



SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

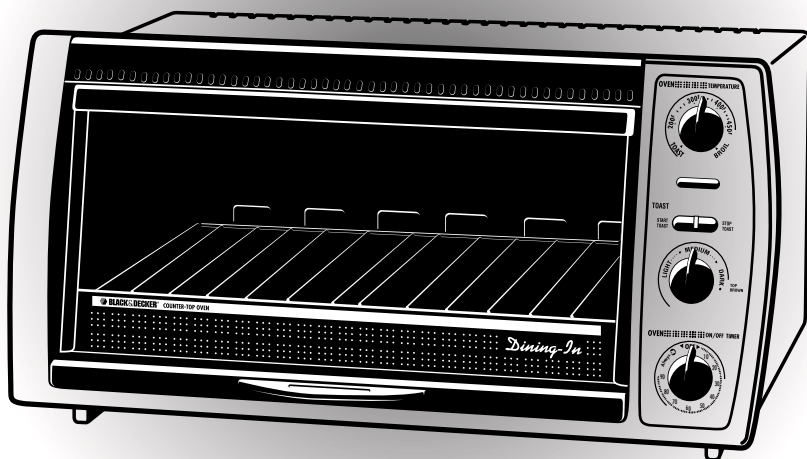
Electronic/Electrónico/Électronique

Dining-In™

Convection Counter Top Oven/Broiler

Horno y asador de convección (Español pg. 11)

Four-rôtissoire à convection de comptoir (Français p. 21)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786

MEXICO 01-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

Household Products Limited
de México S. de R.L. de C.V.

1500W 120V~ 60 Hz

Série CT0900 Series

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. Vent area is hot during operation.
- 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. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or 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. To turn off toasting, press STOP TOAST.
- 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 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 store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- 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 product is intended for household use only, not commercial or industrial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

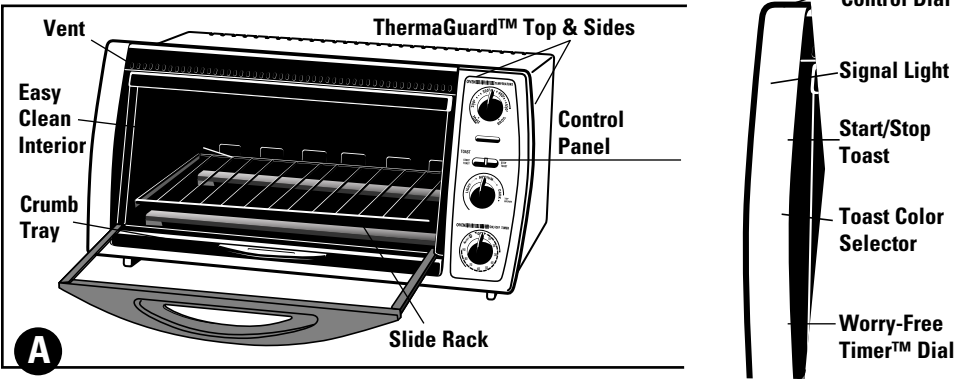
This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

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 or Canadian Standards Association (CSA) or NOM-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it.

How To Use

OVEN FEATURES



CONVECTION COOKING

This convection oven circulates the air for faster, more even cooking, baking, and broiling than traditional ovens. The convection is automatic in the bake and broil modes and does not affect toasting. Use the cooking and broiling guides in this manual to help you approximate times for meal, casserole, side dish, dessert, and snack preparation in this counter top convection oven.

TOASTING/TOP BROWNING

NOTE: Always use the Oven Pan when melting, crisping, and top browning.

1. Select the toast color setting or Top Brown and be sure the Temperature Control Dial is set on "Toast." Press the Start Toast Button (A). The Signal Light will come on. A bell will ring, the oven will automatically shut off, and the Signal Light will go out when the desired toast cycle is done.
2. To stop toasting or top browning, in the middle of a cycle, press Stop Toast. To continue toasting, be sure the door is shut and press the Start Toast Button.

USING THE WORRY-FREE™ TIMER

IMPORTANT: You MUST turn the dial to a time OR “Always On” to operate the baking or broiling functions.

1. Turn the Temperature Control Dial to the desired temperature setting for baking or broiling.
2. Turn the Timer Dial (A) to the appropriate time for the food being cooked up to 90 minutes. A bell will signal when time is up, the oven will shut off, and the Signal Light will go out.
3. To use the Oven for *untimed* cooking, turn the Timer Dial to the LEFT to “Always On” (A) and the Temperature Control Dial to the desired temperature. Watch for doneness. Remember to turn the Timer to OFF when finished cooking.

BAKING AND DEFROSTING

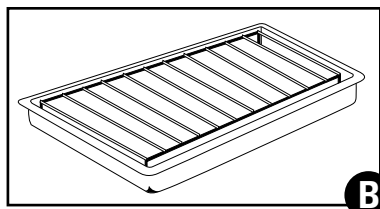
1. Turn the Temperature Control Dial (A) to the desired temperature setting and set the Timer. Always preheat 10 minutes.
2. When baking, the upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain the temperature — this is normal. The Oven will automatically shut off when the door is opened. To continue operating, close the door. Watch for doneness.
3. 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 1/2” (1.27 cm) or thicker to defrost. Always cook foods promptly after thawing.
4. When finished cooking or defrosting, be sure the Timer Dial is OFF.

BROILING

1. Always use the Oven Pan and Broil Rack together. Turn the Temperature Control Dial to BROIL (A), set the Timer, and close the door.
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”). Be sure the Timer Dial is OFF.

OVEN PAN AND BROIL RACK TIPS

- When using the Broil Rack (B), 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.

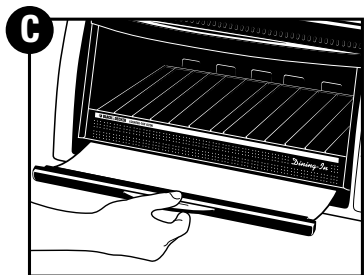


Care and Cleaning

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. Only the Oven Pan is

dishwasher-safe or it 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. To remove the Slide Rack, 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. Wash the Slide Rack (and Broil Rack) in hot, sudsy water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon mesh pad.
3. To replace the Rack, sit it onto the front of the supports and slowly push it back until each rack guide drops down into place.

CRUMB TRAY

Grasp the handle at the front of the Oven and pull the Crumb Tray out (C). 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.

EASY CLEAN COATING

1. For best results, allow the oven to cool, then wipe with a soapy sponge or nylon pad after each use.
2. Do not use a chemical oven cleaner. Do not use any abrasive cleaners or scouring pads as they may harm the coating. Dry with a paper or cloth towel.

EXTERIOR

The ThermaGuard™ top & sides won't burn your hand if accidentally touched. However, 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 10.3" x 4.9" x 14.25" (26 cm x 12 cm x 36 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. A standard 9" x 13" (23 cm x 33 cm) pan may not 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 Counter Top Oven:

- 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.

BROILING GUIDE

When broiling meat, fish or poultry, always place food on Broil Rack over Oven Pan. Turn Temperature Control Dial to BROIL position. Broil as desired, turning halfway through cooking.

FOOD	AMOUNT	APPROX. TIME	SUGGESTIONS
Chops – Lamb Pork	2-7, 1-1/2" (3.81 cm) thick 2-6, 3/4" (1.91 cm) thick	42-47 mins. 45-50 mins.	For lamb, use minimum time for pink interior. For pork, always broil until well done.
Frankfurters	4-10, 5" (12.7 cm) long	11-13 mins.	Turn frequently for even browning.
Hamburgers	2-7, 1/4 lb. (113 g) each	24-26 mins.	Broil minimum time for medium doneness.
London Broil	2-2-1/2 lbs., (1.14 kg) 1-1-1/4" (2.54-3.18 cm) thick	38-45 mins.	Turn occasionally for uniform browning.
Sausage, fresh	6 links, about 1-1/2 lbs. (681g)	24-27 mins.	For uniform browning, turn frequently.
Steak, rib	2-4, 3/4" (1.91 cm) thick	24-27 mins.	Broil minimum time for less done interior.
Salmon Steaks, with bone	3-4, 1" (2.54 cm) thick	30-35 mins.	Broil just until fish flakes easily when pierced with a fork.

COOKING GUIDE

This large convection counter top oven fits many foods and standard pans, including some 13"x9"x2" (33 x 23 x 5 cm) baking pans, and a 8" (20 cm) foil pie pan. Use package and/or recipe recommended oven temperatures. Cooking times will often be slightly shorter than standard package and recipe times. Start checking doneness of foods 10-15 minutes earlier. Some roasts cook up to 5 minutes/pound (kg) faster than conventional ovens.

FOOD	AMOUNT	APPROX. TIME	SUGGESTIONS
APPETIZERS			
Nachos	Cover oven pan with chips	Top Brown using Broil setting.	Cover oven pan with foil for easier clean up. Watch browning.
Mozzarella sticks, frozen	Up to 12	10-13 mins., or until heated.	Follow manufacturers' directions.
BREADS			
English muffins, bagels, buttered	1-6 halves	Top Brown using Broil setting.	For crisper results, toast lightly on Rack first. Then butter and place on Oven Pan.
Biscuits, dinner rolls (refrigerated)	1-12	Use package temperature. Check doneness early.	Preheat and follow package directions.
French/Garlic Bread	Maximum length 14" (35.6 cm)	Heat at 350°F (177°C) for 15-20 mins.	Preheat. Slice, butter, and season bread. Wrap in foil. If frozen, heat an additional 10-15 mins.
Quick Bread	1 9x5" (23 x 13 cm) loaf pan	Follow package or recipe directions for temperature. Check doneness early.	Cover with foil if browning too quickly.
MEATS/ENTREES			
Whole Chicken	4-5 lbs. (1.8-2.3 kg)	350°F (177°C) for 18-20 mins./lb.	Preheat. Use Oven Pan.
Chicken Pieces, crumb coated	To fit Oven Pan (about 6-8 pieces, 3.5 lbs. (.6 kg) total)	400°F (204°C) for 55-60 mins, or follow package directions.	Preheat. Line Oven Pan with foil for easier cleanup.
Frozen Lasagna	Family Size, about 2 lbs. (.91 kg)	Cook until thoroughly heated. Check doneness early.	Preheat. Cover top with foil if browning too quickly.
Meatloaf	1-1/2 lbs. (.68 kg)	Bake following favorite recipe. Shorten cooking time slightly.	Place on Oven Pan. If browning too rapidly, cover with foil.

FOOD	AMOUNT	APPROX. TIME	SUGGESTIONS
MEATS/ENTREES			
Sirloin Tip Beef Roast or Pork Loin Roast, boneless	3-4 lbs. (1.36-1.81kg)	325°F (163°C) for 22-26 mins./lb. for beef, 35-40 mins./lb. for pork.	Place roast on Oven Pan. Surround with vegetables if desired.
VEGETABLES			
Potatoes, baked or Sweet	1-6	450°F (232°C) for 55-60 mins.	Prick and place directly on Rack for crisp results.
Squash, acorn	1-4 halves	Bake until tender per favorite recipe.	Place on Oven Pan, season, dot with butter.
French Fries, Onion Rings, (frozen)	To fit Oven Pan	Follow package directions. Turn early and check doneness early.	Spread single layer over Oven Pan. For crisper results, try broiling. Watch browning.
DESSERTS			
Cookies, drop or refrigerated	6-12 cookies	Follow package or recipe directions for temperature. Shorten cooking time slightly.	Preheat. Use Oven Pan or small cookie tray.
Cakes	Oven Pan (holds standard – 18.25 oz. – (518g) cake mix	Check cake doneness 3-5 mins. prior to package or recipe time.	Preheat. Use Oven Pan or 13x9x2” 33x23x5 cm) pan.
Bar Cookies Brownies	Oven Pan or Container to fit Rack.	Same as above.	Preheat. Bake until done and browned.
Fruit Pie, frozen (2 lb.5 oz./10.5kg size)	8” (20 cm) foil pie pan	Follow package temperature directions; check doneness prior to package time.	Preheat. Cover pie with foil if browning too quickly.
WARMING AND HEATING			
Leftover pizza	Up to 4 pieces on Oven Pan.	300-350°F (154°C-177°C) until cheese bubbles.	Preheat. Watch to prevent overbrowning.
Leftover casserole	Use Oven Pan or casserole dish to fit oven.	300-350°F (154°C-177°C) for 20-30 mins.	Preheat. Check often; heat only until bubbling and hot.

Recipes

Parmesan Yogurt Chicken

- | | |
|---|--|
| 6 split chicken breasts, skin removed (3-3 1/2 pounds) (1362-1589g) | 1 cup plain yogurt |
| 2 tablespoons lemon juice | 2 tablespoons dijon mustard |
| Salt and pepper to taste | 1/3 cup thinly sliced green onions (about 4) |
| 1 cup seasoned bread crumbs | 1/2 cup grated Parmesan cheese |

1. Preheat Dining-In™ Convection Counter Top Oven/Broiler at 400°F (204°C) for 10 minutes.
2. Sprinkle chicken pieces with lemon juice. Season with salt and pepper. Dredge in bread crumbs. Arrange in oven pan, meaty side up. Sprinkle any leftover bread crumbs on top.
3. Bake at 400°F (204°C) for 45 minutes. Meanwhile, combine yogurt, mustard and green onions. Stir to blend.
4. Drizzle yogurt mixture over chicken pieces. Return to oven and bake 15 minutes more. Sprinkle Parmesan cheese over chicken and broil until cheese melts and browns slightly, about 4 to 5 minutes.
5. Serve immediately.

Makes: 6 servings (1 breast/serving)

Italian Stuffed Flank Steak

Marinade

1/4 cup olive oil
1/4 cup red wine flavored vinegar
3 cloves garlic, minced
5 tablespoons chopped fresh cilantro leaves
Coarsely ground black pepper, to taste

1-1/4 pounds (567g) flank steak, butterflied
2 red peppers, halved lengthwise and roasted
3 tablespoons chopped fresh cilantro leaves
8 thin slices prosciutto or other cured ham
1/4 cup chopped black olives
12 to 16 fresh spinach leaves, stems removed
Freshly ground black pepper, to taste
Kitchen string

1. Combine marinade ingredients in shallow baking dish. Add the opened flank steak and turn to coat. Cover and marinate at room temperature for about 2 hours.
2. After steak has marinated, lay it open on a piece of aluminum foil. Reserve marinade.
3. Preheat Dining-In Convection Counter Top Oven/Broiler at 350°F (177°C) for 10 minutes.
4. Cover steak with roasted pepper halves. Sprinkle with 2 tablespoons cilantro. Cover with prosciutto. Sprinkle surface evenly with olives. Top with spinach leaves, remaining 1 tablespoon cilantro, and black pepper to taste.
5. Starting at long side of steak, roll steak up tightly, jelly-roll fashion. Tie steak roll at 2-inch (5 cm) intervals using kitchen string.
6. Place meat in lightly greased oven pan, and pour marinade over top. Bake until browned and cooked through, about 40-50 minutes. Remove from oven and let stand 10 minutes before slicing.
7. To serve, slice steak into 1/2-inch (1.27 cm) slices. Garnish with parsley or watercress, if desired.

Makes: 6 servings (2 slices per serving)

Rainy Day Pizza

1 pound (454g) ground beef chuck
1 large onion, chopped
2 cloves garlic, minced
1 can (15 ounces) (425g) tomato sauce
1/2 teaspoon basil
1/2 teaspoon oregano
Salt and pepper to taste
2 cups all-purpose flour
1 package (1/4 ounce) (7g) active dry yeast

1 tablespoon sugar
3/4 teaspoon salt
3/4 cup hot tap water
1 tablespoon vegetable oil
1/2 cup sliced ripe olives
8 medium mushrooms, sliced
1 package (8 ounces) (227g) shredded mozzarella cheese
1/4 cup grated Parmesan cheese

1. In 10-inch (25.4 cm) skillet, brown meat over high heat. Drain fat, if necessary. Add onion and garlic. Sauté 3 to 4 minutes. Remove from heat. Stir in tomato sauce, spices and salt and pepper.
2. In large bowl or food processor, combine flour, yeast, sugar and salt. Add water and vegetable oil. Process or stir vigorously until ingredients are well blended. Let dough rest 10 minutes.
3. Preheat Dining-In Convection Counter Top Oven/Broiler at 425°F (218°C) for 10 minutes.
4. On floured board, fold dough over 3 or 4 times to knead slightly. Divide dough in half. Roll one piece of dough to form a 14"x10" (36 x 25.4 cm) rectangle. Carefully transfer to well-greased 13"x9" (33 x 23 cm) baking pan and shape crust partially up sides of pan to form crust edge. (Dough will be thin.)
5. Cover crust evenly with half the meat sauce. Sprinkle with half the olives, mushrooms and cheeses.
6. Bake at 425°F (218°C) for 18 to 20 minutes, or until crust is golden brown and cheese is melted. Repeat with second piece of dough.

Makes: 16 pieces (about 4" x 3"/10 x 8 cm each)

Baked Ziti with Chicken Sausage

- | | |
|--|---|
| <i>1 pound (454g) Italian flavored chicken sausage links</i> | <i>1 tablespoon chopped fresh basil</i> |
| <i>2-1/2 cups ziti pasta</i> | <i>1/2 teaspoon salt</i> |
| <i>16 ounces (454g) ricotta cheese</i> | <i>1/8 teaspoon pepper</i> |
| <i>1 package (8 ounces) (227g) shredded mozzarella cheese, divided</i> | <i>1 jar (25 to 32 ounces) (708-908g) spaghetti sauce</i> |
| <i>1/4 cup grated Parmesan cheese</i> | <i>1/4 cup water</i> |

1. Position sausage links on drip tray over oven pan and broil 12 to 13 minutes in Dining-In Convection Counter Top Oven/Broiler. Turn and broil until done on other side. Remove from oven and cut into 1/4-inch (.64 cm) slices.
2. Cook ziti according to package directions; drain when done.
3. In medium bowl, combine ricotta cheese, 4 ounces (113g) mozzarella cheese, Parmesan cheese, basil, salt and pepper. Blend well.
4. Preheat oven at 400°F (204°C) for 10 minutes. Transfer ziti to oven pan. Dot with cheese mixture; top with sausage slices, pushing slices down into mixture. Pour spaghetti sauce over top. Add water to spaghetti jar, cover and shake. Drizzle over contents of oven pan. Spread sauce evenly over top to cover all ziti and sausage pieces.
5. Bake at 400°F (204°C) for 30 minutes. Sprinkle with remaining mozzarella cheese and cook 5 to 10 minutes longer, or until cheese melts and is lightly browned.

Makes: 8 servings (1-1/4 cups/serving)

Spicy Tortilla Lasagna

- | | |
|---|--|
| <i>2 tablespoons vegetable oil</i> | <i>1/2 teaspoon ground cumin</i> |
| <i>2 medium zucchini, sliced into 1/4-inch (.64 cm) slices (about 1 pound/454g)</i> | <i>Salt and pepper to taste</i> |
| <i>3/4 cup frozen corn</i> | <i>3/4 cup bottled salsa, favorite kind</i> |
| <i>1/4 cup ricotta cheese</i> | <i>6 corn tortillas (6-inch/15 cm size)</i> |
| <i>1-1/4 cups shredded Monterey Jack cheese with jalapeno peppers, divided</i> | <i>1 jar (7 ounces/198g) roasted red peppers, drained and patted dry</i> |
| | <i>3 tablespoons chopped fresh cilantro</i> |

1. Brush bottom of oven pan with oil. Arrange zucchini slices on bottom and sprinkle corn over top. Broil for 5 minutes in the Dining-In Convection Counter Top Oven/Broiler. Turn zucchini over and broil 5 minutes more. Remove from oven and transfer vegetables to bowl. Preheat oven at 450°F (232°C) for 10 minutes.
2. While vegetables are broiling, stir together ricotta cheese, 1 cup Monterey Jack cheese, cumin and salt and pepper to taste.
3. Place 2 tortillas on bottom of oven pan. Spread 1/4 cup salsa over tortillas. Top with half the cheese mixture, half the zucchini/corn mixture, half the red peppers, and 1 tablespoon cilantro. Repeat with another layer of tortillas, salsa, cheese, and vegetables in same order.
4. Top with remaining 2 tortillas, salsa, cilantro and 1/4 cup Monterey Jack cheese. Cover pan with aluminum foil and bake at 450°F (232°C) for 30 minutes. Let stand, covered, for 5 minutes before serving.

Makes: 2 servings (1 layered tortilla stack/serving)

Pumpkin Nut Cake with Creamy Frosting

Cake

- 4 eggs
- 1 cup vegetable oil
- 1 can (15 ounces/425g) pumpkin
- 2 cups sugar
- 2 cups all-purpose flour
- 2 teaspoons cinnamon
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon salt
- 1/2 cup chopped walnuts

Frosting

- 2 packages (3 ounces/85g each) cream cheese, softened
- 1/2 cup butter, softened
- 1-1/2 cups confectioners' sugar
- 1 teaspoon cinnamon

To Prepare Cake

1. Preheat Dining-In Convection Counter Top Oven/Broiler at 350°F (177°C) for 10 minutes. In large mixing bowl, combine eggs, sugar, and vegetable oil. Beat well.
2. Add pumpkin and blend until smooth. Combine dry ingredients; add to pumpkin mixture, and mix until blended. Stir in walnuts.
3. Pour into ungreased 13"x9" (33 x 23 cm) baking pan. Bake for 40 to 50 minutes, or until cake tests done when tested with toothpick in center.

To Prepare Frosting

1. In medium bowl, combine cream cheese and butter. Blend together. Stir in confectioners' sugar and cinnamon.
2. Spread on cooled cake.

Makes: 16 servings (about 3"x2"/7.6 x 5.0 cm each)

NEED SERVICE

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Inc. Household Appliance Company-Owned or Authorized Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances — Small — Repairing."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address and phone number. We also suggest that you insure the package for your protection.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products 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 or misuse.

If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Household Appliance Company-Owned or Authorized Service Center.

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

Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas. El área del ventilador permanece caliente mientras en funcionamiento.
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable el enchufe ni las partes fijas del horno en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- Desconecte la unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe han sido dañados, si el aparato no funciona o se ha dejado caer, o si presenta cualquier otro daño. Devuélvalo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato puede causar lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni dentro un horno caliente.
- Debe tomarse mucha precaución al mover una unidad que contenga líquidos o aceite caliente.
- Apague la unidad ajustando el control a la posición OFF antes de enchufarla y desenchufarla del tomacorriente. Para apagar el ciclo de tostado, oprima STOP TOAST.
- En el caso de que un alimento produzca una llamarada, mantenga la puerta cerrada y desconecte la unidad.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. No tire del cable.
- No use el horno más que para desempeñar las funciones para las cuales ha sido diseñado.
- Los alimentos muy grandes, los paquetes empacados al vacío, los recipientes de cartón, los alimentos envueltos en plástico y los utensilios metálicos no deben introducirse en este horno ya que pueden causar un incendio o crear el riesgo de un

choque eléctrico. Tome mucho cuidado al usar recipientes que no sean metálicos o de vidrio. Consulte la sección “Recipientes para cocinar” en este instructivo.

- Cuando en funcionamiento, el horno no debe de estar cubierto ni en contacto con materiales inflamables incluyendo las cortinas, los tapices, las paredes ni demás, ya que puede ocurrir un incendio. Mantenga esta unidad por lo menos a 2.54 cm (1”) de distancia de la pared. No coloque ni guarde nada sobre esta unidad.
- No permita la acumulación de grasa dentro de la unidad.
- No utilice limpiadores de fibras metálicas. Pueden caer partículas de metal dentro del horno resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Cuando no esté en funcionamiento, no almacene dentro de este horno nada más que los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra la bandeja para los residuos ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causa que el horno se sobrecaliente.
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja y al desechar la grasa caliente.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

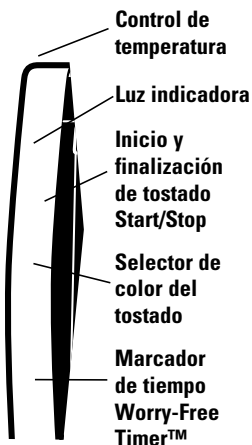
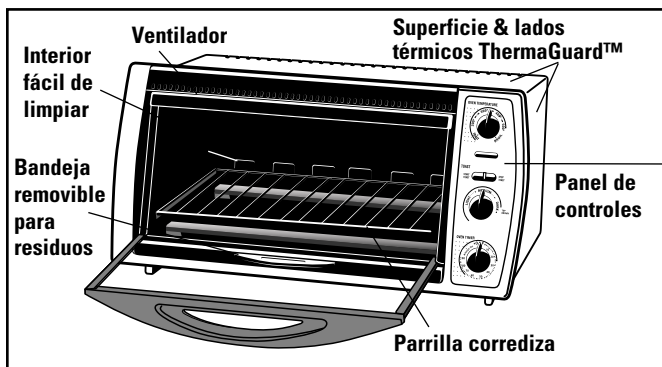
Se emplean enchufes polarizados con un contacto más ancho que el otro para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

EL CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad fue seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use una enlistada por UL (Underwriters Laboratories), CUL (Canadian Standards Association) o NOM aprobada para no menos de 15 amperes y 120 volts. Cuando use un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el area de trabajo para evitar que alguien se tropiece en ella accidentalmente.

Como usar

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO



A

SISTEMA DE CONVECCIÓN

Este horno de convección hace circular el aire para lograr una cocción, un horneado y asado más rápido y parejo que un horno corriente. La característica de convección es automática en los ciclos de horneado y asado y no afecta el tostado. Use las guías para cocinar y asar dentro de este folleto para calcular el tiempo requerido en la preparación de las comidas, las cacerolas, los postres y los bocadillos en este horno de convección.

PARA TOSTAR Y DORAR POR ENCIMA

NOTA: Siempre use la bandeja para hornear, para derretir, tostar o dorar por encima.

1. Ajuste el control al color deseado o a "Top Brown" y asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición "Toast". Oprima el botón "Start Toast" (A). La luz indicadora se encenderá. Al finalizar el ciclo de tostado deseado, sonará una campana, el horno se apagará automáticamente y se apagará la luz indicadora.
2. Para interrumpir el ciclo de tostado o de dorado, oprima "Stop Toast". Para continuar tostando, asegúrese de que la puerta esté cerrada y oprima el botón "Start Toast".

COMO USAR EL MARCADOR DE TIEMPO Worry-Free-Timer™

IMPORTANTE: Siempre se DEBE de girar el control a una hora específica o a "Always On" antes de hornear o asar.

1. Gire el control a la temperatura deseada para hornear o asar.
2. Gire el marcador de tiempo (A) a la temperatura apropiada para los alimentos que se han de preparar dentro de un plazo de 90 minutos. Una campana avisará cuando los alimentos estén listos, y el horno al igual que la luz indicadora se apagarán.
3. Para usar el horno sin tener que medir el tiempo, gire el control hacia la izquierda a "Always On" (A) y ajuste el control a la temperatura deseada. Supervise los alimentos. Recuérdese de girar el control a "OFF" cuando termine de cocinar.

PARA HORNEAR Y DESCONGELAR

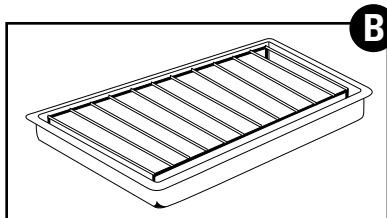
1. Gire el control (A) a la temperatura deseada y programe el marcador. Siempre precaliente el horno por 10 minutos.
 2. Al hornear, las resistencias de calor de arriba y la de abajo se apagan y se encienden en un ciclo para mantener la temperatura y esto es normal. El horno se apaga automáticamente al abrirse la puerta. Para continuar horneando, cierre la puerta. Supervise los alimentos.
 3. Cuando descongele, retire toda envoltura plástica o de papel y envuelva de nuevo en papel de aluminio. No precaliente el horno. Ajuste el control de temperatura a 93°C (200°F). Permita de 15 a 20 minutos de cada lado para las carnes y el pescado con un grueso de 1.27 cm (1/2") o más. Siempre cocine con prontitud los alimentos después de haberlos descongelado.
 4. Cuando termine de cocinar o de descongelar, asegúrese de que el control de temperatura esté en "OFF" (apagado).
-

PARA ASAR TEMPERATURA

1. Siempre utilice la bandeja para hornear y la parrilla para asar juntas. Gire el control de temperatura a BROIL (A) y cierre la puerta.
 2. Al asar, solamente se iluminan las resistencias de calor de arriba; las resistencias se encienden y se apagan en ciclo.
 3. Supervise los alimentos y retírelos al terminar de asar (Consulte "Guía para asar"). En los modelos que no cuentan con un marcador de tiempo, asegúrese de girar el control a la posición OFF.
-

CONSEJOS PARA EL USO DE LA BANDEJA PARA HORNEAR Y LA PARRILLA PARA ASAR

- Cuando se use la parrilla para asar (B), permita que hayan por lo menos 2.54 cm (1") de distancia entre las resistencias de calor y los alimentos.
- No cubra la parrilla con papel de aluminio ya que esto impide que la grasa y los jugos goteen en la bandeja del horno.



Cuidado y limpieza

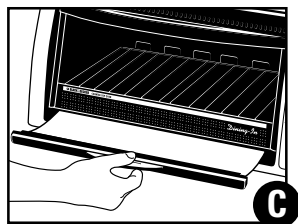
IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que esté apagado, desconectado y de que se haya enfriado. Siempre seque bien las partes antes de usar el horno después de haberlo limpiado. Solamente la bandeja para hornear puede introducirse en la máquina lavaplatos o puede lavarse a mano. Para evitar los rayones al lavarla a mano, use una almohadilla de nailon o de poliéster.

1. Limpie la puerta de cristal con un paño de nailon y agua con jabón. Séquela bien antes de usar el horno. NO use limpiadores de vidrios en latas presurizadas.
2. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y empuje la parrilla hasta donde alcance. Alcela hacia arriba y hacia afuera. Lave la parrilla corrediza (y la parrilla para asar) con agua caliente y jabón. Para sacar las manchas persistentes, use una almohadilla de nailon o de poliéster.

3. Para colocar la parrilla nuevamente, colóquela en los soportes y empújela hacia atrás hasta que caiga en su lugar.

BANDEJA PARA RESIDUOS

Sujete el asa que está enfrente del horno y tire de la bandeja hacia afuera (C). Retire las migajas y lave la bandeja con agua caliente y jabón. Las manchas persistentes pueden ser eliminadas con una almohadilla de nailon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de introducirla en el horno nuevamente.



ACABADO FÁCIL DE LIMPIAR

1. Para obtener mejores resultados, permita que el horno se enfríe y límpielo con una esponja enjabonada o una almohadilla de nailon después de cada uso.
2. No use limpiadores químicos para hornos. No use limpiadores abrasivos ni de fibras fuertes ya que pueden dañar el acabado del horno.

EL EXTERIOR

Aunque el exterior de este horno cuenta con la característica térmica ThermaGuard™, permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo. Limpie el exterior con un paño húmedo o con una esponja y séquelo con una toalla de papel.

RECIPIENTES PARA COCINAR

1. Las dimensiones del interior de este horno son de 26 cm (10.3") x 12 cm (4.9") x 36 cm (14.25"). **Este tamaño le permite utilizar recipientes de diverso tipo. Antes de comprar un recipiente para su horno, asegúrese de que sea del tamaño adecuado. Es posible que una bandeja corriente de 23 cm x 33 cm (9" x 13") no se acomode.**
2. Pueden utilizarse recipientes metálicos, de cristal o cerámica a prueba de calor, o cerámica en este horno. Siga las indicaciones del fabricante de los recipientes. Asegúrese de que el borde de la superficie del recipiente esté por lo menos a 2.54 cm (1") de distancia de las resistencias de calor.
3. Algunos alimentos congelados son empacados específicamente para ser cocinados en hornos convencionales o de microondas. Consulte las indicaciones del empaque. Si tiene alguna duda sobre un recipiente en particular, consulte con el fabricante.

Algunas cosas no deben de introducirse NUNCA en este horno:

- Paquetes sellados al vacío ni latas sin abrir
- Cubiertas de plástico o cartón
- Recipientes más grandes que los recomendados
- Recipientes con advertencias para no ser usados en hornos corrientes u hornos tostadores

GUIA PARA ASAR

Al asar carne, pescado o pollo, siempre coloque la parrilla para asar sobre la bandeja para hornear. Gire el control del horno a "BROIL" (asar); voltee los alimentos a medio cocinar.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	SUGERENCIAS
Chuletas de cordero-cerdo	3.81 cm 2 -7 (1 1/2") de grueso 1.91 cm 2 -8 (3/4") de grueso	42-47 mins. 45-50 mins.	Cocine el cordero el tiempo mínimo para que quede de color rosado por dentro. El cerdo debe asarse hasta quedar bien cocido.
Salchichas	4-10, de 12.7 cm (5")	11-13 mins. de largo	Deles vuelta con frecuencia para obtener un dorado parejo.
Hamburguesas	2-7, de 113g (1/4 lb.)	24 - 26 mins.	Ase el tiempo mínimo para obtener un término medio.
Bistec asado	1.14kg (2-2 1/2 lbs.) 2.54 - 3.18 cm (1 - 1 1/4" grueso)	38 - 45 mins.	Voltee de vez en cuando para un dorado parejo
Salchicha fresca	6 de 581g aprox. (1 - 1 -1/2 lbs.)	24 - 27 mins.	Voltee con frecuencia para obtener un asado parejo.
Bistec, costilla	2 - 4 1.91 cm (3/4") de grueso	24 - 37 mins.	Cocine el tiempo mínimo para que no quede muy cocido por dentro.
Filetes de salmón	3 - 4, de 2.54 cm (1") de grueso	30 - 35 mins.	Cocine hasta que pueda partirse fácilmente con un tenedor.

GUIA PARA COCINAR

Este horno grande de convección acomoda muchos alimentos y bandejas de tamaño corriente, incluyendo una bandeja para hornear de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13" x 9" x 2") y una bandeja de aluminio para pastel de 20 cm (8"). Siga las indicaciones o las recomendaciones de los paquetes o de las recetas para determinar las temperaturas del horno. El tiempo de cocción a menudo será un poco más corto que el sugerido en los paquetes o en las recetas corrientes. Supervise los alimentos para ver si ya están listos de unos 10 - 15 mins. antes de tiempo. Algunos bistecs se cocinan 5 mins. más rápido por cada kg (lb.), que en los hornos corrientes.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	SUGERENCIAS
BOCADILLOS			
Nachos	Coloque los nachos en la bandeja	Dore por encima usando "Broil"	Forre la bandeja con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
Deditos de queso mozzarella, congelados	Hasta 12	10 - 13 mins. o hasta que estén calientes	Siga las indicaciones del fabricante.
PANES			
English muffins y bagels con mantequilla	1 - 6 mitades	Dorar por encima con el control en "Broil" (asar)	Para que resulten más crujientes, tuéstelos primero un poco sobre la parrilla y después colóquelos en la bandeja.
Bollitos (refrigerados)	1 - 12	Siga las indicaciones del paquete y supervise ante de tiempo.	Pre caliente y siga las indicaciones del paquete.
Pan francés Pan con ajo	Longitud máxima de 35.6 cm (14")	Caliente a 177°C (350°F) de 15 - 20 mins.	Pre caliente, corte en rebanadas, unte mantequilla y condimente el pan. Envuelva en papel de aluminio. Si está congelado, caliente de 10 - 15 mins.
Panes rápidos	1 Molde de 23 cm x 13 cm (9 x 5")	Siga las indicaciones del paquete o de la receta.	Cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	SUGERENCIAS
CARNES Y PLATOS PRINCIPALES			
Pollo entero	De 1.8 - 2.3kg (4 - 5 lbs.)	177°C (350°F) 18-20 mins./lb.	Precaliente. Use la bandeja para hornear.
Piezas de pollo empanizado	Cuantas se acomoden a la bandeja (de 6-8 piezas) 6kg (6.5lbs.)	204°C (400°F) de 45-50 mins. o siga las indicaciones de paquete	Precaliente. Use la bandeja para hornear forrado con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
Lasagna congelada	Tamaño familiar 91kg (2 lbs.)	Cocine hasta que que esté bien caliente.	Precaliente. Cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.
Molde de carne	.68kg (1 1/2 lbs.)	Hornee conforme su receta favorita. Reduce el tiempo un poco.	Precaliente. Cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.
Lomo de res o Lomo de cerdo	1.36 - 1.81kg (3-4 lbs.)	163°C (325°F) de 22 - 26 mins. (lb.) — res 35 - 40 mins. (lb.)- cerdo	Coloque el lomo en la bandeja para hornear. Agregue verduras como opción.
VEGETALES			
Papas horneadas o camotes	1-6	232°C (450°F) de 50-60 mins.	Pinche y coloque directamente sobre la parrilla para que resulten más crujientes.
Calabaza	1 - 4 mitades	Hornee conforme a su receta favorita hasta quedar blando.	Coloque en la bandeja de hornear, condimente y añada mantequilla.
Papas fritas Aros de cebolla	Cuantas se acomoden en la bandeja	Siga las indicaciones del paquete.	Distribúyalas en una capa y áselas para que queden más crujientes.
POSTRES			
Galletas frescas o refrigeradas	6-12 galletas	Siga las indicaciones del paquete o la receta.	Precaliente. Use la bandeja del horno o una bandeja pequeña para hornear.
Pasteles	La bandeja para hornear acomoda una mezcla de pastel de 517g (18.25 oz.)	Verifique si el pastel está listo unos 3-5 mins. antes del tiempo indicado en el paquete o la receta.	Precaliente. Use la bandeja del horno o de 33x23x5 cm (13x9x2”).
Galletas de barra Brownies	La bandeja para hornear o molde que las acomode	Igual a las indicaciones anteriores	Precaliente y hornee hasta estar cocidas y doradas.
Pastel de fruta fresca 10.5kg (2.5 lbs. 5 oz.)	Molde de aluminio de 20 cm (8”)	Siga las indicaciones de temperatura del paquete y supervise un poco antes.	Precaliente. Cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.
PARA RECALENTAR			
Pizza sobrante	Hasta 4 porciones en la bandeja	154 - 177°C (300-350°F)	Supervise que no se dore demasiado.
Cacerola sobrante	Use la bandeja para hornear o una que se acomode al horno	154 - 177°C (300-350°F)	Precaliente y supervise con frecuencia hasta que burbujee.

Recetas

Pollo con parmesano y yogurt

- 6 Pechugas de pollo sin piel 1362 - 1589g (3 - 3 1/2 lbs.)
- 2 cdas. jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de miga de pan condimentada
- 1 taza de yogurt
- 2 cdas. mostaza dijon
- 1/3 taza cebollino picado
- 1/2 taza queso Parmesano rallado

1. Precaliente el horno Dining-In ajustando el control a "Top Oven/Broiler" a 204°C (400°F) por 10 minutos.
 2. Rocíe el pollo con jugo de limón. Sazone con sal y pimienta. Empanícelo y acomódelo con la carne hacia arriba. Rocíe las migajas sobrantes por encima.
 3. Hornee a 204°C (400°F) por 45 minutos. Entretanto, combine el yogurt, la mostaza y los cebollinos. Remueva para juntar la mezcla.
 4. Vierta la mezcla del yogurt sobre las piezas de pollo. Hornéelas por otros 15 minutos. Rocíe el queso Parmesano sobre el pollo y hasta que el queso se derrita y se dore ligeramente, de 4-5 minutos.
 5. Sirva al instante.
- Rinde para 6 raciones (1 pechuga por ración)

Lomo italiano relleno

- Sazón**
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre con sabor a vino tinto
- 3 dientes de ajo, picados
- 5 cdas. de hojas de cilantro picado
- 567 g (1 1/4 lbs.) de lomo cortado como falda
- Pimienta gruesa al gusto
- 567 g (1 1/4 lbs.) de lomo de lomo, cortado como falda
- 2 pimientos rojos asados y cortados a lo largo
- 3 cdas. de hojas de cilantro picadas y divididas
- 8 lascas de jamón prosciutto o cualquier jamón curado
- 1/4 taza de aceitunas negras picadas
- 12 a 13 hojas de espinaca, sin tallo
- Pimienta gruesa fresca al gusto
- Cordel para cocinar

1. Combine los ingredientes para el sazón en un molde plano para hornear. Coloque el lomo sobre la mezcla y voltee para cubrirlo por ambos lados. Cubra y permita reposar a temperatura ambiental por dos horas.
 2. Una vez sazonado, coloque el lomo abierto sobre papel de aluminio. Guarde el sazón.
 3. Precaliente el horno asador de convección Dining-In a 177°C (350°F) por 10 minutos.
 4. Cubra el lomo con el pimiento asado. Agregue la espinaca, la cda. de cilantro restante, y pimienta al gusto.
 5. Comenzando a lo largo del lomo, enrolle el lomo firmemente, como si fuese un enrollado de jalea. Amarre el enrollado a intervalos de 2" utilizando el cordel de cocina.
 6. Coloque la carne en un molde para hornear ligeramente engrasado, y vierta el sazón por encima. Hornee hasta que esté dorado y cocido totalmente, de 40 - 50 minutos. Retire del horno y permita que repose por 10 minutos antes de rebanarlo.
 7. Para servirlo, corte el lomo en rebanadas de 1.27 cm (1/2"). Adorne con perejil o berro como opción.
- Rinde para 6 raciones (2 rebanadas por ración)

Pizza "rainy day"

- 454 g (1lb.) de lomo de res
- 1 cebolla grande, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 lata de 425g (15 oz.) de salsa de tomate
- 1/2 cda. de albahaca
- 1/2 cda. de orégano
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de harina para todo propósito
- 1 paquete de 7g (1/4 oz.) de levadura
- 1 cda. de azúcar
- 3/4 cda. de sal
- 3/4 taza de agua caliente de la llave
- 1 cda. de aceite vegetal
- 1/2 taza de aceitunas cortadas
- 8 champiñones medianos rebanados
- 1 paquete de 227g (8 oz.) de queso Mozzarella desmenuzado
- 1/4 taza de queso Parmesano rallado

1. En un sartén de 25.4 cm (10"), dore la carne a fuego alto. Escurra la grasa, si es necesario. Agregue la cebolla y el ajo. Saltee de 3 a 4 minutos. Retire del fuego y agregue la salsa de tomate, las especias, la sal y la pimienta.
 2. En un tazón grande o en un procesador, combine la harina, la levadura y la sal. Agregue el agua y el aceite. Procese o bata hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Permita que la masa repose por 10 minutos.
 3. Precaliente el horno de convección Dining-In a 218°C (425°F) por 10 minutos.
 4. Sobre una tabla enharinada, doble la masa de 3 a 4 veces para amasarla ligeramente. Divida la masa por mitad. Estire la masa para formar un rectángulo de 36 x 25.4 cm (14" x 10"). Con cuidado, pase la masa a la bandeja para hornear bien engrasada de 33 x 23 cm (13" x 9"), y dele forma a la masa en la bandeja. (La masa queda delgada).
 5. Cubra la masa con la mitad de la salsa de carne. Rocíe la mitad de las aceitunas, los champiñones y los quesos.
 6. Hornee a 218°C (425°F) de 18 a 20 minutos, o hasta que la corteza esté dorada y el queso se haya derretido. Repita con la masa restante.
- Rinde para 16 porciones de 10 x 8 cm (4" x 3") cada una

Ziti al horno con salchicha de pollo

- | | |
|--|---|
| 425 g (1 lb.) de salchicha italiana | 1 cda. de albahaca picada |
| 2 1/2 tazas de pasta ziti | 1/2 cda. de sal |
| 454 g (16 oz.) de queso Ricotta | 1/8 cda. de sal |
| 1 paquete de 227g (8 oz.) de queso Mozzarella desmenuzado y dividido | 1 tarro de 708 - 908g (25 - 32 oz.) de salsa para espagueti |
| 1/4 taza de queso Parmesano rallado | 1/4 taza de agua |

1. Coloque las salchichas sobre la bandeja de goteo y ésta sobre la bandeja para hornear. Áselas en el horno de convección Dining - In de 12 a 13 minutos, dándoles vuelta hasta que estén cocidas. Parta las salchichas en rebanadas de 6.4 cm (1/4").
 2. Cocine el ziti conforme a las indicaciones del paquete. Escurra la pasta cuando esté lista.
 3. En un tazón mediano, combine el queso Ricotta, 113g (4 oz.) de queso Mozzarella, queso Parmesano, albahaca, sal y pimienta. Mezcle bien.
 4. Precaliente el horno a 204°C (400°F) por 10 minutos. Pase el ziti a la bandeja para hornear. Agregue la mezcla de queso y la salchicha, empujándola hacia adentro de la mezcla. Vierta la salsa de espagueti encima. Agregue agua al tarro de la salsa, agítelo y vierta sobre la bandeja. Distribuya la salsa por parejo sobre la pasta y las salchichas.
 5. Hornee a 204°C (400°F) por 30 minutos. Rocíe el resto de la Mozzarella y cocine por otros 5 a 10 minutos hasta que el queso se derrita y se dore ligeramente.
- Rinde para 8 raciones de 1 1/4 tazas

Lasagna picante de tortilla

- | | |
|---|--|
| 2 cdas. de aceite vegetal | 1/2 cda. de comino en polvo |
| 2 zucchinis medianos, partidos en rebanadas de .64 cm (1/4") aprox. 454g (1lb.) | Sal y pimienta al gusto |
| 3/4 taza de maíz congelado | 3/4 taza de su salsa favorita |
| 1/4 taza de queso Ricotta | 6 tortillas de maíz de 15 cm (6") |
| 1 - 1/4 tazas de queso desmenuzado Monterey Jack con chile jalapeño, dividido | 1 tarro de 198g (7oz.) de pimientos asados, escurridos y secados |
| | 3 cdas. de cilantro fresco picado |

1. Frote aceite en el fondo de la bandeja para hornear. Coloque las rebanadas de zucchini y agregue el maíz encima. Ase por 5 minutos en el horno de convección Dining - In. Voltee el zucchini y cocine por otros 5 minutos. Retire del horno y pase los vegetales a un tazón. Precaliente el horno a 232°C (450°F) por 10 minutos.
2. Mientras los vegetales se estén asando, mezcle el queso Ricotta, 1 taza del queso Monterey Jack, el comino, la sal y la pimienta.
3. Coloque 2 tortillas en el fondo de la bandeja. Distribuya 1/4 de taza de la salsa sobre las tortillas. Agregue la mitad de la mezcla de queso, mitad del zucchini con el maíz, mitad de los pimientos y una cda. del cilantro. Repita con otra capa siguiendo el orden anterior.

4. Coloque las últimas 2 tortillas, salsa, cilantro y 1/4 taza del queso Monterey Jack. Cubra la bandeja con papel de aluminio y hornee a 232°C (450°F) por 30 minutos. Permita reposar por 5 minutos antes de servir.
Rinde para 2 raciones

Cake de calabaza y nueces con cubierta cremosa

Cake

- 4 huevos
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 lata de (425g/15 oz.) calabaza
- 2 tazas de azúcar
- 2 tazas de harina para todo propósito
- 2 cdts. de canela
- 1 cdt. de bicarbonato
- 1 cdt. de sal
- 1/2 taza de nueces picadas

Cubierta

- 2 paquetes (85g/3 oz. cada uno) de queso crema ablandado
- 1/2 taza de mantequilla, ablandada
- 1 1/2 tazas de azúcar en polvo
- 1 cdt. de canela

Para preparar el cake

1. Precaliente el horno de convección Dining-In a 350°C (177°F) por 10 minutos. En un tazón grande, combine los huevos, el azúcar, y el aceite. Bata bien.
2. Agregue la calabaza hasta que esté cremosa la mezcla. Combine los ingredientes secos y agréguelos a la mezcla de la calabaza hasta que estén bien batidos. Agregue las nueces.
3. Vierta la mezcla a la bandeja de 33 x 23 cm (13" x 9") sin engrasarla. Hornee de 40 a 50 minutos, o hasta que el cake resulte seco por dentro al introducir un palillo en el centro.

Para preparar la cubierta

1. En un tazón mediano, combine el queso crema y la mantequilla. Mézclelos juntos y agregue el azúcar en polvo y la canela.
 2. Una vez frío el cake, vístalo con la cubierta de crema.
- Rinde para 16 raciones de aprox. 7.6 x 5.0 cm (3" x 2") cada una

¿NECESITA AYUDA?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de Enseres Menores."

Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products 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 incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período 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.

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. La zone de l'évent devient brûlante lorsque l'appareil fonctionne.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et 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. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Mettre toutes les commandes hors circuit avant de brancher ou de débrancher l'appareil. Pour arrêter le grille-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP TOAST).
- 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 la 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 grandes dimensions, des emballages en aluminium scellés sous vide, des contenants en carton, des aliments emballés dans une pellicule en plastique ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre. Consulter la rubrique relative aux plats de cuisson du présent guide.

- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Toujours laisser un espace d'au moins 2,54 cm (1 po) entre l'appareil et le mur ou l'arrière du comptoir.
- 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.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires fournis avec l'appareil dans ce dernier lorsqu'il ne sert pas.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat ou qu'on jette de la graisse chaude.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non, industrielle ou commerciale.

CONSERVER CES MESURES.

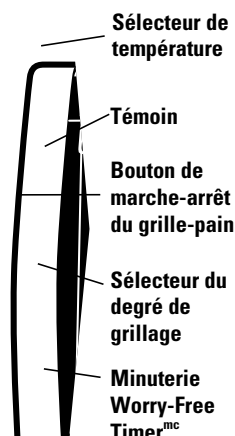
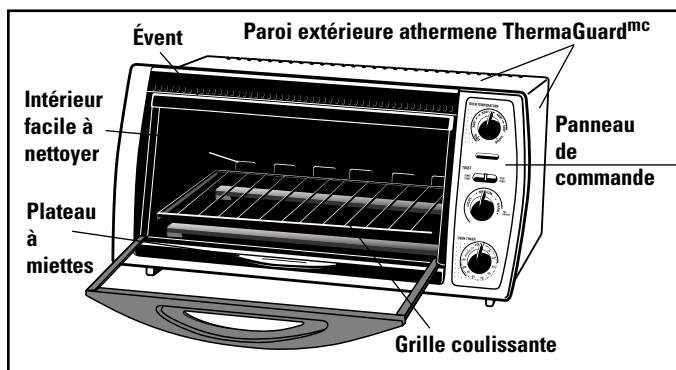
FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, 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 de 15 A, 120 V (certifié par l'organisme Underwriters Laboratories (UL), homologué par l'Association canadienne de normalisation (CSA) ou approuvé par l'organisme NOM) 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.

Utilisation



A

CUISSON À CONVECTION

Dans le four à convection, l'air circule afin d'assurer une cuisson et un rôtissage plus rapides et plus uniformes que dans un four conventionnel. La convection est automatique en modes de cuisson et de rôtissage. Elle n'entre pas en service en mode de grillage. Les guides de cuisson et de rôtissage du présent guide aident à déterminer les durées approximatives de préparation des repas, plats mijotés, mets d'accompagnement et collations dans le four de comptoir à convection.

GRILLAGE OU DORAGE

NOTE: *Toujours se servir du plat de cuisson lorsqu'on fait fondre, croustiller ou dorer des aliments.*

1. Choisir le degré de grillage ou le cycle de dorage, s'assurer que le sélecteur de température est réglé au cycle de grillage (TOAST) et appuyer sur le bouton de mise en marche (START) (A). Le témoin s'allume. Le four se ferme automatiquement, le témoin s'éteint et un timbre résonne à la fin du cycle choisi.
2. Pour interrompre le cycle de grillage ou de dorage, il suffit d'appuyer sur le bouton d'arrêt (STOP). Pour reprendre le cycle de grillage, s'assurer que la porte est fermée et appuyer sur le bouton de mise en marche.

UTILISATION DE LA MINUTERIE WORRY-FREE-TIMER™

IMPORTANT: Il FAUT régler la minuterie à une durée OU à la position de fonctionnement manuel (ALWAYS ON) pour choisir les modes de cuisson ou de rôtissage.

1. Régler le sélecteur à la température voulue pour la cuisson ou le rôtissage.
2. Régler la minuterie (A) au temps de cuisson approprié (jusqu'à 90 minutes). Un timbre sonore résonne à la fin de la cuisson, le four et le témoin s'éteignent.

3. Lorsqu'on utilise le four *sans* la minuterie, régler la minuterie vers la GAUCHE à la position de fonctionnement manuel (ALWAYS ON) (A), puis régler le sélecteur à la température voulue. Surveiller la cuisson. Ne pas oublier de remettre la minuterie à la position d'arrêt (OFF) à la fin de la cuisson.

CUISSON ET DÉCONGÉLATION

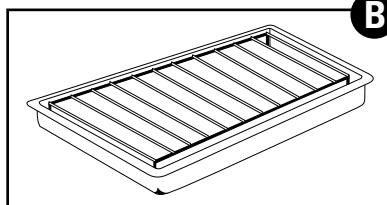
1. Régler le sélecteur (A) à la température voulue et régler la minuterie. Toujours réchauffer le four pendant 10 minutes.
2. Pendant la cuisson, les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. On interrompt le cycle de cuisson lorsqu'on ouvre la porte de l'appareil. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte. Surveiller la cuisson.
3. Pour décongeler des aliments, retirer tout emballage en plastique ou en papier, et emballer l'aliment de nouveau dans du papier d'aluminium. Ne pas réchauffer le four. Régler le sélecteur à 93°C (200°F). Laisser d'abord dégeler l'aliment pendant 15 à 20 minutes de chaque côté pour la viande et les poissons d'une épaisseur de plus de 1,27 cm (1/2 po). Toujours cuisiner les aliments rapidement après les avoir décongelés.
4. À la fin de la cuisson ou de la décongélation, régler la minuterie à la position d'arrêt (OFF).

RÔTISSAGE

1. Toujours utiliser le plat de cuisson avec la lèchefrite. Régler le sélecteur de température à «BROIL» (A), régler la minuterie et refermer la porte.
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 les aliments à la fin du rôtissage. (Consulter le guide de rôtissage.) Ne pas oublier de remettre la minuterie à la position d'arrêt (OFF).

CONSEILS RELATIFS AU PLAT DE CUISSON ET À LA LÈCHEFRITE

- Lorsqu'on utilise la lèchefrite (B), il faut laisser un espace d'au moins 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.



Entretien et nettoyage

NETTOYAGE DU FOUR

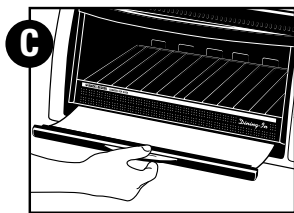
IMPORTANT: Avant de nettoyer toute composante de l'appareil, s'assurer que celui-ci est hors tension, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d'utiliser de nouveau l'appareil. Seul le plat de cuisson va au lave-vaisselle ou on peut le laver à la main. Afin de minimiser les risques d'égratignures lors du lavage manuel, utiliser un tampon à récurer 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. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte et pousser la grille vers l'arrière au maximum. La soulever et la retirer. Laver la grille coulissante (et la lèchefrite) dans de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les taches tenaces, se servir d'un tampon en polyester ou en nylon.
3. Pour remettre la grille en place, la déposer à l'avant des supports et la pousser lentement vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.

PLATEAU À MIETTES

Saisir la poignée à l'avant du four et retirer le plateau à miettes (C). Se débarrasser des miettes et laver le plateau dans de l'eau chaude savonneuse. On peut enlever les taches tenaces avec un tampon en nylon. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans l'appareil.

INTÉRIEUR FACILE À NETTOYER



1. Afin d'optimiser les résultats avec ce type d'enduit, laisser l'appareil refroidir, puis l'essuyer après chaque utilisation avec une éponge ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse.
2. Ne pas utiliser un produit nettoyant à four chimique, des produits nettoyants ni des tampons à récurer abrasifs, car ceux-ci peuvent endommager l'enduit. Assécher avec un essuie-tout ou un chiffon.

PAROI EXTÉRIEURE

La paroi extérieure athermane ThermaGuard^{mc} ne brûle pas lorsqu'on la touche par inadvertance. Il faut toutefois s'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer. Essuyer la paroi extérieure à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, puis assécher à l'aide d'un essuie-tout.

PLATS DE CUISSON

1. L'intérieur de l'appareil mesure 26 cm sur 12 cm sur 36 cm (10,3 po x 4,9 po x 14,25 po). Ces dimensions permettent l'utilisation des différents plats de cuisson. **Avant d'acheter un plat, en vérifier les dimensions. Un plat standard de 23 cm sur 33 cm (9 po x 13 po) peut ne pas entrer.**
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 plat 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 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 plats de dimensions supérieures à celles recommandées.
- Des plats portant des mises en garde contre l'utilisation dans des fours conventionnels ou dans des grille-pain fours.

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). Faire rôtir au goût en tournant les aliments à la moitié de la cuisson.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS
Côtelettes – d'agneau – de porc	De 2 à 7 d'une épaisseur de 3,81 cm (1 1/2 po) De 2 à 6 d'une épaisseur de 1,91 cm (3/4 po)	De 42 à 47 min De 45 à 50 min	Pour l'agneau, le temps minimal donne une cuisson rosée. Pour le porc, il faut toujours bien cuire la viande.
Saucisses fumées	De 4 à 10 d'une longueur de 12,7 cm (5 po)	De 11 à 13 min	Les tourner souvent pour assurer un rôtissage uniforme.
Fricadelles	De 2 à 7 de 113g (1/4 lb) chacune	De 24 à 26 min	Le temps minimal donne une cuisson moyenne.
Bifteck de flanc roulé	2 de 1,14kg (2 1/2 lb) d'une épaisseur de 2,54 à 3,18 cm (de 1 à 1 1/4 po)	De 38 à 45 min	Faire tourner à l'occasion pour rôtir uniformément.
Saucisse, fraîche	6, environ 681g (1 1/2 lb)	De 24 à 27 min	Faire tourner souvent pour rôtir uniformément.
Bifteck de côte	De 2 à 4 d'une épaisseur de 1,91 cm (3/4 po)	De 24 à 27 min	Le temps minimal donne une cuisson moyenne.
Darnes de saumon, avec arêtes	De 3 à 4 d'une épaisseur de 2,54 cm (1 po)	De 30 à 35 min	Faire rôtir jusqu'à ce que le filet s'émiette facilement lorsqu'on le pique avec une fourchette.

GUIDE DE CUISSON

Ce grand four de comptoir à convection accepte de nombreux aliments et des plats standard (y compris certains plats de 33 cm sur 23 cm sur 5 cm (13 po x 9 po x 2 po) et une assiette à tarte en aluminium de 20 cm (8 po)). Régler la température du four conformément aux directives de l'emballage ou de la recette. Le temps de cuisson sera souvent inférieur à celui recommandé. Il faut commencer à surveiller la cuisson de 10 à 15 minutes avant le temps recommandé. Certains rôtis cuisent jusqu'à 5 minutes le demi-kilo (livre) plus vite que dans un four conventionnel.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS
HORS-D'ŒUVRES Nachos	Recouvrir le plat de cuisson.	Faire dorer à la position BROIL.	Recouvrir le plat d'aluminium afin de faciliter le nettoyage. Surveiller la cuisson.
Bâtonnets de mozzarella, congelés	Jusqu'à 12	De 10 à 13 min, ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds.	Selon les directives de l'emballage.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS
PAIN Muffins anglais, bagels, beurrés	De 1 à 6 moitiés	Faire dorer à la position BROIL.	Pour les rendre plus croustillants, les faire griller légèrement au préalable sur la grille. Puis, les placer dans le plat de cuisson.
Petits pains (réfrigérés)	De 1 à 12	Régler à la température indiquée sur l'emballage. Surveiller la cuisson.	Réchauffer le four et suivre les directives de l'emballage.
Pain croûté, pain à l'ail	Longueur maximale de 35,6 cm (14 po)	Cuire à 177°C (350°F) de 15 à 20 min.	Réchauffer le four au préalable. Trancher, beurrer et assaisonner. Envelopper de papier d'aluminium. Lorsque le pain est gelé, le faire cuire de 10 à 15 min de plus.
Pain à levée rapide	1 de 23 cm sur 13 cm (9 x 5 po)	Suivre les directives de l'emballage ou de la recette. Surveiller la cuisson.	Recouvrir d'aluminium lorsque le pain brunit trop rapidement.
VIANDES, PLATS PRINCIPAUX			
Poulet entier	De 1,8 à 2,3kg (de 4 à 5 lb)	Cuire à 177°C (350°F) de 18 à 20 min le demi-kilo (la livre).	Réchauffer le four au préalable. Utiliser le plat de cuisson.
Morceaux de poulet pané	Selon la capacité du plat de cuisson (environ de 6 à 8 morceaux, 1,6kg (3,5 lb) au total)	Cuire à 204°C (400°F) de 55 à 60 min, ou selon les directives de l'emballage.	Réchauffer le four au préalable. Recouvrir le plat de papier d'aluminium afin de faciliter le nettoyage.
Lasagne congelée	Environ 0,91kg (2 lb)	Faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. En surveiller la cuisson.	Réchauffer le four au préalable. Recouvrir de papier d'aluminium lorsque la lasagne dore trop vite.
Pain de viande	1 de 0,68kg (1/2 lb)	Faire cuire selon les directives de la recette, en raccourcissant la durée.	Déposer dans le plat de cuisson. Recouvrir de papier d'aluminium lorsque le pain de viande dore trop vite.
Rôti de pointe de surlonge ou rôti de porc, désossé	De 1,36 à 1,81kg (de 3 à 4 lb)	Cuire à 163°C (325°F) de 22 à 26 min le demi-kilo (la livre) pour le bœuf, et de 35 à 40 min le demi-kilo (la livre) pour le porc.	Déposer le rôti dans le plat de cuisson. On peut ajouter des légumes autour, au goût.
LÉGUMES			
Pommes de terre ou patates douces	De 1 à 6	Cuire à 232°C (450°F) de 55 à 60 min.	Les percer et les déposer directement sur la grille pour les rendre croustillantes.
Courge poivrée	De 1 à 4 moitiés	Cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre.	Déposer dans le plat de cuisson, assaisonner et garnir de noix de beurre.
Frites, rondelles d'oignons (congelées)	Selon la capacité du plat de cuisson	Selon les directives de l'emballage. Les tourner au bout de peu de temps et surveiller la cuisson.	Étendre en une seule couche sur le plat de cuisson. Régler le four à la position BROIL pour les rendre croustillantes. En surveiller la cuisson.
DESSERTS			
Biscuits à la cuillère ou réfrigérés	De 6 à 12	Selon les directives de l'emballage ou de la recette. Raccourcir les les temps de cuisson.	Réchauffer le four au préalable. Utiliser le plat de cuisson ou la petite plaque à biscuits.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	SUGGESTIONS
DESSERTS			
Gâteaux	Plat de cuisson (contient un mélange à gâteaux standard de 518g/18,25 oz)	Vérifier la cuisson de 3 à 5 min avant le temps indiqué sur la recette.	Réchauffer le four au préalable. Utiliser le plat de cuisson ou un plat de 33 cm sur 23 cm sur 5 cm (13 x 9 x 2 po).
Brownies	Plat de cuisson ou plat allant sur la grille	Comme pour les gâteaux.	Réchauffer le four au préalable. Surveiller la cuisson.
Tarte aux fruits, congelée (de 1,05kg (2 lb 5 oz))	Assiette à tartes en aluminium de 23 cm (9 po)	Selon les directives de l'emballage. Surveiller la cuisson avant la durée indiquée sur l'emballage.	Réchauffer le four au préalable. Recouvrir la tarte de papier d'aluminium lorsqu'elle dore trop vite.
RESTANTS			
Pizza	Jusqu'à 4 pointes dans le plat de cuisson	De 154°C à 177°C (de 300°F à 350°F) jusqu'à ce que le fromage bouillonne.	Réchauffer le four au préalable. Surveiller la cuisson.
Ragoût	Utiliser le plat de cuisson ou une casserole qui va au four.	De 154°C à 177°C (de 300°F à 350°F) de 20 à 30 min.	Réchauffer le four au préalable. Surveiller souvent; réchauffer jusqu'à ce que le ragoût bouillonne et qu'il soit chaud.

Recettes

Poulet au yogourt et au parmesan

6 poitrines de poulet coupées en deux, sans peau; de 1362g à 1589g (de 3 à 3 1/2 lb)
30 ml (2 c. à table) de jus de citron du sel et du poivre au goût
250 ml (1 t) de panure assaisonnée

250 ml (1 t) de yogourt nature
30 ml (2 c. à table) de moutarde de Dijon
80 ml (1/3 t) d'oignons verts tranchés fin (environ 4)
125 ml (1/2 t) de parmesan râpé

1. Réchauffer le four au préalable à 204°C (400°F) pendant 10 minutes.
2. Arroser les morceaux de poulet de jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre. Rouler les morceaux dans la panure, puis les déposer dans le plat de cuisson, la partie charnue sur le dessus. Saupoudrer de la panure qui reste.
3. Faire cuire à 204°C (400°F) pendant 45 minutes. Entre-temps, mélanger le yogourt, la moutarde et les oignons verts en brassant.
4. Verser le mélange de yogourt sur les morceaux de poulet. Remettre au four et faire cuire pendant 15 minutes de plus. Verser le parmesan sur le poulet puis, le faire fondre et dorer légèrement (environ 4 à 5 minutes).
5. Servir immédiatement.

Donne : 6 portions de une poitrine.

Bifteck de flanc farci à l'italienne

Marinade

60 ml (1/4 t) d'huile d'olive
60 ml (1/4 t) de vinaigre de vin rouge
3 gousses d'ail
75 ml (1/2 c. à table) de feuilles de coriandre fraîches hachées
du poivre noir moulu grossièrement, au goût

567 g (1 1/4 lb) de bifteck de flanc, en papillon
2 poivrons rouges coupés en deux sur le sens de la longueur et rôtis
45 ml (3 c. à table) de feuilles de coriandre fraîches, divisées
8 tranches minces de prosciutto ou de jambon salé
120 ml (1/2 t) d'olives noires hachées
de 12 à 16 feuilles d'épinard fraîches et équeutées
du poivre noir fraîchement moulu, au goût
de la ficelle pour cuisiner

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un plat de cuisson peu profond. Y ajouter le bifteck de flanc coupé en papillon et enrober celui-ci du mélange. Couvrir et laisser mariner à la température ambiante pendant environ 2 heures.
2. Lorsque le bifteck a mariné, le déposer à plat sur un morceau de papier d'aluminium. Mettre la marinade de côté.
3. Réchauffer le four au préalable à 177°C (350°F) pendant 10 minutes.
4. Recouvrir le bifteck des moitiés de poivrons rôtis. Saupoudrer 2 c. à table de coriandre. Recouvrir de prosciutto. Recouvrir d'une couche uniforme d'olives. Garnir de feuilles d'épinard, de la cuillère à table de coriandre qui reste et de poivre noir, au goût.
5. Former une paupiette en commençant à rouler du côté le plus long du bifteck. Attacher la paupiette à l'aide de ficelle à intervalles de 5 cm (2 po).
6. Déposer la viande dans le plat de cuisson graissé légèrement et la recouvrir de marinade. Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et brune, environ 40 à 50 minutes. Retirer du four et laisser reposer environ 10 minutes avant de trancher.
7. Pour servir, trancher le bifteck en morceaux d'environ 1,27 cm (1/2 po). Garnir de persil ou de cresson, au goût.

Donne : 6 portions de deux tranches.

Pizza pour journées pluvieuses

454 g (1 lb) de bœuf haché
1 gros oignon haché
2 gousses d'ail, émincées
1 boîte de 425g (15 oz) de sauce aux tomates
3 ml (1/2 c. à thé) de basilic
3 ml (1/2 c. à thé) d'origan
du sel et du poivre, au goût
500 ml (2 t) de farine tout-usage
1 paquet de 7 g (1/4 oz) de levure sèche à action rapide

15 ml (1 c. à table) de sucre
4 ml (3/4 c. à thé) de sel
80 ml (3/4 t) d'eau chaude du robinet
15 ml (1 c. à table) d'huile végétale
120 ml (1/2 t) d'olives mûres tranchées
8 champignons moyens tranchés
1 paquet de 227g (8 oz) de mozzarella râpé
60 ml (1/4 t) de parmesan râpé

1. Dans une poêle de 25,4 cm (10 po), faire revenir la viande à feu élevé. Égoutter le gras, au besoin. Ajouter les oignons et l'ail. Faire sauter de 3 à 4 minutes. Retirer du feu. Ajouter la sauce aux tomates, les épices, le sel et le poivre.
2. Dans un grand bol ou au robot culinaire, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'eau et l'huile végétale. Traiter ou brasser vigoureusement jusqu'à l'obtention d'un mélange parfait. Laisser la pâte reposer pendant 10 minutes.
3. Réchauffer le four au préalable à 218°C (425°F) pendant 10 minutes.
4. Sur une planche enfarinée, pétrir légèrement 3 ou 4 fois la pâte. La diviser en deux. En abaisser un morceau pour obtenir un rectangle de 36 cm sur 25,4 cm (14 po x 10 po). Déposer avec soin dans un plat de cuisson bien graissé de 33 cm sur 23 cm (13 po x 9 po) et faire remonter la pâte sur les côtés du plat pour former un rebord de croûte. (La pâte est mince.)

- Recouvrir toute la pâte de la moitié de la sauce à la viande. Saupoudrer de la moitié des olives, des champignons et des fromages.
- Faire cuire à 218°C (425°F) pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le fromage soit fondu. Répéter pour l'autre moitié de pâte.

Donne : 16 morceaux d'environ 10 cm sur 8 cm (4 po x 3 po) chacun

Ziti au four avec saucisse au poulet

454 g (1 lb) de saucisses italiennes au poulet	15 ml (1 c. à table) de basilic frais haché
625 ml (2 1/2 t) de ziti	3 ml (1/2 c. à thé) de sel
454 g (16 oz) de ricotta	.5 ml (1/8 c. à thé) de poivre
1 paquet de 227 g (8 oz) de mozzarella râpé, divisé	1 pot de 708g à 908 g (de 25 à 32 oz) de sauce à spaghetti
60 ml (1/4 t) de parmesan râpé	60 ml (1/4 t) d'eau

- Déposer les morceaux de saucisse sur la lèche-frite dans le plat de cuisson et faire rôtir de 12 à 13 minutes dans le four. Les tourner et les faire rôtir jusqu'à ce qu'elles soient cuites de l'autre côté. Retirer du four et les couper en morceaux de 0,64 cm (1/4 po).
- Faire cuire les ziti selon les directives de l'emballage, puis les égoutter.
- Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, 113g (4 oz) de mozzarella, le parmesan, le basilic, le sel et le poivre. Bien mélanger.
- Réchauffer le four au préalable à 204°C (400°F) pendant 10 minutes. Verser les ziti dans le plat de cuisson. Y verser le mélange de fromage. Garnir des morceaux de saucisse en enfonçant les morceaux dans les pâtes. Verser la sauce à spaghetti. Verser l'eau dans le pot de sauce, couvrir et secouer. Verser sur les pâtes. Étendre uniformément la sauce afin de bien couvrir les pâtes et les saucisses.
- Faire cuire à 204°C (400°F) pendant 30 minutes. Garnir de la mozzarella qui reste et faire cuire de 5 à 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le fromage fonde et dore légèrement.

Donne : 8 portions de 300 ml (1 1/4 t).

Lasagne piquante aux tortillas

30 ml (2 c. à table) d'huile végétale	du sel et du poivre, au goût
2 courges moyennes en tranches de 0,64 cm (1/4 po) d'épaisseur (environ 454g (1 lb) en tout)	180 ml (3/4 t) de sauce mexicaine, de la marque préférée
180 ml (3/4 t) de maïs congelé	6 tortillas au maïs de 15 cm (6 po) chacune
60 ml (1/4 t) de ricotta	1 pot de 198 g (7 oz) de poivrons rouges rôtis, égouttés et asséchés
300 ml (1 1/4 t) de fromage monterey râpé avec des piments Jalapeno, divisé	45 ml (3 c. à table) de coriandre fraîche hachée
3 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu	

- Badigeonner le fond du plat de cuisson d'huile. Y déposer les tranches de courges et étendre le maïs sur les courges. Faire dorer pendant 5 minutes. Retourner les courges et faire dorer un autre 5 minutes. Retirer du four et verser les légumes dans un bol. Réchauffer le four au préalable à 232°C (450°F) pendant 10 minutes.
- Lorsqu'on fait dorer les courges, mélanger la ricotta, 250 ml (1 t) de fromage monterey, le cumin ainsi que le sel et le poivre, au goût.
- Déposer deux tortillas dans le fond du plat de cuisson. Étendre 120 ml (1/4 t) de sauce sur les tortillas. Garnir de la moitié du mélange de fromage, de la moitié du mélange de courges et de maïs, de la moitié des poivrons rouges et de 15 ml (1 c. à table) de coriandre. Répéter avec une autre couche de tortillas, de sauce, de fromage et de légumes, dans cet ordre.
- Garnir des deux tortillas qui restent, de sauce, de coriandre et de 60 ml (1/4 t) de fromage monterey. Recouvrir le plat de papier d'aluminium et faire cuire à 232°C (450°F) pendant 30 minutes. Laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes avant de servir.

Donne : Deux portions (une pile de une tortilla la portion).

Gâteau à la citrouille et aux noix avec glaçage onctueux

Gâteau

- 4 œufs
- 250 ml (1 t) d'huile végétale
- 1 boîte de 425g (15 oz) de purée de citrouille
- 500 ml (2 t) de sucre
- 500 ml (2 t) de farine tout-usage
- 10 ml (2 c. à thé) de cannelle
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 120 ml (1/2 t) de noix de Grenoble hachées

Glaçage

- 2 paquets de 85g (3 oz) chacun de fromage à la crème ramolli
- 125 ml (1/2 t) de beurre ramolli
- 375 ml (1 1/2 t) de sucre à glacer
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle

Gâteau

1. Réchauffer le four au préalable à 177°C (350°F) pendant 10 minutes. Dans un grand bol, mélanger les œufs, le sucre et l'huile végétale. Bien mélanger.
2. Ajouter la purée de citrouille et bien mélanger. Mélanger les ingrédients secs et les ajouter au mélange à la citrouille. Bien mélanger. Ajouter les noix de Grenoble en mélangeant.
3. Verser dans un plat de cuisson non graissé de 33 cm sur 23 cm (13 po x 9 po). Faire cuire de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit prêt lorsqu'on y pique un cure-dent au centre.

Glaçage

1. Dans un bol moyen, mélanger le fromage à la crème et le beurre. Ajouter le sucre à glacer et la cannelle en mélangeant.
2. Étendre sur le gâteau refroidi.

Donne : 16 portions de 7,6 cm sur 5 cm (3 po x 2 po) chacune.

BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien du produit, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou un atelier d'entretien autorisé. On peut trouver dans les Pages Jaunes, sous la rubrique «Appareils électroménagers – Petits – Réparations», l'adresse du centre de service de la région.

Lorsqu'on poste ou qu'on expédie l'appareil, bien l'emballer dans une boîte de carton solide, en prenant soin de l'immobiliser afin qu'il ne subisse aucun dommage. Joindre à l'intention du personnel du centre de service une lettre explicative énonçant le problème, sans oublier de donner l'adresse de retour. Il est également recommandé d'assurer le colis.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products 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 ou une mauvaise utilisation.

Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

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.

Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.



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



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
Copyright © 1998-1999 Household Products, Inc.
Pub. No. 174977-00-RV00
Product made in Mexico • Printed in Mexico

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Aprobado por NOM
FABRICADO POR- Household Products Limited de México
S. de R.L. de C.V. Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juárez
C.P. 76120, Querétaro, QRO.
Teléfono: (42) 11-7800
Producto hecho en México • Impreso en México

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Approuvé par l'organism NOM
Produit fabriqué au Mexique • Imprimé au Mexique