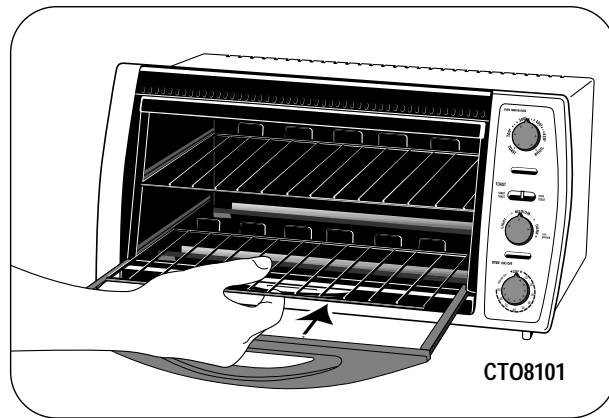




**ATTENTION:** Read this before operating your oven for the first time.

**ATENCIÓN:** Lea lo siguiente antes de operar el horno por primera vez.

**ATTENTION :** Lire la présente note avant d'utiliser le four pour la première fois.



## ENGLISH

### PLACE RACK IN OVEN BEFORE USE

**IMPORTANT:** Do not operate this oven without the Bottom Slide Rack in place.

1. Unpack the 2 Slide Racks, rinse them in hot, sudsy water before first use, and dry.
2. Sit each Slide Rack onto the supports and push each as far back as it will go until it drops into place.
3. You do not have to use BOTH racks at all times. For taller foods such as chicken or roasts, you may remove the Top Rack.
4. Always place the Oven Pan (or Oven Pan containing the Broil Rack) onto the Bottom Slide Rack before cooking, baking, broiling or defrosting. Most food intended for toasting (bread, muffins, bagels, etc.) can be placed directly onto the Bottom Slide Rack.
5. To remove either of the 2 Slide Racks, open the door and push the rack as far back as it will go. Lift it up and out as you slide the Rack forward.

#### TOP RACK

1. The Top Rack can be used when warming hors d'oeuvres, pastries, or baking a small frozen pizza. Do not use the Top Rack for delicate foods (such as fish or chicken) when you want less browning.
2. With most foods such as frozen pizza, you will get the best results by switching the food from the Top and Bottom Racks midway through the cycle for more even cooking and browning. Be sure to choose pans that will fit both racks.

#### USING THE WORRY-FREE-TIMER™

For the oven to operate, you **MUST** turn the timer dial to a selected time or to the "Always On" position. When using the timer, the oven will shut off automatically when the time is up; when using "Always On," be sure to turn the oven off after cooking.

For more information, see the Use & Care manual.

## ESPAÑOL

### COLOQUE LA PARRILLA EN EL HORNO ANTES DE USARLO

**IMPORTANTE:** No opere este horno sin antes haber colocado la parrilla inferior en su lugar.

1. Desempaque las dos parrillas corredizas, enjuáguelas en agua caliente con jabón y séquelas bien.
2. Coloque cada parrilla en los soportes y deslícelas hacia atrás hasta caer en su lugar.
3. No es necesario usar las DOS parrillas todo el tiempo. Cuando prepare alimentos altos, tales como un pollo o un asado puede remover la parrilla superior.
4. Coloque siempre la bandeja para hornear (o la bandeja que contiene la parrilla para asar) sobre la parrilla corrediza inferior antes de cocinar, hornear, asar o descongelar. En su mayoría los alimentos a tostarse (pan, muffins, bagels, etc.) pueden colocarse directamente sobre la parrilla inferior.
5. A fin de remover cualquiera de las dos parrillas corredizas, abra la puerta y deslice la parrilla hacia atrás hasta donde alcance. Alce la parrilla hacia arriba a medida la desliza hacia enfrente para retirarla.

#### PARRILLA SUPERIOR

1. La parrilla superior puede utilizarse para calentar bocadillos, repostería o para hornear una pizza pequeña. No use la parrilla superior para los alimentos delicados tales como el pescado o el pollo cuando no desee que se doren demasiado.
2. Con los alimentos tales como la pizza congelada, obtendrá mejores resultados si los alterna de una parrilla a la otra a medio prepararlos, a fin de que se cocinen y se doren de forma más pareja. Asegúrese de usar moldes que se acomoden bien en las parrillas.

#### USO DEL CRONOMETRO WORRY-FREE-TIMER™

A fin de que funcione el horno, se **DEBE** programar el cronómetro a una hora determinada o se debe ajustar a la posición "Always On" (siempre encendido). Cuando use el cronómetro el horno se apagará automáticamente una vez finalizado el tiempo; cuando use la función "Always On" asegúrese de apagar el horno después de cocinar.

Para mayor información, consulte el manual de uso y cuidado de este producto.

## FRANÇAIS

### PLACER LA GRILLE DANS LE FOUR AVANT L'UTILISATION.

**IMPORTANT :** Ne pas utiliser le four sans la grille coulissante inférieure en place.

1. Déballez les deux grilles coulissantes, les rincer dans de l'eau chaude savonneuse et les assécher à l'aide d'un linge avant la première utilisation.
2. Déposer chaque grille coulissante sur les supports et pousser chacune d'elles au maximum vers l'arrière jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent en place.
3. Il n'est pas nécessaire d'utiliser les DEUX grilles en tout temps. Dans le cas des aliments de grandes dimensions, comme du poulet ou des rôtis, on peut enlever la grille supérieure.
4. Toujours placer le plat de cuisson (ou le plat de cuisson contenant la lèchefrite) sur la grille coulissante inférieure pour faire cuire, rôtir, dorer ou dégel. La plupart des aliments à griller (pain, muffins, bagels, entre autres) se placent directement sur la grille coulissante inférieure.
5. Pour retirer l'une ou l'autre des grilles coulissantes, ouvrir la porte et pousser la grille à fond. La soulever et la retirer en la glissant vers l'avant.

#### GRILLE SUPÉRIEURE

1. La grille supérieure peut servir pour réchauffer des hors-d'œuvre ou des pâtisseries, ou pour faire cuire une petite pizza surgelée. Ne pas se servir de la grille supérieure pour des mets délicats (comme du poisson ou du poulet) lorsqu'on ne veut pas trop les dorer.
2. Pour la plupart des aliments (comme de la pizza surgelée), on optimise les résultats en déplaçant les aliments de la grille supérieure à la grille inférieure au milieu du temps de cuisson afin d'uniformiser la cuisson et le grillage. Choisir des récipients qui conviennent aux deux grilles.

#### UTILISATION DE LA MINUTERIE WORRY-FREE-TIMER™

Il **FAUT** faire tourner le bouton de la minuterie au délai choisi ou placer le bouton à la position de marche (ALWAYS ON) pour que le four fonctionne. Lorsqu'on utilise la minuterie, le four s'arrête automatiquement à la fin du temps de cuisson. Lorsqu'on utilise la position de marche (ALWAYS ON), ne pas oublier d'éteindre le four à la fin de la cuisson.

Pour obtenir de plus amples renseignements, consulter le guide d'utilisation et d'entretien.