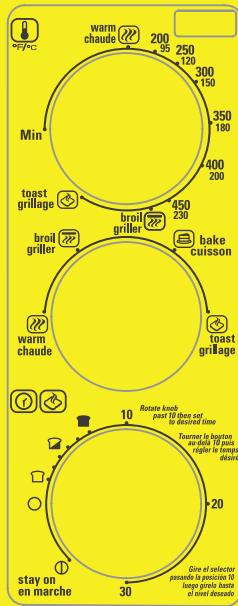


QUICK START GUIDE

TEMPERATURE



FUNCTION

TIMER

TO TOAST OR BAGELS

1. Turn TEMPERATURE knob to toast. ☞☞
2. Turn FUNCTION knob to toast. ☞
3. Turn TIMER past 10, and then back to desired toast level.

☐ LIGHT TOAST ■ DARK TOAST

TO BAKE

1. Turn TEMPERATURE knob to desired temperature.
2. Turn FUNCTION knob to bake. ☞
3. Turn TIMER past 10, then to desired time or to stay on. Ⓛ

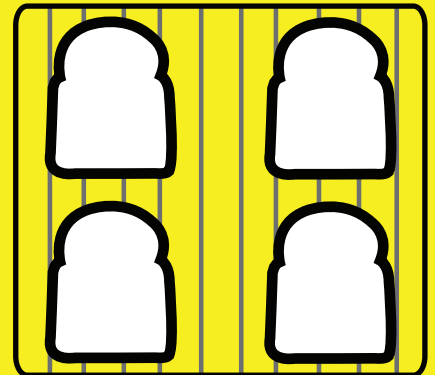
TO BROIL

1. Turn TEMP knob to broil. ☞☞☞
2. Turn FUNCTION knob to broil. ☞☞☞
3. Turn TIMER past 10, then to desired time or to stay on. Ⓛ

- Please read instruction booklet for all safety and functional information.

TO1303SB
TO1373SSD
TO1313SBD
TO1313SWD

NOTE: for optimal toast, bread should be of uniform thickness and placed in one of the locations shown.

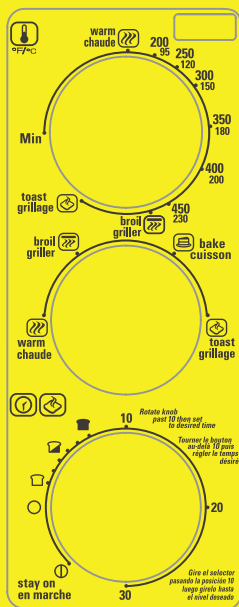


For best results while baking or broiling, always preheat at desired temperature for 10 minutes prior to cooking.

EvenToast™ Technology has been verified on the top surface by an independent party using uniform slices of white Wonder® bread. Color variation on the underside of the toast from the rack is normal.

2012/11-1-27 RV02

GUÍA DE INICIO RÁPIDO



PARA TOSTAR

1. Gire el control selector de TEMPERATURA a la posición de tostar. ☞
2. Gire el control selector de FUNCIÓN de cocción a la posición de tostar. ☞
3. Gire el RELOJ AUTOMÁTICO hasta pasar la posición 10 y luego regrese al nivel de tostado deseado.

☐ TOSTADO LIGERO ■ TOSTADO OSCURO

PARA HORNEAR

1. Gire el control selector de temperatura a la TEMPERATURA deseada.
2. Gire el control selector de FUNCIÓN de cocción a la posición de hornear. ☞
3. Gire el RELOJ AUTOMÁTICO al tiempo de cocción deseado o a la posición de funcionamiento continuo. Ⓛ

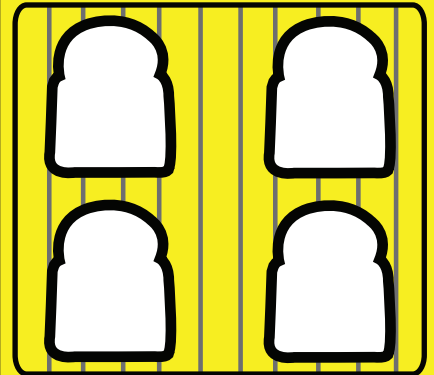
PARA ASAR

1. Gire el control selector de TEMPERATURA a la posición de asar. ☞
2. Gire el control selector de FUNCIÓN de cocción a la posición de asar. ☞
3. Gire el RELOJ AUTOMÁTICO al tiempo de cocción deseado o a la posición de funcionamiento continuo. Ⓛ

- Por favor lea el manual de instrucciones para obtener información detallada sobre medidas de seguridad y funcionamiento.

TO1303SB
TO1373SSD
TO1313SBD
TO1313SWD

NOTA: Para lograr los mejores resultados, la rebanada de pan debe tener un grosor uniforme y ser colocada en una de las áreas mostradas.



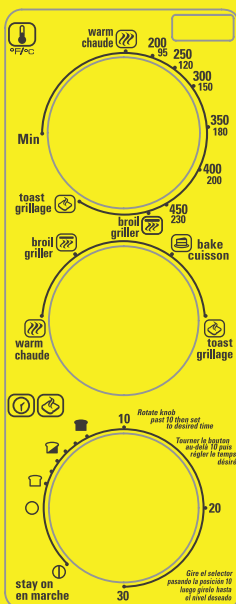
Para obtener los mejores resultados al hornear o asar, siempre precaliente el horno a la temperatura deseada por 10 minutos antes de comenzar a cocinar.

La tecnología EvenToast™ ha sido verificada por una organización independiente sobre la superficie superior, utilizando rebanadas de pan blanco uniformes de la marca Wonder®. La diferencia en el color observada por el lado inferior de la rebanada de pan sobre la parrilla es normal.

2012/11-1-27 RV02

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

TEMPÉRATURE



FONCTION

MINUTERIE

POUR GRILLER

1. Régler le bouton de température à TOAST. ☞
2. Régler le bouton de fonction à TOAST. ☞
3. Régler la minuterie au-delà de la position 10 et tourner ensuite dans le sens contraire jusqu'au degré de grillage désiré.

☐ GRILLAGE PÂLE ■ GRILLAGE FONCÉ

POUR CUIRE

1. Régler le bouton TEMP à température désirée.
2. Régler le bouton de fonction à BAKE. ☞
3. Régler la minuterie à la durée désirée ou à STAY-ON. Ⓛ

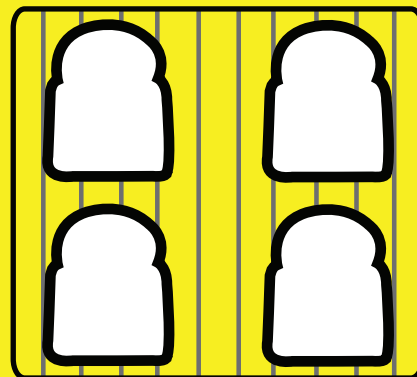
POUR RÔTIR

1. Régler le bouton de température à BROIL. ☞
2. Régler le bouton de fonction à BROIL. ☞
3. Régler la minuterie à la durée désirée ou à STAY-ON. Ⓛ

- Veuillez lire le guide pour obtenir les consignes de sécurité et d'utilisation.

TO1303SB
TO1373SSD
TO1313SBD
TO1313SWD

REMARQUE : pour optimiser le degré de grillage, les tranches de pain doivent être d'épaisseur uniforme et placées à un des endroits illustrés.



Pour obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson ou le rôtissage, toujours préchauffer à la température désirée pendant 10 minutes.

La technologie EvenToast^{MC} a été vérifiée par un organisme indépendant sur la surface supérieure de tranches de pain blanc uniformes de marque Wonder^{MD}. La différence de couleur observée sur le côté inférieur de la tranche de pain sur la grille est normale.

2012/11-1-27 RV02