

---

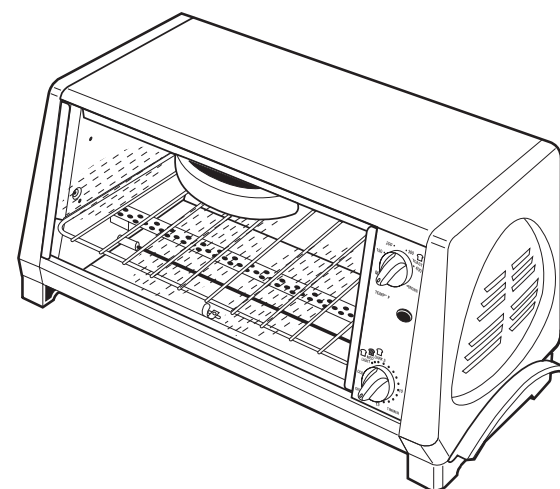
**SAVE THIS USE AND CARE BOOK**  
**CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO**  
**CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION**

---

**TOASTER OVEN** (Pages 1-8)

**HORNO TOSTADOR** (Páginas 9-17)

**FOUR GRILLE-PAIN** (Pages 18-26)



---

**HOUSEHOLD USE ONLY**  
**PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE**  
**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

---

**U.S.A./CANADA: 1-203-926-3230**



## IMPORTANT SAFEGUARDS

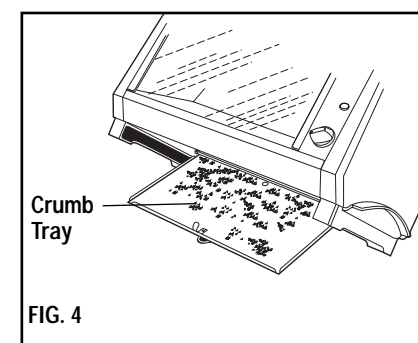
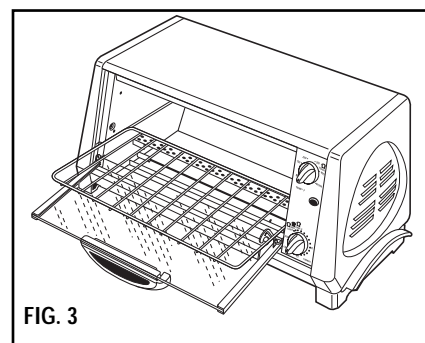
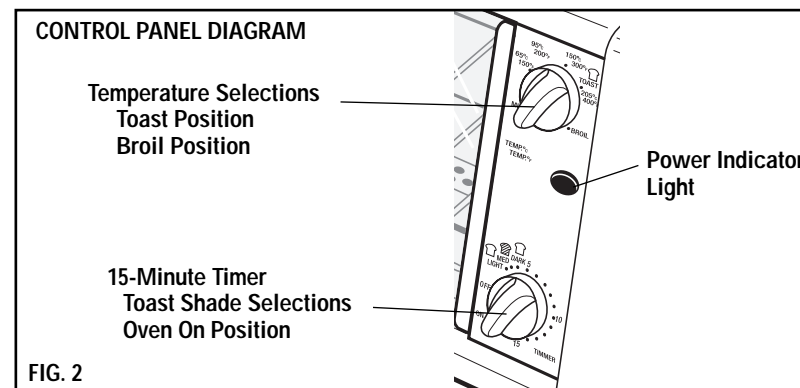
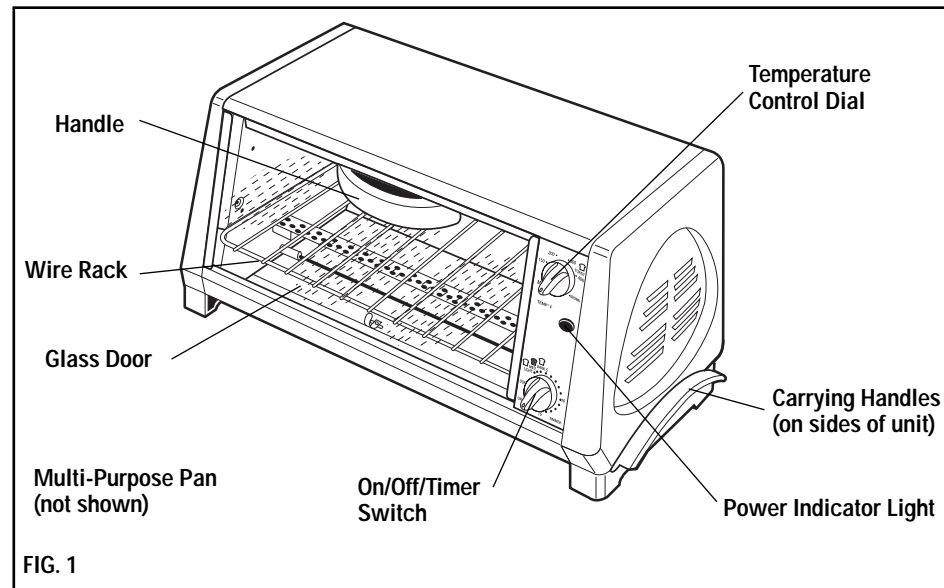
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knob.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than its intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted into the toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and any other materials that may catch fire or melt.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Before disconnecting the unit, turn the toaster oven off by turning the temperature control dial to the Off position and the timer switch to 0 minutes. The unit can then be unplugged from the wall outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



**POLARIZED PLUG**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating shall be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**LINE CORD SAFETY TIPS**

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

**DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**

**HOW TO USE**

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY and may be plugged into any 120-volt AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other type of outlet.

**BEFORE USING:** Unpack carefully and wipe outer surfaces with a clean, damp cloth to remove residual packing debris. Remove wire rack from unit. (See **CARE AND CLEANING**, for directions on rack removal/replacement.) Wash wire rack and multi-purpose pan in hot, soapy water, and dry thoroughly. Replace wire rack.

**USING THE CONTROLS:** Control panel features a 15-minute timer with toast shade selections plus an Oven On setting, a temperature control dial and a power Indicator Light that will illuminate when toaster oven is turned on and operating. (See Fig. 2.) Before attempting to operate toaster oven, be sure to become familiar with the controls to ensure optimum performance.

**TOASTING/TOP BROWNING****For toasting:**

Automatic timer allows for precise regulation of toasting time, and convenient glass door permits close visual monitoring of bread and toaster food.

1. Remove the multi-purpose pan from oven and set it aside.
2. Place up to four slices of bread side by side on wire rack. (If toasting only a single slice, be sure to center it on the wire rack.)
3. Turn temperature control dial to Toast position. Select toast shade preference by turning timer to desired position (Light, Medium or Dark). Both heating elements (top and bottom) will operate while bread is toasting.
4. When toasting is finished, bell will ring and toaster oven will shut off automatically.
5. To stop toasting cycle at any time, turn timer counterclockwise to Off position. Timer bell will ring.
6. If additional toasting time is preferred, reset timer function and monitor toast visually until desired shade has been reached.

**Toasting Tips**

- Exact toasting settings are difficult to recommend due to personal preference; experiment to suit individual taste. Initially, we suggest toasting a slice or two at the Medium setting, as

results will vary according to a particular type of bread's humidity, thickness and texture.

- Bear in mind that 4 slices will toast lighter than a single slice, whatever the setting, so allow some additional toasting time for larger quantities of bread.
- Remember that thicker breads, toaster pastries and any foods containing fillings will require a longer toasting time.
- Some condensation may form on door when oven is heating very moist baked goods. This will not affect the toasting.
- Remove bread promptly after toasting to avoid over-toasting by residual heat.

**For top-browning:**

Use to brown, melt or crisp cheese and crumbs and other food toppings on many dishes.

1. Position food in the multi-purpose pan, place it in the oven and close the door. Do not place food directly on wire rack.
2. Set temperature control dial at BROIL position, and set timer at 1-15 minutes or continuous On setting. Only the top heating element will operate.
3. Monitor food while it is browning. Do not leave toaster oven unattended.
4. Length of browning time will vary according to user preference and items being browned.
5. When browning is completed, switch unit Off and remove food from oven.

**BAKING**

1. Set control dial to temperature specified by recipe or directions on packaging of item being prepared.
2. Set timer at 5 minutes and allow oven to preheat at temperature specified.
3. While oven is preheating, place food on multi-purpose pan. When timer bell rings, place the pan atop the wire rack inside the oven.
4. Close the oven door, and reset timer for desired baking time. For baking function, both heating elements will operate.
5. If baking time designated is 15 minutes or less, set the timer as specified in recipe or on package. Bell will ring and oven will shut off automatically when baking is complete.
6. If food requires a longer baking time, set timer to continuous On position, and monitor visually until item has finished baking.
7. Turn unit off manually, and remove food from oven.

**NOTE:** Even when using timer, it is important to check food periodically to ensure that it is baking properly.

**BROILING**

1. Place food to be broiled in multi-purpose pan, and set pan on top of wire rack inside the oven. **NEVER place food directly on wire rack.** Close the oven door.
2. Rotate the temperature control dial to the BROIL position, and switch oven On. It is not necessary to preheat.
3. In this setting, only the upper heating element will operate.
4. If broiling time required is 15 minutes or less, set the timer as desired. Bell will ring and oven will shut off automatically when broiling is complete.
5. Although food cooks very quickly at this setting, and 15 minutes of broiling should be sufficient for most items, if anything does require a longer broiling time, set timer to continuous On position, and monitor visually until item has finished broiling.
6. For even broiling, turn food over when it is about half-cooked.
7. When broiling has finished, switch off and remove food from oven.

**NOTE:** Always monitor food very carefully when broiling to avoid overcooking.

**DEFROSTING**

1. Do not preheat oven.
2. Remove all plastic and paper wrappings from item to be defrosted, and place it in the multi-purpose pan. Set the pan on the wire rack inside the oven, and close the door.

3. Rotate heat control dial to 150°F and turn oven On. Set timer if desired.
4. Allow food to cook until thawed. (Thawing time will vary according to type of food and amount being thawed.)
5. When thawed, continue to heat according to recipe or directions on package until item is fully cooked.

**IMPORTANT:** To avoid contamination, always cook food thoroughly or refrigerate it immediately after thawing.

#### SLOW COOKING

For pot roasts and other items requiring long cooking times:

1. Place the food in the multi-purpose pan, and set it on the wire rack in the oven. Close the oven door.
2. Select a temperature between 200°F and 250°F.
3. Set the timer at the continuous On position and allow food to cook until ready.
4. Turn unit off manually and remove pan.

#### HINTS & TIPS

- During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and a slight odor. This is caused by the normal residual burn-off of the protective coating on the heating elements and should disappear after about 15 minutes of use.
- Smoke may also appear during broiling or baking. When broiling, it is always recommended to cut off excess fat on food before placing it in oven to minimize smoke. If oven smokes during baking, this usually means the oven interior or pan is dirty and requires cleaning. (See **CARE AND CLEANING.**)
- In addition to toaster foods, cooking some other items may also produce condensation on the oven door. This is normal and will quickly disappear.
- Frozen foods and thick meats will take longer to cook.
- When defrosting, do not arrange food in layers. Place as a single layer on multi-purpose pan.
- To prevent heat loss, avoid opening the oven door unless absolutely necessary.
- When toasting, remember that frozen bread or multiple slices will require a longer toasting time, so use a darker setting for best results.
- Except when toasting, NEVER place items directly on rack; ALWAYS use the multi-purpose pan.
- Remove all plastic and paper wrappings from food before cooking.
- Always leave space between top of food being cooked and upper heating element.
- **If the power cord begins to heat and smoke, stop using and unplug appliance immediately.**

## AT-A-GLANCE REFERENCE GUIDE

Refer to Figure 2 for control panel diagram		
FUNCTION	TEMPERATURE SETTING	TIMER SETTING (On/Off Switch)
Toasting	Toast position	Light, Medium or Dark setting, as preferred.
Baking	Specific temperature desired or suggested in recipe	<b>For 15 minutes or less:</b> Set timer as desired; when baking is complete, bell will sound and oven will shut off automatically. <b>For more than 15 minutes:</b> Place timer in Oven On position and monitor visually until baking is complete.
Broiling	Broil position	<b>For 15 minutes or less:</b> Set timer as desired; when broiling is complete, bell will sound and oven will shut off automatically. <b>For more than 15 minutes:</b> Place timer in Oven On position and monitor visually until broiling is complete.

## GUIDELINES FOR USE

<b>NOTE:</b> Preheat toaster oven for 5 minutes at specified temperature before using.		
TYPE OF FOOD	AMOUNT	INSTRUCTIONS
Chicken Pieces	Single layer in multi-purpose pan	<b>Bake</b> at 400°F for 40-50 minutes. Turn and monitor visually until done.
Ham, Meatloaf, Lamb or Pork Chops	Single layer in multi-purpose pan	Follow recipe. If browning too rapidly, cover with foil or turn frequently.
Baked Potatoes	1-4 medium size	Wash and pierce potatoes, place directly on rack and <b>bake</b> at 450° for 1 to 1-1/4 hours.
Tomatoes	1-6 medium-size halves	Place in pan, top with bread crumbs or shredded cheese and <b>bake</b> at 350°F for 12-15 minutes.
Frozen french fries, onion rings	Single layer in multi-purpose pan	Follow package directions and monitor visually until browned to taste.
Leftover Pizza	Single layer in multi-purpose pan	<b>Bake</b> until crisp or until cheese bubbles. Monitor visually throughout.
Cookies (drop or refrigerator)	6-8 (depending on size) in multi-purpose pan	Follow package directions.
Cakes/Bar Cookies, Biscuits/Dinner Rolls (refrigerated)	Arrange to fit in multi-purpose pan	<b>Bake</b> according to recipe or package directions.

**ATTENTION:** When broiling, always place food in multi-purpose pan. DO NOT place directly on rack. Monitor visually and turn at least once during broiling process to test for desired doneness.

## CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

**TO CLEAN:** Unplug unit and allow it to cool fully. After each use, when oven has cooled, wipe food particles off with a damp sponge or cloth. **Never immerse toaster oven in water or any other liquid.**

For more thorough cleaning, wash rack and multi-purpose pan in hot, soapy water. **TO REMOVE RACK:** Be sure unit is unplugged and has cooled thoroughly. Open the oven door. Tilt unit upward slightly, and pull rack forward until it slides out completely. Once rack has been removed, clean oven interior with a damp cloth, paying special attention to the grooves that hold the wire rack. If grooves are not thoroughly clean, it may impede operation of unit. **TO REPLACE RACK:** Open oven door and tilt upward slightly.

Slide the rack into the two grooves on the sides, making sure hooks on door are correctly positioned to guide rack until it is completely reinstalled. (See Fig. 3.)

**DO NOT WIPE THE HEATING ELEMENTS.**

Do not use abrasive cleaners, as they may cause damage to the unit. Dry unit completely before storing.

To clean the crumb tray, tilt the toaster oven and rest it on its back. Grasp the knob underneath the unit and unlatch it. Open crumb tray and use a damp sponge or cloth to wipe crumbs away. Close the crumb tray and place unit upright. (See Fig. 4.)

**CAUTION: TO PREVENT COUNTERTOP FROM BEING DAMAGED, THE TOASTER OVEN MUST BE OPERATED WITH THE CRUMB TRAY IN PLACE, SECURELY CLOSED AND CLEANED OF EXCESS FOOD.**

**ALWAYS UNPLUG THIS TOASTER OVEN WHEN NOT USING.**

**NOTE:** Never operate the toaster oven with the glass door open.

**TO STORE:** Unplug appliance and store in its box or in a clean, dry place. Do not put stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

## FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applia 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.

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: 203-926-3230.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos medidas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

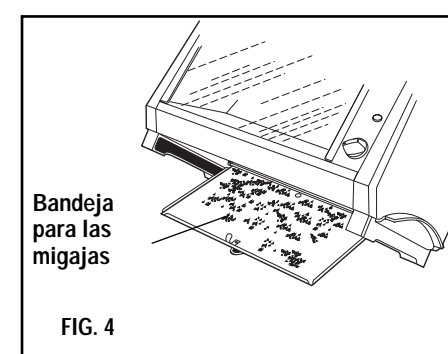
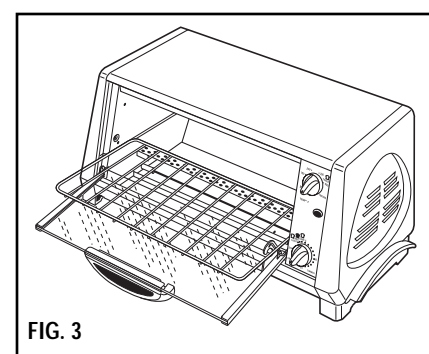
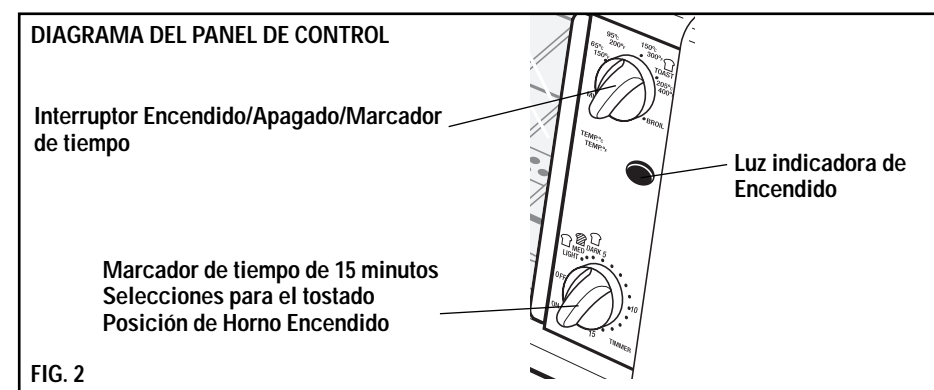
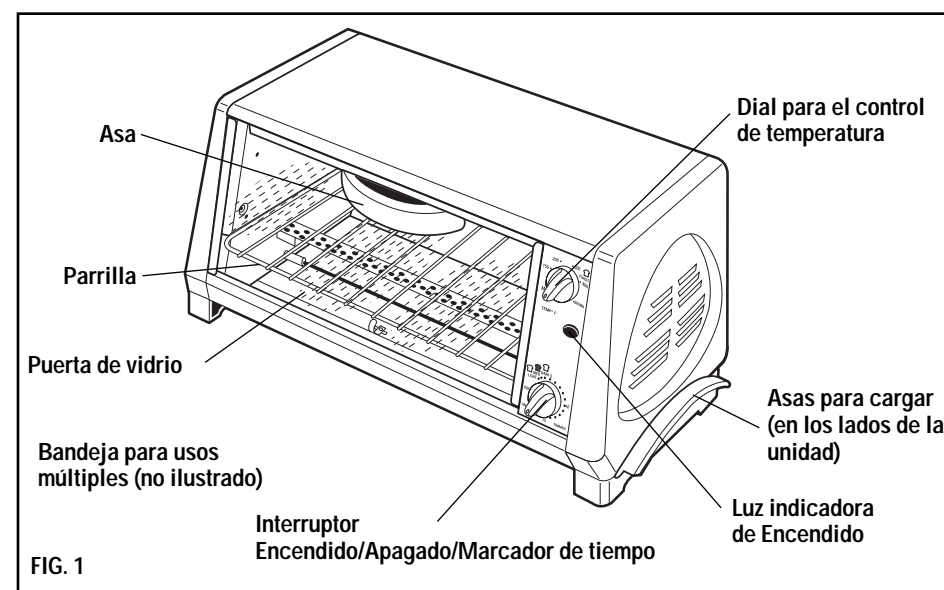
■ **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.**

- No toque las superficies calientes. Use agarraderas o manecilla.
- Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el cordón o enchufe en agua u otro líquido.
- Atenta supervisión es necesaria cuando el artefacto está siendo usado por o cerca de niños.
- Desenchúfelo cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o sacar alguna parte.
- No opere ningún artefacto si tiene el cordón o enchufe dañados, después de un mal funcionamiento o ha sido dañado de alguna otra manera. Devuelva el artefacto a un lugar autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar heridas.
- No lo use fuera de la casa.
- No deje el cordón colgando de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use este artefacto para otros fines que no sea los especificados.
- Porciones de comida muy grandes o utensilios de metal no deben ser dejados dentro del horno ya que éstos podrían causar fuego o choques eléctricos.
- Fuego podría ocurrir si el horno/tostador es cubierto o está en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes o cosas parecidas, cuando está en funcionamiento. No coloque nada en la parte de arriba del artefacto cuando esté funcionando.
- No lo limpie con esponjas de metal. Se pueden desprender partículas de la esponja y podrían tocar las partes eléctricas, ocasionando peligro de choque eléctrico.
- Extrema precaución se debe tener cuando se usa depósitos de otros materiales que no sean de metal o vidrio.
- No guarde ningún material, otros que no sean aditamentos recomendados por el fabricante, en esta unidad cuando no esté en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno, papel, cartón, plástico y ningún otro material que pueda coger fuego o derretirse.
- No cubra la bandeja para las migas y ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará el recalentamiento del horno.
- Antes de desconectar el horno/tostador, apáguelo. Mueva el dial para el control de temperatura a la posición "Apagado" (Off) y el marcador de tiempo a "0 minutos". El horno/tostador puede entonces ser desenchufado del tomacorriente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



## ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe ha sido hecho para usarse en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entrara por completo en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente modificar el enchufe en ningún sentido.

Un cordón corto es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que puede causar uno más largo. Un cordón de extensión puede ser usado teniendo cuidado; sin embargo, la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos de la misma graduación eléctrica del artefacto. El cordón de extensión no se debe dejar que cuelgue de la mesa, donde pueda ser halado por los niños o tropezarse.

### SUGERENCIAS PARA SEGURIDAD CON EL CORDON

1. **Nunca hale o tire del cordón o del artefacto.**
2. **Para introducir el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.**
3. **Para desconectar el artefacto, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.**
4. **Antes de cada uso, inspeccione el cordón si tiene cortes y/o raspaduras. Si algo fuera encontrado, esto indica que el artefacto deberá ser revisado y el cordón deberá ser reemplazado. Por favor, devuélvalo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.**
5. **Nunca enrolle el cordón ajustadamente alrededor del artefacto, ya que esto podría causar una presión excesiva en el cordón donde éste entra al artefacto y causar desgaste y rotura.**

**NO HAGA FUNCIONAR EL ARTEFACTO SI EL CORDON MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**

## COMO USAR

Este artefacto es para uso doméstico solamente y puede ser enchufado en el cualquier tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tipo de tomacorriente eléctrico.

**ANTES DE USARLO:** Desempáquelo cuidadosamente y limpie las superficies externas con un paño limpio humedecido para remover los residuos de polvo. Retire la parrilla de la unidad. (Vea **INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO** para las instrucciones en cómo colocar y retirar la parrilla). Lave la parrilla y la bandeja para usos múltiples en agua caliente jabonosa y séquelas completamente. Colóquelas en la unidad.

**COMO USAR LOS CONTROLES:** El panel de control dispone de un marcador de tiempo de 15 minutos con selecciones para el tostado y una posición de Horno Encendido (Oven On), un dial para el control de temperatura y una luz indicadora de encendido que iluminará cuando el horno tostador esté encendido y en funcionamiento. (Ver Fig. 2). Antes de hacer funcionar el horno tostador, familiarícese con los controles para asegurarse un óptimo rendimiento.

### PARA TOSTAR O DORAR LA PARTE DE ENCIMA

#### Para tostar:

El marcador de tiempo automático le permite regular el tiempo preciso para el tostado y la puerta de vidrio le permite una observación visual al pan y la comida que va a ser tostada.

1. Retire del horno la bandeja para usos múltiples y déjela a un lado.
2. Coloque en la parrilla hasta cuatro rebanadas de pan una junta a la otra. (Si va a tostar una sola rebanada, asegúrese de colocarla en el centro de la parrilla.)
3. Coloque el dial de control de temperatura a la posición Tostar. Seleccione su preferencia del tostado colocando el marcador de tiempo a la posición deseada Clara, Mediana, Oscura (Light, Medium, Dark). Ambos elementos de calentamiento (de arriba y abajo) funcionarán mientras es tostado el pan.
4. Cuando se haya terminado de tostar, el timbre sonará y el horno tostador se apagará automáticamente.

5. Para parar el ciclo de tostado en cualquier momento, mueva el marcador de tiempo hacia la izquierda a la posición Apagado (Off). El timbre sonará.
6. Si prefiriera un tostado adicional, vuelva a encender el marcador de tiempo y observe hasta que se haya tostado como desea.

### Sugerencias para el tostado

- Debido a las preferencias personales es difícil recomendar la posición exacta para el tostado; experimente hasta satisfacer su preferencia. Inicialmente, sugerimos tostar una o dos rebanadas en la posición Mediana (Medium), como resultado variará de acuerdo a la humedad, grosor, textura y tipo de pan en particular.
- Tenga en cuenta que 4 rebanadas se tostarán menos que una sola rebanada, cualquiera que sea la posición, deje un tiempo adicional para tostar grandes cantidades de pan.
- Recuerde que panes más gruesos, pasteles y cualquier comida que contenga relleno requerirá un tiempo más largo para tostar.
- Cierta condensación podría formarse en la puerta cuando el horno está calentando horneados de repostería muy jugosos. Esto no afectará el tostado.
- Retire el pan inmediatamente después de tostarlo para evitar que se tueste demasiado con la temperatura restante.

### Para dorar la parte de encima:

Úselo para dorar, derretir o tostar queso, migajas o cualquier adorno para diferentes platos.

1. Coloque la comida en la bandeja para usos múltiples, colóquela en el horno y cierre la puerta. No coloque la comida directamente en la parrilla.
2. Coloque el dial del control de temperatura en la posición ASAR (BROIL) y coloque el marcador de tiempo de 1 a 15 minutos o en la posición Encendido (On) continuo. Solamente el elemento de calentamiento de arriba funcionará.
3. Observe la comida mientras se está dorando. No deje la tostadora sin prestarle atención.
4. El tiempo de duración para el dorado variará de acuerdo a la preferencia del usuario y de los productos a ser usados.
5. Cuando se haya completado el dorado, apague la unidad y retire la comida.

### PARA HORNEAR

1. Coloque el dial de control de temperatura especificada en la receta o en las direcciones del paquete del artículo que se va a preparar.
2. Coloque el marcador de tiempo en 5 minutos y deje calentar el horno a la temperatura especificada.
3. Mientras el horno se está calentando, coloque la comida en la bandeja para usos múltiples. Cuando suene el timbre, coloque la bandeja encima de la parrilla dentro del horno.
4. Cierre la puerta del horno y coloque nuevamente el marcador de tiempo al tiempo deseado. Para funciones del horneado, ambos elementos de calentamiento funcionarán.
5. Si el tiempo designado para el horneado es de 15 minutos o menos, coloque el marcador de tiempo como se especifica en la receta o en el paquete. El timbre sonará y el horno se apagará automáticamente cuando se haya terminado de hornear.
6. Si los alimentos requieren un período de tiempo más largo, coloque el marcador de tiempo en la posición Encendido (On) continuo y obsérvelos hasta que se hayan terminado de hornear.
7. Apague manualmente la unidad y retire la comida del horno.

**NOTA:** Aún cuando esté usando el marcador de tiempo, es importante revisar periódicamente la comida para asegurarse que se está horneando adecuadamente.

### PARA ASAR

1. Coloque la comida a ser asada en la bandeja para usos múltiples y ésta encima de la parrilla dentro del horno. **NUNCA coloque directamente la comida en la parrilla.** Cierre la puerta del horno.
2. Rote el dial del control de temperatura a la posición ASAR (BROIL) y encienda en horno. No es necesario calentarlo previamente.

3. En esta posición, solamente el elemento de calentamiento de arriba funcionará.
4. Si el tiempo para asar es de 15 minutos o menos, coloque el marcador de tiempo como desee. El timbre sonará y el horno automáticamente se apagará cuando se termine de asar.
5. Aunque la comida se cocina rápidamente en esta posición y los 15 minutos para asar serán suficientes para la mayoría de las comidas, si requiere un poco más de tiempo, coloque el marcador de tiempo en la posición Encendido (On) continuo y observe la comida hasta que se haya terminado de asar.
6. Para asar en forma pareja, voltee la comida cuando esté a la mitad del tiempo de cocción.
7. Cuando se haya terminado de asar, apáguelo y retire la comida del horno.

**NOTA: Siempre observe cuidadosamente la comida cuando esté asando para evitar que se cocine demasiado.**

#### PARA DESCONGELAR

1. No caliente el horno.
2. Retire todas las envolturas de plástico y papel de los alimentos que serán descongelados, coloque los alimentos en la bandeja para múltiples usos. Coloque la bandeja en la parrilla dentro del horno y cierre la puerta.
3. Róte el dial de control de temperatura a 150°F y encienda el horno. Si lo desea coloque el marcador de tiempo.
4. Deje cocinar la comida hasta que se haya descongelado. (El tiempo de descongelamiento variará de acuerdo al tipo de comida y cantidad a ser descongelada).
5. Cuando se haya descongelado, continúe calentando de acuerdo a la receta o a las direcciones en el paquete hasta que esté completamente cocinado.

**IMPORTANTE: Para evitar la contaminación, cocine bien los alimentos o refrigérelos inmediatamente después de descongelados.**

#### COCIMIENTO LENTO

Para asados y otros alimentos que requieran un periodo de tiempo más largo para su cocción:

1. Ponga la comida en la bandeja para usos múltiples y colóquela en la parrilla dentro de horno. Cierre la puerta del horno.
2. Seleccione una temperatura entre los 200°F y 250°F.
3. Coloque el marcador de tiempo en la posición Encendido (On) continuo y deje cocinar la comida hasta que esté lista.
4. Apague la unidad manualmente y retire la bandeja.

#### SUGERENCIAS

- Durante los primeros minutos de su uso inicial, usted notará humo y un ligero olor a quemado. Esto es causado al quemarse los residuos de la capa protectora en los elementos de calentamiento y deberán desaparecer después de 15 minutos de uso aproximadamente.
- Humo podría también aparecer cuando se esté asando u horneando. Cuando vaya a asar, siempre se recomienda cortar el exceso de grasa en las comidas antes para minimizar el humo. Si el horno echa humo durante el horneado, esto es usualmente debido a que el interior del horno o bandeja está sucio y requiere limpieza. (Vea **CUIDADO Y LIMPIEZA**).
- Además de las comidas que se tuestan, cocinar algunos otros alimentos pueden también producir condensación en la puerta del horno. Esto es normal y desaparecerá rápidamente.
- Comidas congeladas y carnes gruesas tomarán más tiempo para cocinarse.
- Cuando descongele, no acomode la comida en capas. Colóquelas en la bandeja en una sola capa.
- Para evitar perder temperatura, evite abrir la puerta del horno a no ser que sea absolutamente necesario.
- Cuando tueste, recuerde que el pan congelado o varias rebanadas requerirán más tiempo para tostarse, de manera que debe usar la posición más oscura para mejores resultados.
- Salvo cuando tueste, NUNCA coloque los alimentos directamente en la parrilla; SIEMPRE use la bandeja para usos múltiples.

- Retire todas las envolturas de plástico y papel de la comida antes de cocinarlas.
- Deje siempre espacio entre la parte de arriba de la comida que está siendo cocinada y los elementos de calentamiento de arriba.
- **Si el cordón comenzara a calentarse y botar humo, no use el artefacto y desenchúfelo inmediatamente.**

## GUIA COMO REFERENCIA

Remítase a la Figura 2 para el diagrama del control del panel

FUNCION	POSICION DE TEMPERATURA	POSICION DEL MARCADOR DE TIEMPO (Interruptor Encendido/Apagado)
Para tostar	Posición tostar	Posición de su preferencia Clara, Mediana u Oscura.
Para hornear	Temperatura específica deseada o sugerida en tiempo como desee	<b>Por 15 minutos o menos:</b> Coloque el marcador de tiempo como desee; cuando haya terminado de hornear, el timbre sonará y el horno se apagará automáticamente. <b>Para más de 15 minutos:</b> Coloque el marcador de tiempo en la posición Horno Encendido (Oven On) y observe hasta que se haya terminado de hornear.
Para asar	Posición Asar	<b>Por 15 minutos o menos:</b> Coloque el marcador de tiempo como desee; cuando haya terminado de asar, el timbre sonará y el horno se apagará automáticamente. <b>Para más de 15 minutos:</b> Coloque el marcador de tiempo en la posición Horno Encendido (Oven On) y observe hasta que se haya terminado de asar.



## GUIA PARA EL USO

**NOTA:** Caliente el horno tostador por 5 minutos a la temperatura especificada antes de usarlo.

TIPO DE COMIDA	CANTIDAD	INSTRUCCIONES
Piezas de pollo	Una sola capa en la bandeja para usos múltiples	<b>Hornee</b> a 400°F de 40 a 50 minutos. Déle vuelta y observe la comida hasta que esté lista.
Jamón, rollo de carne molida, cordero y chuletas de puerco	Una sola capa en la bandeja para usos múltiples	Siga la receta. Si se dora muy rápidamente, cúbrala con papel de aluminio y voltéela frecuentemente.
Papas al horno	1 a 4 medianas	Lávelas y perfórelas, colóquelas directamente en la parrilla y <b>hornéelas</b> a 450°F de 1 hora a 1 hora y 1/4.
Tomates	1 a 6 medianos	Colóquelos en mitades en la bandeja, báñelos con pan molido o queso rallado y <b>hornee</b> a 350°F de 12 a 15 minutos.
Papas fritas, aros de cebolla	Una sola capa en la bandeja para usos múltiples	Siga las instrucciones del paquete y obsérvelas hasta que se doren a su gusto.
Remanentes de pizza	Una sola capa en la bandeja para usos múltiples	<b>Hornee</b> hasta que esté crujiente o hasta que el queso esté burbujeante. Contrólela visualmente.
Galletas	6 a 8 en la bandeja (dependiendo del tamaño)	Siga las direcciones del paquete.
Bizcochos, galletas, panecillos	Arréglelas acomodándolas en la bandeja	<b>Hornee</b> de acuerdo a la receta o a las direcciones del paquete.

**ATENCIÓN:** Cuando ase, coloque siempre la comida en la bandeja para usos múltiples. **NO** la coloque directamente en la parrilla. Observe la comida visualmente y dele vuelta por lo menos una vez durante el proceso de asado para obtener la textura deseada.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Si necesitara reparación remítalo a personal calificado.

**PARA LIMPIAR:** Desenchufe la unidad y déjela que se enfríe completamente. Después de cada uso, cuando el horno se haya enfriado, limpie las partículas de comida con un paño o esponja humedecida. **Nunca sumerja el horno/tostador en el agua o cualquier otro líquido.**

Para una limpieza más profunda, lave la parrilla y bandeja para usos múltiples en agua caliente jabonosa. **PARA RETIRAR LA PARRILLA:** Asegúrese que la unidad esté desenchufada y que se haya enfriado completamente. Abra la puerta del horno. Levante la unidad ligeramente hacia atrás y hale la parrilla hacia adelante hasta que salga completamente. Una vez que la parrilla haya sido retirada, limpie el interior del horno con un paño húmedo, poniendo atención especial en los canales que sostienen la parrilla. Si los canales no están completamente limpios, pudiera afectarse el funcionamiento de la unidad. **PARA COLOCAR LA PARRILLA:** Abra la puerta del horno e inclínelo ligeramente hacia atrás.

Deslice la parrilla por los dos canales en ambos lados, asegurándose que los ganchos en la puerta estén correctamente ubicados para guiar la parrilla hasta que esté completamente reinstalada. (Ver Fig. 3).

**NO LIMPIE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO.**

No use limpiadores abrasivos, ya que éstos pueden dañar la unidad. Séquela completamente antes de guardarla.

Para limpiar la bandeja para las migajas, ladee el horno tostador y colóquelo de lado. Sujete la perilla que está debajo de la unidad y desengánchela. Abra la bandeja para las migajas y use una esponja o paño húmedo para retirar las migajas. Cierre la bandeja para las migajas y coloque la unidad en su posición normal. (Ver Fig. 4).

**PRECAUCION: PARA PREVENIR QUE EL MOSTRADOR SE DAÑE, EL HORNO/ TOSTADOR DEBE SER OPERADO CON LA BANDEJA PARA MIGAJAS EN SU LUGAR, CERRADA Y LIMPIA DE EXCESO DE COMIDA.**

**SIEMPRE DESENCHUFE SU TOSTADOR CUANDO NO LO ESTE USANDO.**

NOTA: Nunca opere el horno/tostador con la **puerta** de vidrio abierta.

**PARA GUARDAR:** Desenchufe el artefacto y guárdelo en su caja o en un lugar limpio y seco. No ponga presión al cordón donde éste entra a la unidad, ya que esto podría causar el desgaste del cordón y su posible rotura.

## UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del periodo de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia en su país. Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o de la localidad de las sucursales de servicio, diríjase al centro de información y asistencia para el consumidor al número: 203-926-3230.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Au moment d'utiliser un appareil électrique, on doit respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent:

### ■ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- L'utilisation de l'appareil par ou près des enfants requiert une surveillance accrue.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné, s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service le plus près de chez vous pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
- Employer toutes les précautions nécessaires, en déplaçant un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Pour éviter les risques d'incendie ou de décharge électrique, ne pas insérer d'aliments trop gros ou d'ustensiles en métal dans l'appareil.
- Pour éviter les risques d'incendie lorsque l'appareil est en marche, le garder loin des matériaux inflammables comme les rideaux, murs et autres. De même, ne jamais disposer d'articles sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un tampon à récurer en acier. Il risque de se déchirer, et certaines parties pourraient provoquer une décharge électrique en touchant certaines pièces.
- L'emploi de contenants autres que ceux de verre et de métal exige une grande prudence.
- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, n'y ranger que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne jamais mettre dans le four des articles en papier, carton, plastique ou toute autre matière qui pourrait fondre ou s'enflammer.
- Ne jamais recouvrir de papier d'aluminium le ramasse-miettes ou toute autre partie du four, pour éviter qu'il surchauffe.
- Avant de débrancher l'appareil, éteindre le grille-pain en mettant la commande de température sur arrêt et la minuterie sur 0 minutes. On peut alors débrancher l'appareil de la prise.

## CONSERVER CES MESURES

## MODE D'EMPLOI

LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL Q'ILLUSTRÉ

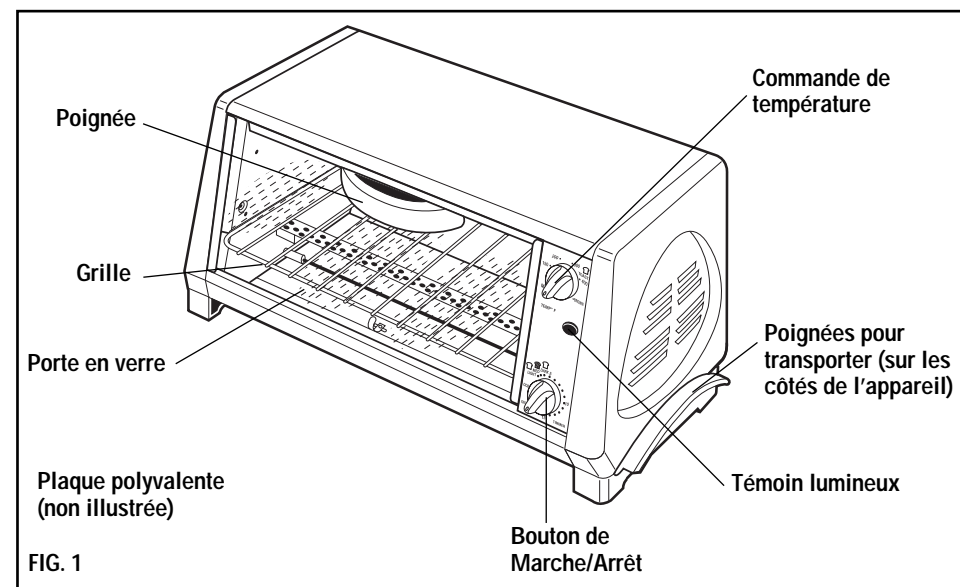
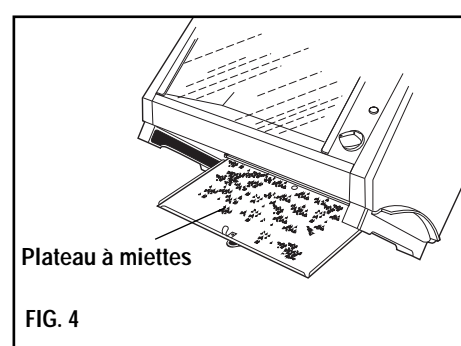
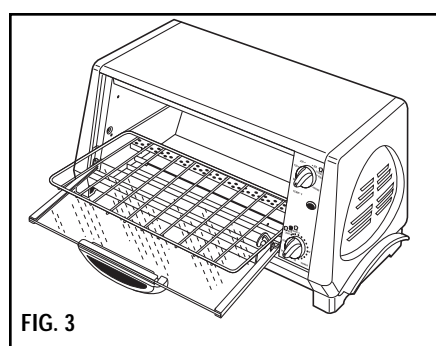
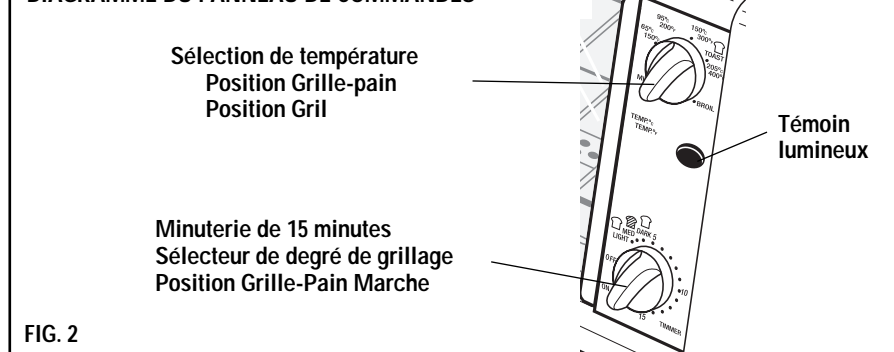


DIAGRAMME DU PANNEAU DE COMMANDES



## FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne peut entrer que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si elle ne s'adapte pas parfaitement, inverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, il faut consulter un électricien. Ne jamais tenter de modifier la fiche soi-même.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour empêcher le cordon de s'emmêler et prévenir de trébucher sur un cordon trop long. Un cordon de rallonge peut être utilisé avec soin; cependant, **les spécifications électriques du cordon de rallonge doivent être au moins celles de l'appareil.** Le cordon de rallonge ne doit pas pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir d'où il pourrait être tiré par les enfants ou d'où quelqu'un pourrait trébucher sur le cordon.

### CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil
2. Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.
4. Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.
5. Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.

**NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.**

## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il peut être branché sur n'importe quelle prise électrique (courant domestique ordinaire).

**AVANT D'UTILISER :** Déballer soigneusement et essuyer la surface extérieure avec un chiffon humide propre pour enlever les débris de l'emballage. Enlever la grille de l'appareil (VOIR INSTRUCTIONS SUR L'ENTRETIEN, pour instructions pour enlever ou remplacer la grille). Laver la grille et la plaque polyvalente dans de l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement. Replacer la grille.

**UTILISATION DES COMMANDES :** Le panneau de commandes comporte une Minuterie de 15 minutes avec, un Cadran de Commande de la Température, un réglage Grille-Pain Marche et un Témoin Lumineux qui s'allume quand le four grille-pain fonctionne. (Voir Fig.2) Se familiariser avec les commandes avant d'essayer d'utiliser le four grille-pain pour assurer un fonctionnement optimum.

### GRILLE PAIN/GRATINER

#### Pour faire griller du pain :

La minuterie automatique permet de régler le temps de grillage de façon précise et avec la porte en verre pratique on peut bien surveiller le pain ou les aliments que l'on fait griller.

1. Enlever la plaque polyvalente du four et la mettre de côté.
2. Mettre jusqu'à quatre tranches de pain côte à côte sur la grille (si on ne fait griller qu'une seule tranche la placer au centre de la grille).
3. Mettre le cadran de commande de température sur position Griller. Choisir la couleur en mettant la minuterie sur la position désirée (Light, Medium, Dark) (Clair, Moyen, Foncé). Les deux éléments chauffants (haut et bas) seront utilisés pour faire griller le pain.
4. Quand le pain est grillé la sonnette retentit et le four grille-pain s'arrête automatiquement.
5. On peut arrêter le cycle à n'importe quel moment en tournant la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Arrêt. La sonnette de la minuterie retentira alors.

- Si on désire faire griller plus longtemps, remettre la minuterie en route et surveiller la rôtie visuellement jusqu'à ce que la couleur désirée soit atteinte.

#### Conseils pour faire griller le pain

- Il est difficile de recommander un réglage précis car c'est une question de préférences personnelles ; faire des essais jusqu'à ce qu'on arrive à un résultat satisfaisant. Nous suggérons de commencer avec une tranche ou deux sur le réglage Medium car les résultats peuvent varier suivant le type de pain, l'humidité, l'épaisseur et la texture.
- Ne pas oublier que 4 tranches se grilleront plus légèrement qu'une seule tranche, quel que soit le réglage. En conséquence, prévoir plus de temps pour une plus grande quantité de pain.
- Ne pas oublier que le pain plus épais, les pâtisseries pour grille-pain ou les aliments contenant de la farce devront griller plus longtemps.
- De la condensation peut se former quand le four chauffe des produits de boulangerie ou de pâtisserie très humides. Cela n'affectera pas le grillage.
- Enlever les rôties des qu'elles sont prêtes pour éviter que la chaleur résiduelle ne les grille trop.

#### Pour faire gratiner :

Utiliser pour gratiner, pour faire fondre ou croustiller fromage et panure et autres nappages sur de nombreux plats.

- Mettre les aliments sur la plaque polyvalente, la placer dans le four et fermer la porte. Ne pas placer les aliments directement sur la grille.
- Mettre la commande de température sur BROIL et régler la minuterie sur 1-15 minutes ou sur Marche continue. Seul l'élément chauffant supérieur sera utilisé.
- Surveiller les aliments pendant qu'ils gratinent. Toujours surveiller le four grille-pain.
- La durée peut varier suivant la préférence de l'utilisateur et le type d'aliment.
- Quand les aliments sont gratinés, arrêter l'appareil et enlever les aliments du four.

#### CUISSON AU FOUR

- Mettre le cadran de commande de température sur la température recommandée par la recette ou suivant les instructions données sur le paquet des aliments.
- Mettre la minuterie à 5 minutes pour permettre au four d'atteindre la température spécifiée.
- Pendant que le four chauffe placer les aliments sur la plaque polyvalente. Quand la sonnerie retentit, mettre la plaque sur la grille à l'intérieur du four.
- Fermer la porte du four et remettre la minuterie sur le temps de cuisson désiré. Dans cette fonction les deux éléments seront utilisés.
- Si la durée de cuisson est de 15 minutes ou moins, régler la minuterie comme indiqué dans la recette ou sur le paquet. La sonnerie retentira et le four se fermera automatiquement quand la cuisson est terminée.
- Si les aliments ont besoin de cuire plus longtemps, mettre la minuterie sur Marche Continue et surveiller visuellement jusqu'à la fin de cuisson des aliments.
- Éteindre l'appareil manuellement et enlever les aliments du four.

**NOTE:** Même quand on utilise une minuterie, il est important de surveiller les aliments de temps en temps pour vérifier qu'ils cuisent correctement.

#### GRIL

- Mettre les aliments à griller sur la plaque polyvalente et placer la plaque sur la grille à l'intérieur du four. **NE JAMAIS placer les aliments directement sur la grille.** Fermer la porte du four.
- Mettre le cadran de température sur la position BROIL et mettre le four en marche. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer.
- Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne à ce réglage.
- Si la durée de cuisson est de 15 minutes ou moins, régler la minuterie comme désiré. La sonnerie retentira et le four se fermera automatiquement quand la cuisson est terminée.

- Bien que la cuisson soit rapide à ce réglage, et que 15 minutes devraient suffire pour la grande majorité des aliments, si on désire griller plus longtemps il faut mettre la Minuterie sur Marche continue et surveiller visuellement jusqu'à ce que les aliments aient fini de cuire.
- Pour griller de façon uniforme tourner les aliments quand ils sont à peu près à moitié cuits.
- Quand la cuisson est terminée, éteindre et enlever les aliments du four.

**NOTE : Toujours surveiller les aliments soigneusement quand on grille pour éviter de trop faire cuire.**

#### DÉGELER

- Ne pas faire préchauffer le four.
- Enlever tous les emballages en papier ou en plastique des aliments à faire décongeler et mettre dans la plaque polyvalente. Placer la plaque sur la grille à l'intérieur du four et fermer la porte.
- Tourner le cadran de commande de chaleur sur 150°F et mettre en marche. Régler la minuterie si on le désire.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les aliments soient dégelés. (La durée variera suivant le type et la quantité d'aliments.)
- Quand les aliments sont dégelés, continuer à faire cuire suivant la recette ou les instructions du paquet jusqu'à ce que les aliments soient cuits.

**IMPORTANT : Pour éviter toute contamination, toujours faire cuire les aliments soigneusement ou réfrigérer immédiatement après avoir fait décongeler.**

#### CUISINE LENTE

Pour les ragoûts et autres plats qui demandent une longue cuisson.

- Mettre les aliments sur la plaque polyvalente et placer sur la grille dans le four. Fermer la porte du four.
- Choisir une température entre 200°F et 250°F.
- Mettre la minuterie sur la position Marche continue et laisser cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Éteindre l'appareil manuellement et enlever la plaque.

#### CONSEILS

- Pendant les premières minutes de la première utilisation, on peut remarquer de la fumée et une légère odeur. Cela est causé par le résidu de couche protectrice des éléments chauffants qui brûle et cela ne devrait pas durer plus de 15 minutes.
- De la fumée peut aussi apparaître pendant le grillage. Quand on fait griller il est toujours recommandé d'enlever le surplus de graisse des aliments pour minimiser la fumée. Si le four fume pendant la cuisson au four cela signifie d'habitude que l'intérieur du four ou de la plaque est sale et a besoin d'être nettoyé. (Voir **ENTRETIEN ET NETTOYAGE.**)
- En plus de ceux pour grille-pain, certains aliments peuvent causer de la condensation sur la porte du four pendant la cuisson. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.
- Les aliments surgelés et les viandes épaisses prennent plus longtemps à cuire.
- Quand on fait décongeler, ne pas empiler les aliments les uns sur les autres, les disposer en une seule couche sur la plaque polyvalente.
- Pour éviter de perdre de la chaleur, n'ouvrir la porte du four que si c'est absolument indispensable.
- Quand on fait griller du pain, se rappeler que, s'il est gelé ou s'il y a plusieurs tranches, il mettra plus longtemps à griller, utiliser donc un réglage plus foncé pour obtenir de meilleurs résultats.
- Sauf quand on fait griller du pain, NE JAMAIS placer les aliments directement sur la grille ; TOUJOURS utiliser la plaque polyvalente.
- Enlever tous les emballages en papier ou en plastique des aliments avant de faire cuire.
- Toujours laisser de l'espace entre le dessus des aliments que l'on fait cuire et l'élément chauffant supérieur.

- Si le fil électrique commence à chauffer et à fumer, arrêter d'utiliser l'appareil et débrancher immédiatement.

## GUIDE DE REFERENCE

Voir Figure 2 pour le diagramme du panneau de commandes

FONCTION	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	RÉGLAGE DE LA MINUTERIE (Bouton Marche/Arrêt)
Grille-pain	Position Toast	Régler sur Light, Medium, Dark comme préféré.
Cuisson au four	Température spécifique désirée ou suggérée dans la recette	<b>Pour 15 minutes ou moins :</b> Régler la minuterie comme désiré ; quand la cuisson est finie la sonnette retentit et le four s'éteint automatiquement. <b>Pour plus de 15 minutes :</b> Mettre la minuterie en position Oven On et surveiller visuellement jusqu'à ce que la cuisson soit finie.
Gril	Position Broil	<b>Pour 15 minutes ou moins :</b> Régler la minuterie comme désiré ; quand la cuisson est finie la sonnette retentit et le four s'éteint automatiquement. <b>Pour plus de 15 minutes :</b> Mettre la minuterie en position Oven On et surveiller visuellement jusqu'à ce que la cuisson soit finie.

## GUIDE DE CUISSON

**NOTE :** Faire chauffer le four grille-pain pendant 5 minutes à la température spécifiée avant d'utiliser.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS
Morceaux de poulet	Une seule couche dans la plaque polyvalente	<b>Cuire</b> au four à 400°F pendant 40-50 minutes. Tourner et surveiller visuellement jusqu'à fin de cuisson.
Jambon, «meatloaf », côtelettes de porc ou d'agneau	Une seule couche dans la plaque polyvalente	Suivre la recette. Si la cuisson est trop rapide, couvrir de papier aluminium et tourner souvent.
Pommes de terre au four	1-4 Taille moyenne	Laver et percer les pommes de terre, les mettre directement sur la grille et <b>cuire</b> à 450° pendant 1h. -1h. 1/4.
Tomates	1-6 moitiés de taille moyenne	Mettre dans la plaque, surmonter avec panure ou fromage râpé et <b>cuire</b> pendant 350°F pendant 12-15 minutes.
Frites congelées, oignons en lanières	Une seule couche sur la plaque polyvalente	Suivre les instructions du paquet et surveiller visuellement.
Restes de pizza	Une seule couche sur la plaque polyvalente	<b>Cuire</b> jusqu'à ce qu'ils soient croustillants ou que le fromage fasse des bulles. Surveiller visuellement.
Biscuits (maison ou réfrigérés)	6-8 (suivant la taille) dans la plaque polyvalente	Suivre les instructions du paquet.
Gâteaux/Biscuits en barre, biscuits, pains mollets (réfrigérés)	Arranger pour aller dans la plaque polyvalente	Suivre la recette ou les instructions du paquet.

**ATTENTION :** Quand on fait griller, toujours placer les aliments sur la plaque polyvalente. **NE PAS** mettre directement sur la grille. Surveiller visuellement et tourner au moins une fois pour vérifier le degré de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil n'a besoin que de peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne pas essayer de le réparer soi-même. Si des réparations sont nécessaires, consulter une personne qualifiée.

**POUR NETTOYER :** Débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir. Après chaque utilisation et quand l'appareil a refroidi, essuyer les particules d'aliments avec une éponge ou un chiffon humide. **Ne jamais tremper le four grille-pain dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

Pour nettoyer plus soigneusement, laver la grille et la plaque polyvalente dans de l'eau chaude savonneuse. **POUR ENLEVER LA GRILLE :** vérifier que l'appareil est débranché et a bien refroidi. Ouvrir la porte du four. Incliner l'appareil légèrement vers le haut et tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle glisse complètement. Une fois la grille enlevée, nettoyer le four avec un chiffon humide, en faisant particulièrement attention aux rainures qui supportent la grille. Si les rainures ne sont pas parfaitement propres, l'opération de l'appareil pourra être affectée. **POUR REPLACER LA GRILLE :** Ouvrir la porte du four et incliner légèrement vers le haut.

Faire glisser la grille dans les deux rainures latérales, en s'assurant que les crochets de la porte sont en bonne position pour guider la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement remise en place (Voir Fig. 3).

**NE PAS ESSUYER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.**

Ne jamais employer de nettoyeurs abrasifs, qui risquent d'endommager l'appareil.

Laisser sécher les accessoires complètement avant de les ranger.

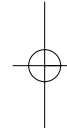
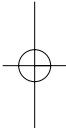
Pour nettoyer le ramasse-miettes, placer d'abord l'appareil sur son dos. Pour prendre le ramasse-miettes, il faut d'abord appuyer sur le bouton et tourner, puis tirer. Passer sur la surface une éponge ou un linge humide. Remettre le ramasse-miettes en place en appuyant sur le bouton, puis en le tournant. (Voir Fig. 4)

**MISE EN GRANDE: POUR NE PAS ENDOMMAGER LE COMPTOIR, VEILLER À CE QUE LE RAMASSE-MIETTES SOIT TOUJOURS EN PLACE, PROPRE ET SON BOUTON FERMÉ, LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ.**

**S'ASSURER QUE L'APPAREIL EST BIEN DÉBRANCHÉ QUAND IL NE FONCTIONNE PAS.**

**NOTE: Ne jamais laisser l'appareil fonctionner si la porte est ouverte.**

**POUR RANGER:** Débrancher l'appareil et le ranger dans la boîte ou dans un lieu propre et sec. Pour éviter que le cordon ne s'effiloche et brise, veiller à ce qu'il n'y ait aucune pression sur la partie qui s'insère dans l'appareil.



PUB No. 175879-00

Printed in/Impreso en/Imprimé à Hong Kong

2000/4-6-18E/S/F

TB-400 (UL/GEN)

