

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

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

**Questions?**  
Please call us – our friendly associates are ready to help.  
USA: 1.800.851.8900

**Questions ?**  
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.  
CAN : 1.800.267.2826

**¿Preguntas?**  
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.  
MEX: 01 800 71 16 100  
*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*

# Hamilton Beach®



## Pizza Maker Four à pizza Máquina para Preparar Pizzas

English .....	2
Français.....	11
Español .....	21

## 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:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid.
3. To protect against electric shock, do not place cord, plug, or pizza maker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when either not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Pizza maker must be operated on a flat surface away from the edge of counter to prevent accidental tipping.
7. 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 adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance 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.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
14. Use extreme caution when removing baking pan.
15. Do not use appliance for other than intended use.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

### **Other Consumer Safety Information**

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

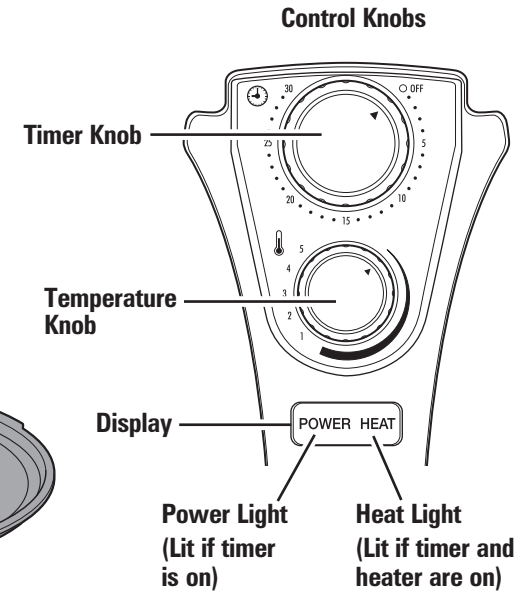
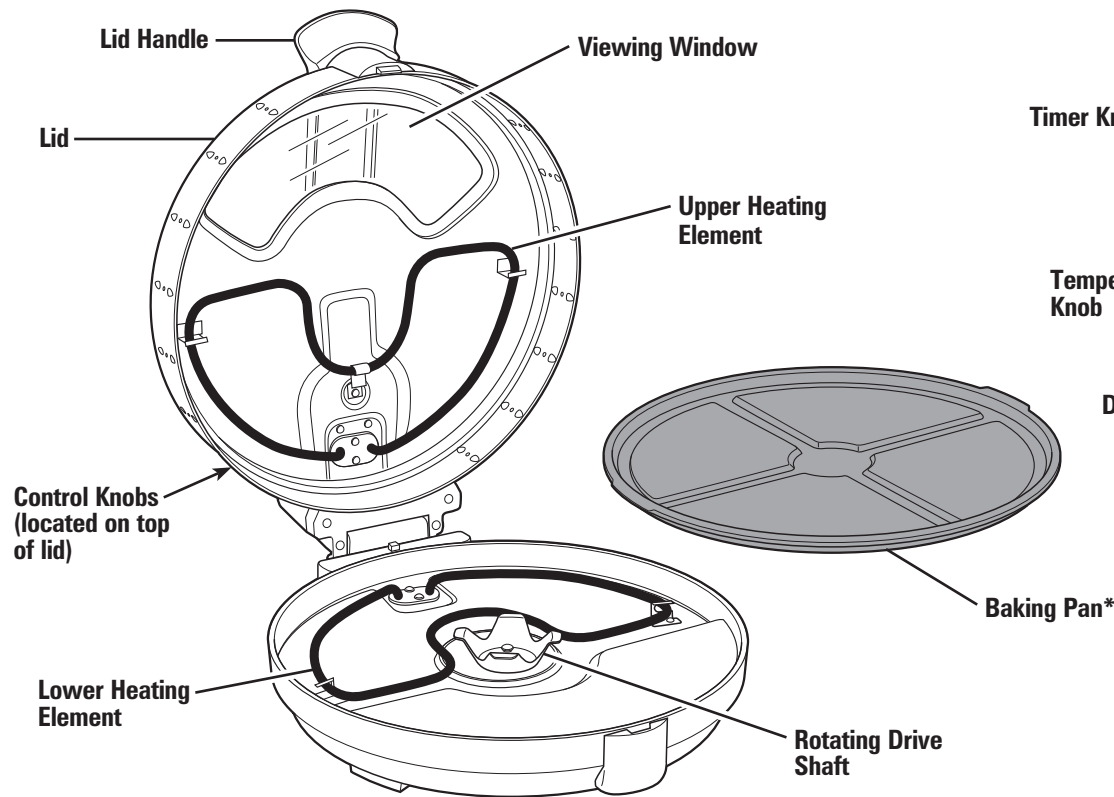
**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully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

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

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

# Parts and Features

**BEFORE FIRST USE:** Wash the baking pan in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly.



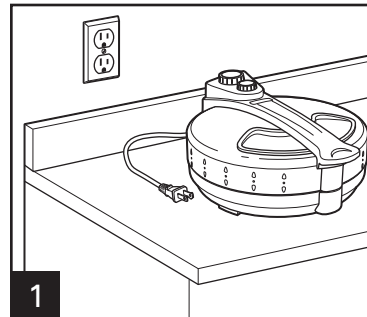
\*To order parts:  
 US: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
 Canada: 1.800.267.2826  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)

# How to Make Pizza

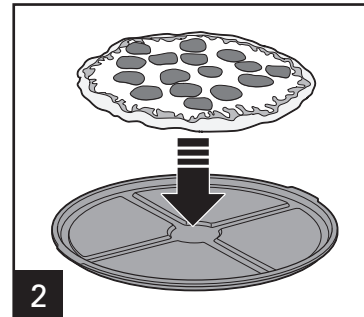
No preheating necessary.

**⚠ WARNING Fire Hazard.**

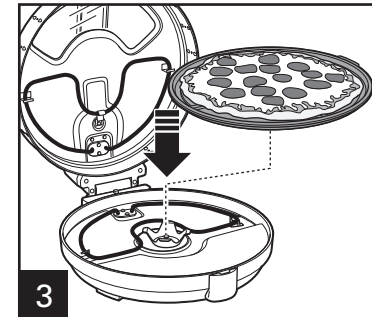
- If contents ignite, do not open lid. Unplug oven and allow contents to stop burning and cool before opening lid.
- Do not operate with lid open.
- Do not leave pizza maker unattended when in operation.
- Always unplug pizza maker when not in use.



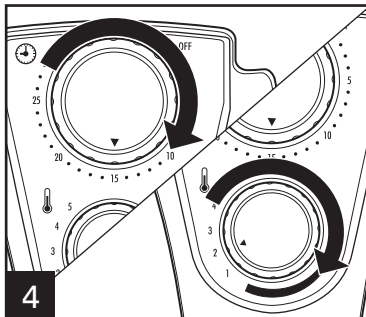
Place pizza maker on a flat, dry countertop.



Place 12-inch or smaller pizza or other food on baking pan. Be sure to remove any plastic or cardboard packaging.

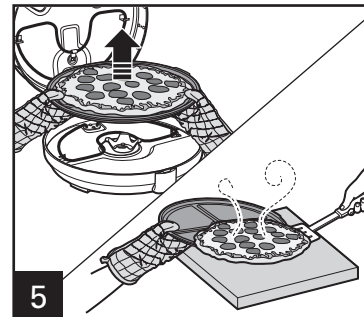


Center baking pan on rotating drive shaft. Close lid. Plug unit into outlet.



Select setting 1 through 5 by turning temperature dial clockwise (5 being the hottest temperature). Then turn timer clockwise to select up to 30 minutes. See baking chart on page 6.

**NOTE:** The baking pan will rotate after the timer and temperature have been set and lid is closed.



Timer will sound when baking is complete and baking pan will stop turning and pizza maker will turn off. Unplug.

**WARNING! Burn Hazard:** Oven is hot. Use oven mitts.

Always use oven mitts to protect hands when opening a hot pizza maker. Escaping steam can burn. Using oven mitts, remove baking pan from pizza maker and place pizza or other food on cutting board.

**NOTICE:** Do not cut pizza on baking pan or use metal utensils since they may scratch the nonstick surface.

# Baking Charts

**NOTE:** Baking time may be shorter or longer than what is recommended on packaging for the food you are baking. **DO NOT LEAVE UNATTENDED.**  
Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

**No preheating necessary.**

TYPE OF PIZZA (FROZEN)	TEMPERATURE SETTING	APPROXIMATE BAKING TIME
Regular Crust (9"–12")	5	12–14 minutes
Rising Crust	5	21–23 minutes
Regular Crust, extra topping	5	12–14 minutes

TYPE OF PIZZA (REFRIGERATED)	TEMPERATURE SETTING	APPROXIMATE BAKING TIME
Fresh Crust (9"–12")	4	12–14 minutes

TYPE OF FOOD (REFRIGERATED)	TEMPERATURE SETTING	APPROXIMATE BAKING TIME
Biscuits	3	11–13 minutes
Cookies, chocolate chip	2	9–11 minutes
Cinnamon Rolls	3	11–13 minutes

®Bagel Bites is a trademark of ProMark Brands, Inc., a wholly owned subsidiary of the HJ Heinz Company.

®Hot Pockets is a trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

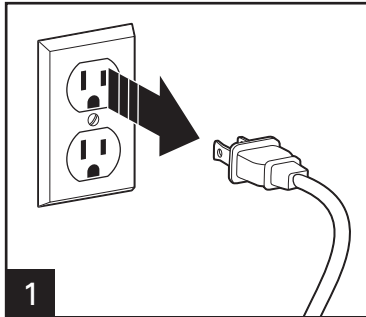
®Pizza Rolls is a registered trademark of General Mills.

TYPE OF FOOD (FROZEN)	TEMPERATURE SETTING	APPROXIMATE BAKING TIME
Bagel Bites® Mini Bagels	5	12–14 minutes
Breadsticks	4	3–6 minutes
Cheese Bread and Garlic Bread Slices	5	4–6 minutes
Cheese Sticks	5	14–16 minutes
Chicken Strips	5	17–19 minutes
Egg Rolls	5	13–15 minutes
Fish Sticks, breaded	5	20–22 minutes
Hot Pockets® Brand Sandwiches	3	26–28 minutes
Stuffed Jalapeño Peppers, breaded	5	9–11 minutes
Onion Rings, breaded	5	10–12 minutes
Pizza Rolls® Brand Pizza Snacks	5	9–11 minutes
Pigs in a Blanket	5	19–21 minutes
Pretzels	5	3–5 minutes
Bite-Size Pretzel Hot Dogs	1	10–12 minutes

# Care and Cleaning

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

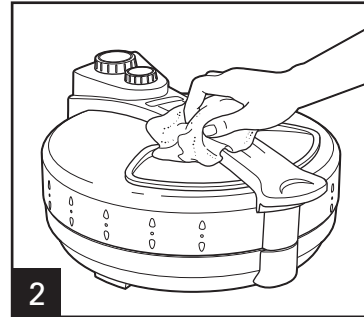
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any liquid.



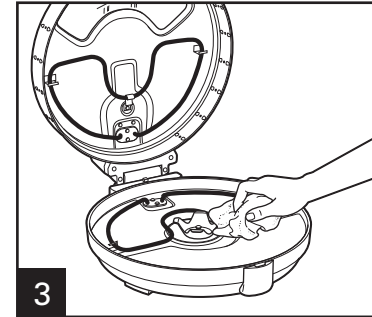
**WARNING!** Burn Hazard: Oven is hot. Use oven mitts. Unplug unit and allow to cool completely before cleaning.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.



If necessary, heating element plates may be cleaned with a nylon mesh pad to remove any food residue.

**IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:**

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

# Troubleshooting

<b>PROBLEM</b>	<b>PROBABLE CAUSE/SOLUTION</b>
Baking pan does not rotate.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Timer was not set or the baking pan may not be properly seated on the rotating drive shaft. Make sure the baking pan is seated properly on the rotating drive shaft and the Timer is set.</li></ul>
Baking pan rotates but does not cook food.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperature control was not set. Temperature control must be selected to turn on the heating elements and begin baking food. Refer to the Baking Chart to adjust the temperature setting for the food you are baking.</li></ul>
Pizza or other foods are not baked evenly.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Correct temperature setting was not selected for the type of pizza you are baking. Refer to the Baking Chart on page 6 for recommended temperature settings.</li></ul>
Crust is not crispy enough or toppings not brown enough.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Always begin baking your pizza using the recommended temperature settings in the Baking Chart on page 6. If a crispier crust is desired, reset the Timer and bake until pizza is done to your liking. To avoid overbaking, do not leave unit unattended.</li></ul>
Cookies and cinnamon rolls seem doughy on the inside or the bottom gets too done.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Correct temperature setting was not selected. When baking refrigerated cookie dough and cinnamon rolls, bake according to the Baking Chart on page 6.</li></ul>

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!



# Recipes

## **Quesadillas**

6 (10-inch) tortillas  
1 cup (250 ml) black bean dip  
1 1/2 cups (375 ml) shredded cheddar cheese  
3 green onions, chopped  
1 cup (250 ml) chopped fresh cilantro

### Directions:

1. Spread half of all the tortillas with bean dip. Sprinkle with cheddar, onions, and cilantro.
2. Top with remaining tortillas and press lightly. Place on baking pan.
3. Set temperature to 3 and timer for 6 minutes. Close lid. When timer sounds, remove quesadilla to a cutting board and cut into 6 pieces.

**Serves: 6**

## **Mini Pizzas**

1 English muffin, split  
1/4 cup (60 ml) pizza sauce  
1/4 cup (60 ml) shredded mozzarella cheese  
6 slices pepperoni

### Directions:

1. Spread sauce on split sides of muffin. Top each half with cheese and 3 slices of pepperoni. Place halves on baking pan.
2. Set temperature to 3 and timer for 5 minutes. When timer sounds, remove to serving plate. Serve immediately.

**Serves: 1**

## **Tomato Bruschetta**

2 large ripe red tomatoes (about 1 1/4 pounds), cored, seeded, and diced  
1/2 cup (125 ml) extra-virgin olive oil, divided  
1/2 cup (125 ml) coarsely chopped fresh basil  
2 Tablespoons (30 ml) peeled and diced red onion  
2 cloves garlic, peeled and minced  
1 teaspoon (5 ml) balsamic vinegar  
Salt and pepper, to taste  
12 slices crusty French bread, cut diagonally, about 3/4-inch thick

### Directions:

1. In medium bowl, combine the tomatoes, 2 Tablespoons of the olive oil, basil, red onion, garlic, vinegar, salt, and pepper. Cover and let stand at room temperature for at least 30 minutes but not longer than 2 hours.
2. Brush both sides of bread slices with remaining olive oil; arrange on baking pan. Set temperature to 4 and timer for 4 minutes. When timer sounds, turn bread over and repeat baking or until the bread is lightly toasted.
3. Stir tomato mixture; top each bread slice with mixture. Serve immediately.

**Serves: 6**

# 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 one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or 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., 120V ~ 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.

## 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 :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les risques de brûlures occasionnés par les surfaces chaudes ou les déversements de liquides chauds.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four à pizza 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. Toujours placer le four à pizza sur une surface plane et loin des bords de comptoir pour éviter le basculement accidentel lors de son fonctionnement.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé.
12. 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.
13. 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.
14. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement la plaque de cuisson.
15. Ne pas utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui recommandé.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS !**

### **Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur**

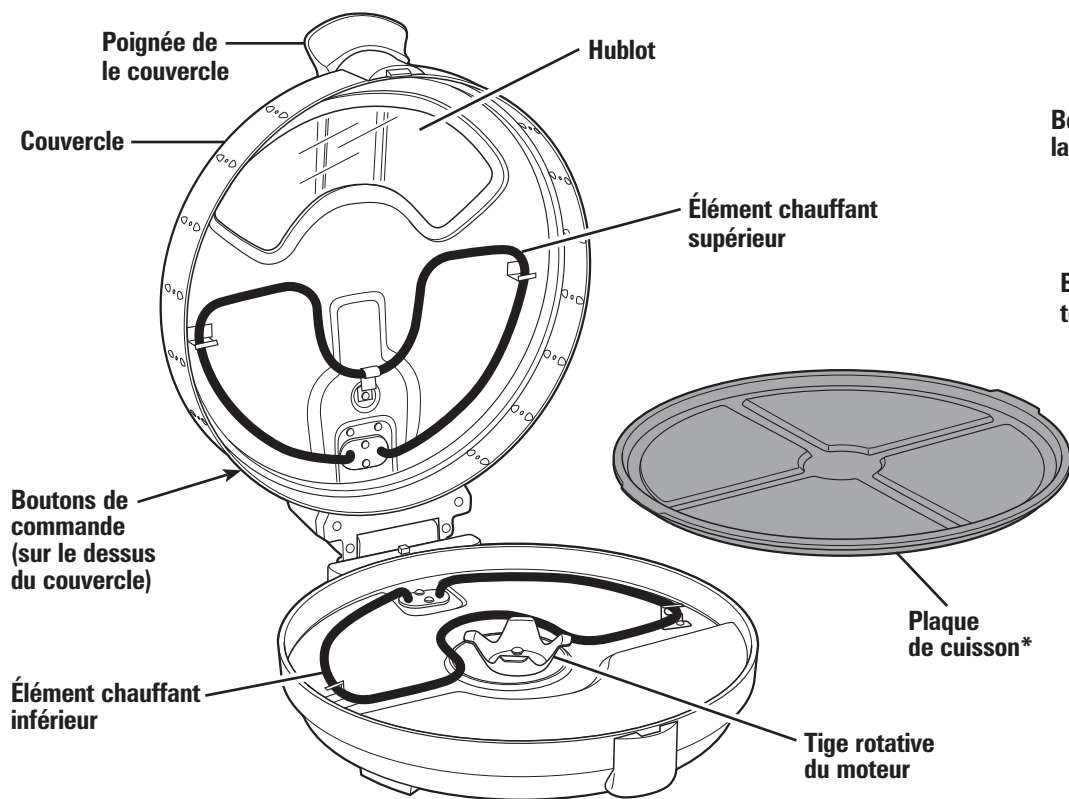
**Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.**

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

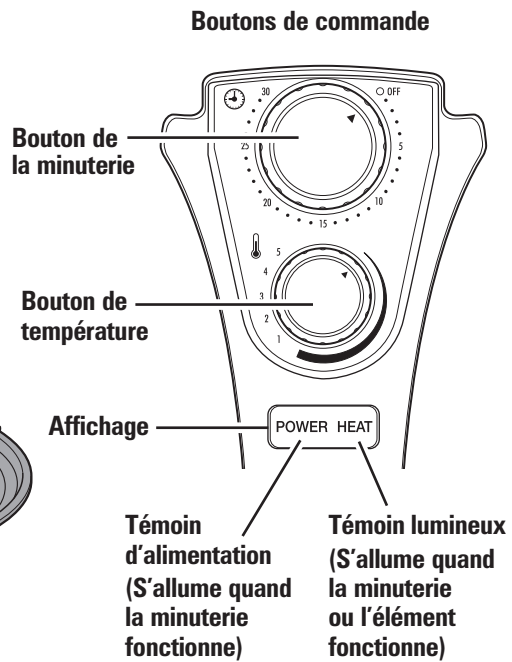
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes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

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

# Pièces et caractéristiques



**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Laver la plaque de cuisson dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.



\*Pour commander des pièces :  
 É.-U. : 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
 Canada : 1.800.267.2826  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)

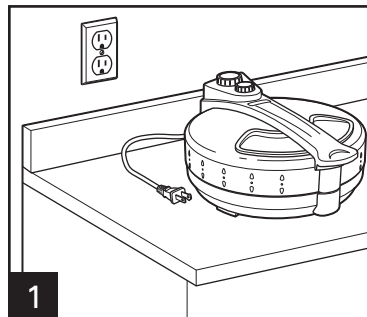
# Comment cuire la pizza

Aucun préchauffage nécessaire.

## ⚠ AVERTISSEMENT

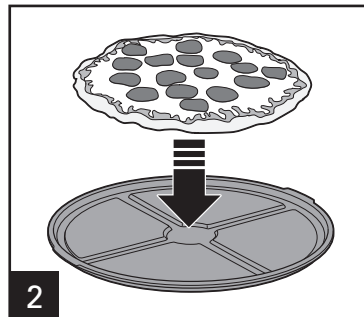
### Risque d'incendie.

- Si les aliments s'enflamment, ne pas ouvrir le couvercle du four. Débrancher le four et laisser les aliments s'éteindre et refroidir avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne pas fonctionner avec le couvercle ouvert.
- Ne pas laisser le four à pizza sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Toujours débrancher le four à pizza dès la fin de l'utilisation.

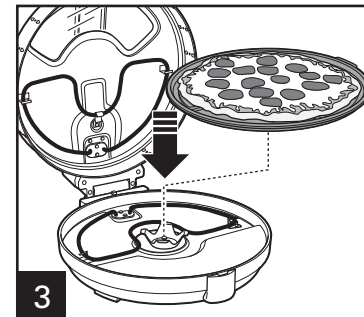


1

Déposer le four à pizza sur un comptoir plat et sec. Déposer une pizza de 30 cm ou plus petite ou d'autres aliments sur la plaque de cuisson. S'assurer de retirer tout emballage de plastique et de carton.

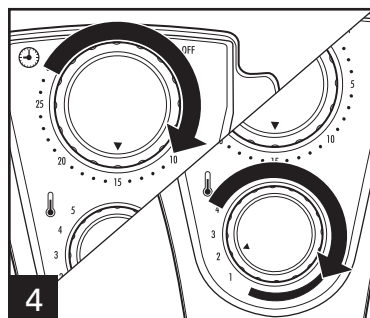


2



3

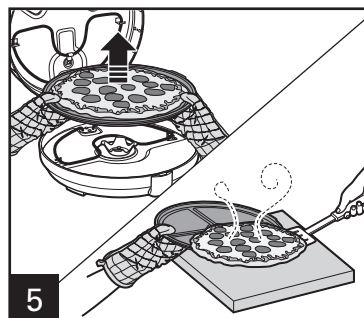
Centrer la plaque de cuisson sur la tige rotative du moteur. Fermer le couvercle. Brancher l'appareil dans une prise de courant.



4

Sélectionner un réglage de 1 à 5 en tournant la commande de température vers la droite (5 étant la température la plus élevée). Tourner ensuite la minuterie vers la droite et sélectionner un temps de cuisson pouvant atteindre jusqu'à 30 minutes. Voir le tableau de cuisson à page 15.

**REMARQUE :** La plaque de cuisson tournera dès que la minuterie ou la température aura été réglé et à la fermeture du couvercle.



5

La minuterie retentira lorsque la cuisson est terminée et la plaque de cuisson cessera de tourner et le four à pizza s'éteindra. Débrancher.

**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures. Le four est chaud. Porter des gants de cuisinier.

Toujours porter des gants de cuisinier pour protéger les mains lors de l'ouverture du four à pizza. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

Porter de gants de cuisinier pour retirer la plaque de cuisson du four à pizza et déposer la pizza ou les autres aliments sur une planche à découper.

**REMARQUE :** Ne pas couper la pizza sur la plaque de cuisson ou en utilisant des ustensiles métalliques pour éviter d'érafler la surface antiadhésive.

# Tableaux de cuisson

**Aucun préchauffage nécessaire.**

TYPE DE PIZZA (CONGELÉS)	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Croûte traditionnelle (23 à 30 cm )	5	12 à 14 minutes
Croûte lève-au-four	5	21 à 23 minutes
Croûte traditionnelle, garniture extra	5	12 à 14 minutes

TYPE DE PIZZA (REFRIGÉRÉE)	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Croûte fraîche (23 à 30 cm)	4	12 à 14 minutes

TYPE D'ALIMENTS (REFRIGÉRÉE)	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Biscuits	3	11 à 13 minutes
Biscuits, pépites de chocolat	2	9 à 11 minutes
Brioche à la cannelle	3	11 à 13 minutes

Bagel Bites<sup>MD</sup> est une marque déposée de ProMark Brands, Inc., et une filiale appartenant entièrement à HJ Heinz Company.

Hot Pockets<sup>MD</sup> est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé, S.A.

Pizza Rolls<sup>MD</sup> est une marque déposée de General Mills.

**REMARQUE :** Le temps de cuisson peut être plus court ou plus long que les recommandations sur l'emballage de l'aliment à cuire. NE PAS LAISSER SANS SURVEILLANCE.

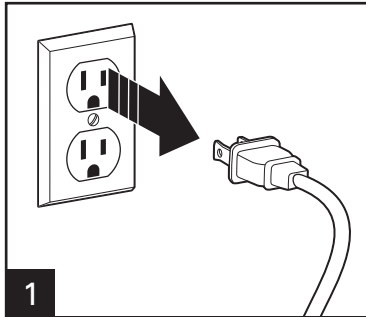
Visiter le site [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

TYPE D'ALIMENTS (CONGELÉS)	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF
Mini bagels Bagel Bites <sup>MD</sup>	5	12 à 14 minutes
Pains biscottés	4	3 à 6 minutes
Tranches de pain au fromage ou à l'ail	5	4 à 6 minutes
Bâtonnets au fromage	5	14 à 16 minutes
Lanières de poulet	5	17 à 19 minutes
Roulés impériaux	5	13 à 15 minutes
Bâtonnets de poisson, panés	5	20 à 22 minutes
Sandwich de marque Hot Pockets <sup>MD</sup>	3	26 à 28 minutes
Piments jalapeno farcis, panés	5	9 à 11 minutes
Rondelles d'oignon, panées	5	10 à 12 minutes
Collations Pizza Rolls <sup>MD</sup>	5	9 à 11 minutes
Croissants aux saucisses	5	19 à 21 minutes
Bretzels	5	3 à 5 minutes
Bouchées de bretzels farcis à la saucisse	1	10 à 12 minutes

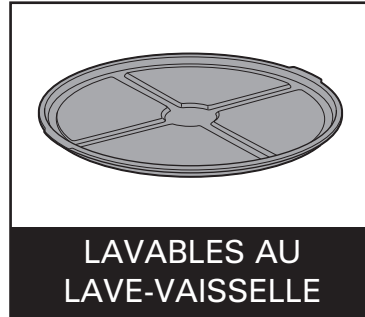
# Nettoyage et entretien

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

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.

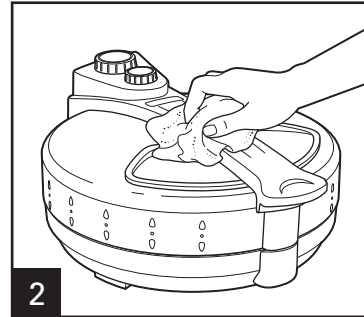


**1**  
**AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures. Le four est chaud. Porter des gants de cuisinier. Débrancher l'appareil. Le laisser refroidir avant le nettoyage.

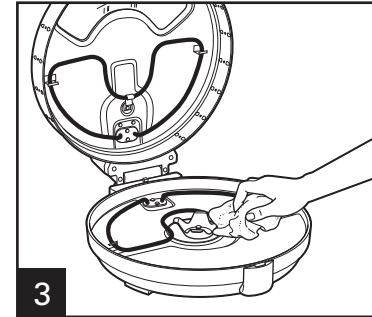


**LAVABLES AU  
LAVE-VAISSELLE**

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.



**2**  
Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Ne pas utiliser de tampon métallique à récurer ou de poudre à nettoyer sur aucune pièce de l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets affûtés ou pointus pour les besoins de nettoyage.



**3**  
Si nécessaire, les plaques d'éléments chauffants peuvent être nettoyées avec un tampon de fibre en nylon afin de retirer les résidus d'aliments.

## **SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :**

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.



# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE PROBABLE/SOLUTION

La plaque de cuisson ne tourne pas.

- La minuterie n'ont pas été réglée ou la plaque de cuisson ne repose pas correctement sur la tige rotative du moteur. S'assurer que la plaque de cuisson repose correctement sur la tige rotative du moteur et que la minuterie soit réglée.

La plaque de cuisson tourne, mais les aliments ne cuisent pas.

- La commande de température n'a pas été réglée. La commande de température doivent être réglé pour faire allumer les éléments chauffants et commencer la cuisson des aliments. Consulter le tableau de cuisson pour régler la température selon les aliments à cuire.

La cuisson de la pizza ou d'autres aliments n'est pas uniforme.

- Le degré de température n'est pas adapté selon type de pizza à cuire. Consulter le tableau de cuisson à la page 15 pour voir les réglages de température recommandés.

La croûte n'est pas assez croustillante ou les garnitures ne sont pas suffisamment brunies.

- Toujours commencer à cuire la pizza en utilisant les réglages de température recommandés au tableau de cuisson de la page 15. Pour une croûte plus croustillante, réinitialiser la minuterie et cuire la pizza jusqu'à ce qu'elle atteigne la texture croustillante souhaitée. Éviter de trop cuire. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Les biscuits et les brioches à la cannelle semblent non cuits ou le dessous est trop cuit.

- Mauvais réglage de température. Cuire les pâtes à biscuits réfrigérées et les brioches à la cannelle selon le tableau de cuisson de la page 15.

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

# Recettes

## Quésadillas

6 tortillas (25 cm)  
250 ml (1 tasse) de trempette de haricot noir  
375 ml (1 1/2 tasse) de fromage cheddar râpé  
3 oignons verts, hachés  
250 ml (1 tasse) de coriandre fraîche, hachée

Instructions :

1. Tartiner la moitié de toutes les tortillas avec la trempette de haricot noir. Parsemer de cheddar, oignons et coriandre.
2. Refermer l'autre moitié des tortillas et appuyer légèrement. Déposer sur la plaque de cuisson.
3. Régler la température à 3 et la minuterie pour 6 minutes. Fermer le couvercle. Lorsque la minuterie sonne, retirer les quésadillas et les déposer sur une planche à découper et couper en 6 morceaux.

**Donne 6 portions**

## Mini Pizzas

1 muffin anglais, séparé  
60 ml (1/4 tasse) de sauce à pizza  
60 ml (1/4 tasse) de fromage mozzarella râpé  
6 tranches de pepperoni

Instructions :

1. Tartiner la sauce sur les deux parties du muffin. Recouvrir chaque moitié de fromage et de trois tranches de pepperoni. Déposer les moitiés sur la plaque de cuisson.
2. Régler la température à 3 et la minuterie pour 5 minutes. Lorsque la minuterie sonne, retirer et déposer sur une assiette. Servir immédiatement.

**Donne 1 portion**

18

## Bruschettas aux tomates

2 tomates rouges mures (environ 570 g), sans cœur, épépinées et coupées en dés  
125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra-vierge, divisée  
125 ml (1/2 tasse) de basilic frais, haché grossièrement  
30 ml (2 c. à table) d'oignon rouge pelé et coupé en dés  
2 gousses d'ail, pelées et émincées  
5 ml (1 c. à thé) de vinaigre balsamique  
Sel et poivre, au goût  
12 tranches de pain crousté français, coupé en tranche diagonale d'environ 2 cm d'épaisseur

Instructions :

1. Dans un bol moyen, combiner les tomates, 30 ml d'huile d'olive, le basilic, l'oignon rouge, l'ail, le vinaigre, le sel et le poivre. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant au moins 30 minutes, mais sans dépasser 2 heures.
2. Badigeonner les deux côtés des tranches de pain avec le reste d'huile d'olive ; disposer sur la plaque de cuisson. Régler la température à 4 et la minuterie pour 4 minutes. Lorsque la minuterie sonne, retourner les tranches de pain et répéter la cuisson ou cuire jusqu'à ce que le pain soit légèrement doré.
3. Mélanger la garniture de tomates; garnir chaque tranche de pain avec le mélange. Servir immédiatement.

**Donne 6 portions**

# Notes

# Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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 reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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

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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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.

## 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:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del aparato.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas. Se debe de tener cuidado, ya que pueden ocurrir quemaduras al tocar partes calientes o liquido caliente derramado.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o la máquina para preparar pizzas en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen electrodomésticos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando ya sea que la cafetera o reloj no estén en uso o antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
7. La máquina para preparar pizzas debe funcionar sobre una superficie plana lejos de borde de una cubierta para prevenir que se ladee.
8. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, incluyendo la estufa.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Puede ocurrir un incendio si el aparato se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No ponga nada sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que se enfríe.
14. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
15. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja para hornear.
16. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### **Otra Información de Seguridad para el Cliente**

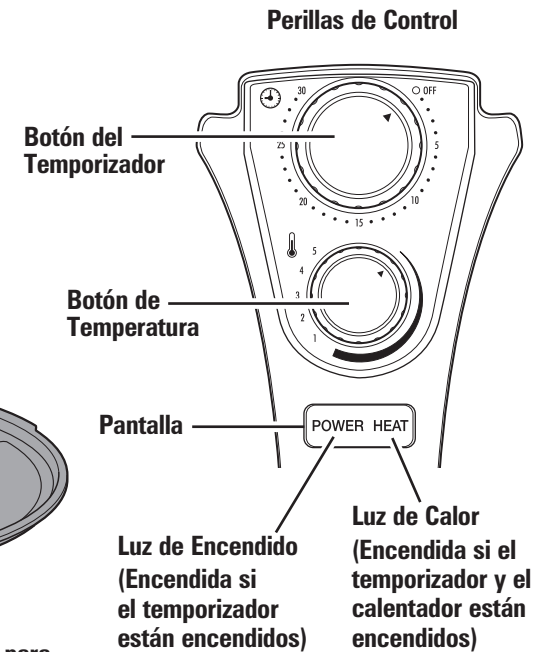
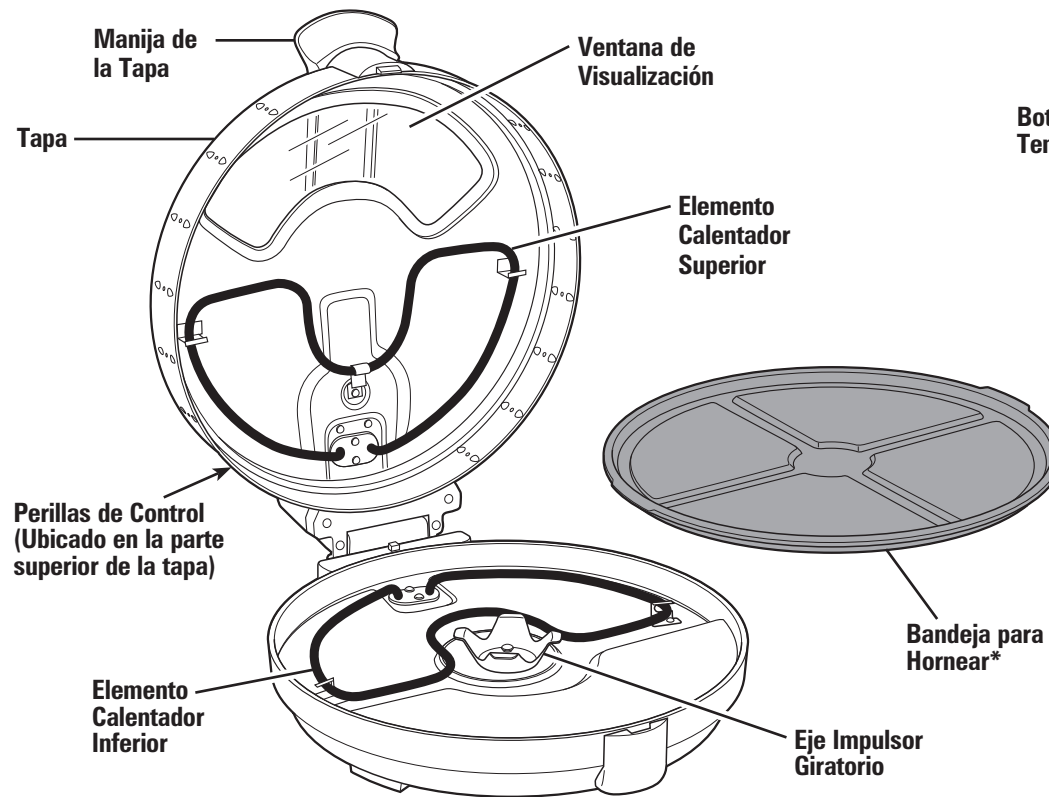
**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce 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 cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno eléctrico. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

# Piezas y Características

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Lave la bandeja para hornear en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



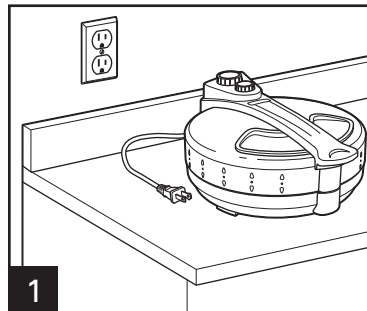
\*Para ordenar piezas:  
 US: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
 Mexico: 01 800 71 16 100  
[www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx)

# Cómo Preparar Pizzas

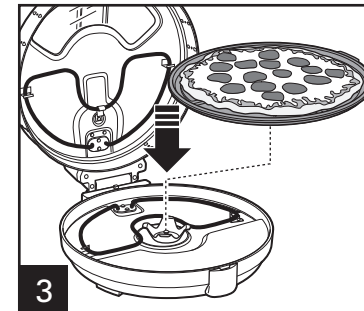
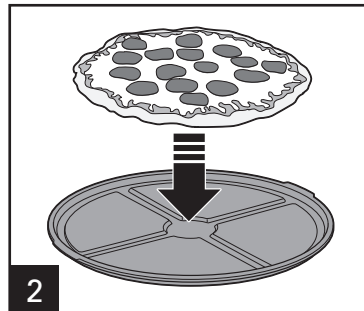
## ⚠ ADVERTENCIA

### Riesgo de Fuego.

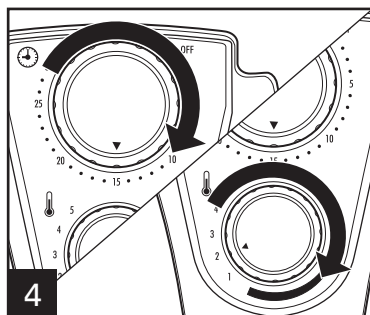
- Si el contenido prende fuego, no abra la tapa del horno. Desconecte el horno y deje que el contenido deje de quemarse y se enfríe antes de abrir la tapa.
- No ponga en funcionamiento con la tapa abierta.
- No deje el máquina para preparar pizzas desatendido cuando esté funcionando.
- Siempre desconecte el máquina para preparar pizzas cuando no esté en uso.



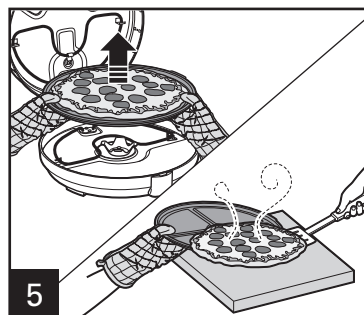
1 Coloque la máquina para preparar pizzas sobre un mostrador plano y seco. Coloque una pizza de 12 pulgadas o de menor tamaño u otros alimentos en la bandeja para hornear. Asegúrese de quitar cualquier clase de envoltorio plástico o de cartón.



3 Centre la bandeja para hornear sobre el eje impulsor giratorio. Cierre la tapa. Enchufe la unidad en el tomacorriente.



4 Seleccione la configuración de 1 a 5 girando la perilla de temperatura en sentido de las agujas del reloj (5 es la temperatura más elevada). Luego gire el temporizador en sentido de las agujas del reloj para seleccionar hasta 30 minutos. Ver la tabla de horneado de la página 25. **NOTA:** La bandeja para hornear girará en sentido después de que el temporizador o la temperatura se hayan configurado y se haya cerrado la tapa.



5 El temporizador sonará cuando el horneado haya finalizado y la bandeja para hornear dejará de girar y la máquina para preparar pizzas se apagará. Desenchufe.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemaduras: El horno está caliente. Utilice guantes de cocina.

Siempre utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando abra la máquina para la máquina para preparar pizzas. El vapor que sale puede quemarlo.

Utilizando guantes de cocina, quite la bandeja para hornear de la máquina para preparar pizzas y coloque la pizza u otros alimentos sobre la tabla para cortar.

**AVISO:** No corte la pizza sobre la bandeja para hornear ni use utensilios metálicos porque pueden rayar la superficie antiadherente.



# Tablas de Horneado

**No hace falta precalentamiento.**

TIPO DE ALIMENTO (CONGELADO)	AJUSTE DE LA TEMPERATURA	TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO
Mini bagels Bagel Bites®	5	12 a 14 minutos
Grisines	4	3 a 6 minutos
Rebanadas de pan de queso y de pan de ajo	5	4 a 6 minutos
Palitos de queso	5	14 a 16 minutos
Tiritas de pollo	5	17 a 19 minutos
Arrollados de huevo	5	13 a 15 minutos
Palitos de pescado empanados	5	20 a 22 minutos
Sandwiches marca Hot Pockets®	3	26 a 28 minutos
Pimientos jalapeños rellenos empanados	5	9 a 11 minutos
Aros de cebolla empanados	5	10 a 12 minutos
Snacks de pizza marca Pizza Rolls®	5	9 a 11 minutos
Salchichas envueltas	5	19 a 21 minutos
Pretzels	5	3 a 5 minutos
Hot dogs de pretzel tamaño bocadito	1	10 a 12 minutos

**NOTA:** El tiempo de horneado puede ser más corto o más prolongado de lo que se recomienda en el paquete de los alimentos que está horneando. **NO LOS DEJE SIN ATENDER.**

Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

TIPO DE ALIMENTO (REFRIGERADO)	AJUSTE DE LA TEMPERATURA	TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO
Panecillos	3	11 a 13 minutos
Galletas con trozos de chocolate	2	9 a 11 minutos
Rollos de canela	3	11 a 13 minutos

TIPO DE PIZZA (CONGELADA)	AJUSTE DE LA TEMPERATURA	TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO
Masa común (9"-12")	5	12 a 14 minutos
Masa leudante	5	21 a 23 minutos
Masa común con cobertura extra	5	12 a 14 minutos

TIPO DE PIZZA (REFRIGERADA)	AJUSTE DE LA TEMPERATURA	TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO
Masa fresca (9"-12")	4	12 a 14 minutos

®Bagel Bites es una marca registrada de ProMark Brands, Inc., una subsidiaria en propiedad absoluta de HJ Heinz Company.

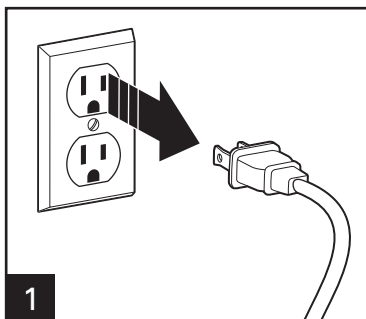
®Hot Pockets es una marca registrada de Société des Produits Nestlé S.A.

®Pizza Rolls es una marca registrada de General Mills.

# Limpieza y Cuidado

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.**

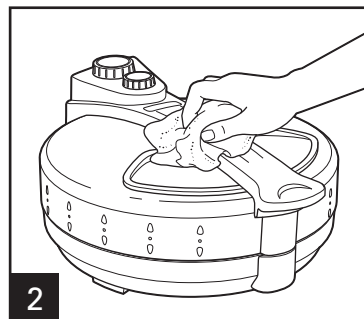
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua o ningún líquido.



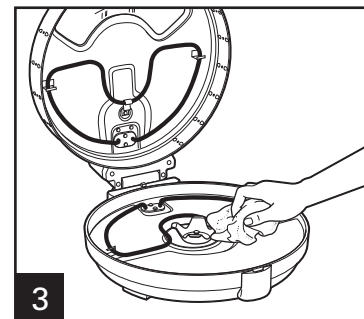
**1**  
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Quemaduras: El horno está caliente. Utilice guantes de cocina. Desconecte antes de limpiar. Deje enfriar antes de limpiar el aparato.



**RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS**  
No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.



**2**  
Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso. No use estropajos de fibra de acero, o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.



**3**  
Si fuera necesario, los platos del elemento calentador pueden limpiarse con un paño de malla de nylon para quitar los restos de alimentos.

### **SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:**

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

# Resolviendo Problemas

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN</b>
La bandeja para hornear no gira.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El temporizador no se configuraron o la bandeja para hornear puede no estar bien colocada en el eje impulsor giratorio. Verifique que la bandeja para hornear se encuentre bien colocada en el eje impulsor giratorio y que el temporizador esté configurado.</li></ul>
La bandeja para hornear gira pero los alimentos no se cocinan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se configuró el control de la temperatura. El control de la temperatura deben seleccionarse para encender los elementos calentadores y comenzar el horneado de los alimentos. Consulte la Tabla de Horneado para ajustar la configuración de temperatura para los alimentos que está horneado.</li></ul>
La pizza u otros alimentos no se encuentran horneados en forma pareja.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se seleccionó la configuración de temperatura correcta para el tipo de pizza que usted está horneando. Consulte la Tabla de Horneado de la página 25 para las configuraciones de temperatura recomendadas.</li></ul>
La masa no está bien crocante o las coberturas no se han dorado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Siempre comience a hornear su pizza utilizando las configuraciones de temperatura recomendadas de la Tabla de Horneado de la página 25. Si desea una masa más crocante, reconfigure el temporizador y hornee hasta que la pizza quede preparada a su gusto. Para evitar la sobrecocción, no deje la unidad sin atención.</li></ul>
Las galletas y los rollos de canela quedan crudas por dentro o la base se cocina demasiado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se seleccionó una configuración de temperatura correcta. Cuando hornee masa refrigerada para galletas y rollos de canela, hornee de acuerdo con la Tabla de Horneado de la página 25.</li></ul>

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

# Recetas

## Quesadillas

- 6 tortillas (10 pulgadas)
- 1 taza (250 ml) de dip de frijoles negros
- 1 ½ tazas (375 ml) de queso cheddar rallado
- 3 cebollas verdes picadas
- 1 taza (250 ml) de cilantro fresco picado

### Instrucciones:

1. Unte la mitad de todas las tortillas con el dip de frijoles. Espolvoree con el cheddar, las cebollas y el cilantro.
2. Cubra con las tortillas restantes y presione ligeramente. Colóquelas sobre la bandeja para hornear.
3. Configure la temperatura en 3 y el temporizador en 6 minutos. Cierre la tapa. Cuando suene el temporizador, quite la quesadilla, colóquela en una tabla para cortar y córtela en 6 trozos.

### Rendimiento: 6

## Mini Pizzas

- 1 muffin inglés cortado al medio
- 1/4 taza (60 ml) de salsa para pizza
- 1/4 taza (60 ml) de queso mozzarella rallado
- 6 rebanadas de pepperoni

### Instrucciones:

1. Unte salsa en los lados cortados del muffin. Sobre cada mitad coloque queso y las 3 rebanadas de pepperoni. Coloque las mitades sobre la bandeja para hornear.
2. Configure la temperatura en 3 y el temporizador en 5 minutos. Cuando suene el temporizador, quite y coloque en un plato de servicio. Sirva de inmediato.

### Rendimiento: 1

28

## Bruschetta de tomate

- 2 tomates rojos grandes y maduros (alrededor de 1 1/4 libras) sin centro ni semillas cortados en cubos
- 1/2 taza (125 ml) de aceite de oliva extra virgen
- 1/2 taza (125 ml) de albahaca fresca picada
- 2 cucharadas (30 ml) de cebolla roja pelada y cortada en cubos
- 2 dientes de ajo pelados y picados
- 1 cucharadita (5 ml) de vinagre balsámico
- Sal y pimienta a gusto
- 12 rebanadas de pan francés con corteza, cortado en diagonal con un grosor de 3/4 pulgadas

### Instrucciones:

1. En un tazón mediano, mezcle los tomates, 2 cucharadas de aceite de oliva, la albahaca, la cebolla roja, el ajo, el vinagre, la sal y pimienta. Cubra y deje reposar a temperatura ambiente durante por lo menos 30 minutos pero no más de 2 horas.
2. Pinte ambos lados de las rebanadas de pan con el aceite de oliva restante; colóquelas sobre la bandeja para hornear. Configure la temperatura en 4 y el temporizador en 4 minutos. Cuando suene el temporizador, gire el pan y repita el horneado o hasta que el pan quede ligeramente tostado.
3. Revuelva la mezcla de tomate; cubra cada rebanada con la mezcla. Sirva de inmediato.

### Rendimiento: 6

# Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124-301  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, México, Distrito Federal  
01-800-71-16-100

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b>			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>			
<b>COBERTURA</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>			
<b>LIMITACIONES</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li></ul>			
<b>EXCEPCIONES</b>			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li><li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li><li>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li><li>d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</li></ul> El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.			

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA\_\_ MES\_\_ AÑO\_\_

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:

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**  
01 800 71 16 100  
Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com.mx](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx)

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

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

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

**CASA GARCIA**

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

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

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

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**

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

**Modelo:**  
31700

**Tipo:**  
O60

**Características Eléctricas:**  
120V~ 60Hz 1200W

**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".**