 6-cup muffin pan  
 8 x 4 inch loaf pan\*  
 9 x 5 inch loaf pan\*  
 Most 1 to 1 ½ quart casserole dishes.

\* The loaf pans will fit but do not fill more than half full.

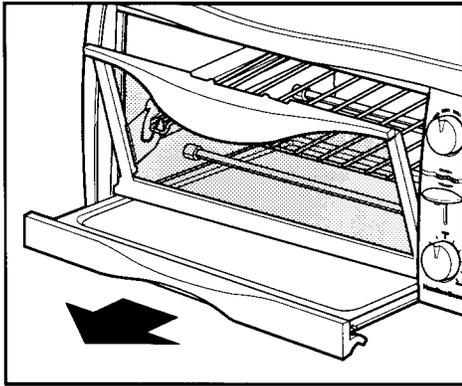
### *Warming & Reheating Tips!*

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down reheating.
- To reheat rolls or biscuits place on baking pan and heat at 300°F for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

# Cleaning Your Toaster Oven

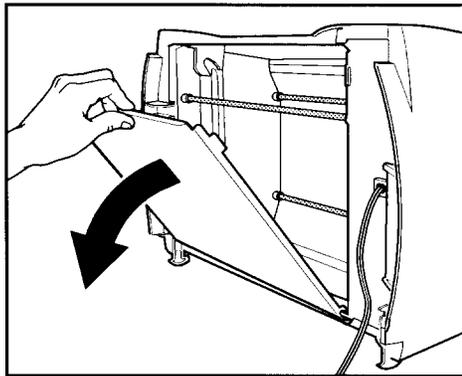
Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.

## Crumb Tray



1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry. These can be washed in the dishwasher, but may discolor.
3. To clean the crumb tray, slide open crumb tray.
4. Wipe crumb tray with a damp cloth. Slide back into position.

## Bottom Door



1. To clean bottom of oven, set oven on counter with glass door facing up. Pull open as illustrated.
2. To clean the inside of the oven, wipe oven walls and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth.
3. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.
4. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth.
5. Do not use abrasive cleansers.

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

# Recipes

## Hot Mexican Bean Dip

---

- 2 15-ounce cans black beans, well drained
- 1 teaspoon hot pepper sauce
- ½ cup sour cream
- ½ cup salsa
- 8 ounces Monterey Jack cheese, grated

Mash black beans. Add hot pepper sauce, sour cream, salsa and half of the cheese. Spoon into shallow 1 quart casserole dish. Sprinkle remaining cheese on top. Bake at 350°F about 15 minutes, or until bubbly. Serve with tortilla chips.

## Mini Meat Loaves

---

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

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

## 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.

## 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.

# Troubleshooting

QUESTION	ANSWER
The toaster oven will not heat.	Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Oven Control Dial to 350°F. The Indicator Light should now be lit.
The toaster oven will not toast.	<p>Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set Oven Control Dial to OFF.</li> <li>2. Select toast color.</li> <li>3. Push down the Toast Lever.</li> </ol> <p>The Indicator Light should now be lit. The oven will not toast unless Oven Control Dial is set on OFF.</p>
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 Oven Control Dial to OFF and make sure Toast Lever is in up position. If light stays on, unplug unit and call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or 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

Call our toll-free customer service numbers. Please note the model, type, and series number on the bottom of the toaster oven, or have the oven close by when you call. This will help us answer your question.

## Customer Service Numbers

---

In USA: 1-800-851-8900

In Canada: 1-800-267-2826

Web Site Address - <http://www.hambeach.com>

**Keep these numbers for future reference.**

### TWO YEAR LIMITED WARRANTY

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. warrants this appliance to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase, except as noted. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this appliance: glass parts, glass containers, cutter/strainer, nonstick soleplate and/or nonstick cooking surfaces. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed directions. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. EXPRESSLY DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR INCIDENTAL LOSSES CAUSED BY USE OF THIS APPLIANCE. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer 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.)

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

**In Canada 1-800-267-2826**

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.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

Washington, North Carolina 27889

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

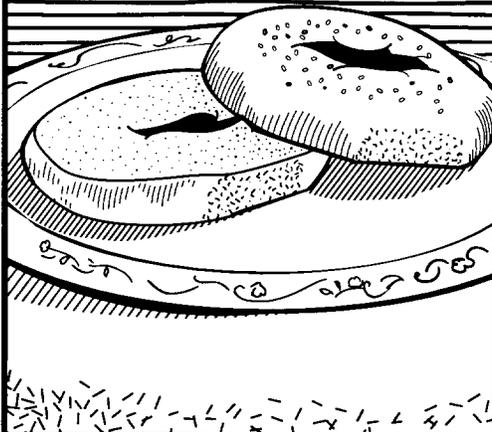
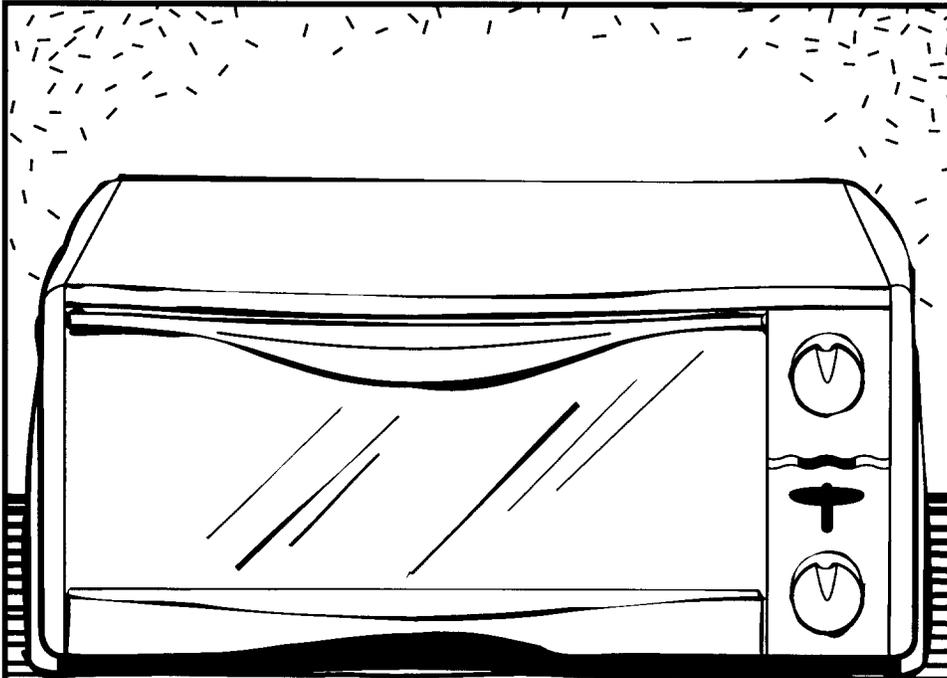
840050800

Web Site Address: <http://www.hambeach.com>

11/98

# Hamilton Beach.

## *Four grille-pain et gril IntelliToast™*



Sécurité du four grille-pain et gril....	2
Familiarisation de votre four grille-pain.....	4
Pour griller le pain .....	6
Cuisson au four .....	7
Pour cuisson au gril .....	7
Nettoyage du four grille-pain .....	9
Recettes .....	10
Guide de diagnostic.....	11
Service aux clients .....	12

840050800

# Sécurité du four grille-pain et gril

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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 de service aux consommateurs sans frais d'interurbain pour des renseignements concernant l'examen, la réparation électrique, la réparation mécanique ou l'ajustement.
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 pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'ils fonctionnent. Ne pas remiser les 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 recommandés par Hamilton Beach/Proctor Silex, Inc., dans ce four.
19. Ne pas placer des matériaux suivants dans le four tels que 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 le bouton ON/OFF à la position OFF (ARRÊT). Voir la section «Familiarisation de votre four grille-pain».
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 l'appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser l'appareil électroménager pour tout autre usage que l'utilisation déterminée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Ce genre de fiche comporte une lame plus large que l'autre. La fiche conviendra dans une prise de courant électrique seulement dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si vous n'arrivez pas à brancher la fiche dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne convient pas encore à la prise, contacter un électricien pour remplacer la fiche inappropriée. Ne pas essayer d'enlever la lame de sécurité de la fiche polarisée.

Cet appareil comporte un cordon court pour réduire les risques de devenir emmêlé ou de faire trébucher. Un cordon de rallonge peut être employé si la tension électrique du cordon de rallonge est égale ou plus élevée que la tension du four grille-pain. Utiliser seulement un cordon de rallonge évalué à 15 ampères ou plus. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne tombe pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

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 de service aux clients.

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

### Avant la première utilisation

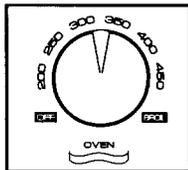
La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le cadran de température à 450°F. Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir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

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

# Familiarisation de votre four grille-pain

## Pièces et caractéristiques

### 1. RÉGLAGE ON/OFF (MISE EN MARCHE/ARRÊT)



– Tourner le cadran de température à la température de cuisson choisie ou au mode de cuisson au grill.

Pour éteindre le four, tourner le réglage **ON/OFF** à la position **OFF**.

**2. Témoin lumineux** – Cette lumière est allumée lorsque le four fonctionne ou lorsqu'il grille le pain.

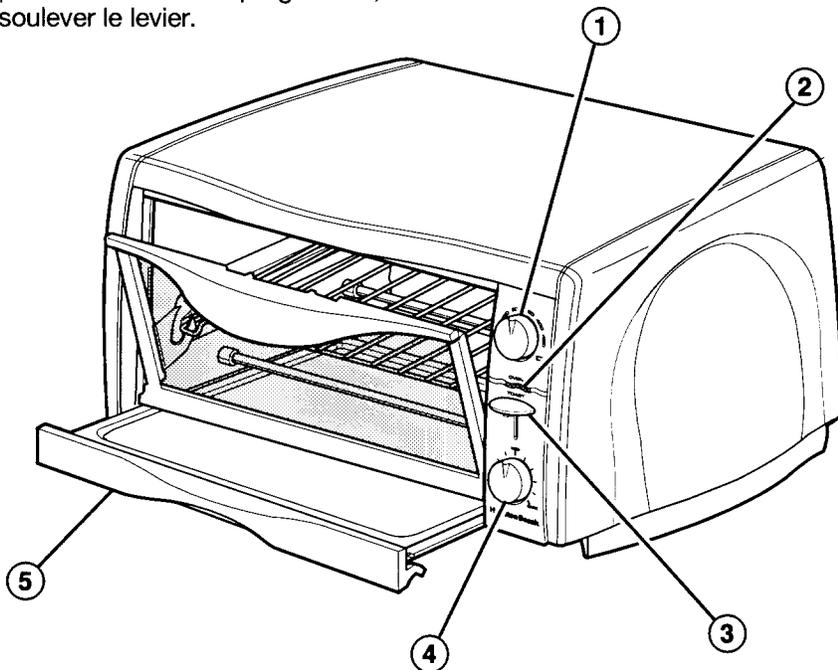
**3. Levier de grille-pain** – Abaisser ce réglage pour griller le pain. Le levier monte lorsque le pain est prêt. Pour annuler le programme, soulever le levier.

### 4. Cadran de nuance des rôties –

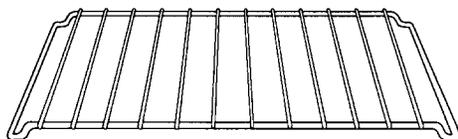


Pour choisir la nuance des rôties.

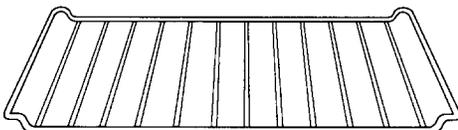
**5. Plateau à miettes amovible** – Pour le meilleur rendement, le nettoyer régulièrement.



## Positions de la grille du four



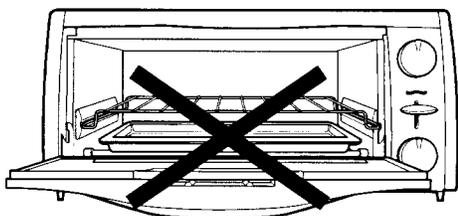
Position élevée



Position basse

Le four grille-pain est fourni avec une grille de four à double position. Tourner la grille à l'envers pour changer la position. Pour obtenir le meilleur résultat, placer l'aliment aussi proche du centre du four que possible.

## Cuisson au four et grillage du pain

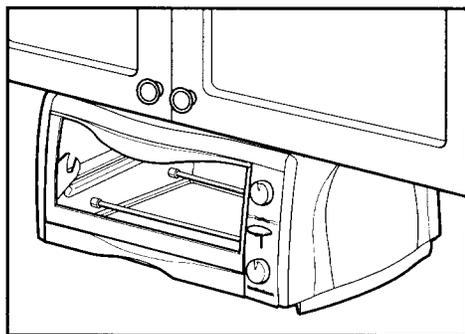


Pendant la cuisson au four et le grillage des rôties, ne pas placer la lèche-frite (ou tout autre accessoire ou récipient) directement sur l'élément de chauffage à la base.

## Arrêt automatique de sécurité

Après 90 minutes, le four s'éteindra automatiquement, mais le témoin lumineux restera allumé. Un signal sonore sera entendu à toutes les 2 minutes jusqu'à ce que le cadran de réglage de la température soit tourné à OFF ou lorsque le four est débranché. Pour remettre en marche et continuer la cuisson, tourner le cadran de température à OFF, ensuite remettre en marche à la température désirée.

## Montage sous une armoire



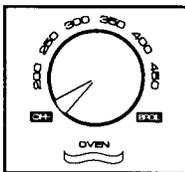
Tous les fours grille-pain IntelliToast™ Hamilton Beach peuvent être montés sous la plupart des armoires ordinaires. Commander le nécessaire de montage en composant notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients :  
Aux É.-U. 1-800-851-8900.  
Au Canada 1-800-267-2826.

# Pour griller le pain

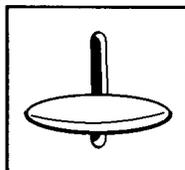
Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

**IMPORTANT!** Le cadran de température doit être à la position OFF (ÉTEINT), sinon l'appareil ne grillera pas le pain.

1. Régler le cadran de température à OFF.

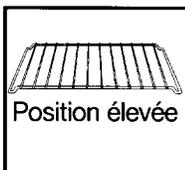


4. Appuyer sur le levier du grille-pain.



Le témoin lumineux s'allumera.

2. Placer la grille du four à la position élevée. Pour griller moins de 4 tranches, placer le pain au centre de la grille du four.



5. 3 signaux sonores seront entendus et le levier du grille-pain montera lorsque le programme de grillage du pain est complété.

6. Débrancher l'appareil de la prise de courant.

3. Choisir la nuance des rôties.



**Ne pas laisser le four grille-pain sans surveillance durant le grillage de rôties ou de brunissement au sommet.**

## Conseils pour griller le pain

- **Pour griller des bagels**, placer la grille du four à la position basse et placer les bagels le côté tranché vers le bas. Cette position fera rôtir la surface coupée plus que l'extérieur du bagel.
- **Pour griller des muffins à l'anglaise**, placer la grille du four à la position basse et placer les muffins à l'anglaise avec le côté tranché vers le bas. Régler le cadran de nuance des rôties au réglage le plus foncé.
- **Pour griller des pâtisseries ou gaufrettes congelées**, placer la grille à la position élevée. Choisir une nuance légère et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie a un glaçage, utiliser un ustensile à cuisson.
- **Pour griller des pâtisseries ordinaires**, placer la grille du four à la position élevée. Régler le cadran de nuance des grillages à Light (léger) et faire griller directement sur la grille du four). Si la pâtisserie a un glaçage, placer la pâtisserie sur une lèche-frite.
- Lors du rôtissage, une **condensation** peut se former sur la porte du four. Un grille-pain ordinaire est ouvert et permet à l'humidité de s'échapper. Un four grille-pain est fermé, de sorte que l'humidité s'échappe lentement.
- Lorsque le levier du grille-pain monte à la fin du programme, **retirer les rôties immédiatement**, sinon la chaleur qui reste dans le four grille-pain continuera de griller et séchera vos rôties.
- Le **nombre de tranches** de pain et la **fraîcheur** du pain affecteront la couleur des rôties. Vous pouvez ajuster le cadran de couleur des rôties pour obtenir la couleur désirée.

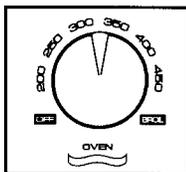
# Cuisson au four

**Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.**

**Laver la lèchefrite et la grille avant l'utilisation.**

1. Placer la grille du four à la position élevée ou basse selon l'aliment à faire cuire.

2. Choisir la température. Le témoin lumineux s'allumera.



3. Laisser l'appareil préchauffer pendant cinq minutes avant de commencer la cuisson.

4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner l'appareil à OFF (ÉTEINT). Débrancher de la prise de courant.

## Conseils pour la cuisson au four!

- Le four grille-pain fonctionne beaucoup comme un four ordinaire. Lors de la première utilisation, vérifier pour déterminer si la durée ou la température devrait être ajustée.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne pas utiliser des sacs de cuisson au four dans le four grille-pain.

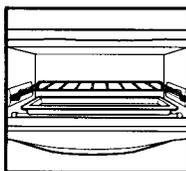
# Pour cuisson au grill

**Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.**

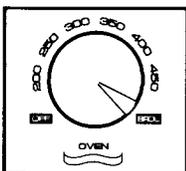
**Laver la lèchefrite et la grille avant l'utilisation.**

1. Retirer la grille du four, ensuite placer la lèchefrite au sommet des éléments de chauffage.

2. Placer la grille du four à la position élevée. Placer l'aliment sur la grille du four.



3. Régler le cadran de température à Broil (Gril).



4. Le témoin lumineux s'allumera.

5. À la mi-temps de la cuisson, ou lorsque l'aliment a brunî, tourner l'aliment pour le brunir et le faire cuire sur l'autre côté.

6. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le four. Le débrancher de la prise de courant.

## Conseils pour la cuisson au grill!

- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four avant la cuisson au grill.
- Utiliser la grille du four à la position élevée pour des durées de cuisson plus rapides au grill. Utiliser la position basse pour les aliments qui ont besoin de cuisson plus longue au grill, comme le poulet.
- Toujours accorder au moins un pouce entre l'aliment et l'élément de chauffage.

## Tableau de cuisson au grill

ALIMENT	TEMPS APPROXIMATIF
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Saucisses en chapelet ou boulettes (percer l'enveloppe avant la cuisson)	15 à 20 minutes
Morceaux de poulet, avec os	35 à 45 minutes
Poisson	15 minutes

Ces temps de cuisson sont une moyenne et devraient être ajustés selon les préférences individuelles. Tourner les aliments à la mi-temps de cuisson au cours de la cuisson.

## Dimensions des ustensiles de cuisson

Les ustensiles de cuisson suivants devraient convenir à votre four grille-pain. Pour vous en assurer, placez l'ustensile dans le four pour vérifier s'il convient avant de préparer la recette.

Moule rond ou carré de 8 pouces

Moule à muffin avec 6 godets

Moule à pain de 8 x 4 pouces\*

Moule à pain de 9 x 5 po\*

La plupart des casseroles de 1 à 1½ pinte

\* Les moules à pain conviendront, mais ne pas les remplir à plus de la moitié.

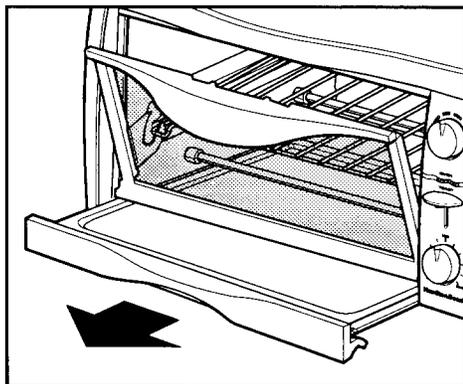
### *Conseils pour le chauffage et réchauffage!*

- Ne pas renfermer totalement les aliments dans un papier d'aluminium. Le papier d'aluminium peut isoler les aliments et ralentir le réchauffage.
- Pour réchauffer petits pains ou biscuits, placer sur une lèchefrite et chauffer à 300°F pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes de rôtis de viande ou de mets en sauce à 350°F pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que l'aliment soit complètement chaud à l'intérieur.

# Nettoyage du four grille-pain

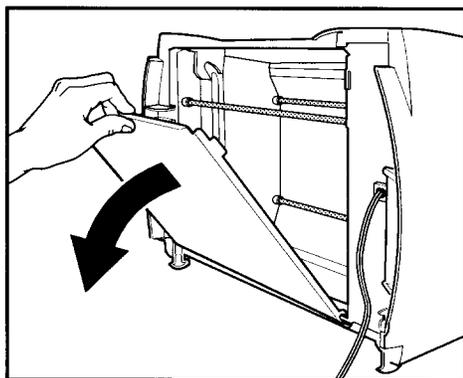
Votre four grille-pain devrait être nettoyé régulièrement pour donner le meilleur rendement et durer longtemps. Le nettoyage régulier réduira aussi le risque d'incendie.

## Plateau à miettes



1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver la grille du four et la lèchefrite dans l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher. Ces articles peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais peuvent se décolorer.
3. Pour nettoyer le plat à miettes, sortir le plat à miettes en le glissant.
4. Essuyer le plat à miettes avec un linge humide. Le réinstaller en le glissant en position.

## Panneau d'ouverture



1. Pour nettoyer le fond du four, placer le four sur le comptoir avec la porte vitrée vers le haut. Ouvrir, tel qu'à l'illustration.
2. Pour nettoyer l'intérieur du four, essuyer les parois du four et la porte vitrée avec un linge savonneux doux. Répéter avec un linge propre humide.
3. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en plastique.
4. Pour nettoyer l'extérieur du four, essuyer avec un linge humide.
5. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en laine d'acier. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, causant un risque de choc électrique.

# Recettes

## Trempepette piquante mexicaine aux fèves

---

2 boîtes de 15 onces de fèves noires, bien égouttées  
1 c. à thé de sauce au poivre piquant  
½ tasse de crème sure  
½ tasse de salsa  
8 oz de fromage Monterey Jack, râpé

Faire une purée avec les fèves. Ajouter la sauce au poivre piquante, la crème sure, la salsa et la moitié du fromage. Placer à la cuiller dans un moule peu profond de 1 pinte. Saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Faire cuire à 350°F environ 15 minutes, ou jusqu'à formation de bulles. Servir avec des croustilles tortilla.

## Mini-pain de viande

---

1 lb de bœuf maigre haché  
1 petit oignon, finement haché  
¾ tasse de miettes de pain frais  
1 oeuf, fouetté  
1 c. à soupe de fromage parmesan râpé  
1 c. à soupe de persil frais, finement haché  
¾ c. à thé de sel et de poivre

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger. Répartir le mélange dans 6 godets de moule à muffins. Faire cuire à 350°F pendant 30 minutes, ou jusqu'à cuisson complète. Donne 4 à 6 portion.

## Muffins minute

---

1 tasse de farine autolevante  
½ tasse de lait  
2 c. à soupe de mayonnaise ou de crème sure

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Placer à la cuiller dans un moule à muffins graissé de 6 godets. Faire cuire à 450°F pendant 12 minutes, ou jusqu'à cuisson complète.

## 5 pizza minutes

---

Muffins à l'anglaise, coupés en deux et légèrement rôtis  
Sauce de pizza ou de spaghetti  
Fromage mozarella râpé  
Tranches de pepperoni

Placer les demi-muffins sur une lèchefrite, 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.

10

# Guide de diagnostic

QUESTION	RÉPONSE
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 cadran de réglage de la température de 350°F. Le témoin lumineux devrait maintenant être allumé.
Le four grille-pain ne rôtit pas.	Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est branché. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Régler le cadran de température à OFF (ÉTEINT).</li> <li>2. Choisir la nuance des rôties.</li> <li>3. Appuyer sur le levier du grille-pain.</li> </ol> Le témoin lumineux devrait maintenant s'allumer. Le four ne rôtira pas le pain, à moins que le cadran de température ne soit réglé à OFF (ÉTEINT).
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 cadran de température à OFF (ÉTEINT) et s'assurer que le levier de grillage du pain est à la position élevée. Si le témoin lumineux reste allumé, débrancher l'appareil et composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients, pour des renseignements sur l'examen, la réparation ou l'ajustement. 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 aux clients

Composez nos numéros d'assistance aux consommateurs sans frais d'interurbain. Veuillez noter le modèle, le type et le numéro de série au fond du four grille-pain, ou ayez le four grille-pain près de vous lorsque vous faites un appel. Cette action nous aidera à répondre à vos questions.

## Numéros d'assistance aux consommateurs

Aux É.-U. : 1-800-851-8900

Au Canada : 1-800-267-2826

Adresse du site web – <http://hambeach.com>

**Conserver ces numéros pour référence ultérieure!**

### GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. garantit que cet appareil est exempt de vices de matériau et de main-d'oeuvre pendant une période de deux (2) ans à compter de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté. Il n'y a pas de garantie en rapport de ce qui suit, qui peut être fournie avec cet appareil : pièces en verre, contenants en verre, couteau/tamis, semelle non-adhésive, et/ou surface de cuisson non adhésive. Cette garantie s'étend seulement à l'acheteur consommateur original et ne couvre pas les dommages provenant des abus, négligence, usage pour fins commerciales, ou tout autre usage non indiqué dans les instructions imprimées. HAMILTON BEACH/PROCTOR-SILEX, INC. DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS OU PERTES ACCIDENTELLES CAUSÉS PAR L'UTILISATION DE CET APPAREIL.

Certains États, ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes accidentelles ou fortuites, de sorte que le refus de responsabilité précédent peut ne pas vous être applicable. Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, NE PAS RETOURNER L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez composer notre NUMÉRO D'AIDE AUX CLIENTS. (Pour un service plus rapide, ayez sous la main les numéros du modèle et de la série et du type pour que l'opérateur puisse vous aider).

**Aux É.-U. 1-800-851-8900**  
**Au Canada 1-800-267-2826**

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

Washington, North Carolina 27889

840050800

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Adresse du site web – <http://hambeach.com>

11/98