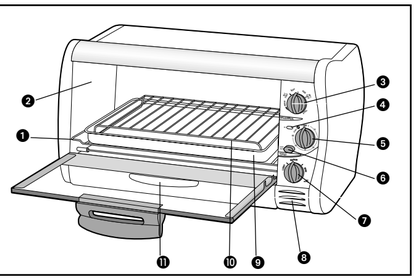
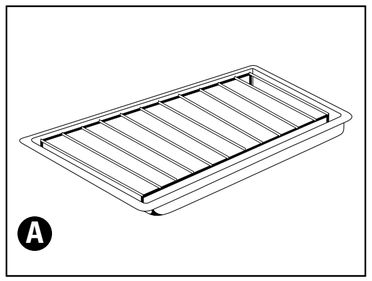
† ❶ **2-Position Slide Rack** (Lower Position Shown) Part # 175234-00
Parrilla corrediza de 2 posiciones (Posición inferior ilustrada)
Grille coulissante à deux positions (position inférieure illustrée)
‡ ❷ **Easy Clean Interior / Interior fácil de limpiar / Intérieur facile à nettoyer**
❸ **Temperature Control Dial / Control de temperatura / Commande de cuisson**
❹ **Signal Light / Luz indicadora / Témoin**
‡ ❺ **Timer Dial with Auto-Off / Cronómetro con apagado automático / Cadran de la minuterie**
❻ **Start Toast / Inicio del ciclo de tostado / Touche de démarrage**
❼ **Toast Color Selector — Top Brown**
Selector del color del tostado — dorado por encima
Sélecteur de grillage ou cycle de dorage
❽ **Vent / Escape / Évent**
† ❾ **Oven Pan / Bandeja para hornear / Lèchefrite** Part # 174334-00
† ❿ **Broil Rack / Parrilla para asar / Plat de cuisson** Part # 174007-00
† ⓫ **Removable Crumb Tray / Bandeja removible para residuos / Plateau à miettes amovible**
Part # 175434-00 (w) / Part # 175434-01 (b)

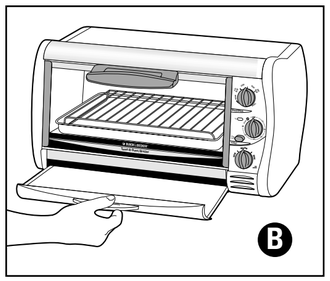
† Consumer replaceable / Reemplazable por el consumidor / Remplaçable par le consommateur
‡ (Certain Models Only) / (En ciertos modelos únicamente) / (certains modèles seulement)



Product may vary slightly from what is illustrated.



El producto puede variar ligeramente del ilustrado.



Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

How To Use — English

60-Minute Timer (Certain Models Only)

IMPORTANT: For models with a Timer, you MUST turn the Timer Dial to a time OR to Oven On for the unit to operate while baking or broiling.
1. Turn the Temperature Control Dial to the desired temperature setting for baking or broiling.
2. Turn the Timer Dial to the appropriate time for the food being cooked up to 60 minutes. A bell will signal when food is done. Though the Oven won't continue operating after the Timer reaches "OFF," you MUST turn the Temperature Control Dial to OFF for the Signal Light to go out after cooking.
3. To use the Oven for untimed cooking, turn the Temperature Control Dial to the desired setting, then turn the Timer Dial to the LEFT to "Oven On" for continuous cooking. Watch for doneness. Remember to turn both the Timer Dial and the Temperature Control Dial to Off until the Signal Light goes out when finished cooking.

Toasting/Top Browning

1. For best results, turn the 2-Position Slide Rack over and slide it into the Oven in the higher position.
2. Select the toast color setting or Top Brown and press the Start Toast Button. The Oven will automatically shut off when the desired toast cycle is done.
NOTE: Always use the Oven Pan when melting, crisping, and top browning.
3. To stop toasting or top browning, in the middle of a cycle, open the door. To continue toasting, shut the door and press the Start Toast Button.

Baking and Defrosting

1. When baking, the 2-Position Slide Rack can be in the higher or lower position depending on the food. For thin foods like cookies, use the higher position; for foods like frozen entrees, use the lower position.
2. Turn the Temperature Control Dial to the desired temperature setting. Always preheat 5 minutes and use the Oven Pan. In models with timers, turn the Timer Dial to the appropriate cooking time (see "Cooking Guide").
3. When baking, the upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain the temperature and the Signal Light may become brighter. The Oven will automatically shut off when the door is opened. To continue operating, close the door. Watch for doneness.
4. When defrosting, remove all plastic/paper wrappings and rewrap in aluminum foil. Do not preheat. Turn the Temperature Control Dial to the 200˚F (93˚C) mark. Start by allowing 15 to 20 minutes per side for meats/fish ½" (1.27 cm) or thicker to defrost. Always cook foods promptly after thawing.
5. When finished cooking, turn the Temperature Control Dial to OFF for the Signal Light to go out even in models with a Timer Dial.

Broiling

1. Always use the Oven Pan and Broil Rack together. Place the 2-Position Slide Rack in the higher position inside the Oven. Turn the Temperature Control Dial to BROIL and close the door. In models with a Timer, turn the Timer Dial to the appropriate broil time.
2. Only the upper heating elements will glow when broiling; the heating elements will cycle on and off.
3. Watch food carefully and remove when finished broiling (see "Broil Guide"). In models with a Timer, a bell will signal when time is done. When finished broiling, turn the Temperature Control Dial to OFF for the Signal Light to go out even in models with a Timer Dial.

Oven Pan and Broil Rack Tips

• Use Upper Broil Rack Position for faster browning and broiling (A). Allow at least 1" (2.54 cm) between food and heating elements.
• Do not cover Broil Rack with aluminum foil as this prevents fats and juices from dripping into the Oven Pan.

Cleaning Your Oven

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using the oven after cleaning. The Oven Pan and Broil Rack are dishwasher-safe or may be hand washed. To minimize scratching if hand washing, use a polyester or nylon mesh pad.
1. Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. Dry thoroughly before using the Oven. Do NOT use a spray glass cleaner.
2. Pull the 2-Position Slide Rack forward and out of the Oven. Wash it in hot, sudsy water or in a dishwasher. Some models have a Rack that slides forward when the door is opened. In these models, tilt the door up slightly until the Slide Rack can be pulled out through the Rack Hooks.
3. To replace the Rack, slide it back into the channels at either side of the interior of the Oven and close the door. In models that have Racks that come forward when the door is opened, tilt the door up slightly and slide the front of the Rack into the Rack Hooks. Close the door, then open it to be sure the Rack is properly "seated."

Crumb Tray

Grasp the handle at the front of the Oven and pull the Crumb Tray out (B). Dispose of crumbs and wash the Tray in hot, sudsy water. You can remove stubborn spots with a nylon mesh pad. Be sure to dry thoroughly before slipping the Tray back into the Oven.

Interior

1. For best results, allow the oven to cool, then wipe the Easy-Clean Interior (certain models only) with a soapy sponge or nylon pad after each use. To remove stubborn spots in models without an Easy-Clean interior, use a polyester or nylon mesh pad. DO NOT USE a steel wool pad.
2. Do not use a chemical oven cleaner. Do not use any abrasive cleansers or scouring pads for interior cleaning. Dry with a paper or cloth towel.

Exterior

Allow the oven to cool completely before cleaning. Wipe the exterior with a damp cloth or sponge and dry with a paper towel.

Cooking Containers

1. The inside dimensions of this Oven are 7.5" x 9.5" (19 cm x 24 cm). This size allows you to use many different types of baking containers. Before buying a container for your Oven, be sure it will fit.
2. Metal, ovenproof glass, or ceramic bakeware may be used in your Oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.
3. Some frozen foods are packaged in containers suitable for use in microwave as well as regular ovens. Check package instructions. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
Some items should NEVER be used in your Oven:
• Glass lids on glass or metal bakeware. (If desired, cover containers with aluminum foil making sure it does not touch heating elements.)
• Air-tight packages such as sealed pouches or unopened cans.
• Plastic wrapping or paperboard covers.
• Containers larger than those recommended.
• Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

COOKING GUIDE Remember to select the best Slide Rack position for food being baked.

FOOD	AMOUNT	APPROX. TIME	SUGGESTIONS
French/Garlic Bread	Maximum length – 10" (25.4 cm)	Heat at 350°F (177°C) for 15 mins.	Preheat. Slice, butter, and season bread. Wrap in foil. If frozen, heat an additional 10 - 15 mins.
Chicken Pieces, crumb coated	To fit Oven Pan (about 2-4 pieces)	400°F (204°C) for 60-70 mins., or follow package directions.	Preheat. Line Oven Pan with foil for easier cleanup.
Frozen Lasagna	21 oz. (570 g)	Follow package directions, or cook until thoroughly heated.	Preheat. Cover top with foil if browning too quickly.
Meatloaf	1½ lbs. (675 g)	Bake following favorite recipe.	Place on Oven Pan. If browning too rapidly, cover with foil.
Potatoes, baked or Sweet	1-4	Bake at 450°F (232°C). for 60-70 mins.	Prick and place directly on Rack for crisp results.
French Fries, Onion Rings (frozen)	To fit Oven Pan	Follow package directions.	Spread single layer over Oven Pan. For crisper results, try broiling. Watch browning.
Cookies, drop or refrigerated	4-8 cookies	Follow package or recipe directions.	Preheat. Use Oven Pan.
Brownies	8"-9" (20-23 cm) sq. baking pan	Same as above.	Preheat.
Nachos	Spread over Oven Pan	Crisp using broil setting 1-2 mins.	Watch browning.
Leftover pizza	Up to 2 pieces on Oven Pan	300-350°F (154-177°C) until cheese bubbles.	Watch to prevent overbrowning.
Leftover casserole	Use casserole dish to fit oven	300-350°F (154-177°C) for 20-30 mins.	Check often; heat only until bubbling and hot.

BROIL GUIDE When broiling meat, fish or poultry, always place food on Broil Rack over Oven Pan. Turn Oven Control Dial to BROIL position. Broil as desired, turning halfway through cooking. For most foods, use the 2-Position Slide Rack in the high positon.

FOOD	AMOUNT	APPROX. TIME	SUGGESTIONS
Chops • Lamb • Pork	2-5, 1" (2.54 cm) thick 1-3, ¾" thick (1.91 cm)	35-42 mins. 25-30 mins.	For lamb, use minimum time for pink interior. For pork, always broil until well done.
Frankfurters	2-8, 5" (12.7 cm) long	7-10 mins.	Turn frequently for even browning.
Hamburgers	1-4, ¼ lb. (113 g) each	18-20 mins.	Broil minimum time for medium doneness.
Sausage, fresh	6 links, about 1½ lbs. (675 g)	20-30 mins.	For uniform browning, turn frequently.
Steak, club or strip	1-2, ¾-1" (1.91-2.54 cm) thick	20-24 mins.	Broil minimum time for less done interior.
Fish Steaks	1-2, ¾" (1.91 cm) thick	20-30 mins.	Broil just until fish flakes easily when pierced with a fork.

Como usar — Español

Cronómetro de 60 minutos (En ciertos modelos únicamente)

IMPORTANTE: A los modelos de cronómetro se les DEBE girar el control hacia una hora o a la posición de encendido a fin de que la unidad funcione ya sea para hornear o para asar.
1. Gire el control hacia la temperatura deseada para hornear o para asar.
2. Gire el cronómetro con máximo de 60 minutos al tiempo apropiado. Una campana avisa la finalización del tiempo asignado y se puede verificar si los alimentos están cocinados al gusto. Aunque el horno no continua funcionando una vez que el cronómetro alcanza "OFF" (apagado), se DEBE girar el control de temperatura a la posición OFF para que la luz indicadora se apague después de cocinar.
3. Si desea usar el horno sin limite de tiempo, gire el control a la temperatura deseada, y luego gire el cronómetro hacia la IZQUIERDA a "Oven On" (horno encendido) para un horneado continuo. Supervise los alimentos. Cuando termine de cocinar, recuerde siempre de girar tanto el cronómetro como el control de temperatura a la posición OFF hasta que se apague la luz indicadora.

Como tostar y dorar por encima

1. Para obtener mejores resultados, invierta la parrilla corrediza de 2 posiciones e introdúzcala al horno en posición superior.
2. Seleccione el color del tostado o "Top brown" (dorado por encima) y oprima el botón para iniciar el tostado. El horno se apaga automáticamente una vez que finaliza el ciclo de tostado deseado.
NOTA: Siempre use la bandeja para hornear cuando derrita, tueste y cuando dore por encima.
3. Para finalizar el tostado o el dorado por encima a medio ciclo, abra la puerta. Si desea continuar tostando, cierre la puerta y oprima el botón de inicio del tostado.

Como hornear y descongelar

1. Cuando se hornea, la parrilla corrediza de 2 posiciones puede introducirse en posición superior o inferior según los alimentos a prepararse. Para los alimentos delgados como las galletas, use la parrilla en posición superior y para los bocadillos congelados úsela en posición inferior.
2. Gire el control a la temperatura deseada. Siempre precaliente el horno por 5 minutos y utilice la bandeja para hornear. En los modelos de cronómetro, gire la perilla del cronómetro al tiempo apropiado para cocinar. (Consulte la guía para cocinar).
3. Cuando se hornea, tanto las resistencias de calor superiores como las inferiores se iluminan a intervalos para mantener la temperatura y la luz indicadora puede tornarse más brillante. El horno se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. Cierre la puerta si desea continuar horneando y supervise los alimentos.
4. Para descongelar, retire todo envoltorio plástico o de papel y envuelva los alimentos nuevamente con papel de aluminio. No precaliente el horno. Gire el control de temperatura hacia la marca que indica 93˚C (200˚F). Para descongelar permita de 15 a 20 minutos por cada lado para las carnes o el pescado con grosor de 1,27 cm (½"). Siempre cocine puntualmente los alimentos una vez descongelados.
5. Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a la posición OFF (apagado) a fin de que se apague la luz indicadora al igual que en los modelos de cronómetro.

Como asar

1. Siempre use la bandeja para hornear junto con la parrilla para asar. Coloque la parrilla corrediza de 2 posiciones en posición superior dentro del horno. Gire el control de temperatura a BROIL (asar) y cierre la puerta. En los modelos de cronómetro, gire el control a la temperatura apropiada para asar.
2. Cuando se asa, únicamente se iluminan las resistencias de calor superiores; éstas se encienden y se apagan a intervalos.
3. Supervise cuidadosamente los alimentos y retírelos una vez que estén asados (consulte la guía para asar). En los modelos de cronómetro, una campana avisa la finalización del tiempo. Cuando termine de asar, gire el control de temperatura a la posición OFF (apagado) a fin de que se apague la luz indicadora al igual que en los modelos de cronómetro.

Consejos para el uso de la bandeja para hornear y la parrilla para asar

• Coloque la parrilla en posición superior para dorar o asar de forma más rápida (A). Asegúrese que haya por lo menos 2,54 cm (1") separando los alimentos de las resistencias de calor.
• No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio ya que esto previene que la grasa y los jugos goteen dentro de la bandeja para hornear.

Limpieza de su horno

IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquier parte del horno asegúrese que esté apagado, desconectado y que se haya enfriado por completo. Siempre seque bien las partes antes de usar el horno después de haberlo limpiado. La bandeja para hornear y la parrilla para asar puede lavarse en la máquina lavaplatos o a mano. Si las lava a mano, use almohadillas suaves de fibras de poliéster o nilón a fin de procurar no rayarlas.
1. Limpie la puerta de cristal con una almohadilla de nilón con agua enjabonada. Seque la puerta bien antes de usar el horno. NO use ningún rociador para limpiar cristal.
2. Deslice la parrilla de 2 posiciones hacia afuera y retírela del horno. Lávela con agua caliente y jabón o en la máquina lavaplatos. Algunos modelos tienen parrillas que se deslizan hacia afuera al abrirse la puerta del horno. En dado caso, incline la puerta un poco hacia arriba hasta que la parrilla corrediza pueda salir por medio de los ganchos de la misma parrilla.
3. Para instalar nuevamente la parrilla, deslícela dentro de los carriles a cada costado en el interior del horno y cierre la puerta. Para los modelos en los cuales la parrilla avanza hacia afuera al abrirse la puerta, incline la puerta un poco hacia arriba y deslice la parte frontal de la parrilla dentro de los ganchos de la misma. Cierre la puerta y luego ábrala de nuevo para asegurarse que la parrilla esté bien colocada.

Bandeja para residuos

Sujete el asa en la parte frontal del horno y retire la bandeja recolectora de residuos (B). Deseche las migajas y lave la bandeja en agua caliente con jabón. Elimine las manchas persistentes usando una almohadilla de nilón. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de colocarla nuevamente en el horno.

Interior

1. Siempre permita que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo. En los modelos con la característica "Easy Clean" (interior fácil de limpiar) puede usarse una esponja o una almohadilla de nilón enjabonada para limpiar el interior después de cada uso. Para eliminar las manchas persistentes de los hornos sin dicha característica use una almohadilla de poliéster o de nilón. NO USE almohadillas de fibras metálicas.
2. No use limpiadores químicos. Tampoco use limpiadores ni almohadillas abrasivas para limpiar el interior del horno. Séquelo con una toalla de tela o de papel.

Exterior

Siempre permita que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo. Use un paño humedecido o una esponja cuando limpie el exterior del horno y séquelo con una toalla de papel.

Recipientes para cocinar

1. Las dimensiones del interior de este horno son de 19 cm x 24 cm (7,5" x 9,5"). Este tamaño le permite usar diversos tipos de recipientes para hornear. Antes de comprar un recipiente para su horno, asegúrese que sea del tamaño apropiado.
2. Usted puede usar en su horno recipientes de metal, cristal o de cerámica diseñados específicamente para hornear. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese que el borde superior del recipiente y las resistencias de calor estén separados por no menos de 2,54 cm (1").
3. Algunos alimentos congelados vienen empacados en recipientes apropiados tanto para los hornos de microondas como para los convencionales. Verifique las indicaciones del empaque. Si tiene alguna duda referente al uso del recipiente de algún alimento en especifico, se recomienda contactar al fabricante.
Algunas cosas NUNCA deben introducirse al horno:
• Tapas de cristal sobre recipientes de metal o de aluminio. (Si desea, cúbralos con papel de aluminio asegurándose que el papel no entre en contacto con las resistencias de calor.)
• Paquetes sellados al vacío tales como las bolsas selladas o las latas sin abrir.
• Envoltorios plásticos o cubiertas de cartón.
• Recipientes más grandes que los recomendados.
• Recipientes con advertencias para no usarse en hornos ni en tostadores.

GUIA PARA ASAR Cuando ase carne, pescado o pollo, coloque siempre la parrilla para asar sobre la bandeja para hornear. Gire el control del horno a la posición BROIL. Ase los alimentos a su gusto.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO APROXIMADO	SUGERENCIAS
Chuletas de • cordero • cerdo	2-5 con grosor de 2,54 cm (1") 1-3 con grosor de 1,91 cm (¾")	35-42 min 25-30 min	Para el cordero use la cantidad mínima de tiempo para que resulte rosado por dentro. El cerdo debe de asarse hasta quedar bien cocido.
Salchichas	2-8 con largura de 12,7 cm (5")	7-10 min	Voltéelas con frecuencia para que se doren por parejo.
Hamburguesas	1-4 cada una de 113 g (¼ lb)	18-20 min	Áselas el tiempo mínimo para término Medio.
Salchicha fresca	6 salchichas de 675 g (1½ lbs) aprox.	20-30 min	Voltéelas con frecuencia para que se doren por parejo.
Carne en bistec o en tiras	1-2 con grosor de 1,91-2,54 cm (¾-1")	20-24 min	Ase la carne el mínimo de tiempo para que muy cocida por dentro.
Filetes de pescado	1-2 con grosor de 1,91-2,54 cm (¾-1")	20-30 min	Ase el pescado hasta que se desprenda fácilmente con un tenedor.

ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en una toma de corriente polarizada solamente en un sentido. Si el enchufe no entra de lleno en la toma, inviértalo e intente de nuevo. Si aún así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO

La longitud del cable de este aparato ha sido determinada a fin de reducir la posibilidad que alguien se enrede o se tropiece en un cable más largo. Si necesita una extensión, use una inscrita por (UL) Underwriters Laboratories, NOM o una igualmente aprobada y calificada para no menos de 15 amperios y 120 volts o de 6 amperios 220 volts. Cuando use un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo para evitar que alguien se tropiece inadvertidamente. Para mayor utilidad del cable, no tire de él y no lo maltrate de las uniones con el enchufe y la unidad.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge muni d'une fiche polarisée d'au moins 15 ampères, 120 volts, ou de 6 ampères, 220 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) ou tout autre organisme approprié, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

Utilisation — Français

Minuterie de 60 minutes (certains modèles seulement)

IMPORTANT : Dans les cas des modèles dotés d'une minuterie, il FAUT régler la minuterie OU placer à la position de mise en marche du four afin de pouvoir actionner la cuisson ou le rôtissage.
1. Régler la commande de cuisson à la température ce cuisson ou de rôtissage voulue.
2. Régler la minuterie au délai de cuisson approprié jusqu'à un maximum de 60 minutes. Un timbre sonore indique la fin du délai. Même si le four s'arrête automatiquement lorsque la minuterie s'éteint, il FAUT régler la commande de cuisson à la position hors tension (OFF) pour que le témoin s'éteigne.
3. Pour utiliser le four sans minuterie, régler la commande de cuisson au réglage voulu, puis faire tourner le cadran de la minuterie vers la GAUCHE jusqu'à la position de mise en marche du four (OVEN ON). Surveiller la cuisson. À la fin de la cuisson, ne pas oublier de remettre le cadran de la minuterie et la commande de cuisson à leurs positions respectives hors tension jusqu'à ce que le témoin s'éteigne.

Grillage ou dorage

1. Afin d'optimiser les résultats, renverser la grille coulissante à deux positions et la placer dans la position supérieure.
2. Choisir le degré de grillage ou le cycle de dorage, puis enfoncer la touche de démarrage. À la fin du cycle de grillage, l'appareil s'éteint automatiquement.
NOTE : Toujours utiliser le plat de cuisson lorsqu'on fait fondre ou dorer des aliments ou lorsqu'on veut les rendre croustillants.
3. Pour interrompre le cycle de grillage ou dorage, il suffit d'ouvrir la porte. Pour reprendre le cycle, refermer la porte et appuyer sur la touche de démarrage.

Cuisson et dégel

1. Pour la cuisson, la grille coulissante peut se trouver dans l'une ou l'autre des positions selon l'aliment. Pour faire cuire des aliments minces (comme des biscuits), utiliser la position supérieure. Quant aux mets comme des plats surgelés, utiliser la position inférieure.
2. Régler la commande de cuisson à la température voulue. Toujours réchauffer pendant 5 minutes et utiliser le plat de cuisson. Dans le cas des modèles pourvus d'une minuterie, régler le cadran de la minuterie au délai de cuisson approprié (consulter le guide de cuisson).
3. Pendant la cuisson, les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie et le témoin peut briller un peu plus. L'appareil s'arrête automatiquement lorsqu'on en ouvre la porte. Pour reprendre la cuisson. refermer la porte. Surveiller la cuisson des aliments.
4. Pour dégeler, enlever les emballages en plastique ou en papier. Remballer les aliments dans du papier d'aluminium. Ne pas réchauffer. Régler la commande de cuisson à 93°C (200°F). Commencer par laisser dégeler de 15 à 20 minutes par côté les pièces de viande ou de poisson d'au moins 12,7 mm (½ po) d'épaisseur. Toujours faire cuire les aliments dans les meilleurs délais après les avoir fait décongelés.
5. À la fin de la cuisson, remettre la commande de cuisson à la position hors tension afin que le témoin s'éteigne (dans le cas des modèles pourvus d'un cadran de minuterie).

Rôtissage

1. Toujours utiliser le plat de cuisson avec la lèchefrite. Placer la grille coulissante à la position supérieure. Régler la commande de cuisson à la position de rôtissage (BROIL) et refermer la porte. Dans le cas des modèles dotés d'une minuterie, régler le cadran au délai approprié.
2. Seuls les éléments du dessus fonctionnent et brillent pendant le cycle de rôtissage. Ils fonctionnent de façon intermittente.
3. Surveiller attentivement la cuisson des aliments et retirer le plat de cuisson et la lèchefrite à la fin du rôtissage (consulter le guide de rôtissage). Dans le cas des modèles dotés d'une minuterie, un timbre sonore indique la fin du rôtissage. Dans le cas des modèles dotés d'une minuterie, ne pas oublier de remettre la commande à la position hors tension pour que le témoin s'éteigne.

Conseils relatifs au plat de cuisson et à la lèchefrite

• Utiliser la position supérieure afin d'accélérer le processus de dorage et de rôtissage(A). Il faut toutefois laisser un espace de 2,54 cm (1 po) entre les aliments et les éléments.
• Ne pas recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium puisque cela empêche l'écoulement des gras et des jus dans le plat de cuisson.

Nettoyage du four

IMPORTANT : Avant de nettoyer toute composante de l'appareil, s'assurer que celui-ci est hors tension, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d'utiliser de nouveau l'appareil. Le plat de cuisson et la lèchefrite vont au lave-vaisselle ou on peut les laver à la main. Afin de minimiser les égratignures lors du lavage à main, se servir d'un tampon en polyester ou en nylon.
1. Nettoyer la porte avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Bien assécher avant d'utiliser le four de nouveau. Ne pas utiliser un nettoyant à vitres en vaporisateur.
2. Retirer la grille coulissante à deux positions de l'appareil. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Certains modèles sont pourvus d'une grille qui s'avance lorsqu'on ouvre la porte. Pour retirer ce genre de grille, soulever légèrement la porte jusqu'à ce qu'on puisse retirer la grille coulissante des crochets.
3. Pour remettre la grille en place, la remettre dans les rainures de l'une ou l'autre position dans le four et refermer la porte. Dans le cas des modèles dont la grille s'avance automatiquement lorsqu'on ouvre la porte, soulever légèrement la porte de sorte que le devant de la grille s'insère dans les crochets de retenue. Ouvrir et refermer la porte afin de s'assurer de la bonne position de la grille.

Plateau à miettes

Saisir la poignée au devant de l'appareil et retirer le plateau à miettes (B). Jeter les miettes et laver le plateau dans de l'eau chaude savonneuse. On peut enlever les taches tenaces avec un tampon en nylon. Bien assécher avant de remettre le plateau dans l'appareil.

Intérieur

1. Afin d'optimiser les résultats, laisser l'appareil refroidir, puis essuyer l'intérieur facile à nettoyer (certains modèles seulement) après chaque utilisation avec une éponge ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Dans le cas des modèles sans intérieur facile à nettoyer, utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour enlever les taches tenaces. NE PAS utiliser de la laine d'acier.
2. Ne pas utiliser de produits chimiques nettoyants pour four. Ne pas utiliser des produits nettoyants ni des tampons à récurer abrasifs pour nettoyer l'intérieur de l'appareil. Assécher avec un essuie-tout ou un chiffon.

Extérieur

S'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant d'en essuyer l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide. Assécher par la suite avec un essuie-tout.

Récipients pour la cuisson

1. L'intérieur de l'appareil mesure 19 cm sur 24 cm (7,5 po x 9,5 po). Ces dimensions permettent l'utilisation de différents récipients pour la cuisson. Avant d'acheter un récipient, en vérifier les dimensions.
2. On peut utiliser des récipients en métal, en verre résistant à la chaleur ou en céramique. Respecter les consignes du fabricant. Il doit y avoir un espace minimal de 2,54 cm (1 po) entre le haut du récipient et les éléments du dessus.
3. Certains aliments congelés sont emballés dans des récipients allant au four à micro-ondes ou au four conventionnel. Vérifier si l'emballage va au four conventionnel. En cas de questions, communiquer avec le fabricant de l'aliment.
Voici la liste des articles qui ne devraient JAMAIS être utilisés dans l'appareil.
• Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (Le cas échéant, recouvrir les couvercles de papier d'aluminium en s'assurant qu'ils ne touchent pas aux éléments.)
• Des emballages scellés sous vide (comme des sacs sous vide ou des boîtes de conserve).
• De la pellicule de plastique ou des couvercles en carton.
• Des récipients de dimensions supérieures à celles recommandées.
• Des récipients portant des mises en garde contre l'utilisation dans des fours conventionnels ou dans des grille-pain four.

GUIDE DE RÔTISSAGE Lorsqu'on rôtit de la viande, du poisson ou de la volaille, toujours placer les aliments sur la lèchefrite au-dessus du plat de cuisson. Régler la commande à la position de rôtissage (BROIL). Retourner les aliments au milieu du délai de cuisson. Dans la plupart des cas, placer la grille coulissante dans la position supérieure.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	SUGGESTIONS
Côtelettes • d'agneau • de porc	De 2 à 5; de 2,54 cm (1 po) d'épaisseur De 1 à 3; de 1,91 cm (¾ po) d'épaisseur	De 35 à 42 min De 25 à 30 min	Pour l'agneau, la durée minimale donne un intérieur rosé. Pour le porc, toujours rôtir à fond.
Saucisses fumées	De 2 à 8; longueur de 12,7 cm (5 po)	De 7 à 10 min	Retourner souvent pour dorer uniformément.
Fricadelles	De 1 à 4; 113 g (¼ lb) chacune	De 18 à 20 min	Rôtir au minimum pour obtenir une cuisson moyenne.
Saucisses fraîches	6; environ 675 g (1½ lb)	De 20 à 30 min	Retourner souvent pour dorer uniformément.
Bifteck, en filet ou en tranche	De 1 à 2; d'une épaisseur de 1,91 à 2,54 cm (¾ à 1 po)	De 20 à 24 min	Le rôtissage à la durée minimale donne un intérieur rosé.
Filets de poisson	De 1 à 2; d'une épaisseur de 1,91 cm (¾ po)	De 20 à 30 min	Rôtir jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à l'aide d'une fourchette.

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 and before cleaning.
■ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If the product requires attention within the warranty period, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
■ The use of 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 liquids.
■ Turn the unit OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
■ In the event of food flare up, keep the door closed and unplug the unit.
■ To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
■ Do not use oven for other than intended use.
■ Oversize foods, airtight foil packages, cardboard containers, plastic-wrapped food or utensils must not be inserted in this unit, as they may create a fire or risk of electric shock. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. Refer to "Cooking Containers" in this manual.
■ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Keep this appliance at least 1" (2.54 cm) away from wall or rear of counter. Do not store any item on top of unit when in operation.
■ Do not allow grease to build up inside this appliance.
■ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
■ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
■ Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
■ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
■ This appliance is intended for household use ONLY and not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG
This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRICAL CORD
The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL-Listed, NOM, or appropriate agency-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts of 6 amperes 220 volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones básicas incluyendo las siguientes:

■ **Por favor lea todas las instrucciones.**
■ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
■ A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de la unidad que no sea removible en agua ni en ningún otro líquido.
■ Se requerirá la supervisión de un adulto cuando esta unidad sea usada cerca de los niños o por ellos mismos.
■ Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté de uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle cualquiera de sus partes y antes de limpiarla.
■ No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Si el producto requiere atención dentro del período de garantía, por favor llame gratis al número telefónico apropiado que aparece en la cubierta de este manual para obtener información referente a la inspección, reparación o ajuste mecánico o eléctrico del aparato.
■ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar lesiones personales.
■ No use la unidad 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 sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
■ Tome mucha precaución cuando mueva un aparato o otro cualquier unidad que contenga aceite o líquidos calientes.
■ Asegúrese que la unidad esté en la posición OFF (apagada) antes de enchufarla o desenchufarla de la toma de corriente.
■ En caso que un alimento produzca una llamarada, mantenga la puerta de la unidad cerrada y desconéctela.
■ Para desconectar la unidad sujete el enchufe. Nunca tire del cable.
■ No introduzca en el tostador alimentos muy grandes, paquetes de aluminio envasados de vacío, recipientes de cartón, alimentos envueltos en plástico ni utensilios ya que pueden causar un incendio o provocar el riesgo de un choque eléctrico. Tome mucha precaución cuando use recipientes que no sean de metal o de cristal. Consulte la sección en este manual referente a los recipientes para cocinar.
■ Mientras esté en funcionamiento el tostador no debe de permanecer cubierto ni en contacto con materiales inflamables, cortinas, paredes ni demás, ya que puede ocurrir un incendio. Mantenga el tostador por lo menos a 2,54 cm (1") de distancia de la pared o de la parte lateral del mostrador. No almacene nada sobre el tostador aun cuando no esté en funcionamiento.
■ No permita la acumulación de grasa dentro de esta unidad.
■ No limpie la unidad con almohadillas de fibras metálicas ya que las fibras pueden caer sobre las partes eléctricas resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
■ Cuando el horno no esté en funcionamiento no le use para almacenar ningún material aparte de los accesorios recomendados por el fabricante de la unidad.
■ No forre la bandeja recolectora de residuos ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasiona que la unidad se sobre caliente.
■ No opere la unidad en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
■ Tome mucho cuidado al retirar la bandeja o al desechar si grasa caliente.
■ Esta unidad ha sido diseñada UNICAMENTE para uso doméstico no para uso comercial ni industrial. El uso de esta unidad con cualquier otro fin anulará de inmediato la garantía del producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 tout 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 avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et avant de le nettoyer.
■ 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. Lorsque la garantie coure toujours le produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture pour obtenir de plus amples renseignements relatifs à l'examen du produit, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique.
■ L'utilisation d'accessoires non recommandés par la 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 en 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 l'appareil HORS TENSION (OFF) avant de le brancher ou de le débrancher.
■ En cas d'inflammation des aliments, laisser la porte de l'appareil fermée et débrancher le grille-pain four.
■ Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
■ Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
■ Ne pas introduire dans l'appareil des aliments de grandes dimensions, des emballages en aluminium scellés sous vide, des contenants en carton, des aliments emballés dans une pellicule en plastique ou des ustensiles qui pourraient provoquer des risques d'incendie ou de secousses électriques. Faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de tout contenant qui n'est pas fait de métal ou de verre. Consulter le rubrique sur les récipients pour le cuisson du présent guide.
■ Il y a risque d'incendie lorsque l'appareil 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. Toujours laisser un espace d'au moins 2,54 cm (1 po) entre l'appareil et le mur ou l'arrière du comptoir. Ne rien ranger sur le dessus de l'appareil en service.
■ Éviter toute accumulation de graisse dans l'appareil.
■ 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.
■ Ranger seulement les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsque ce dernier ne sert pas.
■ Ne pas recouvrir le plateau à miettes ni tout autre composant de l'appareil de papier aluminium. Cela présente des risques de surchauffe du four.
■ Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
■ Faire preuve de extrême prudence lors du retrait du plateau ou de la mise au rebut de graisse chaude.
■ Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique SEULEMENT et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.

CONSERVER CES MESURES.

GUIA PARA COCINAR NOTA: Use la parrilla en la posición apropiada para los alimentos que va a preparar.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO APROXIMADO	SUGERENCIAS
Pan francés con ajo	Largura máxima 25,4 cm (10")	Caliente a 177°C (350 °F) por 15 min	Precaliente. Rebane al pan, untele mantequilla y condiméntelo. Envuelva en papel de aluminio. Si está congelado, caliéntelo de 10-15 min más.
Pollo empanado	Las piezas que se acomoden en la bandeja (de 2-4)	204°C (400°F) por 60-70 min o siga las indicaciones del paquete	Precaliente el horno y forre la bandeja con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
Lasaña congelada	570 g (21 oz)	Siga las indicaciones del paquete o cocine hasta calentarse bien.	Precaliente. Cubra con papel de aluminio si se dora aluminio si se dora muy rápido.
Molde de carne	675 g (1½ lbs)	Hornee conforme su receta predilecta.	Coloque en la bandeja para hornear y cúbrala con papel de aluminio si se dora muy rápido.
Papas o camotes horneados	1-4	Hornee a 232°C (450°F) por 60-70 min	Pínchelos y colóquelos directamente sobre la parrilla para que resulten crujientes.
Papas francesas o aros de cebolla (congelados)	Los que se acomoden en la bandeja para hornear.	Siga las indicaciones del paquete.	Coloque una sola capa sobre la bandeja para hornear. Para que resulten crujientes áselos. Supervise el dorado.
Galletas de cucharada o refrigeradas	4-8 galletas	Siga las indicaciones del paquete o de la receta.	Precaliente el horno. Use la bandeja para hornear.
"Brownies" (galletas gruesas de chocolate)	Bandeja para hornear cuadrada de 20-23 cm (8"-9")	Siga las indicaciones del paquete o de la receta.	Precaliente el horno.
Nachos	Distribuya sobre la bandeja para hornear.	Dore usando el control para asar de 1-2 minutos.	Supervise el dorado.
Pizza sobrante	Hasta 2 pedazos en la bandeja para hornear.	Caliente a 154°C-177°C (300°-350°F) hasta que el queso haga burbuja.	Supervise para que no se dore demasiado.
Cacerola sobrante	Use la bandeja de la cacerola que se acomode en el horno.	Caliente a 154°C-177°C (300°-350∞F) por 20-30 minutos.	Supervise con frecuencia y caliente nicamente hasta quedar caliente.

GUIDE DE CUISSON Choisir la meilleure position de la grille coulissante pour l'aliment à cuire.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	DIRECTIVES
Pain, baguette ou à l'ail	Longueur maximalede 25,4 cm (10 po)	Cuire à 177 °C (350 °F) pendant 15 min.	Réchauffer le four. Trancher le pain, le beurrer et l'assaisonner. L'emballer dans du papier aluminium. Laisser cuire le pain surgelé de 10 à 15 min de plus.
Morceaux de poulet, panés	Selon la capacité du plat (2 à 4)	Cuire à 204 °C (400 °F) de 60 à 70 min ou selon les directives de l'emballage.	Réchauffer le four. Recouvrir le plat de cuisson de papier aluminium pour en faciliter le nettoyage.
Lasagne surgelée	570 g (21 oz)	Respecter les directives de l'emballage ou faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien réchauffée.	Réchauffer le four. Recouvrir la lasagne de papier aluminium si elle dore trop rapidement.
Pain de viande	675 g (1½ lb)	Faire cuire selon sa recette préférée.	Déposer sur le plat de cuisson. Recouvrir de papier aluminium s'il dore trop rapidement.
Pommes de terre, au four ou patates sucrées	De 1 à 4	Cuire à 232 °C (450 °F) de 60 à 70 min.	Percer les pommes de terre et les déposer directement sur la grille pour obtenir des résultats croustillants.
Frites ou rondelles d'oignon (surgelées)	Selon la capacité du plat.	Respecter les directives de l'emballage.	Déposer en une couche dans le plat de cuisson. Pour rendre croustillant, faire rôtir. Surveiller la cuisson.
Biscuits (à la cuillère, pâte réfrigérée)	De 4 à 8	Selon les directives de l'emballage ou de la l'emballage ou de la recette.	Réchauffer le four au préalable. Faire cuire dans le plat de cuisson.
Gâteau, genre Brownies	Plat de 20 à 23 cm (8 - 9 po)	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Réchauffer le four au préalable.
Nachos	Étendre dans le plat de cuisson.	Rendre croustillants en les rôtissant. de 1 à 2 min	Surveiller le dorage.
Restants de pizza	Maximum de 2 morceaux dans le plat de cuisson	Régler entre 154 °C et 177 °C (300-350 °F) jusqu'à ce que le fromage bouillonne.	Surveiller la cuisson pour éviter de brûler.
Restants	Plat allant au four	Régler entre 154 °C et 177 °C (300-350 °F). De 20 à 30 min.	Vérifier souvent la cuisson; prêt lorsque l'aliment bouillonne et qu'il est chaud.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

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.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

(Applies only in U.S. and Canada)
Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.
This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

¿NECESITA AYUDA?

A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **NO** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.
Solamente en México, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono : 01-800-847-2309

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

(Este párrafo no aplica para EUA y Canadá)
Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del peridodo de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.
Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

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 appropié 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 COMPLÈTE DE UN AN

(Valable aux É.-U. et au Canada seulement)
Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231- 9786.
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.

* 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 societé *The Black & Decker Corporation,* Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2000-2002 Applica Consumer Products, Inc. • Pub. No. 174955-01-RV02

Product made in Mexico • Printed in Mexico

FABRICADO por Applica Manufacturing, S. de R.L. de C.V. Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juárez C.P. 76120, Querétaro, QRO.• Teléfono: (442) 211-7800
Impreso en México

Produit fabriqué au Mexique • Imprimé au Mexique

Servicentro
Lázaro Cárdenas No. 18
Col. Obrera Del. Cuauhtémoc, Mex., D.F.
C.P. 06800 Tel. 01 800 847-2309
Fecha de compra _____
Modelo _____

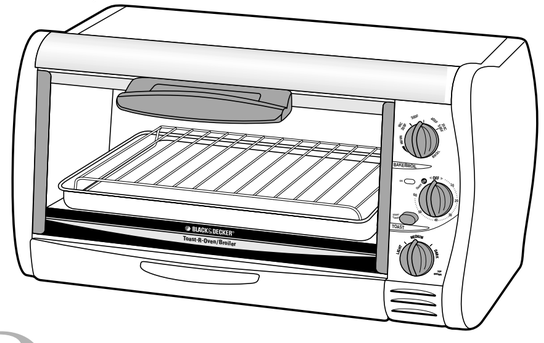
SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

SAVE THIS USE AND CARE BOOK
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

BLACK&DECKER®

Toast-R-Oven™

Broilers (English)
Asadores (Español)
Rôtissoires (Français)



U.S.A./Canada **1-800-231-9786**
Mexico **01-800-847-2309**
http://www.blackanddecker.com

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/partes (EUA/Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

1550W 120V∿ 60Hz

Séries TRO1000-TRO4000 Series