

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



DIGITAL ROTISSERIE CONVECTION OVEN HORNO ASADOR DIGITAL DE CONVECCIÓN FOUR À CONVECTION/RÔTISSOIRE NUMÉRIQUE



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.blackanddecker.com

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

Accessories/Parts (USA/Canada)

1-800-738-0245

Model
Modelo
Modèle

□ CTO7100BKT

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- ☐ To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.
- ☐ Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ☐ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- ☐ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- ☐ Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- ☐ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.

- ☐ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- ☐ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ☐ To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.
- ☐ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

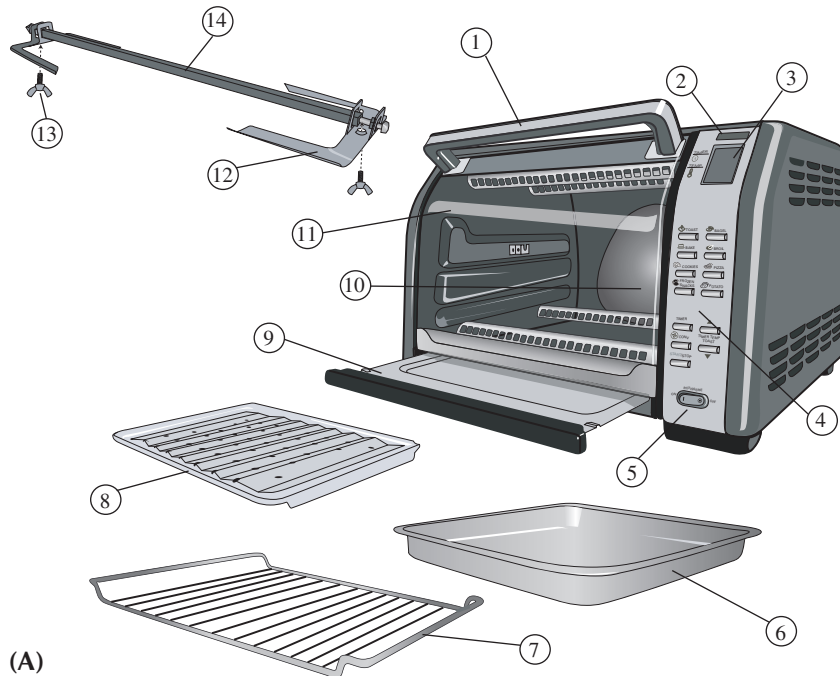
If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.

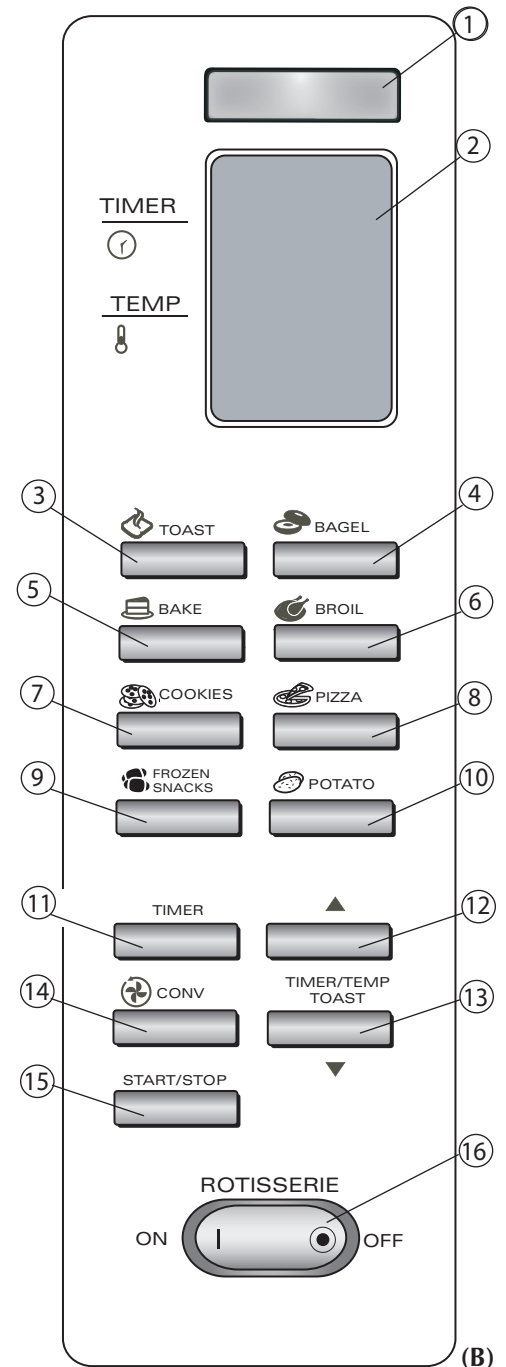


(A)

1. Door handle
2. On indicator light
3. Digital display
4. Electronic control panel (See B)
5. Rotisserie On/Off switch
- † 6. Bake/broil pan (Part # CTO7100-02)
- † 7. Slide rack (Part # CTO7100-03)
- † 8. Broil rack (Part # CTO7100-04)
- † 9. Slide-out crumb tray (Part # CTO7100-01)
10. Extra-deep curved interior
11. Curved glass door
12. Forks (Part # CTO7100-07)
13. Wing nuts (Part # CTO7100-06)
14. Rotisserie spit (Part # CTO7100-05)
- † Consumer replaceable/removable parts

ELECTRONIC CONTROL PANEL FUNCTIONS (B)

1. Indicates when a function is selected and then activated.
2. Lets you monitor cooking time, temperature and toast/bagel shade levels.
3. Sets toast shade level (1 - 7).
4. Sets bagel shade level (1 - 7).
5. Preheats and cooks to set temperature (350 °F) and time (30 minutes) or you can adjust as desired.
6. Broils at preset temperature (450 °F) and time (20 minutes) or you can adjust as desired. You do not need to preheat unit.
7. Allows you to use preset cooking time (12 minutes) and temperature (350 °F) or adjust as desired.
8. Allows you to use preset cooking time (20 minutes) and temperature (400 °F) or adjust as desired.
9. Allows you to use preset cooking time (6 minutes) and temperature (400 °F) or adjust as desired.
10. Allows you to use preset cooking time (45 minutes) and temperature (400 °F) or adjust as desired.
11. Sets desired cooking time up to 2 hours.
12. Increases time, temperature and toast/bagel shade level.
13. Decreases time, temperature and toast/bagel shade level.
14. Turns on the internal fan to distribute heat evenly as it cooks. Works only with the Bake function. When using this function, lower the temperature 25 degrees.
15. Press Start to activate all functions. Press Stop to end all functions; the On indicator light goes out.
16. Use the Rotisserie function for roasting chicken, beef, pork and lamb roast.



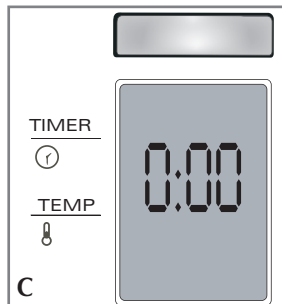
(B)

How to Use

This product is for household use only.

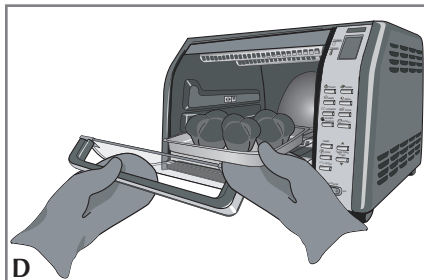
GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Wash all removable parts as instructed in **Care and Cleaning** section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used allowing enough space for back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray below lower heating elements.
- Remove tie from cord and unwind.



- Plug unit into electrical outlet. The digital display shows 0:00 (C).
- **This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (D).**

NOTE: Before first use, run this oven empty for 15 minutes to remove/burn off any possible residues from manufacturing. You may notice some slight smoke and odor escaping from the oven. This is normal and will disappear with use of oven.



HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

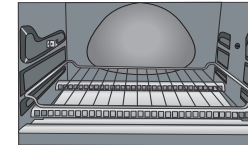
- There is a 5 second delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If not done within this time the oven reverts to 0:00 and selections must be made again.
- You can change the temperature from °F to °C by pressing the Timer (▲) and (▼) button at the same time.
- Once the selected temperature has been reached both the time and temperature can be changed at anytime during the cooking.
- When using convection it is not necessary to change the temperature from that suggested by the package or the recipe. However, the baking time may be shorter; check foods frequently during baking to check for doneness.
- When using the rotisserie it is suggested that foods be placed into a **cold** oven.
- The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle then adjust lighter or darker to suite your taste.
- **What is convection?** Convection uses an internal fan that provides continuous circulation of hot air around the cooking food; the food is more evenly cooked and in some cases, is cooked faster.

SLIDE RACK POSITIONS

There are 4 possible positions for the slide racks. There is an upper and a lower slot; the rack can also be inverted for 2 additional positions (E).

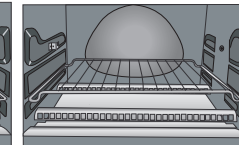
Position 1

Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.



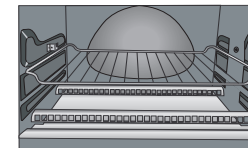
Position 2

Use lower slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.



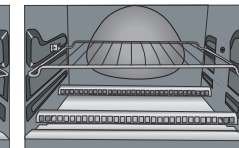
Position 3

Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-down position.



Position 4

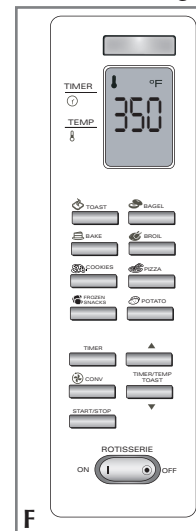
Use upper slots along oven walls. Insert rack using a rack-up position.



E

TO BEGIN COOKING

To start cooking a series of buttons must be pressed (F).



1. Select type of food to be cooked: a digital display will show a preset temperature. On indicator light blinks **YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.**
2. To change press (▲) or (▼).

NOTE:

- Tap button for temperature to change in 5 degree increments
- Press and hold to change in 25 degree increments
- The minimum temperature is 200° F.
- The maximum temperature is 450° F.
- To select preset temperature, press **TIMER** button **YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.**

3. Select time: a digital display will show a preset time. To change press (▲) or (▼).

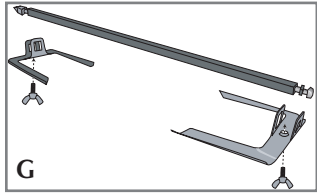
NOTE:

- Tap button for time to change in 1 minute increments
- Press and hold to change in 10 minute increments
- The minimum time is 1 minute
- The maximum time is 2 hours
- Press **START/STOP** button
- To select preset time press **START/STOP** button

4. Press **CONVECTION** if using **BAKE** mode and would like to use convection.
5. The oven starts pre-heating and will display the rising temperature beginning with "Lo" until the selected temperature is reached. The oven will beep.
6. The display will alternate between temperature and time as the clock runs down. The time will count down in 1 minute increments until the last minute when it will count down the seconds.
7. At end of cooking cycle oven turns off and there are 3 beeps.
8. Time and temperature can be changed once the selected temperature has been reached.
9. End the cooking cycle at any time by pressing the **Start/Stop** button.
10. Convection can be turned on or off at any time.

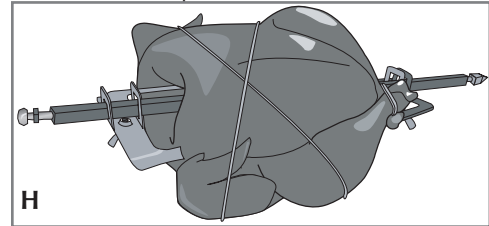
NOTE: Keep oven unplugged when not in use.

ROTISSERIE COOKING (G):



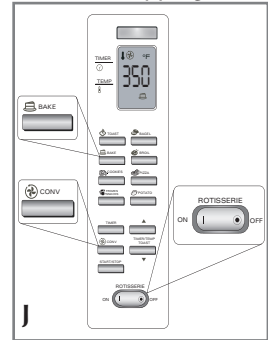
1. Insert pointed end of spit through one of the forks with pointed ends of fork facing toward the center of the spit. Slide the fork toward the square end of the spit and tighten the wing nut.
2. Insert spit through center of food to be cooked until fork is securely embedded in food.

TIP: For versatility, rotisserie spit forks are designed to bend slightly to accommodate various food shapes and sizes. Avoid excessive bending of spit forks as they may get damaged.



socket on the right oven wall. Rest the square end of the spit in the support on the left oven wall. Press rotisserie button and allow food to make one full rotation to be certain food is evenly centered and does not touch the top heating elements or the bake/broil pan when rotating (H).

5. Insert slide rack into position "1". Line bake/broil pan with foil and place on rack to catch drippings.



6. Follow directions "To Begin Cooking", steps 1-4, page 6. Use Guide for suggested roast times. Check doneness with meat thermometer.
7. Press Rotisserie switch (J).
8. For best results, baste food last 30 minutes of cooking.
9. At end of cooking cycle oven turns off and there are 3 beeps.
10. The rotisserie must be turned off manually by pressing the Rotisserie switch to **OFF**.
11. To remove food, **using pot holders or oven mitts**, lift left side of spit by lifting up and out. Pull spit out of drive socket and carefully remove food from oven and place on heatproof platter.

12. Tent food with foil and let rest 10 minutes. Unscrew wing nuts and remove fork from pointed end of spit. Using long kitchen fork as guide, remove the food from the spit and remove second fork.

ROTISSERIE COOKING GUIDE

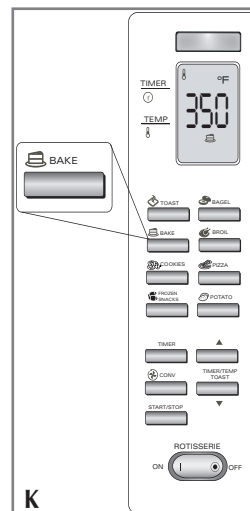
FOOD	MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Chicken	3½ lbs.	350°F	1½ hours	180°F
Eye Round Roast	3 to 5 lbs.	325°F	1½ to 2 hours	160°F

FOOD	MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Round Roast	3 to 5 lbs.	325°F	1½ to 2 hours	160°F for medium
Pork Loin with or without bone	2½ to 4 lbs.	325°F	1½ to 2 hours	160°F
Baby Back Spare Ribs	2 to 3 lbs.	325°F	1½ to 2 hours	160°F

Quick tips for rotisserie cooking:

- Recommended MAXIMUM size of foods cooked on the rotisserie: 3½ lb chicken, 4 lb roast.
- Use kitchen twine to truss chicken wings and legs to the chicken.
- Tying roasts such as beef and pork at 1½-inch intervals and wrapping the twine around the length gives a neat compact shape to roasts done on the rotisserie.
- Begin with a cold oven.
- Once spit is in place check that food is centered by letting the rotisserie make one full turn before cooking begins.

BAKE FUNCTION



Preset temperature: 350°F

Preset Time: 30 minutes

Rack position: "2" lower slot; rack up

This function is ideal for baking casseroles, fresh or frozen pies and roasting meats and poultry.

1. Place rack in lower slot with rack up.
2. Press **Bake** button (K).
3. On indicator light blinks, YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
4. Preset temperature flashes on digital display. To change temperature press (▲) or (▼).
5. Press Timer button, YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
6. Preset time flashes on digital display. To change time press (▲) or (▼).
7. Press Start/Stop button to begin cooking.

8. Oven begins preheating; in about 5 minutes the selected temperature will show on the digital display and begin alternating between temperature and cook time remaining.

NOTE: This is the only function that allows cooking using convection.

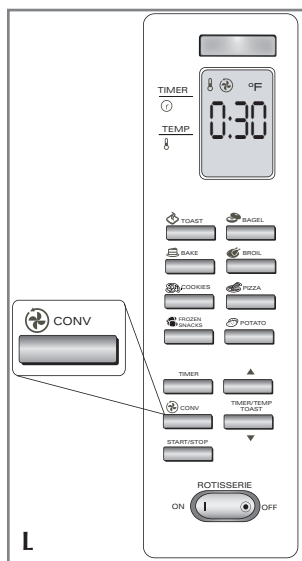
FOOD	WEIGHT	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Chicken	3½ lbs.	350 F	1½ hours	180°F
Casserole	1 to 2 quarts	350°F	45 to 60 minutes	165°F
Standing Rib Roast	4 to 5 lbs.	450°F for 15 minutes then 325°F	2 to 2½ hours	160°F for medium
Eye Round Roast	4 to 5 lbs.	325°F	2 to 2½ hours	160°F for medium
Leg of Lamb	4 to 5½ lbs.	325°F	2 to 2½ hours	155°F

CONVECTION FUNCTION (L)

This function uses an internal fan to distribute the heat evenly.

The Convection button can be selected anytime once the Bake function has been selected. The fan symbol is visible on the digital display.

NOTE: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time.



SPECIAL FOOD FUNCTIONS

These functions have pre-selected temperatures and cooking times based on the most popular foods in these categories.

You can change the cooking temperature and time in each category as desired.

To use convection to bake these foods use the Bake function changing temperature and time as desired.

1. Press button for desired food (see below).
2. On indicator light blinks, YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
3. Preset temperature flashes on digital display. To change temperature press (▲) or (▼).
4. Press **Timer** button, YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
5. Preset time flashes on digital display. To change time press (▲) or (▼).

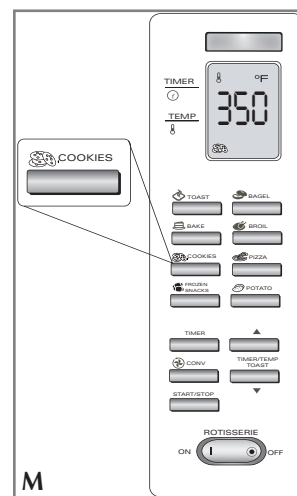
6. Press Start/Stop button to begin preheating of oven.
7. Oven beeps when set temperature is reached; insert food.
8. Close oven door.
9. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

COOKIES: (M)

Preset temperature: 350° F

Preset Time: 12 minutes

Rack position: "2" lower slot, rack up or "3" upper slot, rack down (refer to illustration page 6)

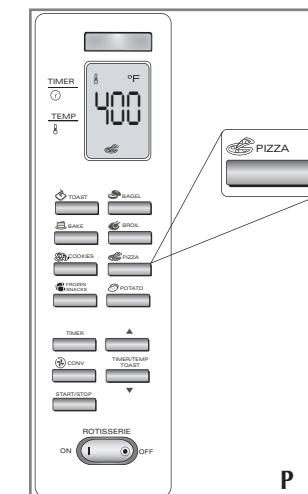


PIZZA: (P)

Preset temperature: 400°F

Preset Time: 20 minutes

Rack position: "2" lower slot, rack up (refer to illustration page 6)



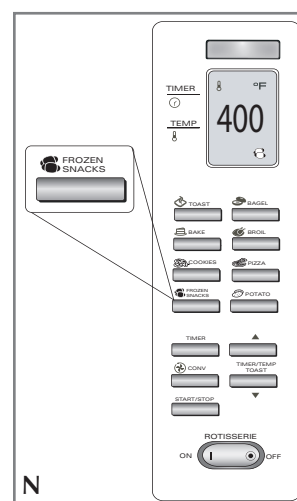
For crisp crust bake pizza directly on oven rack. For softer crust place pizza on double layer of heavy duty foil. For even browning, turn pizza quarter turn half way through baking.

FROZEN SNACKS: (N)

Preset temperature: 400°F

Preset Time: 6 minutes

Rack position: "2" lower slot, rack up or "3" upper slot, rack down (refer to illustration page 6)

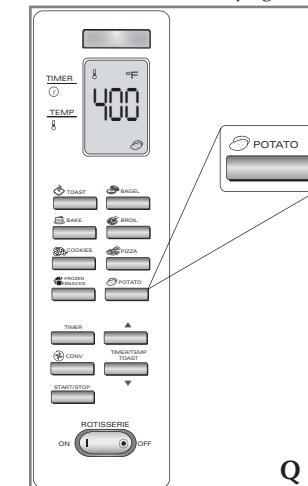


POTATO: (Q)

Preset temperature: 400°F

Preset Time: 45 minutes

Rack position: "2" lower slot, rack up (refer to illustration page 6)

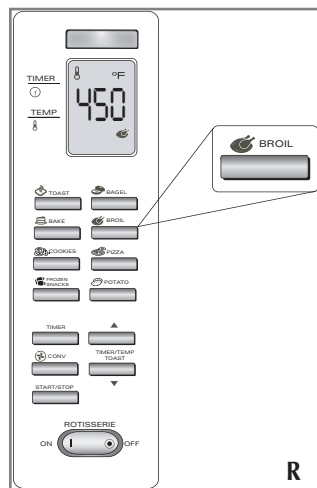


BROIL FUNCTION (R)

Preset temperature: 450° F

Preset Time: 20 minutes

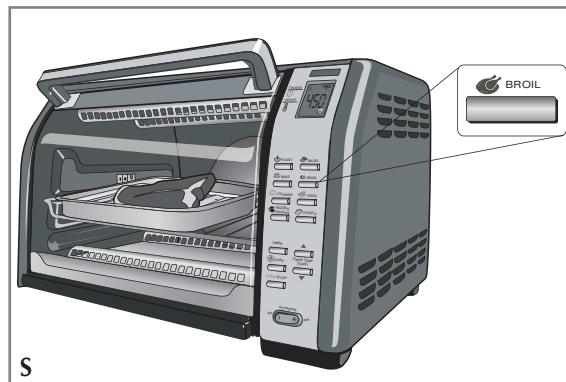
Rack position: "3" upper slot, rack down or "4" upper slot, rack up (refer to illustration page 6)



1. Press **Broil** button.
2. On indicator light blinks, YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
3. Preset temperature flashes on digital display. To change temperature press (▲) or (▼).
4. Press Timer button, YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
5. Preset time flashes on digital display. To change time press (▲) or (▼).
6. Press Start/Stop button to begin preheating of oven.
7. Oven beeps when set temperature is reached.
8. Place food on broil rack inserted into bake/broil pan. Insert into oven.
9. Allow at least 2-inches between top of food and top heating elements.

10. Close oven door.

11. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.



BROILING TIPS (S)

- Placing food on broiler rack allows the drippings to flow into the bake/broil pan and helps to eliminate or prevent smoking from the broiler.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- If frozen steaks and chops are broiled allow 1 ½ to 2 times the broiling time as required for fresh.

- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Brush foods to be broiled with sauce or oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled on bake/broil pan without the broil rack.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.
- If broiler "pops" during broiling, reduce the temperature or lower the food in the oven.
- Wash broiler pan and clean inside of oven after each use with non-abrasive cleaner and hot water. Too much grease accumulation will cause smoking.

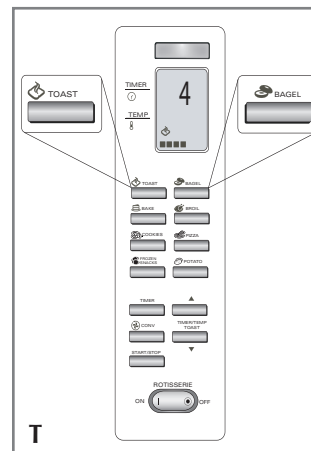
TOASTING BREAD AND BAGELS (T)

Preset : 4 Medium

Rack position: "2" lower slot; rack up (refer to illustration page 6)

The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle then adjust lighter or darker to suite your taste.

NOTE: The **BAGEL** function toasts the cut side and gently warms the outside .



1. Preheating is not necessary.
2. Place up to 6 slices of bread or 6 bagels halves (cut side up) on slide rack.
3. Close oven door.
4. Press **Toast** or **BAGEL** button.
5. The On indicator light blinks and the digital display shows "4" flashing, YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
6. To change the shade level press (▲) or (▼).
7. Press **Start/Stop** button to begin toasting.
8. At end of toasting cycle the appliance beeps and the oven turns off.

NOTE: For your convenience, the oven is designed to remember the last selected shade level, unless unplugged.

RECIPES

ASIAN GLAZED ROTISSERIE CHICKEN

- 3½ lb. roasting chicken
- Olive oil
- Salt and pepper
- ¾ cup pineapple, apricot preserves
- ¼ cup finely chopped green onions
- 1 tbsp. gated fresh ginger
- 2 large cloves garlic, minced
- 2 tbsp. toasted sesame seeds
- 2 tbsp. low sodium soy sauce
- 1 tbsp. rice vinegar

Position one set of rotisserie forks at end opposite point on the spit and secure by tightening the wing nut. Insert the spit through the chicken so that the forks are securely inserted into the meat. Place the second rotisserie forks onto the spit and secure it into the chicken. Make certain the chicken is centered on the spit and well balanced. Using kitchen twine, secure the chicken so that the wings and legs are securely tied to the body of the chicken. Rub the chicken with olive oil and season with salt and pepper.

Insert the pointed end of the spit into the right side of the oven and place the left side into the spit support. Place the rack in the lower rack position with the rack down. Place the broiler/bake pan on the rack centering it below the chicken.

Press the **Bake** button, the oven is preset to bake at 350° F. Set the time for 1½ hours. Turn on the **Rotisserie and Convection**.

Meanwhile, combine the remaining ingredients in small saucepan and bring to a boil; reduce heat and simmer 5 minutes. Baste chicken several times during last 30 minutes of cooking. Test chicken for doneness by inserting a meat thermometer into the breast which should register 180° F, or pierce breast with fork and see that juices run clear.

Allow chicken to stand 10 minutes before serving. Serve with remaining sauce. Makes 4 to 6 servings.

MACARONI AND CHEESE OLÈ

- 8 ounces elbow macaroni
- 1 ½ tsp. salt
- 1 can (14½ oz.) petite diced tomatoes with jalapeños
- ½ cup sliced green onions
- 1 large clove garlic, minced
- 2 tbsp. butter or margarine
- 2 tbsp. flour
- 1½ cups milk
- 2 cups shredded Cheddar cheese

- 1 cup shredded Mexican blend cheese
- 1 can (4½ oz.) chopped green chilies
- ½ tsp. chili powder
- 1 cup crushed nacho cheese flavored corn chips

In large saucepan cook macaroni in boiling water flavored with salt for 5 minutes. Drain and keep warm. Drain tomatoes, reserving liquid. Add milk to reserved liquid to make 2 cups.

Place rack in position "2". Preheat oven on **Bake and Convection** at 350° F. In saucepan, cook green onion and garlic in butter until softened. Add flour and cook stirring until bubbly. Gradually add milk mixture and cook, stirring, until thickened and smooth. Remove from heat and stir in Cheddar cheese and ½ cup Mexican cheeses. Stir in macaroni, reserved tomatoes, chilies and chili powder. Spoon into 2-quart baking dish. Top with remaining ½ cup Mexican cheeses and sprinkle corn chips evenly around edge of casserole. Cook for 25 minutes or until golden and bubbly.

Remove from oven and let stand 5 minutes before serving.

Makes 6 to 8 servings.

HAM AND NOODLE SPINACH BAKE

- 8 ounces wide egg noodles, cooked and drained
- 1 ½ cups diced cooked ham
- 1 package (16 oz.) frozen spinach, defrosted and squeezed dry
- 1 can (4.5 oz.) chopped green chilies
- ¼ cup sliced green onions
- 1 cup cottage cheese
- 1 cup light sour cream
- 1 tbsp. Worcestershire sauce
- ½ tsp. salt
- 4 thick slices fresh tomato
- 1 cup shredded Monterey Jack cheese

Place rack in position "2". Preheat oven on **Bake and Convection** at 350° F.

In large bowl, combine all ingredients, except tomato slices and Jack cheese. Spoon into shallow 2-quart baking dish. Cover and bake for 45 minutes. Uncover, place tomatoes on top and sprinkle with shredded cheese. Bake 15 minutes longer until mixture is bubbly and cheese is beginning to brown.

Remove from oven and let stand 5 minutes before serving.

Makes 6 to 8 servings.

MEDITERRANEAN ZUCCHINI BAKE

- 6 cups thinly sliced zucchini
- 1 cup chopped onion
- 1 large red pepper, chopped
- 3 large cloves garlic, minced
- 2 tbsp. olive oil
- 1 tbsp. chopped fresh oregano or 1 tsp. dried
- 2 eggs, slightly beaten

- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper
- 1 cup shredded Monterey Jack cheese
- ½ cup crumbled feta cheese
- ⅓ cup chopped Italian parsley
- 2 tbsp. fresh lemon juice
- 2 tbsp. grated Parmesan cheese

In large skillet, sauté zucchini, onion, red pepper and garlic in olive oil over medium heat until just softened, stirring often. Place rack in position “2”. Preheat oven on **Bake and Convection** at 350° F.

Meanwhile, in large bowl, combine egg, salt and pepper. Stir in zucchini mixture and remaining ingredients, except Parmesan cheese. Spoon into 2-quart shallow baking dish. Top with Parmesan cheese. Bake for 25 minutes or until golden and bubbly. Remove from oven and let stand 5 minutes before serving. Makes 6 to 8 servings.

BROWN RICE AND MUSHROOM CASSEROLE

- 1 cup boiling water
- 1 oz. dried mushrooms
- ½ lb. fresh mushrooms, sliced
- ½ cup sliced green onion
- 2 large cloves garlic, minced
- 2 tbsp. butter or margarine
- 1 cup brown rice
- ¾ cup coarsely chopped cashews
- ¼ cup chopped Italian parsley
- 1 tbsp. chopped fresh thyme leaves
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper
- 2 cups chicken broth or stock

Pour boiling water over dried mushrooms in small bowl; let stand 15 minutes. Remove and chop mushrooms, reserving liquid. Place rack in position “2”. Preheat oven on **Bake and Convection** at 400°F.

In large skillet, brown fresh mushrooms in butter. Add green onion and garlic and cook over medium heat until onions are just softened, stirring often. In large bowl, combine all ingredients, stir to blend. Spoon into 2-quart baking dish. Cover with aluminum foil and bake for 1½ hours or until liquid is absorbed and rice is fully cooked.

Remove from oven and let stand 5 minutes before serving. Just before serving, stir to blend. Sprinkle with additional chopped parsley, if desired. Makes 6 to 8 servings.

ROTISSERIE PORK LOIN WITH APRICOT MARMALADE

- 2½ lb. boneless pork loin
- 1 tsp. grated ginger
- 1 tsp. salt
- ¼ tsp. ground allspice
- ¼ tsp. ground cloves
- ¼ tsp. black pepper

MARMALADE:

- 2 tbsp. butter or margarine
- 2 large onions cut in strips (about 4 cups)
- 1 cup chopped dried apricots
- 1 tbsp. sugar
- 1 tbsp. grated ginger
- 1 tbsp. grated orange peel
- ½ tsp. salt

Position one set of rotisserie forks at end opposite point on the spit and secure by tightening the wing nut. Insert the spit through the pork loin so that the forks are securely inserted into the meat. Place the second rotisserie forks onto the spit and secure it into the meat. Make certain the meat is centered on the spit and well balanced. Using kitchen cord, secure the pork. Combine ginger, salt, allspice, cloves and pepper in a small bowl. Rub evenly over pork. Insert the pointed end of the spit into the right side of the oven and place the left side into the spit support. Place the rack in the lower rack position with the rack down. Place the broiler/bake pan on the rack centering it below the pork.

Press the **Bake** button, the oven is preset to bake at 350° F. Set the time for 1½ hours. Turn the **Rotisserie and Convection** on.

Meanwhile, cook onions in butter until softened. Add remaining marmalade ingredients and bring to a boil; reduce heat and simmer mixture 15 minutes or until mixture is thickened and almost all liquid evaporates. Keep warm. Allow pork to stand 5 minutes before serving. Serve with marmalade. Makes 4 to 6 servings.

SUNDAY DINNER BEEF ROAST

- 4 lb. eye round roast
- 1 tsp. herbs de Provence
- 1 tsp. garlic pepper
- 1 tsp. salt
- 8 small red bliss potatoes
- 8 oz. small white onions, peeled
- 8 oz. small whole carrots
- 1 tbsp. olive oil

Preheat oven on **Bake and Convection** at 325° F. Season roast with herbes, garlic pepper and salt. Place on bake/broil pan. Place rack in position "1". Bake for 1 hour.

Toss vegetables with olive oil. Arrange potatoes and onions around roast and bake 1 hour longer. Add carrots and bake 30 minutes longer or until beef and vegetables test done. Remove from oven. Tent food with aluminum foil and let rest 10 minutes before serving. Makes about 8 servings.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Turn off unit, unplug from wall outlet and let it cool before cleaning.
2. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
3. To remove slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash in warm, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely and slide into the rail and close the door.
4. Wash the bake pan, broil rack, rotisserie spit and forks in warm, sudsy water or in the dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
5. To remove the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull it out. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a nylon mesh pad. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

Exterior Surfaces

Let the oven cool completely before cleaning any outer surface. Wipe with a damp cloth or sponge and dry with paper towel or soft cloth.

Cooking Containers

- Metal, ovenproof glass or ceramic bake ware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.
- Be sure the top edge of the container is at least 2" away from the upper heating elements.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ☐ Por favor lea todas las instrucciones.
- ☐ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ☐ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- ☐ Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de niños.
- ☐ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- ☐ No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- ☐ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- ☐ No utilice el aparato a la intemperie.
- ☐ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ☐ No coloque el tostador sobre, ni cerca, de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- ☐ Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite o otros líquidos calientes.
- ☐ Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- ☐ Este aparato se debe utilizar solamente por los usos destinados.
- ☐ A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- ☐ Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- ☐ No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.

- ☐ Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- ☐ Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- ☐ No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- ☐ A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- ☐ Para interrumpir el tostado, asado o horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).
- ☐ Ejercer extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable de extensión,
 - 1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
 - 2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

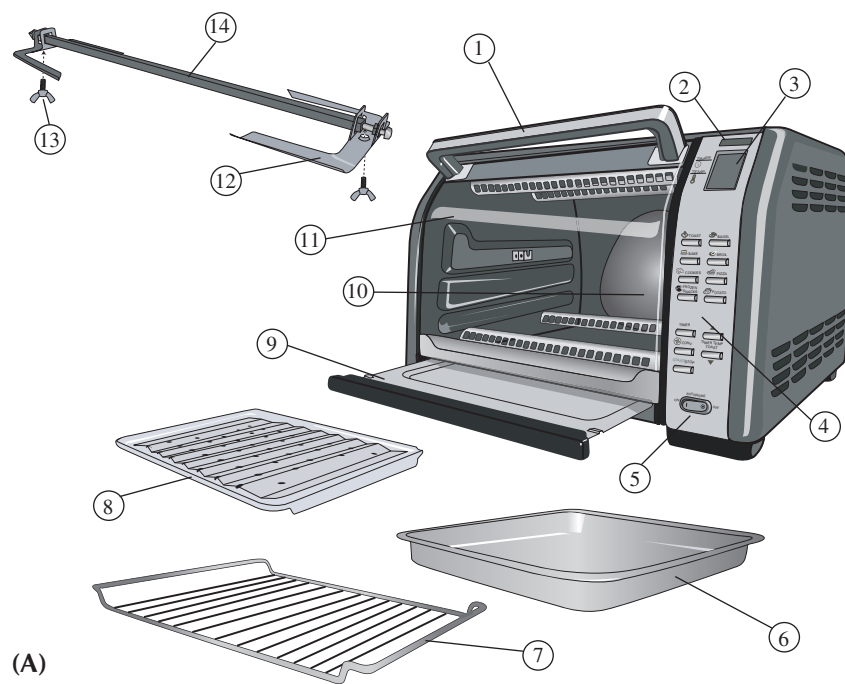
Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

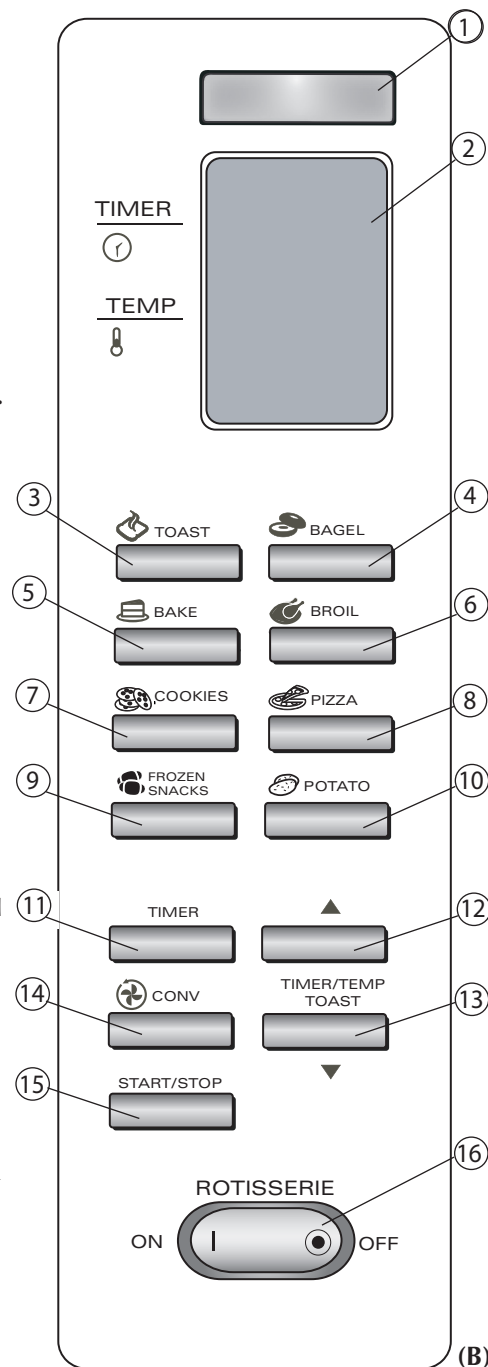
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- (A)
1. Asa de la puerta
 2. Luz indicadora de encendido
 3. Pantalla digital
 4. Panel frontal electrónico (Vea B)
 5. Interruptor de encendido/apagado del asador
 - † 6. Bandeja de horneado (bandeja para goteo) (Pieza # CTO7100-02)
 - † 7. Parrilla corrediza (Pieza # CTO7100-03)
 - † 8. Parrilla de asado (Pieza # CTO7100-04)
 - † 9. Bandeja de residuos removible (Pieza # CTO7100-01)
 10. Espacio interior profundo redondeado
 11. Puerta curva de cristal
 12. Tenedores (Pieza # CTO7100-07)
 13. Tuercas (Pieza # CTO7100-06)
 14. Espetón (Pieza # CTO7100-05)
- † Reemplazable/removible por el consumidor

FUNCIONES DEL PANEL ELECTRONICO DE CONTROLES (B)

1. Indica cuando se ha seleccionado y activado una función.
2. Le permite revisar el tiempo de cocción, la temperatura, y el tostado del pan y del bagel.
3. Regula el nivel de tostado (1 - 7).
4. Regula el tostado para bagels (1 - 7).
5. El horno se calienta y cocina automáticamente (350°F 180°C por 30 minutos), ó lo puede adaptar a su gusto.
6. La temperatura y el tiempo de cocción están prefijados (450°F 232°C y 20 minutos) ó se pueden adaptar a su gusto. No hace falta calentar la unidad.
7. Puede prepararlas a la temperatura (350°F 180°C) y tiempo (12 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
8. Puede prepararlas a la temperatura (400°F 204°C) y tiempo (20 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
9. Puede prepararlas a la temperatura (400°F 204°C) y tiempo (6 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
10. Puede prepararlas a la temperatura (400°F 204°C) y tiempo (45 minutos) prefijado ó lo puede adaptar a su gusto.
11. Le permite fijar el tiempo de cocción hasta 2 horas.
12. Aumenta el tiempo, la temperatura y el nivel de tostado del pan y el bagel.
13. Reduce el tiempo, la temperatura y el nivel de tostado del pan y el bagel.
14. Enciende el ventilador interno para distribuir calor uniformemente a medida que cocina. Sólo funciona con la función de Hornear. Baje la temperatura 25°F (10°C) cuando use esta función.
15. Presione la perilla de inicio (Start) para activar todas las funciones. Presione la perilla de finalizar (Stop) para cesar todas las funciones; la luz indicadora de encendido (On) se apagará.
16. Interruptor del asador Función para asar pollo, carne, cerdo o cordero.

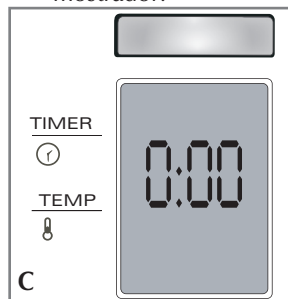


Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

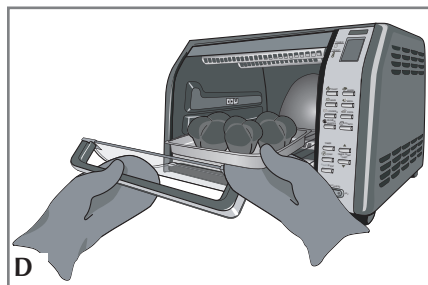
PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque, toda calcomanía y la capa plástica transparente que protege el panel de control.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de cuidado y limpieza de este manual.
- Escoja un lugar para el aparato. No coloque el aparato debajo de los gabinetes ni demasiado cerca de la pared para evitar que el flujo de calor perjudique el mostrador.



- Inserte la bandeja de residuos debajo de los elementos de calentamiento.
- Retire la atadura y desenrolle el cable.
- Enchufe el aparato a una toma de corriente. La pantalla digital exhibe, "0:00" (C).
- **Este horno se calienta. Cuando lo use, utilice siempre guantes o protectores de cocina al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato (D).**

NOTA: Antes del primer uso, deje funcionar el horno por 15 minutos para remover o quemar cualquier residuo de fábrica. El aparato podría emitir olor y un poco de humo. Esto es normal y desaparece con el uso del horno.



CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE EL HORNO

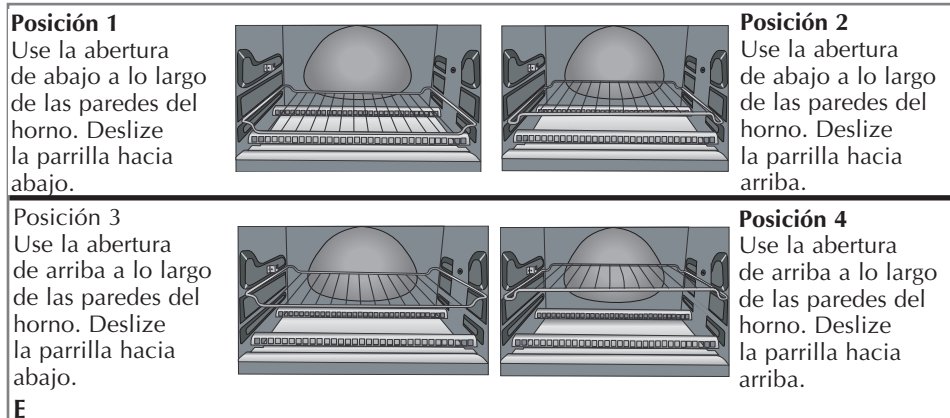
- El aparato permite un retraso de 5 segundos para seleccionar las funciones y ajustar el reloj, de lo contrario, la pantalla exhibe 0:00 y uno debe seleccionar nuevamente.
- Usted puede cambiar la temperatura de °F a °C al presionar las flechas (▲) y (▼) simultáneamente.
- Cuando se alcanza la temperatura programada, tanto el tiempo como la

temperatura pueden ser ajustados en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

- Cuando uno cocina por convección no es necesario alterar la temperatura recomendada en el paquete o la receta. Sin embargo, el ciclo de hornear puede ser más corto; supervise los alimentos frecuentemente.
- Cuando utilice el asador se recomienda colocar los alimentos adentro de del horno **frío**.
- El horno viene preajustado con tiempo y temperatura para tostadas de término medio (nivel 4). Utilice este nivel para el primer ciclo de tostado y después, ajuste el tostado al gusto.
- **¿Qué es convección?** El sistema por convección funciona un ventilador interno que proporciona aire caliente circulando continuamente en torno a los alimentos; los alimentos se cocinan más uniforme y en ciertos casos, más rápido.

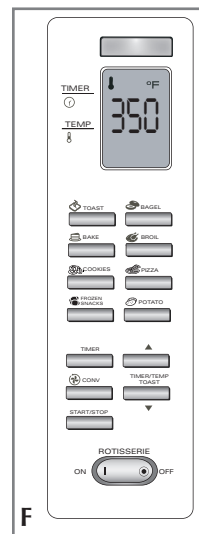
POSICIONES DE LAS BANDEJAS CORREDIZAS

Las parrillas corredizas pueden ser colocadas en 4 posiciones. El horno cuenta con carriles superiores e inferiores; la parrilla también puede ser invertida para 2 posiciones adicionales (E).



PARA COCINAR

Uno debe presionar una serie de botones antes de cocinar (F).



1. Escoja el tipo de alimento que desea cocinar. La pantalla digital exhibe la temperatura programada. La luz indicadora de funcionamiento brilla intermitentemente y USTED TIENE 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.

2. Para ajustar, presione (▲) o (▼).

NOTA:

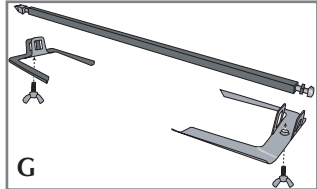
- Presione el botón ligeramente para ajustar la temperatura en incrementos de 5 grados.
- Presione y sostenga para ajustar la temperatura en incrementos de 25 grados.
- La temperatura mínima es de 200° F (93°C).
- La temperatura máxima es de 450° F (232°C).
- Para ajustar la temperatura, presione el botón del cronómetro (TIMER). USTED TIENE 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
- 3. Para ajustar el tiempo: a digital display will show a preset time To change press (▲) o (▼).

NOTA:

- Presione el botón ligeramente para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto.
- Presione y sostenga para ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos.
- La temperatura mínima es de un minuto.
- La temperatura máxima es de dos minutos.
- Presione el botón de inicio e interrupción (START/STOP).
- Para seleccionar el tiempo programado, presione el botón de inicio e interrupción (START/STOP).
- 4. Presione la función **CONVECTION** si va a hornear y desea hacerlo por el medio de convección.
- 5. El horno se precalienta y exhibe la temperatura a medida que esta va aumentando. El aparato produce un "bip" cuando alcanza la temperatura programada.

6. La pantalla exhibe la temperatura y el tiempo alternativamente. El cronómetro lleva una cuenta regresiva en incrementos de un minuto hasta el final cuando cuenta los segundos.
7. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato se apaga y produce tres sonidos cortos.
8. El tiempo y la temperatura pueden ser ajustados una vez que el horno alcanza la temperatura programada.
9. Uno puede interrumpir el ciclo de cocción con solo presionar el botón, **Start/Stop**.
10. La función de convección puede ser interrumpida en cualquier momento.

NOTA: El horno debe permanecer desconectado cuando no está en uso.



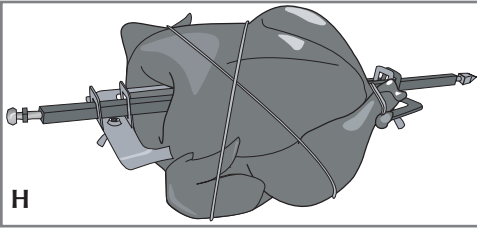
PARA ROSTIZAR (G):

1. Inserte el extremo puntiagudo del espetón a través de uno de los tenedores, con los extremos puntiagudos del tenedor orientados hacia el centro del espetón. Deslice el tenedor hacia el extremo cuadrado del espetón y apriete la tuerca.

2. Inserte el espetón en el centro del alimento a cocinar hasta quedar bien seguro.

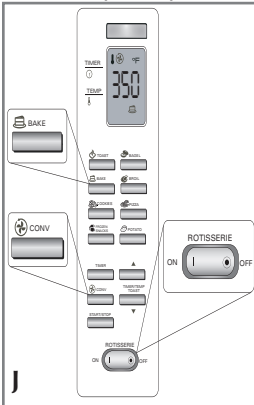
CONSEJO: Para mayor versatilidad, los tenedores para asar pueden ser doblados ligeramente para acomodar alimentos de diversa forma y tamaño. Procure no doblarlos demasiado para no dañarlos.

3. Deslice el segundo tenedor sobre el extremo puntiagudo del espetón, con los extremos puntiagudos orientados hacia el alimento. Continúe hasta que los tenedores queden bien seguros en el alimento. Apriete la tuerca alada.



contacto con los elementos de calentamiento superiores ni con la bandeja de hornear/asar (H).

5. Coloque la parrilla corrediza en la posición, "1". Forre la bandeja de hornear/asar con papel de aluminio para facilitar la limpieza y recoger los jugos.



6. Siga las instrucciones de cocinar pasas 1-4, página 24. Use el tiempo de asar sugerido en la guía provista, como también un termómetro de cocina.
7. Presione el interruptor del asador (Rotisserie) (J).
8. Para mejores resultados, bañe los alimentos durante los últimos 30 minutos de cocción.
9. El horno produce tres sonidos al finalizar el ciclo de cocción.
10. El asador debe ser apagado manualmente; presione el botón de apagado (OFF).
11. Para retirar los alimentos, use **guantes o protectores de cocina**. Para retirar el espetón, levántelo por el lado izquierdo. Hale el espetón del eje de mando y retire los alimentos con cuidado para colocarlos sobre una bandeja a prueba de calor.

12. Cubra los alimentos con papel de aluminio y déjelos reposar por 10 minutos. Destornille las tuercas aladas y retire el tenedor sujeto al extremo puntiagudo del espetón. Use un tenedor de cocina largo como guía para retirar los alimentos y remover el segundo tenedor.

GUÍA PARA ASAR

ALIMENTO	PESO MÁX.	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA
Pollo	3 ½ lb	350°F (175°C)	1 ½ horas	180°F (90°C)
Asado de carne	de 3 a 5 lb	325°F (160°C)	de 1 ½ a 2 horas	160°F (80°C) para uno mediano
Lomo de cerdo con o sin hueso	de 2 ½ a 4 lb	325°F (160°C)	de 1 ½ a 2 horas	160°F (80°C)
Costillas tiernas	de 2 a 3 lb	325°F (160°C)	1 ½ a 2 horas	160°F (80°C)

Consejos prácticos para asar:

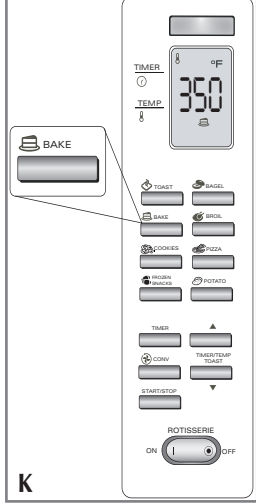
- Asar alimentos con tamaño máximo de:
Pollo de 3 ½ lb
Trozo de carne de 4 lb
- Usar hilo de cocinar para atar las alas y piernas al pollo.
- El atar la carne y el cerdo en intervalos de 1 ½ pulgada y a lo largo permite una forma más nítida y compacta al cocinar dichos alimentos en el asador.
- Comenzar con un horno frío.
- Una vez que el espetón está en su lugar, asegurarse que los alimentos estén bien centrados, permitiendo un giro completo del asador antes de iniciar el ciclo de cocción.

PARA HORNEAR

Temperatura programada: 350°F

Tiempo programado: 30 minutos

Posición de la parrilla: “2” carril inferior; parrilla hacia arriba



Esta función es ideal para asar cacerolas, pasteles frescos o congelados, y para asar carnes o pollo.

1. Coloque la parrilla en el carril inferior orientada hacia arriba.
2. Presione el botón de hornear (**Bake**) (**K**).
3. La luz indicadora parpadea y uno tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
4. La pantalla digital exhibe el tiempo programado. Para cambiar la temperatura, presione (▲) o (▼).
5. Presione el botón del cronómetro; tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
6. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.
7. Presione el botón de inicio/interrupción (Start/Stop) para cocinar.

8.El horno comienza a calentarse y después de aprox. 5 minutos, la pantalla digital exhibe alternativamente la temperatura y el tiempo de cocción restante.

NOTA: Esta es la única función que le permite cocinar por medio de convección.

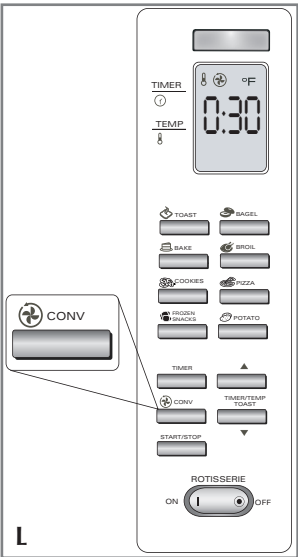
ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	TEMPERATURA INTERNA
Pollo	de 3 ½ lb	350°F (175°C)	1 ½ horas	180°F (90°C)
Cacerola	de 1 a 2 cuartos de gal.	350°F (175°C)	de 45 a 60 minutos	165°F (85°C)
Asado de costillas	de 4 a 5 lb	400°F (205°C) por 15 min. y después reducir a 325°F (160°C)	de 2 a 2 ½ horas	160°F (80°C) mediano
Asado de res	de 4 a 5 lb	325°F (160°C)	de 2 a 2 ½ horas	160°F (80°C) mediano
Pierna de cordero	de 4 a 5 ½ lb	325°F (160°C)	de 2 a 2 ½ horas	155°F (75°C)

COCINA POR CONVECCIÓN (L)

Funciona con un ventilador interno que distribuye el calor uniformemente.

Uno puede activar esta función en cualquier momento una vez que ha seleccionado la función de hornear. El icono del ventilador aparece en la pantalla digital.

NOTA: Asegúrese de supervisar el tiempo en vista de que ciertos alimentos se cocinan más rápido.



FUNCIONES PARA ALIMENTOS ESPECIALES

Estas funciones traen temperaturas y tiempo de cocción programados en base a los alimentos más populares dentro de ciertas categorías. Uno puede modificar el tiempo y la temperatura al gusto. Para hornear estos alimentos por medio de convección, use la función de hornear y ajuste la temperatura y el tiempo como desee.

1. **Presione el botón del alimento correspondiente (consultar abajo).**
2. La luz indicadora de funcionamiento parpadea y uno tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
3. La pantalla digital exhibe la temperatura programada. Para cambiar la temperatura, presione (▲) o (▼).
4. Presione el botón del cronómetro; tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
5. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.
6. Presione el botón de inicio/interrupción (Start/Stop) para precalentar el horno.

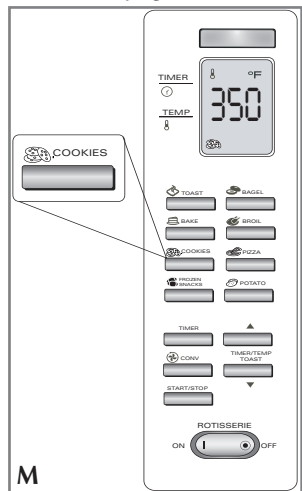
7. El horno produce un “bip” cuando alcanza la temperatura programada. Introduzca los alimentos.
8. Cierre la puerta del horno.
9. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce un bip y se apaga.

GALLETAS: (M)

Temperatura programada: 350°F

Tiempo programado: 12 minutos

Posición de la parrilla: “2” carril inferior; parrilla hacia arriba o “3” carril superior, parrilla hacia abajo (consultar la ilustración página 24)



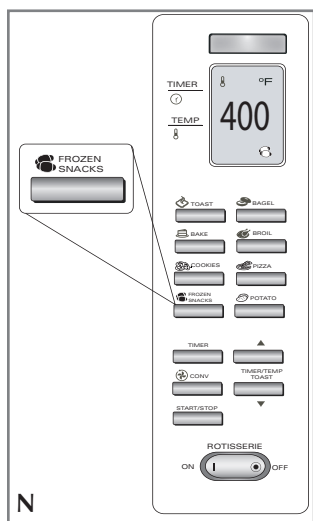
M

BOCADILLOS CONGELADOS: (N)

Temperatura programada: 400°F

Tiempo programado: 6 minutos

Posición de la parrilla: “2” carril inferior; parrilla hacia arriba o “3” carril superior, parrilla hacia abajo (consultar la ilustración página 24)



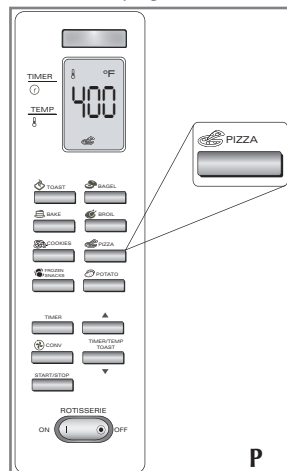
N

PIZZA: (P)

Temperatura programada: 400°F

Tiempo programado: 20 minutos

Posición de la parrilla: “2” carril inferior; parrilla hacia arriba (consultar la ilustración página 24)



Para una pizza

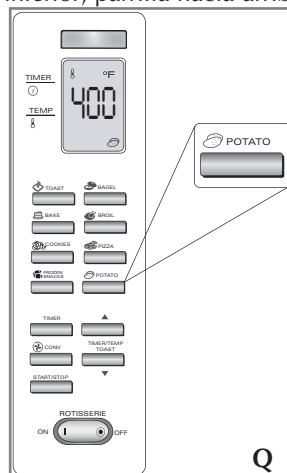
crujiente, coloque la pizza directamente sobre la parrilla. Para una pizza más suave colóquela sobre dos capas de papel aluminio. Para un dorado uniforme, gire la pizza una cuarta a medio ciclo de hornear.

POTATAS: (Q)

Temperatura programada: 400°F

Tiempo programado: 45 minutos

Posición de la parrilla: “2” carril inferior; parrilla hacia arriba (consultar la ilustración página 24)



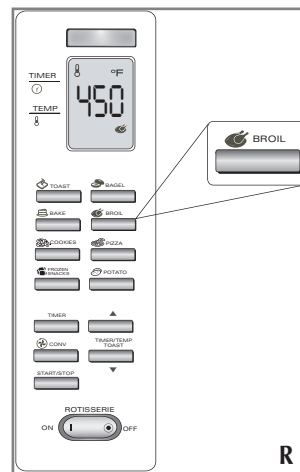
Q

PARA ASAR (R)

Temperatura programada: 450°F

Tiempo programado: 20 minutos

Posición de la parrilla: “3” carril superior; parrilla hacia abajo o “4” carril superior parrilla hacia arriba (consultar la ilustración página 24)



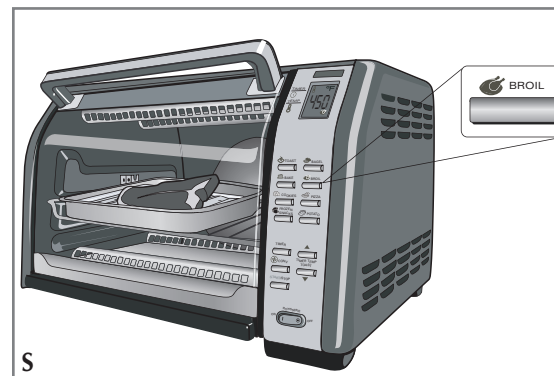
1. Presione el botón para asar (**Broil**).
2. La luz indicadora parpadea y uno tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
3. La pantalla digital exhibe el tiempo programado. Para cambiar la temperatura, presione (▲) o (▼).
4. Presione el botón del cronómetro; tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
5. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.
6. Para cambiar el tiempo, presione (▲) o (▼). Presione el botón de inicio/interrupción (Start/Stop) para precalentar el horno.
7. El horno produce un “bip” cuando alcanza la temperatura programada.
8. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar e inserte esta en la bandeja de hornear. Introduzca en el horno.

9. Asegúrese de que haya por lo menos 2 pulgadas entre la superficie de los alimentos y los elementos de calor superiores.

10. Cierre la puerta.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce un bip y se apaga.

CONSEJOS PARA ASAR (S)



- El colocar los alimentos sobre la parrilla de asar permite que los jugos goteen en la bandeja de hornear y ayuda a eliminar o prevenir la emisión de humo.
- Para mejor resultado, descongele las carnes, aves o pescado antes de asarlos.
- Si prepara bistec o chuletas congeladas en el asador, permita tiempo y medio o el doble del tiempo que toma cocinar estas carnes no congeladas.
- Corte el exceso de grasa de los bordes de las carnes para evitar que se encojan.
- Pase una brocha con salsa o aceite y sazone los alimentos que desea asar.
- Los filetes y el bistec de pescado son delicados y deben ser cocinados en la bandeja de hornear, sin la parrilla de asar.
- No es necesario voltear los filetes de pescado mientras se cocinan. Voltee los filetes gruesos de pescado a medio ciclo de asar.

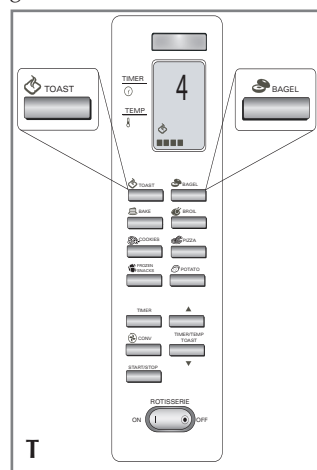
- Si el asador produce un “pop” durante el ciclo de cocción, reduzca la temperatura o baje los alimentos en el horno.
- Después de cada uso, lave la bandeja de hornear y limpie el interior del horno con un limpiador no abrasivo y agua caliente. Demasiada acumulación de grasa produce humo.

PARA TOSTAR PAN Y BAGELS (T)

Nivel programado: 4 (medio)

Posición de la parrilla: “2” carril inferior; parrilla hacia arriba (consultar la ilustración página 24)

La temperatura y el tiempo del horno vienen preajustados para un tostado de grado medio (ajuste 4). Use este para el primer ciclo de tostado y luego ajuste el control al gusto.



NOTA: La función **BAGEL** tuesta el lado cortado y lo calienta ligeramente por fuera.

1. No es necesario precalentar el horno.
2. Coloque hasta 6 rebanadas de pan o 6 mitades de bagel (lado cortado hacia arriba) en la parrilla corregida.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Presione el botón Toast o Bagel.
5. La luz indicadora de funcionamiento parpadea y la pantalla digital exhibe el número “4” y uno tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
6. Para ajustar el grado de tostado, presione (▲) or (▼).
7. Presione el botón Start/Stop para iniciar el ciclo de tostado.
8. El aparato produce un bip y se apaga al finalizar el ciclo de tostado.

NOTA: Para mayor conveniencia, el horno ha sido diseñado para retener el nivel del ciclo de tostado que uno ha seleccionado anteriormente, a menos que el aparato haya sido desconectado.

RECETAS

POLLO AL ASADOR CON GLASEADO ASIÁTICO

- Pollo para asar de 3½ lb (1,58 kg)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- ¾ taza (175ml) de conserva de piña y albaricoque
- ¼ taza (50ml) cebollinos picados
- 1 cda (15ml) ralladura de jengibre
- 2 dientes de ajo grande, picados
- 2 cdtas (30ml) de semilla de ajonjolí
- 2 cdas (30ml) salsa soya, baja en sodio
- 1 cda (15ml) vinagre de arroz

Ponga un juego de tenedores de asar en el extremo opuesto a la punta del espetón y asegúrelo con la tuerca alada. Atraviese el pollo con el espetón de manera que los tenedores queden seguros en la carne. Coloque los otros dos tenedores en el espetón y asegúrelos en el pollo. Asegúrese de centrar el pollo en el espetón. Use hilo de cocinar para atar las alas y las piernas al cuerpo del pollo.

Frote el pollo con aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Inserte el extremo puntiagudo del espetón en el lado derecho del horno y coloque el lado izquierdo en el soporte del espetón. Coloque la parrilla orientada hacia abajo en los carriles inferiores. Coloque la bandeja de hornear/asar en la parrilla y debajo del pollo.

Presione el botón de hornear (**Bake**). El horno está preajustado a 350°F (175°C). Programe el cronómetro para 1½ horas. Ajuste el control, “**Rotisserie and Convection**” a la posición de encendido (**ON**).

Mientras tanto, combine los demás ingredientes en una cacerola pequeña hasta hervir; cocine a fuego lento por 5 minutos. Bañe el pollo varias veces durante los últimos 30 minutos del ciclo de cocción. Inserte un termómetro para carne en la pechuga del pollo para verificar que esté bien cocido. El termómetro debe registrar 180°F (93°C). También puede pinchar la pechuga con un tenedor hasta que el jugo corra claro.

Deje reposar el pollo 10 minutos antes de servirlo. Sirva con la salsa sobrante. Rinde 4 a 6 porciones.

MACARRONES Y QUESO OLÉ

- 8 oz (250ml) de coditos
- 1½ cda (7ml) sal
- 1 lata (14½ oz) (429ml) tomates pequeños con jalapeños
- ½ taza (125ml) cebollinos rebanados
- 1 diente de ajo grande, picado
- 2 cdtas (30ml) mantequilla o margarina
- 2 cdas (30ml) harina
- 1½ tazas (375ml) leche
- 2 tazas (500ml) queso Cheddar
- 1 taza (250ml) mezcla queso mexicano
- 1 lata (4½ oz) (177ml) chiles verdes, picantes
- ½ cda (2ml) chile en polvo
- 1 taza (250ml) nachos con sabor a queso, desmoronados

En una olla grande, cocine los macarrones en agua hirviendo con sal por 5 minutos. Escorra y conserve calientes. Escorra los tomates, conservando el líquido. Agregue leche al líquido de los tomates hasta medir 2 tazas (500ml).

Coloque la parrilla en la posición “2”. Precaliente el horno a 350°F (175°C). En una sartén, cocine los cebollinos verdes y el ajo en mantequilla hasta ablandar. Agregue la harina y cocine hasta burbujear. Gradualmente, agregue la mezcla de la leche, revolviendo hasta quedar suave y espesa.

Retire del fuego y agregue el queso Cheddar y ½ taza (125ml) del queso mexicano. Revuelva los macarrones, los tomates, chiles, y chile en polvo. Vierta la mezcla en un molde de hornear de 2 cuartos de galón (1,9 litros). Corone con ½ (125ml) taza de la mezcla de quesos mexicanos sobrantes y rocíe los nachos uniformemente en torno a la cacerola.

Cocine por 25 minutos o hasta quedar dorada y burbujeante. Retire del horno y espere 5 minutos antes de servir. Rinde 6 a 8 porciones.

TALLARINES CON JAMÓN Y ESPINACA

- 8 oz (250ml) de tallarines anchos, cocidos y escurridos
- 1½ tazas (350ml) de jamón cocido
- 1 paquete (16 oz) (454g) espinaca congelada, descongelada y escurrida
- 1 lata (4,5 oz) (177ml) chiles verdes picados
- ¼ taza (50ml) de cebollinos rebanados
- 1 taza (250ml) requesón
- 1 taza (250ml) crema agria, ligera
- 1 cda (15ml) salsa inglesa
- ½ cdta (2ml) sal
- 4 rebanadas gruesas de tomate fresco
- 1 taza (250ml) queso, "Monterey Jack"

Coloque la parrilla en la posición "2". Precaliente el horno a 350°F (175°C).

En un tazón grande, combine todos los ingredientes, exceptuando las rebanadas de tomate y el queso, "Monterey Jack". Vierta la mezcla en un molde de hornear de 2 cuartos de galón (1,9 litros). Cubra y hornee por 45 minutos. Descubra; coloque las rebanadas de tomate por cima y rocíe el queso desmenuzado. Hornee otros 15 minutos hasta que la mezcla quede burbujeante y el queso empiece a dorar.

Retire del horno y espere 5 minutos antes de servir. Rinde 6 a 8 porciones.

CALABACINES ESTILO MEDITERRÁNEO

- 6 tazas (1,5 litros) de calabacines en rebanadas finas
- 1 taza (250ml) de cebolla picada
- 1 pimiento rojo, picado
- 3 dientes de ajo grande, picados
- 2 cdas (30ml) aceite de oliva
- 1 cda (15ml) orégano fresco o 1 cdta orégano seco
- 2 huevos, ligeramente batidos
- ½ cdta (2ml) sal
- ¼ cda (1ml) pimienta negra
- 1 taza (250ml) queso Monterey Jack, desmenuzado
- ½ taza (125ml) queso feta, desmoronado
- ⅓ taza (80ml) perejil picado
- 2 cdta (30ml) jugo de limón fresco
- 2 cdta (30ml) queso Parmesano rallado

En una sartén grande, saltee a fuego medio en el aceite de oliva los calabacines, la cebolla, pimiento rojo y el ajo hasta ablandar. Coloque la parrilla en la posición "2". Precaliente el horno a 350°F (175°C).

Entre tanto, en un tazón grande, combine el huevo, sal y pimienta. Agregue los calabacines y el resto de los ingredientes, con excepción del queso Parmesano. Vierta en un recipiente de hornear de 2 cuartos de galón (1,9 litros). Corone con queso Parmesano. Hornee por 25 minutos o hasta quedar dorado y burbujeante. Retire del horno y espere 5 minutos antes de servir. Rinde 6 a 8 porciones.

CACEROLA DE ARROZ INTEGRAL CON CHAMPIÑONES

- 1 taza (250ml) de agua hirviendo
- 1 oz (30ml) champiñones secos
- ½ lb (227g) champiñones frescos, rebanados
- ½ taza (125ml) cebollinos picados
- 2 dientes de ajo grande, picados
- 2 cdas (30ml) mantequilla o margarina
- 1 taza (250ml) arroz integral
- ¾ taza (175ml) semilla de marañón picada
- ¼ taza (50ml) perejil italiano, picado
- 1 cda (15ml) tomillo fresco picado
- ½ cdta (2ml) sal
- ¼ cdta (1ml) pimienta negra
- 2 tazas (500ml) de caldo de pollo

En un tazón pequeño vierta el agua hirviendo sobre los champiñones secos y deje remojar por 15 minutos. Retire y pique los champiñones, conservando el líquido. Coloque la parrilla en la posición "2". Precaliente el horno a 400°F (205°C).

En una sartén grande, dore en mantequilla los champiñones frescos. Agregue los cebollinos y el ajo y cocínelos a fuego medio hasta que los cebollinos se ablanden, removiendo a menudo. En un tazón grande, combine todos los ingredientes; remueva para mezclarlos. Vierta en un molde de hornear de dos cuartos de galón. Cubra con papel de aluminio y hornee por 1½ horas o hasta que el arroz esté cocido. In large bowl, combine all ingredients; stir to blend.

Retire del horno y espere 5 minutos antes de servir. Revuelva el arroz justo antes de servirlo para mezclarlo bien. Si desea, corone con perejil picado. Rinde 6 a 8 porciones.

ASADO DE LOMO DE CERDO CON MERMELEDA

- 2½ lb (1,13kg) lomo de cerdo sin hueso
- 1 cdta (5ml) jengibre rallado
- 1 cdta (5ml) sal
- ¼ cdta (1ml) pimienta de Jamaica
- ¼ cdta (1ml) clavo molido
- ¼ cdta (1ml) pimienta negra

MERMELADA:

- 2 cda (30ml) mantequilla o margarina
- 2 cebollas grandes cortadas en tiras (aprox. 4 tazas)
- 1 taza (250ml) albaricoque seco picado
- 1 cda (15ml) azúcar
- 1 cda (15ml) jengibre rallado
- 1 cda (15ml) cáscara de naranja
- ½ cda (2ml) sal
- ¼ cda (1ml) de pimienta negra
- 2 tazas (500ml) caldo de pollo
- 1 taza (250ml) jugo de naranja fresco
- ¼ taza (50ml) de vinagre balsámico

Ponga un juego de tenedores de asar en el extremo opuesto a la punta del espetón y asegúrelo con la tuerca alada. Atraviese el lomo de cerdo con el espetón de manera que los tenedores queden seguros en la carne. Coloque los otros dos tenedores en el espetón y asegúrelos en la carne. Asegúrese de centrar la carne en el espetón. Ate el lomo de cerdo con hilo de cocinar.

En un tazón, combine el jengibre, la sal, pimienta de Jamaica, clavos y pimienta negra. Frote bien el cerdo. Inserte el extremo puntiagudo del espetón en el lado derecho del horno y coloque el lado izquierdo en el soporte del espetón. Coloque la parrilla orientada hacia abajo en los carriles inferiores. Coloque la bandeja de hornear/asar en la parrilla y debajo del lomo de cerdo.

Presione el botón de hornear (Bake). El horno está preajustado a 350°F (175°C). Programe el cronómetro para 1½ horas. Ajuste el control, **“Rotisserie and Convection”** a la posición de encendido (**ON**).

Mientras tanto, cocine las cebollas en mantequilla hasta ablandar. Agregue el resto de los ingredientes de la mermelada y lleve a un hervor. Cocine a fuego lento por 15 minutos o hasta espesar y dejar que se evapore casi todo el líquido. Mantenga caliente. Deje reposar el cerdo 5 minutos antes de servirlo. Sirva con la mermelada. Rinde 4 a 6 porciones.

ASADO DE CARNE DE RES

- 4 lb (1,8 kg) asado de res
- 1 cda (5ml) hierbas de Provincia
- 1 cda (5ml) pimienta de ajo
- 1 cda (5ml) de sal
- 8 patatas rojas pequeñas
- 8 oz (227ml) cebollas blancas pequeñas, peladas
- 8 oz (227ml) zanahorias pequeñas enteras
- 1 cda (15ml) de aceite de oliva

Ajuste el horno a 325°F (160°C).

Sazone el asado con hierbas, ajo y sal y colóquelo en la bandeja de hornear/asar.

Coloque la parrilla en posición “1” y hornee por una hora.

Mezcle los vegetales con el aceite de oliva.

Arregle las papas y las cebollas en torno a la carne y hornee por una hora. Agregue las zanahorias y hornee 30 minutos más o hasta que la carne y los vegetales se ablanden. Retire los alimentos del horno. Cubra los alimentos con papel de aluminio y déjelos reposar 10 minutos antes de servirlos. Rinde 8 tazas

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

1. Apague y desconecte el aparato de la toma de corriente. Espere que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
2. Limpie la puerta de vidrio con un paño de nailon y agua jabonada. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
3. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta del aparato y hale la parrilla para enfrente. Lave la parrilla con agua tibia jabonada o en la máquina lavaplatos.
4. Para sacar las manchas persistentes, use una almohadilla de poliéster o de nailon.
5. Para instalar la parrilla nuevamente, abra bien la puerta del horno, deslice la parrilla en los carriles y cierre la puerta.
6. Lave la bandeja de hornear, parrilla de asar, espetón de asar y los tenedores en agua tibia jabonada o en la máquina lavaplatos.
7. Para evitar las ralladuras, use una almohadilla de nailon o de poliéster.
8. Para remover la bandeja de residuos, sujete el asa delantera del horno y hale para afuera.

Deseche las migajas y limpie la bandeja con un paño humedecido. Remueva las manchas persistentes con una almohadilla de nailon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de instalarla nuevamente en el horno.

Superficies exteriores

Asegúrese que el horno se haya enfriado por completo antes de limpiar las superficies exteriores. Utilice un paño o una esponja humedecida. Seque con un paño suave o con una toalla de papel.

Recipientes de cocinar

- Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante.
- Asegúrese de que sobre un espacio mínimo de 2 pulgadas entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores superiores.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ☐ Lire toutes les directives.
- ☐ Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- ☐ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- ☐ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- ☐ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- ☐ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ☐ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- ☐ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ☐ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- ☐ Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- ☐ Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- ☐ Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- ☐ Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- ☐ Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- ☐ Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.
- ☐ Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- ☐ Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.

- ☐ Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- ☐ Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- ☐ Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- ☐ Pour arrêter le grillage, le rôtissage ou la cuisson, régler les commandes à la position d'arrêt (OFF).
- ☐ Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plateau ou qu'on jette de la graisse chaude.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement par inadvertance.

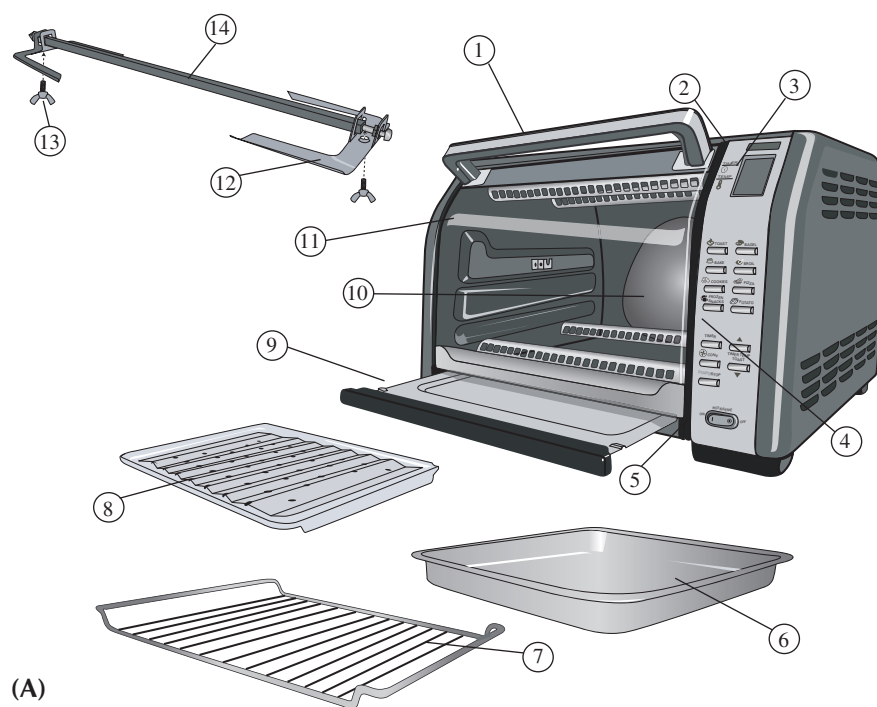
Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

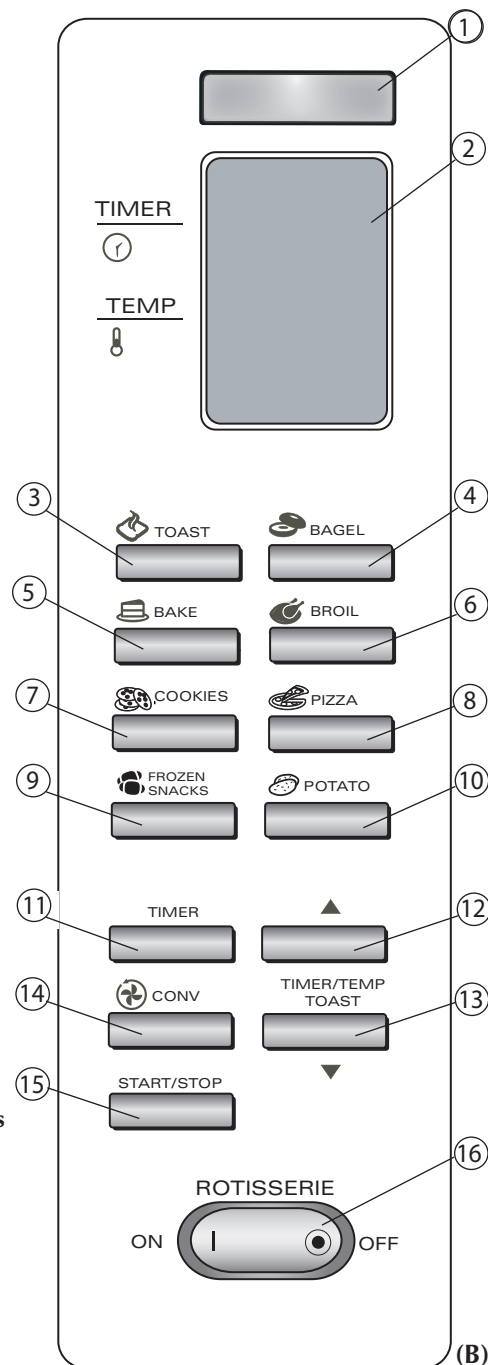
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- (A)
1. Poignée de la porte
 2. Témoin de fonctionnement
 3. Affichage numérique
 4. Tableau de commande électronique (voir la figure B)
 5. Interrupteur marche/arrêt (I/O) de la rôtissoire
 - † 6. Plat de cuisson (lèche-frite) (n° de pièce CTO7100-02)
 - † 7. Grille coulissante (n° de pièce CTO7100-03)
 - † 8. Lèche-frite (n° de pièce CTO7100-04)
 - † 9. Plateau à miettes coulissant (n° de pièce CTO7100-01)
 10. Intérieur très profond et courbé
 11. Porte en verre courbée
 12. Écrous (n° de pièce CTO7100-07)
 13. Fourchettes (n° de pièce CTO7100-06)
 14. Broche (n° de pièce CTO7100-05)
 - † Remplaçable par le consommateur

FONCTIONS DU TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE (B)

1. S'allume quand une fonction est choisie et activée.
2. Permet de surveiller le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels
3. Pour régler le niveau de grillage des rôties (1 à 7).
4. Pour régler le niveau de grillage des bagels (1 à 7).
5. Pour préchauffer et cuire à la température (180°C / 350°F) et pendant la durée (30 minutes) préprogrammées, ou pour régler les paramètres à votre gré.
6. Pour griller à la température (232°C / 450°F) et pendant la durée (20 minutes) préprogrammées, ou pour régler les paramètres à votre gré. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
7. Pour utiliser le temps de cuisson (12 minutes) et la température (180°C / 350°F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
8. Pour utiliser le temps de cuisson (20 minutes) et la température (204°C / 400°F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
9. Pour utiliser le temps de cuisson (6 minutes) et la température (204°C / 400°F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
10. Pour utiliser le temps de cuisson (45 minutes) et la température (204°C / 400°F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
11. Pour programmer le temps de cuisson - jusqu'à 2 heures.
12. Pour augmenter le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels.
13. Pour diminuer le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels.
14. Active le ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme pendant la cuisson. Ne fonctionne qu'en mode cuisson. Avec cette fonction, il faut réduire la température de cuisson de 10°C (25°F).
15. Appuyer sur START (marche) pour activer les fonctions. Appuyer sur STOP (arrêt) pour arrêter les fonctions. Le témoin de fonctionnement s'éteint.



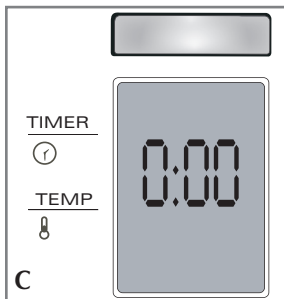
- (B)
16. Interrupteur marche/arrêt (I/O) de la rôtissoire. Utilisez la rôtissoire pour cuisiner du poulet, du bœuf, du porc ou de l'agneau rôti.

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement.

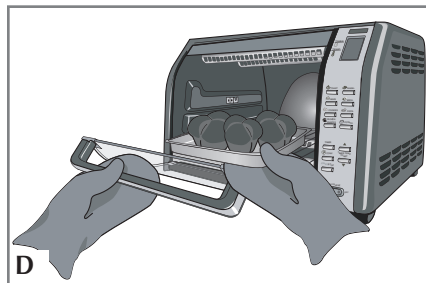
POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants; enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section **Entretien et nettoyage** du présent guide.
- Choisir l'endroit où l'appareil sera utilisé en prévoyant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur sans endommager les armoires et les murs.



- Insérer le plateau à miettes sous les éléments chauffants du bas.
- Détacher le cordon d'alimentation et le dérouler.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant. L'affichage numérique indique « 0 00 » (figure C).
- Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des mitaines de cuisine ou une poignée pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four (figure D).**

REMARQUE: Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le faire fonctionner à vide pour éliminer/dissiper tout résidu de fabrication. Vous remarquerez peut-être une légère odeur et de la fumée s'échappant du four. Cela est tout à fait normal et ne se produira plus après quelques utilisations.



RENSEIGNEMENTS UTILES À PROPOS DU FOUR

- Vous disposez de cinq secondes pour choisir le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Si vous mettez trop de temps à le faire, l'affichage indiquera « 0:00 » et reviendra aux réglages par défaut. Vous devrez alors recommencer.
- Vous pouvez changer le mode d'affichage de la température de °F à °C en appuyant simultanément sur les boutons (▲) et (▼) de la minuterie.

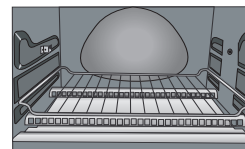
- Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez modifier la température ou le temps de cuisson à n'importe quel moment pendant la cuisson.
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, il n'est pas nécessaire de modifier la température suggérée sur l'emballage ou dans une recette. Toutefois, le temps de cuisson peut être plus court; vérifier la cuisson des aliments fréquemment.
- Lorsque vous utilisez la rôtissoire, nous vous suggérons de placer les aliments dans le four quand il est **froid**.
- La température et la minuterie du four sont programmées pour une intensité de grillage moyenne (réglage no 4). Utiliser ce réglage la première fois, puis modifier l'intensité pour obtenir un grillage plus ou moins foncé, selon votre préférence.
- Qu'est-ce que la cuisson par convection?** Le four à convection répartit la chaleur uniformément à l'aide d'un ventilateur interne, procurant une circulation d'air continue autour des aliments. Les aliments cuisent plus uniformément et, dans certains cas, plus rapidement.

POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

On peut utiliser quatre positions différentes pour la grille coulissante. Il y a des rainures supérieures et inférieures, et la grille peut également être inversée pour offrir deux autres positions (figure E).

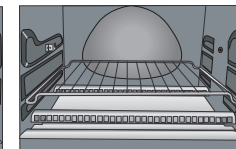
Position 1

Utiliser les rainures inférieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.



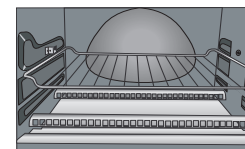
Position 2

Utiliser les rainures inférieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.



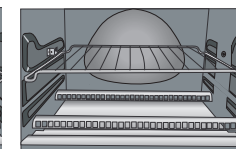
Position 3

Utiliser les rainures supérieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.



Position 4

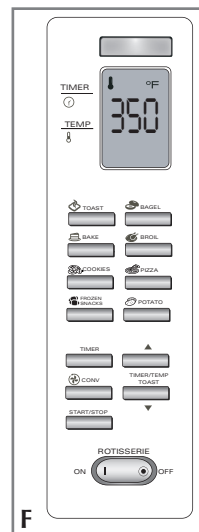
Utiliser les rainures supérieures, le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.



E

ÉTAPES DE CUISSON

Pour débiter la cuisson, il faut appuyer sur une série de boutons (figure F).



- Sélectionner le type d'aliment à cuire : l'affichage numérique indiquera la température programmée. Dès que le voyant lumineux commence à clignoter, VOUS DISEZ DE 5 SEC ONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.

- Pour modifier la température, appuyer sur (▲) ou (▼).

NOTA:

- Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par tranches de 25 degrés.
- La température minimale est de 200°F (93°C).
- La température maximale est de 450°F (232°C).
- Pour sélectionner la température programmée, appuyer sur le bouton de la **MINUTERIE** VOUS DISEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.

- Sélectionner le temps de cuisson : l'affichage numérique indiquera le temps de cuisson programmé.

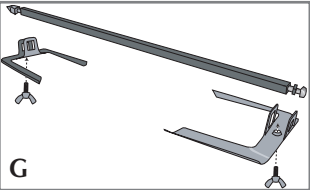
- Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur (▲) ou (▼).

NOTA:

- Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.
- Le temps de cuisson minimal est de 1 minute.
- Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.
- Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
- Pour sélectionner le temps de cuisson programmé, appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

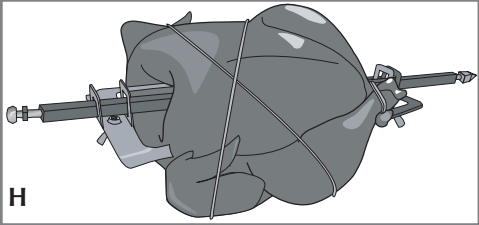
- Appuyez sur **CONVECTION** si l'appareil est en mode de cuisson au **FOUR** et que vous souhaitez utiliser le mode de cuisson par convection.
 - L'appareil commencera à chauffer et affichera la température croissante en commençant par « Lo » (basse) et en continuant jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte. L'appareil émettra un bip.
 - L'affichage indiquera la température et le temps de cuisson à tour de rôle jusqu'à ce que le temps soit écoulé. La minuterie affiche le temps restant par tranches de 1 minute jusqu'à la dernière minute, puis fait le décompte des secondes.
 - À la fin du cycle de cuisson, le four s'éteint et émet trois bips.
 - Le temps de cuisson et la température peuvent être modifiés une fois que la température programmée est atteinte.
 - Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
 - Le mode de cuisson par convection peut être activé ou désactivé à tout moment.
- NOTA:** Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

CUISSON À LA RÔTISSOIRE (figure G):



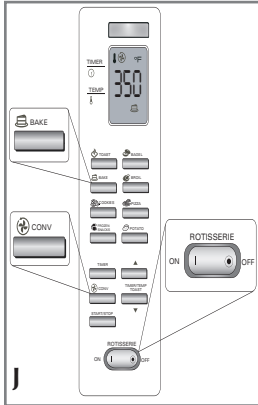
- Insérer la pointe de la broche dans l'une des extrémités des fourchettes, les pointes vers le centre de la broche. Faire glisser la fourchette vers l'extrémité carrée de la broche et resserrer l'écrou à oreilles.
- Faire passer la broche au travers de l'aliment à cuire jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment.

CONSEIL: Par souci de commodité, les fourchettes de la broche sont conçues pour plier légèrement et s'adapter à différentes formes et grosseurs d'aliments. Éviter de trop plier les fourchettes puisqu'elles risquent de s'endommager.



- Faire glisser la deuxième fourchette sur l'extrémité pointue de la broche en plaçant les pointes vers l'aliment. Continuer jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment. Resserrer l'écrou à oreilles.
- S'assurer que l'aliment est au centre de la broche en plaçant l'extrémité pointue

de la broche dans la prise d'entraînement située sur la paroi droite du four. Déposer l'extrémité carrée de la broche dans le support situé sur la paroi gauche du four. Appuyer sur le bouton de mise en marche de la rôtissoire et laisser l'aliment faire un tour complet pour s'assurer qu'il est bien centré et ne touche pas aux éléments chauffants du haut ni à la lèchefrite pendant sa rotation (**figure H**).



- Insérer la grille coulissante en position no 1. Placer une feuille de papier d'aluminium dans la lèchefrite et déposer celle-ci sur la grille pour faciliter le nettoyage et recueillir les gouttes.
- Suivre les instructions de cuisson étapes 1-4, pages 42 et 43. Consulter le guide pour les temps de cuisson suggérés. Vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande.
- Appuyer l'interrupteur de la rôtissoire (**figure J**).

- Pour de meilleurs résultats, arroser l'aliment au cours des 30 dernières minutes de cuisson.
- À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips et s'éteint.
- La rôtissoire doit être éteinte manuellement en plaçant l'interrupteur à **OFF**.
- Pour retirer l'aliment, **à l'aide d'une poignée ou de mitaines de cuisine**, soulever le côté gauche de la broche en la tirant vers le haut, puis vers l'extérieur du four. Retirer la broche de la prise d'entraînement, sortir l'aliment avec précaution et le placer sur un plateau de service résistant à la chaleur.
- Placer une feuille de papier d'aluminium sur l'aliment et laisser reposer 10 minutes. Desserrer les écrous à oreilles et retirer la fourchette de l'extrémité pointue de la broche. À l'aide d'une longue fourchette, retirer l'aliment de la broche, puis enlever la deuxième fourchette.

GUIDE DE CUISSON À LA RÔTISSOIRE

ALIMENT	QUANTITÉ MAXIMALE À CUIRE	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON APPROX.	TEMPÉRATURE INTERNE
Poulet	1,58 kg (3½ lb)	350°F (175°C)	1½ heure	180°F (90°C)
Rôti de noix de ronde	1,36 à 2,26 kg (3 à 5 lb)	325°F (160°C)	1½ à 2 heures	160°F (80°C) pour une cuisson moyenne
Longe de porc avec ou sans os	1,13 à 1,81 kg (2½ à 4 lb)	325°F (160°C)	1½ à 2 heures	160°F (80°C)
Petites côtes levées de dos	0,90 à 1,36 kg (2 à 3 lb)	325°F (160°C)	1½ à 2 heures	160°F (80°C)

Conseils pour la cuisson à la rôtissoire:

- Poids MAXIMAL des aliments à cuire à la rôtissoire :
1,58 kg (3 ½ lb) pour de la volaille
1,81 kg (4 lb) pour un rôti
- Brider les ailes et les pattes de la volaille à l'aide de ficelle.
- Ficeler les morceaux de bœuf ou de porc, à des intervalles de 3,8 cm (1½ po), puis les entourer de ficelle sur la longueur pour obtenir un rôti de forme compacte à cuire à la rôtissoire.
- Débuter la cuisson dans un four froid.
- Une fois la broche en place, vérifier si l'aliment est bien centré en laissant la rôtissoire faire un tour complet avant le début de la cuisson.

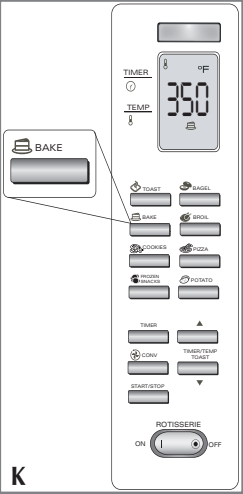
MODE CUISSON

Température programmée : 350°F (175°C)

Temps de cuisson programmé : 30 minutes

Position de la grille : no 2, dans la rainure inférieur et la grille en position vers le haut

Ce mode est idéal pour cuisiner des casseroles, des tartes fraîches ou congelées et pour le rôissage de la viande ou de la volaille.



1. Placer la grille dans la rainure inférieure, en position vers le haut.
2. Appuyer sur le bouton **Bake** (cuisson) (figure K).
3. Dès que le voyant lumineux commence à clignoter, VOUS DISPOSEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
4. La température programmée clignote sur l’affichage numérique. Pour modifier la température, appuyer sur (▲) ou (▼).
5. Appuyez sur le bouton de la minuterie. VOUS DISPOSEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
6. Le temps de cuisson programmé clignote sur l’affichage numérique. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur (▲) ou (▼).
7. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
8. Le four commence à chauffer. Après environ 5 minutes, la température programmée est atteinte et l’affichage numérique affiche tour à tour la température et le temps de cuisson restant pendant tout le cycle de cuisson.

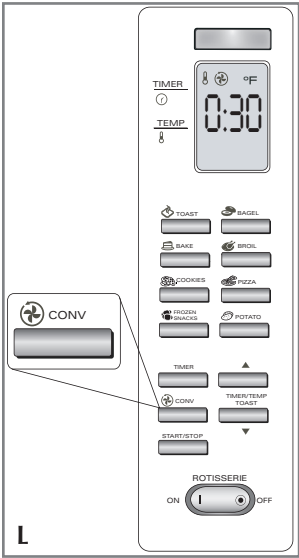
NOTA: Il s’agit du seul mode qui permet la cuisson par convection.

ALIMENT	POIDS	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON APPROX.	TEMPÉRATURE INTERNE
Poulet	1,58 kg (3½ lb)	350°F (175°C)	1½ heure	180°F (90°C)
Casserole	1 à 2 litres (1 à 2 pintes)	350°F (175°C)	45 à 60 minutes	165°F (85°C)
Côte de bœuf	1,81 kg à 2,26 kg (4 à 5 lb)	400°F (205°C) pour 15 minutes, puis 325°F (160 °C)	2 à 2½ heures	160°F (80°C) pour une cuisson moyenne
Rôti de noix de ronde	1,81 kg à 2,26 kg (4 à 5 lb)	325°F (160°C)	2 à 2½ heures	160°F (80°C) pour une cuisson moyenne
Gigot d’agneau	1,81 kg à 2,5 kg (4 à 5½ lb)	325°F (160°C)	2 à 2½ heures	155°F (75°C)

CUISSON PAR CONVECTION (figure L)

Pour la cuisson par convection, le four utilise un ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme pendant la cuisson. Vous pouvez choisir la cuisson par convection à tout moment après avoir sélectionné le mode cuisson. Le symbole du ventilateur s’affichera à l’écran.

NOTA: Certains aliments cuiront plus rapidement en mode convection; vérifier le temps de cuisson.



FONCTIONS DE CUISSON D’ALIMENTS SPÉCIALISÉES

Ces fonctions vous permettent de faire cuire des aliments à des températures et avec des temps de cuisson préprogrammés selon les aliments les plus populaires de chaque catégorie. Vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson de chaque catégorie à votre gré. Pour cuire ces aliments par convection, utiliser le mode cuisson et modifier la température et le temps de cuisson à votre gré.

1. Appuyer sur le bouton correspondant à l’aliment à cuire (voir ci-dessous).
2. Dès que le voyant lumineux commence à clignoter, VOUS DISPOSEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
3. La température programmée clignote sur l’affichage numérique. Pour modifier la température, appuyer sur (▲) ou (▼).
4. Appuyer sur le bouton **Timer** (minuterie). VOUS DISPOSEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
5. Le temps de cuisson programmé clignote sur l’affichage numérique. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur (▲) ou (▼).
6. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage du four.
7. Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip. Placer l’aliment à l’intérieur du four.
8. Fermer la porte du four.
9. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s’éteint.

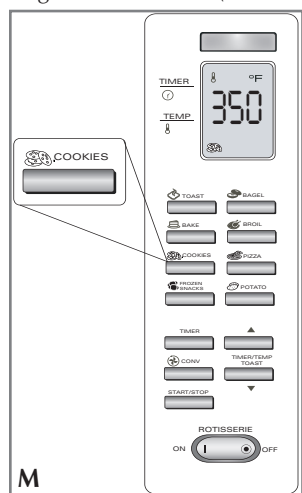
Fonction BISCUITS : (figure M)

Température programmée: 350°F (175°C)

Temps de cuisson programmé: 12 minutes

Position de la grille: no 2, dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut ou no 3, dans la rainure supérieure et la grille vers le bas (voir l'illustration

page 42)



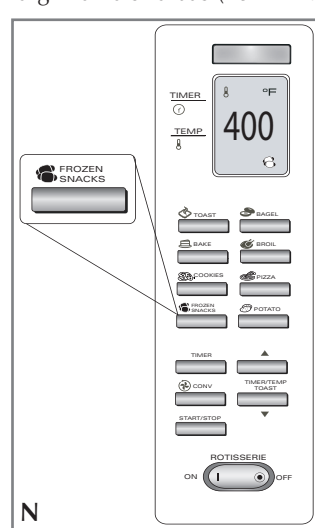
Fonction REPAS SURGELÉS: (figure N)

Température programmée: 400°F (205°C)

Temps de cuisson programmé: 6 minutes

Position de la grille: no 2, dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut ou no 3, dans la rainure supérieure et la grille vers le bas (voir l'illustration

page 42)



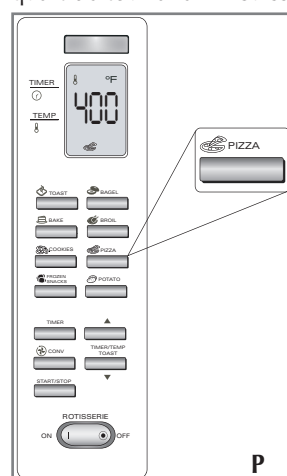
Fonction PIZZA: (figure P)

Température programmée: 400°F (205°C)

Temps de cuisson programmé: 20 minutes

Position de la grille: no 2, dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration page 42)

Pour une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille du four. Pour une croûte plus moelleuse, placer la pizza sur une double épaisseur de papier d'aluminium résistant. Pour obtenir un grillage uniforme, tourner la pizza d'un quart de tour à la mi cuisson.

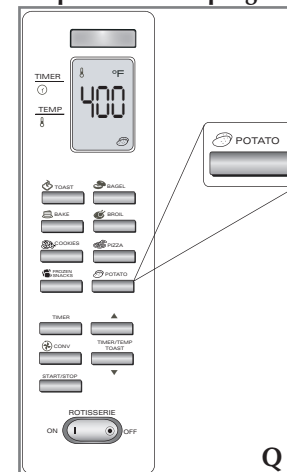


Fonction POMME DE TERRE: (Figure Q)

Température programmée: 400°F (205°C)

Temps de cuisson programmé: 45 minutes

Position de la grille: no 2, dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration page 42)

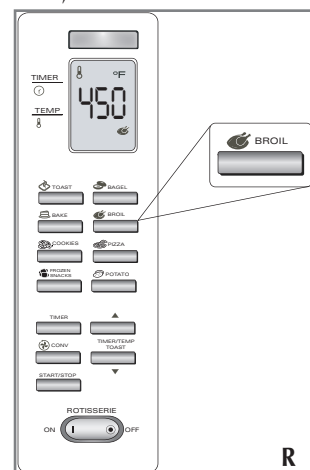


Fonction GRILLAGE (Figure R)

Température programmée: 450°F (230°C)

Temps de cuisson programmé: 20 minutes

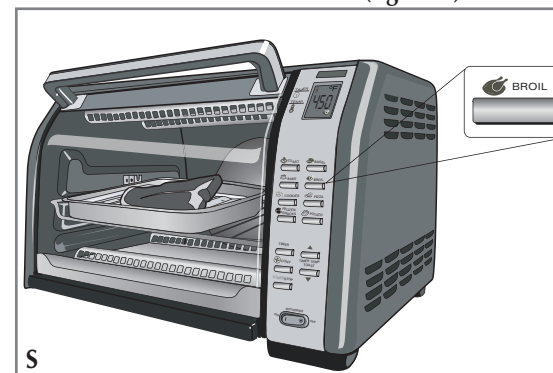
Position de la grille: no 3, dans la rainure inférieure et la grille en position vers le bas ou no 4, dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration



page 42)

1. Appuyer sur le bouton **Broil** (griller).
2. Dès que le voyant lumineux commence à clignoter, VOUS DISEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
3. La température programmée clignote sur l'affichage numérique. Pour modifier la température, appuyer sur (▲) ou (▼).
4. Appuyer sur le bouton **Timer** (minuterie). VOUS DISEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
5. Le temps de cuisson programmé clignote sur l'affichage numérique. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur (▲) ou (▼).
6. Appuyer sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage du four.
7. Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip.
8. Déposer l'aliment sur la grille dans la lèchefrite. Placer la lèchefrite à l'intérieur du four.
9. Laisser au moins 5 cm (2 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.
10. Fermer la porte du four.
11. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

CONSEILS POUR LE GRILLAGE (figure S)



- En plaçant l'aliment sur la grille de la lèchefrite, le jus de cuisson tombe dans la lèchefrite, ce qui aide à prévenir la formation de fumée dans la rôtissoire.
- Pour de meilleurs résultats, faire décongeler la viande, la volaille et le poisson avant de les faire griller.
- Pour faire griller des bifteck ou des côtelettes congelées, prévoyez 1½ à 2 fois plus de temps que pour faire cuire ces mêmes aliments à l'état frais.
- Enlever l'excès de gras de la viande et faire des entailles sur les bords pour les empêcher de s'enrouler.
- Badigeonner les aliments à griller avec une sauce ou de l'huile et les assaisonner au goût avant de les faire cuire.
- Les filets de poisson et les biftecks sont des morceaux délicats et doivent être grillés dans la lèchefrite, sans la grille.

- Il n'est pas nécessaire de retourner les filets de poisson pendant le grillage. Retourner délicatement les darnes de poisson de bonne épaisseur à la moitié du cycle de grillage.
- Si la rôtissoire émet des claquements pendant le grillage, réduire la température ou placer les aliments plus bas dans le four.
- Laver la lèchefrite et nettoyer l'intérieur du four après chaque usage à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif et d'eau chaude. Une trop grande accumulation de graisse entraînera la formation de fumée.

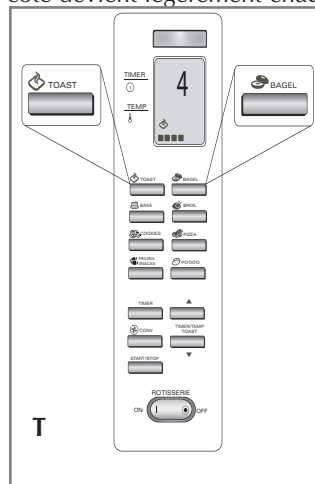
GRILLAGE DE PAIN ET DE BAGELS (figure T)

Réglage programmé: 4 (grillage d'intensité moyenne)

Position de la grille: no 2, dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration page 42)

La température et le temps de cuisson du four sont programmés pour un grillage d'intensité moyenne (réglage 4). Utiliser ce réglage lors de la première utilisation, puis modifier l'intensité pour obtenir un grillage plus pâle ou plus foncé, au goût.

NOTA: Avec la fonction **GRILLAGE DE BAGELS**, le côté coupé du bagel grille, et l'autre côté devient légèrement chaud.



1. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
2. Placer jusqu'à 6 tranches de pain ou moitiés de bagel (le côté coupé vers le haut) sur la grille coulissante.
3. Fermer la porte du four.
4. Appuyer sur le bouton **TOAST** (rôtie) ou **BAGEL**.
5. Le témoin de fonctionnement commence à clignoter et l'affichage numérique indique « 4 ». VOUS DISPOSEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
6. Pour modifier l'intensité de grillage, appuyer sur (▲) ou (▼).
7. Appuyer sur le bouton **Start/Stop** (marche/arrêt) pour commencer le grillage.
8. À la fin du cycle de grillage, le four émet un bip et s'éteint.

NOTA: Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi, à moins qu'il n'ait été débranché.

RECETTES

POULET GRILLÉ À L'ASIATIQUE

Poulet à rôtir de 1,58 kg (3 ½ lb)

Huile d'olive

Sel et poivre

¾ tasse (175 ml) de confiture d'ananas et d'abricots

¼ tasse (50 ml) d'oignon vert haché finement

1 c. à table (15 ml) de gingembre frais, râpé

2 grosses gousses d'ail, émincées

2 c. à table (30 ml) de graines de sésame grillées

2 c. à table (30 ml) de sauce soya faible en sodium

1 c. à table (15 ml) de vinaigre de riz

Placer une fourchette à l'extrémité opposée à la pointe de la broche, et la maintenir solidement en place en resserrant l'écrou à oreilles. Insérer la broche à travers le poulet jusqu'à ce que la fourchette soit bien insérée dans la viande. Placer la deuxième fourchette sur la broche et la fixer solidement dans le poulet. S'assurer que le poulet est positionné au centre de la broche et qu'il est bien équilibré. À l'aide de ficelle, attacher le poulet de façon à ce que les ailes et les pattes soient solidement retenues contre le corps du poulet.

Frotter le poulet avec l'huile d'olive, saler et poivrer. Insérer la pointe de la broche dans la paroi droite du four et placer l'extrémité gauche de la broche dans le support. Placer la grille sur les rainures inférieures, la grille en position vers le bas. Placer la lèchefrite sur la grille, directement sous le poulet. Appuyer sur le bouton **Bake** (cuisson). La température du four est programmée à 350°F (175°C). Régler le temps de cuisson à 1 ½ heures. Mettre en marche la **rôtissoire** et la fonction de cuisson par **convection**.

Pendant ce temps, dans une petite casserole, mélanger le reste des ingrédients et amener à ébullition; réduire la chaleur et laisser mijoter 5 minutes. Arroser le poulet plusieurs fois au cours des 30 dernières minutes de cuisson. Vérifier la cuisson du poulet en insérant un thermomètre à viande dans la poitrine. Le thermomètre doit indiquer 180°F (93°C). Ou bien, percer la poitrine à l'aide d'une fourchette; le jus qui s'en écoule doit être clair. Laisser le poulet reposer 10 minutes. Servir avec le reste de la sauce. Donne de 4 à 6 portions.

MACARONI AU FROMAGE À LA MEXICAINE

8 onces (250 ml) de macaroni coupés

1 ½ c. à thé (7 ml) de sel

1 boîte de 14 ½ onces (429 ml) de tomates en dés avec piments jalapeños

½ tasse (125 ml) d'oignon vert tranché

1 grosse gousse d'ail émincée

2 c. à table (30 ml) de beurre ou de margarine

2 c. à table (30 ml) de farine

1 ½ tasse (375 ml) de lait

2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé

1 tasse (250 ml) de fromage râpé mélange mexicain

- 1 boîte de 4½ oz (177 ml) de piments verts hachés
- ½ c. à thé (2 ml) de poudre de chili
- 1 tasse (250 ml) de croustilles de maïs à saveur de nachos au fromage écrasées

Dans une grande casserole, faire cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égoutter et garder au chaud. Égoutter les tomates en gardant le liquide. Ajouter du lait au liquide pour faire 2 tasses (500 ml).

Placer la grille en position no 2. Préchauffer le four en mode **Cuisson et Convection** à 350°F (175°C). Dans une casserole, faire cuire l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la farine et cuire en brassant jusqu'à formation de bulles. Ajouter graduellement le mélange de lait et cuire, en brassant, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse.

Retirer du feu, incorporer le fromage cheddar et ½ tasse (125ml) du fromage râpé mélange mexicain et remuer le tout. Ajouter les macaronis, les tomates, les piments et la poudre de chili. Verser dans un plat à cuire de 2 pintes (1,9 litres). Parsemer de ½ tasse (125 ml) de fromage râpé mélange mexicain et garnir le pourtour de la casserole de croustilles de maïs écrasées. Cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que des bulles se forment. Retirer du four et laisser reposer 5 minutes avant de servir. Donne de 6 à 8 portions.

CASSEROLE DE NOUILLES AU JAMBON ET AUX ÉPINARDS

- 8 onces (250 ml) de nouilles aux œufs larges, cuites et égouttées
- 1½ tasses (375 ml) de jambon cuit, en dés
- 1 paquet de 16 onces (454 g) d'épinards congelés, dégelés et essorés pour en retirer l'eau
- 1 boîte de 4½ oz (177 ml) de piments verts hachés
- ¼ tasse (50 ml) d'oignon vert tranché
- 1 tasse (250 ml) de fromage cottage
- 1 tasse (250 ml) de crème sûre légère
- 1 c. à table (15 ml) de sauce Worcestershire
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 4 tranches épaisses de tomate fraîche
- 1 tasse (250 ml) de fromage Monterey Jack râpé

Placer la grille en position no 2. Préchauffer le four en mode **Cuisson et Convection** à 350°F (175°C). Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients, à l'exception des tranches de tomate et du fromage Monterey Jack. Verser dans un plat à cuire peu profond de 2 pintes (1,9 litres).

Couvrir et cuire pendant 45 minutes. Découvrir, placer les tranches de tomates sur le dessus et parsemer du fromage râpé. Cuire 15 minutes de plus, jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le fromage commence à dorer. Retirer du four et laisser reposer 5 minutes avant de servir. Donne de 6 à 8 portions.

CASSEROLE DE COURGETTES MÉDITÉRANÉENNE

- 6 tasses (1,5 litres) de courgettes coupées en tranches minces
- 1 tasse (250 ml) d'oignon haché
- 1 gros poivron rouge haché
- 3 grosses gousses d'ail émincées
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à table (15 ml) d'origan frais haché ou 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- 2 œufs légèrement battus
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir
- 1 tasse (250 ml) de fromage Monterey Jack râpé
- ½ tasse (125 ml) de fromage feta émietté
- ⅓ tasse (80 ml) de persil italien haché
- 2 c. à table (30 ml) de jus de citron fraîchement pressé
- 2 c. à table (30 ml) de parmesan râpé

Dans une grande poêle à frire, faire sauter à feu moyen les courgettes, l'oignon, le poivron rouge et l'ail dans l'huile d'olive, en remuant souvent, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Placer la grille en position no 2. Préchauffer le four en mode **Cuisson et Convection** à 350°F (175°C). Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger les œufs, le sel et le poivre. Incorporer le mélange de courgettes et tous les autres ingrédients, à l'exception du parmesan. Verser dans un plat à cuire peu profond de 2 pintes (1,9 litres). Parsemer le fromage sur le dessus. Cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et que des bulles se forment. Retirer du four et laisser reposer 5 minutes avant de servir. Donne de 6 à 8 portions.

CASSEROLE DE RIZ BRUN ET DE CHAMPIGNONS

- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- 1 once (30 ml) de champignons déshydratés
- ½ lb (227 g) de champignons frais tranchés
- ½ tasse (125 ml) d'oignon vert tranché
- 2 grosses gousses d'ail émincées
- 2 c. à table (30 ml) de beurre ou de margarine
- 1 tasse (250 ml) de riz brun
- ¾ tasse (175 ml) de noix d'acajou grossièrement hachées
- ¼ tasse (50 ml) de persil italien haché
- 1 c. à table (15 ml) de feuilles de thym frais hachées
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet ou d'autre bouillon

Dans un petit bol, verser de l'eau bouillante sur les champignons déshydratés. Laisser reposer 15 minutes. Retirer du bol et hacher les champignons en réservant l'eau.

Placer la grille en position no 2. Préchauffer le four en mode **Cuisson et Convection** à 400°F (205°C). Dans une grande poêle à frire, faire sauter les champignons frais dans le

beurre. Ajouter les oignons verts et l'ail et cuire à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en brassant souvent.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Verser dans un plat à cuire peu profond de 2 pintes (1,9 litres). Recouvrir d'une feuille d'aluminium et cuire pendant 1½ heure ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et que le riz soit parfaitement cuit.

Retirer du four et laisser reposer 5 minutes avant de servir. Juste avant de servir, remuer pour bien mélanger les ingrédients. Parsemer encore un peu de persil haché sur le dessus, si désiré. Donne de 6 à 8 portions.

LONGE DE PORC RÔTIE AVEC MARMELADE D'ABRICOTS

Longe de porc sans os de 2½ lb (1,13 kg)

1 c. à thé (5 ml) de gingembre râpé

1 c. à thé (5 ml) de sel

¼ c. à thé (1 ml) de piment de la Jamaïque moulu

¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir

MARMALADE :

2 c. à table (30 ml) de beurre ou de margarine

2 gros oignons coupés en lanières (environ 4 tasses)

1 tasse (250 ml) d'abricots séchés tranchés

1 c. à table (15 ml) de sucre

1 c. à table (15 ml) de gingembre râpé

1 c. à table (15 ml) de zeste d'orange râpé

½ c. à thé (2 ml) de sel

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir

2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet

1 tasse (250 ml) de jus d'orange frais

¼ tasse (50 ml) de vinaigre balsamique

Placer une fourchette à l'extrémité opposée à la pointe de la broche, et la maintenir solidement en place en resserrant l'écrou à oreilles. Insérer la broche à travers la longe de porc jusqu'à ce que la fourchette soit bien insérée dans la viande. Placer la deuxième fourchette sur la broche et la fixer solidement dans la viande. S'assurer que la longe de porc est placée au centre de la broche et bien équilibrée. À l'aide de ficelle, attacher la longe de porc pour qu'elle soit solidement retenue.

Dans un petit bol, mélanger le gingembre, le sel, le piment de la Jamaïque, le clou de girofle et le poivre. Frotter ce mélange uniformément sur la longe de porc.

Insérer la pointe de la broche dans la paroi droite du four et placer l'extrémité gauche de la broche dans le support. Placer la grille sur les rainures inférieures, la grille en position vers le bas. Placer la lèchefrite sur la grille, sous la longe de porc. Appuyer sur le bouton **Bake** (cuisson). La température du four est programmée à 350°F (175°C). Régler le temps de cuisson à 1½ heures. Mettre en marche la **rôtissoire** et le mode de cuisson par **convection**.

Pendant ce temps, faire cuire les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le reste des ingrédients de la marmelade et amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et que

presque tout le liquide soit évaporé. Garder au chaud. Laisser la longe de porc reposer 5 minutes. Servir accompagné de la marmelade. Donne de 4 à 6 portions.

RÔTI DE BŒUF DU DIMANCHE

Rôti de boeuf de ronde de 4 lb (1,8 kg)

1 c. à thé (5 ml) d'herbes de Provence

1 c. à thé (5 ml) de poivre d'ail

1 c. à thé (5 ml) de sel

8 petites pommes de terre Red bliss

8 onces (227 ml) de petits oignons blancs pelés

8 onces (227 ml) de petites carottes entières

1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

Préchauffer le four en mode **Cuisson et Convection** à 325°F (160°C). Assaisonner le rôti avec les herbes, le poivre d'ail et le sel. Placer dans la lèchefrite. Placer la grille en position no 1. Faire cuire 1 heure.

Mélanger les légumes et l'huile d'olive. Disposer les pommes de terre et les oignons autour du rôti. Faire cuire 1 heure de plus. Ajouter les carottes et faire cuire encore 30 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf et les légumes soient cuits. Retirer du four. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 10 minutes avant de servir. Donne environ 8 portions.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

1. Fermer l'appareil, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir avant le nettoyage.

2. Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.

3. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte, puis tirer la grille et la sortir. La laver dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour venir à bout des taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte, faire glisser la grille dans la rainure et fermer la porte.

4. Laver le plat de cuisson, la lèchefrite, la broche et les fourchettes dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour réduire au minimum les égratignures.

5. Pour enlever le plateau à miettes, tirer la poignée du plateau à l'avant du four. Jeter les miettes et laver le plateau dans de l'eau tiède savonneuse. Enlever les taches tenaces avec un tampon en plastique. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans le four.

Surfaces extérieures

Laisser refroidir le four complètement avant de nettoyer les surfaces extérieures. Essuyer les surfaces au moyen d'une éponge ou d'un chiffon humide et les sécher avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

Récipients de cuisson

- Dans le four, on peut utiliser des plats en métal, des plats en verre allant au four ou des plats en céramique, sans couvercle de verre. Suivre les instructions du fabricant.
- S'assurer qu'il y a une distance d'au moins 5 cm (2 po) entre le dessus du récipient et les éléments chauffants du haut.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía **(Válida sólo para México)**

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Ciudad de Quito
#88-09
Bogotá, Colombia
Tel.: (57-1) 610-1604
533-4680

Costa Rica

Aplicaciones
Electromecánicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador

Castelcorp
Km 2-1/2 Avenida Juan T.
Marengo junto Dicentro
Guayaquil, Ecuador
Tel.: (5934) 224-7878
224-1767

El Salvador

Sedeblack Calle A San
Antonio Abad y Av. Lisboa,
Edif. Lisboa Local #21
San Salvador, El Salvador
Tel.: (503) 274-1179
274-0279

Guatemala

MacPartes, S.A.
34 Calle 4-14 Zona 9
Frente a Tecun
Guatemala City, Guatemala
Tel.: (502) 331-5020
360-0521

Honduras

Lady Lee
Centro Comercial Mega Plaza
Carretera a la Lima
San Pedro Sula, Honduras
Tel.: (504) 553-1612

México

Art. 123 y José Ma. Marroquí
#28-D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503
(55) 1106-1400

Nicaragua

H & L Electronic
Zumen 3, C. Arriba y
15 Varas al Sur
Managua, Nicaragua
Tel.: (505) 260-3262

Panamá

Authorized Service Center
Electrodomésticos, S.A.
Boulevard El Dorado, al lado
del Parque de las Mercedes
Panamá, Panamá
Tel.: (507) 236-5404

Perú

AV. REPUBLICA DE PANAMA
3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

Tecno Servicio TS2002
Av. Casanova
Centro Comercial del Este
Local 27
Caracas, Venezuela
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

Servicio y Reparación

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

● **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714-2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Fabriqu  en République populaire de Chine
Imprim  en République populaire de Chine

