



HORNO DE CONVECCIÓN CONVECTION OVEN FOUR À CONVECTION

Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU.)

1-800-738-0245

Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite

www.prodprotect.com/applica

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For online customer service and to register your product, go to www.prodprotect.com/applica

Service line à la clientèle:

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au service à la clientèle en ligne ou pour inscrire votre produit en ligne, rendez-vous à www.prodprotect.com/applica



USA/Canada 1-800-231-9786

Mexico 01-800-714-2503

www.prodprotect.com/applica

MODELO/MODEL/MODÈLE

○ TO4000SD

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 electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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 has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number 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 electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, press Start/Stop to turn the unit off. Then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, 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 the appliance when in operation.
- Extreme caution should be exercised 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, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

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.

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.

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.

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

GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT MAIN FEATURES

Product may vary slightly from what is illustrated.



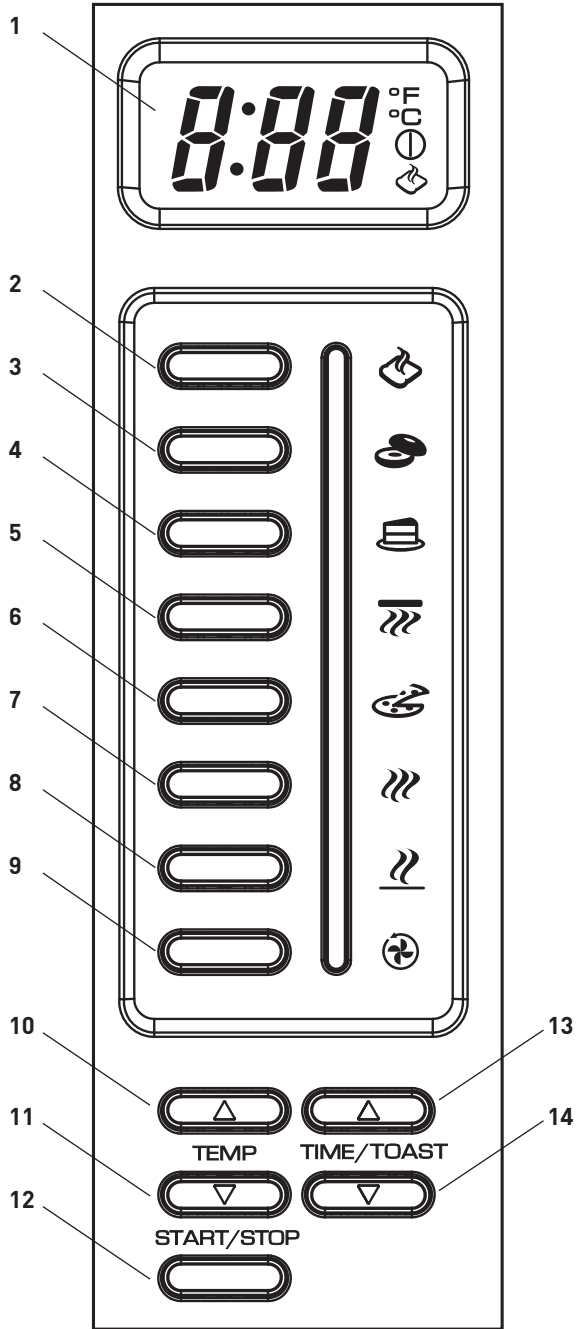
A

1. Curved glass door
2. Extra-deep curved interior
3. Door handle
4. Digital display
5. Electronic control panel
(See B)
6. Slide rack
7. Slide-out crumb tray
8. Bake/broil pan

ELECTRONIC CONTROL PANEL FUNCTIONS

- 1. Backlit display.
- 2. Toast shade level (1 - 7).
- 3. Bagel shade level (1 - 7).
- 4. Bake (350°F)*.
- 5. Broils (450°F)*.
- 6. Pizza (400°F)*.
- 7. Keep Warm.
- 8. Reheat.
- 9. Convection.
- 10. Increases temperature.
- 11. Decreases temperature.
- 12. Start/Stop functions.
- 13. Increases time and toast/bagel shade level.
- 14. Decreases time and toast/bagel shade level.

* All preset times/temperatures can be adjusted as desired.



How to Use

This product is for household use only.

	CAUTION
	THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POTHOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- 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
- **This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.**

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 2 minute delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If not done within this time the oven goes into sleep mode and selections must be made again. Press any button to wake unit up.
- 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.
- 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 2 possible positions for the slide racks. There is an upper (Broil only) and a lower slot.

TO BEGIN COOKING

1. Select type of food to be cooked: a digital display will show a preset temperature. Press and hold the two TEMP buttons for 3 seconds to change from °F to °C.
2. To see preset temp: press the TEMP (▲) or (▼). To change temp press (▲) or (▼) (TEMP) button.

Note:

- Tap button for temperature to change in 5 degree increments
 - Press and hold to change faster.
 - The minimum temperature is 150 °F.
 - The maximum temperature is 450 °F.
3. To see preset time: press the TIME (▲) or (▼). To change time press (▲) or (▼) (TIME) button.

Note:

- Tap button for time to change in 1 minute increments
 - Press and hold to change faster
 - The minimum time is 1 minute
 - The maximum time is 2 hours
4. To cook longer than 2 hours, select STAY ON by pressing (▼) (TIME) button passed (0) until the digital display shows (⓪).
 5. CONVECTION is automatically selected for the BAKE, PIZZA, KEEP WARM, and REHEAT functions. To turn off press CONVECTION button and indicator light will go off.
 6. Press the START/STOP button to start cooking. The oven starts pre-heating and the display will blink until the selected temperature is reached. The oven will beep 3 times.
 7. To see the TIME or TEMP while cooking, press (▲) or (▼) or (TEMP) buttons
 8. At end of cooking cycle oven turns off and there are 2 beeps.
 9. If using STAY ON turn the oven OFF when the cooking cycle is completed.
 10. Time and temperature can be changed throughout the cooking phase.
 11. End the cooking cycle at any time by pressing the START/STOP button.
 12. CONVECTION can be turned on or off at any time, during the cooking phase.

Note: Keep oven unplugged when not in use.

BAKE FUNCTION

Preset temperature: 350°F

Preset Time: 30 minutes

Rack position: lower slot

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

1. Place rack in lower slot.
2. Press BAKE button.
3. On indicator light blinks, YOU HAVE 2 MINUTES TO PROCEED.
4. Preset temperature flashes on digital display. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMP) button.
5. To see or change time press (▲) or (▼) (TIME) button.
6. Press START/STOP button to begin cooking.
7. Oven begins preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times.
8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

CONVECTION FUNCTION

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

The CONVECTION button can be selected anytime once the BAKE, PIZZA, KEEP WARM, or REHEAT functions have been selected. The indicator light will turn on.

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

PIZZA:

Preset temperature: 400°F

Preset Time: 20 minutes

Rack position: lower slot

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.

BROIL FUNCTION

Preset temperature: 450° F

Preset Time: 20 minutes

Rack position: upper slot

1. Press BROIL button.
2. The digital display shows the preset temperature 450° F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMP).
3. To change time press (▲) or (▼) (TIME) button.
4. Place food on cooking rack, and place back pan under cooking rack either in the same rack slot or one below.
5. Allow at least 1,5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
6. Close oven door.
7. Press START/STOP button to begin cooking.
8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

TOASTING BREAD AND BAGELS

Preset : 4 Medium

Rack position: lower slot

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 indicator light blinks and the digital display shows "4".
6. To change the shade level press (▲) or (▼) (TOAST) buttons.
7. Press START/STOP button to begin toasting.
8. At end of toasting cycle the appliance beeps and the oven turns off.

Tip for multiple toasting cycles:

For best results when making consecutive batches of toast, allow a short cooldown period between toasting cycles.

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, in warm, sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
5. To remove the crumb tray, 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

Important: The oven surface gets hot; be sure the oven has cooled completely before cleaning.

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 1.5" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after date of 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 date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 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. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque electrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no este en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones a las personas.
- No use este 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 aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o electricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaucion al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros liquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y despues, enchufelo a la toma de corriente . Para desconectar, ajuste todo control a la posicion de apagado (OFF) y despues, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar unicamente con el fin previsto.
- Tenga muchisimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metalicas para limpiar el aparato. Las fibras metalicas podrian entrar en contacto con las piezas electricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque electrico.
- 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. No colocar nada sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. 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.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

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.

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.

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.

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

CONOZCA LAS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE SU PRODUCTO

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

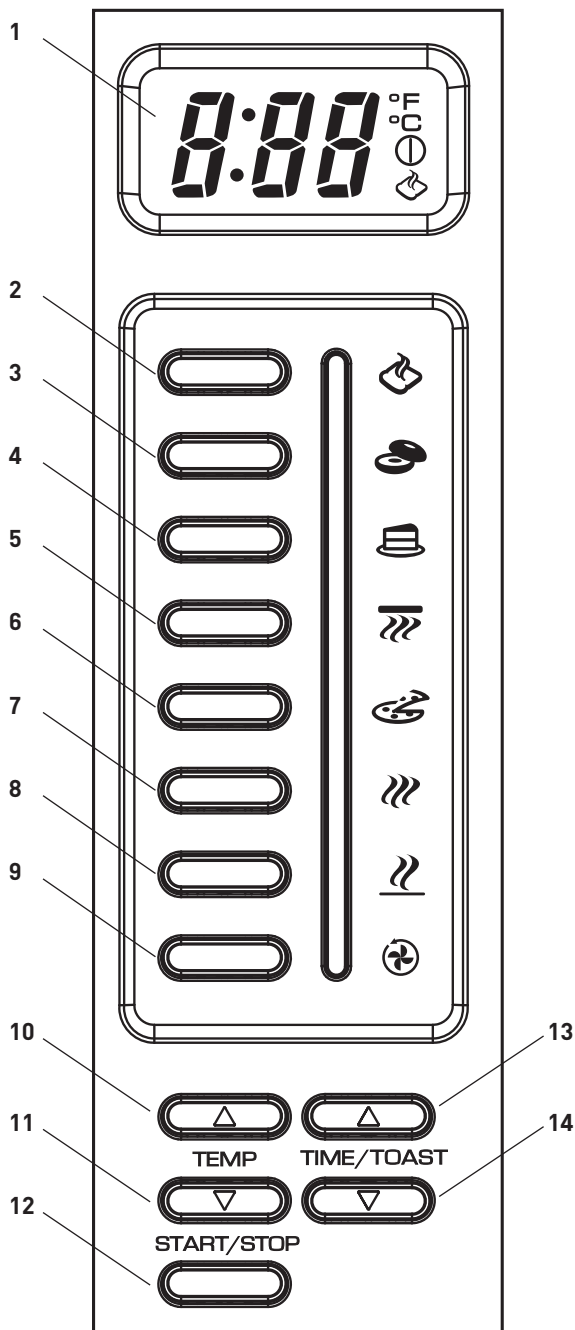


A

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Puerta curva de vidrio | 6. Parrilla corredera |
| 2. Espacio interior curvo, extra profundo | 7. Bandeja de residuos removible |
| 3. Asa de la puerta | 8. Bandeja para hornear/asar |
| 4. Pantalla digital | |
| 5. Panel de controles electrónicos (ver ilustración B) | |

FUNCIONES DEL PANEL ELECTRONICO DE CONTROLES

1. Pantalla iluminada.
2. Regula el nivel de tostado (1 - 7).
3. Regula el tostado para los bagels (1 - 7).
4. Hornear (176°C)*.
5. Asar (232°C)*.
6. Pizza (204°C)*.
7. Mantener caliente.
8. Recalentar.
9. Convección.
10. Aumenta la temperatura.
11. Reduce la temperatura.
12. Inicio/Parada (Start/Stop)
13. Aumenta el tiempo y el nivel de tostado del pan y el bagel.
14. Reduce el tiempo y el nivel de tostado del pan y el bagel.



B

* Los tiempos y las temperaturas se pueden ajustar a su gusto.

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

	PRECAUCIÓN ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.
--	--

Precaución: Nunca deje el horno desatendido mientras esté funcionando. En caso de que ocurriera un incendio mientras se cocinan los alimentos, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.

Precaución: Existe el riesgo de incendio si el horno permanece cubierto mientras está funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes mientras funciona o si está caliente. No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas y materiales similares.

PRIMEROS PASOS

- 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.
- Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte de atrás del horno y la pared, para evitar que la distribución de calor perjudique los gabinetes o mostradores.
- Inserte la bandeja de residuos debajo de los elementos de calor.
- Retire la atadura y desenrolle el cable.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente. La pantalla digital exhibe, "0:00".
- **Este horno se calienta. Cuando lo use, utilice siempre guantes o protectores de cocina al tocar cualquier superficie interior o exterior**

Nota: Antes de usar por primera vez, 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 SU HORNO

- El horno permite un retardo de tiempo de 5 segundos para seleccionar las funciones y ajustar el tiempo y la temperatura de cocción. Si las selecciones

no se realizan dentro de este tiempo, el horno queda en estado suspendido, lo cual requiere que se hagan las selecciones nuevamente. Presione cualquier botón para activar el aparato.

- Una vez que el horno alcance la temperatura programada, tanto el tiempo como la temperatura pueden ser ajustados en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- Cuando se 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 de lo recomendado; supervise los alimentos frecuentemente.
- El horno viene preprogramado con el tiempo y la temperatura para tostadas de término medio (nivel 4). Utilice este nivel para el primer ciclo de tostado y luego ajuste el tostado a su gusto.
- **¿Que es cocción por convección?** El sistema de cocción por convección funciona con un ventilador interno que proporciona aire caliente circulando continuamente en torno a los alimentos; como resultado los alimentos se cocinan más uniforme y en ciertos casos, más rápido.

LAS POSICIONES DE LAS PARRILLA CORREDIZA

Las parrillas corredizas pueden ser colocadas en 2 posiciones. El horno cuenta con dos ranuras superiores (solamente para asar) y dos inferiores.

PARA COCINAR

1. Escoja el tipo de alimento que desea cocinar: la pantalla digital exhibe la temperatura preprogramada. Presione los dos botones de TEMP y manténgalos presionados por 3 segundos para cambiar la temperatura de °F a °C.
2. Para ver la temperatura preprogramada: presione uno de los botones TEMP (▲) o (▼) . Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) (TEMP).

Nota:

- Presione el botón ligeramente para cambiar la temperatura en incrementos de 5 grados.
 - Presione y mantenga presionado para cambiar la temperatura más rápido.
 - La temperatura mínima es de 150° F (65°C).
 - La temperatura máxima es de 450° F (232°C).
3. Para ver el tiempo de cocción preprogramado: presione uno de los botones TIME (▲) o (▼). Para cambiar el tiempo, presione el botón (▲) o (▼) (TIME).

Nota:

- Presione el botón ligeramente para cambiar el tiempo en incrementos de 1 minuto.
 - Presione y mantenga presionado para cambiar el tiempo más rápido.
 - El tiempo mínimo es de 1 minuto.
 - El tiempo máximo es de 2 horas.
4. Para cocinar por más de 2 horas, seleccione funcionamiento continuo (STAY ON), presionando el botón (▼) (TIME) pasado de (0) hasta que la pantalla digital exhiba (⊕).
 5. La función de convección (CONVECTION) es seleccionada automáticamente para las funciones de hornear (BAKE), pizza (PIZZA), mantener caliente (KEEP WARM) y recalentar (REHEAT). Para apagar la función de convección, presione el botón (CONVECTION); la luz indicadora de encendido se apagará.

6. Presione el botón de inicio/parada (START/STOP) para comenzar a cocinar. El horno comienza a calentarse y la pantalla parpadea hasta que la temperatura seleccionada haya sido alcanzada. El horno emitirá 3 bips.
7. Para ver el tiempo (TIME) o la temperatura (TEMP) durante el ciclo de cocción, presione el botón (▲) o (▼) o los botones (TIME)/(TEMP).
8. Al finalizar el ciclo de cocción, el horno se apaga y emite 2 bips.
9. Si está usando la función de funcionamiento continuo (STAY ON), apague el horno después que el ciclo de cocción haya terminado.
10. El tiempo y la temperatura pueden ser cambiados durante el ciclo de cocción.
11. Usted puede interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento con solo presionar el botón de inicio y de parada (START/STOP).
12. La función de convección se puede encender o apagar en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

Nota: El horno debe permanecer desenchufado del tomacorriente cuando no está en uso.

FUNCIÓN PARA HORNEAR

Temperatura preprogramada: 350°F (176°C)

Tiempo preprogramado: 30 minutos

Posición de la parrilla: ranura inferior

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

1. Coloque la parrilla en la ranura inferior.
2. Presione el botón de hornear (BAKE).
3. La luz indicadora parpadea, USTED TIENE 2 MINUTOS PARA PROCEDER.
4. La temperatura preprogramada aparece en la pantalla digital. Para cambiar la temperatura, presione el botón(▲) o (▼) (TEMP).
5. Para ver o cambiar el tiempo, presione el botón (▲) o (▼) (TIME).
6. Presione el botón de inicio/parada (START/STOP) para comenzar a cocinar.
7. El horno comienza a calentarse; la pantalla digital parpadea hasta que la temperatura seleccionada haya sido alcanzada; el horno emitirá 3 bips.
8. Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un bip y se apaga.

FUNCIÓN DE COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Esta función utiliza un ventilador interno para distribuir el calor uniformemente.

El botón de cocción por convección (CONVECTION) se puede activar en cualquier momento, una vez que se haya seleccionado la función de hornear (BAKE), pizza (PIZZA), mantener caliente (KEEP WARM) or recalentar (REHEAT). La luz indicadora se encenderá.

Nota: Ciertos alimentos se cocinan más rápido que otros, asegúrese de supervisar el tiempo de cocción.

PIZZA:

Temperatura preprogramada: 400°F (204°C)

Tiempo preprogramado: 20 minutos

Posición de la parrilla: ranura inferior

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

FUNCIÓN PARA ASAR

Temperatura preprogramada: 450°F (232°C)

Tiempo preprogramado: 20 minutos

Posición de la parrilla: ranura superior

1. Presione el botón de asar (BROIL).
2. La pantalla digital exhibe la temperatura preprogramada de 450°F. Para cambiar la temperatura, presione el botón (▲) o (▼) (TEMP).
3. Para cambiar el tiempo, presione el botón (▲) o (▼) (TIME).
4. Coloque los alimentos sobre la parrilla y luego coloque la bandeja para hornear debajo de la parrilla, ya sea en la misma ranura de la parrilla o en la ranura de abajo.
5. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½") entre los alimentos y los elementos de calor superiores.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Presione el botón de inicio/parada (START/STOP) para comenzar a cocinar.
8. Al finalizar el ciclo de cocción, el horno emite un bip y se apaga.

FUNCIÓN PARA TOSTAR PAN Y BAGELS

Nivel preprogramado: 4 (mediano)

Posición de la parrilla: ranura inferior

La temperatura y el tiempo del horno están preprogramados para el nivel mediano (4) de tostado. Úselo para el primer ciclo de tostado y luego ajuste el nivel a su 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 bagels (lado cortado hacia arriba) sobre la parrilla corrediza.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Presione el botón de tostar (TOAST) o (BAGEL).
5. La luz indicadora de encendido parpadea y la pantalla digital exhibe "4".
6. Para cambiar el nivel de tostado, presione el botón (▲) o (▼) (TOAST).
7. Presione el botón de inicio/parada (START/STOP) para iniciar el ciclo de tostado.
8. Una vez que haya finalizado el ciclo de tostado, el horno emite un bip y se apaga.

Sugerencia al usar varios ciclos de tostado:

Para obtener los mejores resultados, al hacer tandas consecutivas de tostadas permita que el horno se enfrie brevemente entre cada ciclo de tostado.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas que se puedan reparar por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

1. Apague el aparato, desconéctelo del tomacorriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailón y agua con líquido de fregar. No utilice rociadores para limpiar vidrios.
3. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta del horno, tire de la parrilla llevándola hacia el frente y sáquela. Para eliminar las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailón. Para instalar la parrilla, abra la puerta del horno completamente, inserte la parrilla en las ranuras y cierre la puerta.
4. Lave la bandeja para hornear y parrilla para asar con agua tibia y líquido de fregar. Para evitar las ralladuras, use una almohadilla de nailón o de poliéster.
5. Para retirar la bandeja de residuos, hágala hacia afuera. Deseche las migas de pan y lávela con agua caliente y líquido de fregar. Use una almohadilla de nailón para remover las manchas persistentes. Asegúrese de secarla bien antes de colocarla nuevamente en el horno.

SUPERFICIES EXTERIORES

Importante: Las superficies exteriores del horno se calientan; asegúrese de que el horno se haya enfriado bien antes de limpiarlo. 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 o de cerámica sin tapas de vidrio. Siga las indicaciones del fabricante.
- Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½") entre el borde superior del recipiente y los elementos de calor.

¿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, 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

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Rayovac de México SA de CV 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.

¿Dónde 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 Rayovac de México SA de CV.

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
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica

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

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

Rayovac Dominican Republic, S.A.
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de data / Date Code

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
[C1425FUG] C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

120 V ~ 60 Hz 1500 W

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position OFF (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Utilisez une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou de la disposition de la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Aliments surdimensionnés ou en métal ustensiles ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie peut survenir si le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, tentures, murs et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Prudence extrême doit être exercée lors de l'utilisation de conteneurs construits autre que le métal ou le verre.
- Ne pas stocker tout matériel, autre que les accessoires recommandés par le

fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique, etc.
- Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute partie de ce four avec une feuille de métal. Ceci provoquera une surchauffe du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, ce produit est équipé d'une prise mise à la terre, qui n'entre que dans une prise à trois broches. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. Une mauvaise connexion du conducteur de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à savoir si la prise est correctement mise à la terre.

CORDON

- 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.

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.

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.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE FONCTIONNALITÉ DU MODULE PRINCIPAL

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

- 1. Porte en verre incurvé
- 2. Intérieure incurvée
- 3. Poignée de la porte
- 4. Affichage numérique
- 5. Tableau de commande électronique (voir la figure B)
- 6. Plat de cuisson (lèche-frite)
- 7. Grille coulissante
- 8. Lèche-frite

FONCTIONS DU TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

1. Afficheur rétroéclairé.

2. Degré de grillage des rôties
(1 - 7).

3. Degré de grillage des bagels
(1 - 7).

4. Cuisson (350 °F)*.

5. RÔTISSAGE (450 °F)*.

6. Pizza (400 °F)*.

7. Mode de réchaud.

8. Réchauffer.

9. Convection.

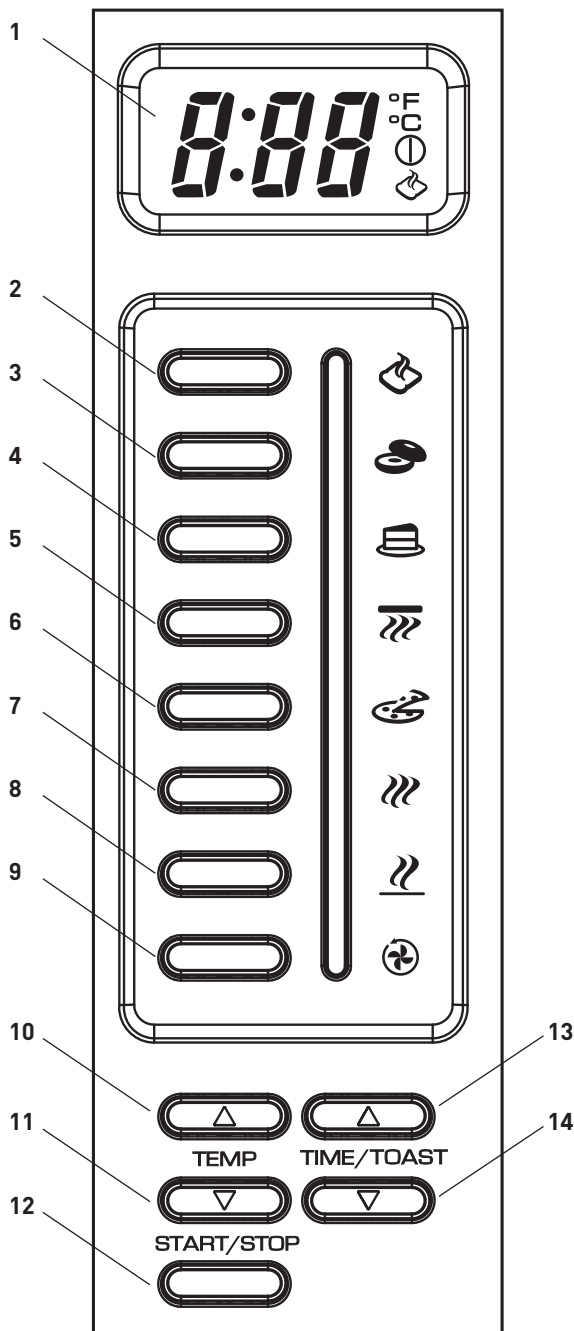
10. Hausse la température.

11. Réduit la température.

12. Fonctions marche/arrêt.

13. Augmente le temps et le degré
de grillage des rôties/bagels.

14. Réduit le temps et le degré de
grillage des rôties/bagels.



* Tous les temps de cuisson/
températures programmés
peuvent être réglés au besoin.

B

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

	MISE EN GARDE
	LE FOUR DEVIENT CHAUD. LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ, TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES ET INTÉRIEURES DU FOUR.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants se trouvant sur le produit; enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section Entretien et nettoyage du présent guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant 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.
- Retirer l'attache qui entoure le cordon et déplier celui-ci.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant. L'afficheur numérique indique 0:00.
- **Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.**

Remarque: Avant la première utilisation, faire fonctionner le four à vide pour retirer/ brûler tout résidu de fabrication éventuel. Une légère fumée et une odeur peuvent s'échapper du four. Cette situation est normale et disparaîtra avec l'utilisation du four.

RENSEIGNEMENTS UTILES SUR LE FOUR

- Un délai de 2 minutes est accordé entre la sélection des fonctions et le réglage de la température et du temps de cuisson. Si la sélection et le réglage ne sont pas effectués dans le délai imparti, le four entre en mode veille, et les sélections doivent être exécutées de nouveau. Si cela se produit, appuyer sur n'importe quelle touche pour réactiver l'appareil.
- Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température ou le temps de cuisson en tout temps 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.
- La température et la minuterie du four sont préprogrammées pour une intensité de grillage moyenne (réglage 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

La grille coulissante peut être utilisée à 2 positions. Il y a une rainure supérieure (rôtissage seulement) et une rainure inférieure.

POUR COMMENCER LA CUISSON

1. Sélectionner le type d'aliment à faire cuire : l'afficheur numérique indique une température préprogrammée.
Presser et maintenir enfoncés les deux boutons de réglage de la température pendant 3 secondes pour remplacer les degrés F par les degrés C.
 2. Pour afficher la température préprogrammée : appuyer sur les boutons de réglage de la température (▲) ou (▼). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la température (▲) ou (▼).
- Remarque :**
- Appuyer sur le bouton pour changer la température de 5 degrés à la fois.
 - Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température plus rapidement.
 - La température minimale est de 65 °C (150 °F).
 - La température maximale est de 232 °C (450 °F).
3. Pour afficher le temps de cuisson préprogrammé : appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie (▲) ou (▼). Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie (▲) ou (▼).

Remarque :

- Appuyer sur le bouton pour changer le temps de cuisson de 1 minute à la fois.
 - Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson plus rapidement.
 - Le temps de cuisson minimal est de 1 minute.
 - Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.
4. Pour régler le temps de cuisson à plus de 2 heures, sélectionner l'option STAY ON en appuyant sur le bouton de réglage de la minuterie (▼) jusqu'à ce que l'afficheur numérique indique (⓪).
 5. La cuisson par convection est automatiquement sélectionnée pour les fonctions CUISSON, PIZZA, RÉCHAUD et RÉCHAUFFER. Pour la désactiver, appuyer sur le bouton CONVECTION, et le témoin lumineux s'éteindra.
 6. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. Le four commence à chauffer et l'afficheur clignotera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le four émettra 3 bips.
 7. Pour afficher le temps de cuisson ou la température pendant l'utilisation, appuyer sur les boutons de réglage de température (▲) ou (▼). À la fin du cycle de cuisson, le four s'éteint et émet 2 bips.
 9. Si l'option STAY ON est utilisée, éteindre le four à la fin du cycle de cuisson.
 10. Vous pouvez modifier le temps de cuisson ou la température en tout temps pendant la cuisson.

11. Vous pouvez mettre fin au cycle de cuisson en tout temps en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

12. La cuisson par convection peut être activée ou désactivée en tout temps.

Remarque: Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

FONCTION DE CUISSON

Température préprogrammée: 176 °C (350 °F)

Temps de cuisson préprogrammé : 30 minutes

Position de la grille: rainure inférieure

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.
2. Appuyer sur le bouton BAKE (cuisson).
3. Dès que le voyant lumineux commence à clignoter, VOUS DISPOSEZ DE 2 MINUTES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
4. La température préprogrammée clignote à l'afficheur numérique. Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la température (▲) ou (▼).
5. Pour afficher ou pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie (▲) ou (▼).
6. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
7. Le four commence à chauffer; l'afficheur clignotera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le four émettra 3 bips.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

FONCTION DE CUISSON PAR CONVECTION

Pour cette fonction, le four utilise un ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme.

Vous pouvez choisir la cuisson par CONVECTION en tout temps après avoir sélectionné la fonction CUISSON, PIZZA, RÉCHAUD ou RÉCHAUFFER. Le témoin de fonctionnement s'allumera.

Remarque: Certains aliments cuiront plus rapidement que prévu en mode de cuisson par convection; vérifier le temps de cuisson.

PIZZA:

Température préprogrammée: 204 °C (400 °F)

Temps de cuisson préprogrammé: 20 minutes

Position de la grille: rainure inférieure

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 DE RÔTISSAGE

Température préprogrammée: 232 °C (450 °F)

Temps de cuisson préprogrammé: 20 minutes

Position de la grille: rainure supérieure

1. Appuyer sur le bouton BROIL (rôtissage).
2. L'afficheur numérique indique la température préprogrammée 232 °C (450 °F). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la température (▲) ou (▼).
3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la minuterie (▲) ou (▼).
4. Déposer l'aliment sur la grille insérée dans la lèchefrite. Placer la lèchefrite à l'intérieur du four.
5. Laisser au moins 3,81 cm (1,5 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.
6. Fermer la porte du four.
7. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

GRILLAGE DE PAIN ET DE BAGELS

Réglage préprogrammé: 4 (moyen)

Position de la grille: rainure inférieure

La température et le temps de cuisson sont préprogrammés pour une intensité de grillage moyenne (réglage 4). Utiliser ce réglage la première fois, puis modifier l'intensité pour obtenir un grillage plus ou moins foncé, selon votre préférence.

Remarque: La fonction de grillage BAGEL permet de griller le côté coupé et de réchauffer légèrement l'autre côté.

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 ou BAGEL.
5. Le témoin de fonctionnement commence à clignoter et l'afficheur numérique indique « 4 ».
6. Pour modifier l'intensité de grillage, appuyer sur les boutons de réglage (▲) ou (▼).
7. Appuyer sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le grillage.
8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

Conseil pour optimiser le grillage en cas de cycles consécutifs :

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous procédez à des cycles de grillage consécutifs, laisser l'appareil refroidir brièvement entre chaque cycle de grillage.

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.

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.

Arantie limitée de deux ans

(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?

- Deux ans 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.

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

BLACK & DECKER and the BLACK & DECKER Logo are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

BLACK & DECKER y el logo BLACK & DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañías afiliadas y se utilizan bajo licencia.

Le nom et le logo BLACK & DECKER sont des marques déposées de The Black & Decker Corporation, ou une de ses sociétés affiliées, et sont utilisés sous licence.



© 2013 Applica Consumer Products, Inc.
a subsidiary of Spectrum Brands, Inc.
una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc.
Une filiale de Spectrum Brands, Inc.