

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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 plugging in or taking off parts.
- 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn both the Bake/Broil knob and the Toast/Timer knob to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Overized foods or metal utensils must not be inserted in a 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 item on top of the appliance while in operation. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.
- Extreme caution must be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet, do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounded plug could result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: this appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover, to reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power cord (or detachable power cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming tangled or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) A long detachable power cord or extension cord is used.

- 1) The marked electrical rating of the detachable power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- 2) The electrical rating of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
- 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop while the appliance is in operation or tripped over.

Note: If the power supply is damaged, it should be replaced by qualified personnel.

HOW TO USE

This product is for household use only.

CAUTION

THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY PART OR INNER SURFACE OF THE OVEN.



Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.

A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like when in operation or after, when still hot. Do not place any of the following materials in the oven, on top of the oven, or in contact with the oven sides or bottom surfaces: paper, cardboard, plastic or the like.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Do not clean with abrasive cleansers. This unit is to be used, allowing enough space back of the unit and the wall to allow heat to flow without touching to cabinets and walls.
- Plug unit into electrical outlet.

HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.
- There is a 2 minute delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If it does not within this time the oven goes into sleep mode and selections must be made again. Press any button to wake unit up.
- Once the selected temperature has been reached both the time and temperature can be changed at anytime during the cooking.
- The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle then adjust lighter or darker to suite your taste.
- What is convection? Convection uses an internal fan that provides continuous circulation of hot air around the cooking food, the food is more evenly cooked and in some cases, is cooked faster.

SLIDE RACK POSITION There are 2 possible positions for the slide racks. There is an upper (Broil only) and a lower slot. USING YOUR OVEN

- 1. To switch between °F to °C, when selecting temperatures, press and hold the two TEMP & buttons at the same time for 3 seconds.
- 2. To use preset time after selecting a function: press the TEMPERATURE & (▲) or (▼) to change time press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.

- Note:
 - Tap button for temperature to change in 5 degree increments
 - Press and hold to change faster
 - The minimum temperature is 150 °F
 - The maximum temperature is 450 °F

- 3. To set preset time: press the TIMER (O) (▲) or (▼) to change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) (▲) or (▼)) button.

- Note:
 - Tap button up or down for time to change in 1 minute increments
 - Press and hold to change faster
 - The minimum time is 1 minute
 - The maximum time is 2 hours

- 4. To cook longer than 2 hours, select START ON by pressing (▼) (TIMER (O) button passed (O) until the digital display shows the STAY ON symbol (O) is displayed on the right-hand side of the digital display.
- 5. Press the START/STOP (O) button to start cooking. The oven starts pre-heating and the display will blink until the selected temperature is reached. The oven will beep 3 times.
- 6. To see the TIME (O) or TEMP & while cooking, press (▲) or (▼) (TEMP &) buttons
- 7. At end of cooking cycle oven turns off and there are 2 beeps.
- 8. If using STAY ON turn the oven OFF when the cooking cycle is completed.
- 9. Time and temperature can be changed throughout the cooking phase.
- 10. End the cooking cycle at any time by pressing the START/STOP (O) button.

Note: Keep oven unplugged when not in use. Bake Function (BAK) Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements in the oven.

BAKE FUNCTION (BAK) Preset Temperature: 350°F Preset Time: 30 minutes Recommended Rack position: lower slot

- 1. Place rack in lower slot.
- 2. Turn Function Selector knob to BAKE (BAK)
- 3. Once indicator light blinks, you HAVE 2 MINUTES TO PROCEED.
- 4. Press TEMPERATURE (TEMPERATURE &) button. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.

- 5. To see or change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 6. Press START/STOP (O) button to begin cooking.
- 7. Oven begins preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. End of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time. BROIL FUNCTION (BRO) Preset Temperature: 450°F Preset Time: 20 minutes Recommended Rack position: upper slot

- 1. Turn Function Selector knob to BROIL (BRO)
- 2. The digital display shows the preset temperature 450°F. To change temperature press (▲) or (▼) (TEMPERATURE &) button.
- 3. To change time press (▲) or (▼) (TIMER (O) button.
- 4. Place food on rack, insert into baker or broil pan. Insert into oven in upper rack slot.
- 5. Allow at least 1.5" (3.81 cm) between top of food and top heating elements.
- 6. Close oven door.
- 7. Open broiler preheating; the display will blink until the selected temperature is reached; the oven will beep 3 times, and then the timer will begin.
- 8. At end of cooking cycle, unit beeps and oven turns off.

KEEP AND END OF COOKING CYCLE, unit beeps and oven turns off. CONVECTION FUNCTION (CON) This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. Follow the BAKE (BAK) instructions above, but turn Function selector knob to CONVECTION BAKE (CON) at Step 2.

exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you. How does state law relate to this warranty? This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

For your law and conserve este manual de instrucciones. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- No tocar superficies calientes. Usar las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarlo o retirarlo piezas.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe dañado, o que presente un problema de funcionamiento. Acuda al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste ambos el control selector de la función de hornear/asar y la función de tierra que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador (O) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Use este aparato solamente con el fin previsto.
- Tome extrema precaución al retirar la bandeja o al desecar la grasa caliente.
- No use alcoholmédicos de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían dispersarse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en un riesgo de descarga eléctrica.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, nunca introduzca alimentos demasiado grandes, utensilios ni envolturas de metal adentro del horno.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra funcionando o si está llegando a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. No coloque nada sobre ni a las paredes mientras este se encuentre funcionando.
- Se debe ejercer extrema precaución al usar recipientes que no sean ni de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato esté en uso, no lo utilice para almacenar ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales serbables.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja de residuos con ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

Como media de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que el tomacorriente sea uno de tierra.

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar que se pueda retirar la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, por favor no trate de retirar la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo solamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe ser proporcionado con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que se pueden utilizar si se toman las debidas precauciones.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión, el regimén nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
- d) No use de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.
- e) No use de alimentación se ha dañado, debe ser sustituido por personal calificado.

Este producto es para uso doméstico solamente.

COMO USAR Este producto es para uso doméstico solamente.

ALIMENTO	PESO MÁXIMO	TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA
Asado de res	de 3 a 5 lbs.	325°F	de 1½ a 2 horas	160°F para término medio
Lomo de cerdo con o sin hueso	de 2½ a 4 lbs.	325°F	de 1½ a 2 horas	160°F
Costillas ternas	de 2 a 3 lb.	325°F	1½ a 2 horas	160°F

Consejos prácticos para cocinar en el asador

- Tamaño máximo recomendado de los alimentos para asar: Pollo de 3½ lbs.; asado de carne de 4 lbs.
- Usar hilo de cocinar para atar las alas y piernas al pollo.
- El atar la carne y el cerdo en intervalos de 1½ pulgadas de espacio y a lo largo, permite una forma más nítida y compacta al cocinar dichos alimentos en el asador.
- Comenzar con un horno frío.
- Una vez que la barra del asador esté posicionada en su lugar, permita que el alimento gire una vuelta completa para asegurarse que esté bien centrado.

¡NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas a su producto, llame al número 800 apropiado que se encuentra en la cubierta de este manual. Por favor NO devuelva el producto al lugar donde lo compró. Además, favor NO enviar el producto por correo al fabricante, ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web mencionado en la cubierta de este manual.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(Solo aplica en los Estados Unidos y el Canadá)

¿Qué cubre la garantía? La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra; sin embargo, Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

Por cuánto tiempo es válida la garantía? Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras tenga una prueba constante de tal compra.

¿Qué hacemos para ayudarle? Proseer un producto nuevo de reemplazo que sea nuevo o restaurado en la fábrica.

¿Cómo se puede obtener servicio? Conserve el recibo original de compra. Visite el sitio web de servicio www.product.com/aplica o llame gratis al 1-800-231-9786 para servicio en general bajo garantía.

Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

¿Qué no cubre su garantía? Los daños ocasionados por el uso comercial del producto. Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia. Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales. Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra. Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato. Los gastos de franquicia y embargos asociados al reemplazo del producto. Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (Por favor tener en cuenta que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños y perjuicios indirectos o incidentales, así que es posible que esta limitación no sea pertinente a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía? Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una región a otra.

Prere de lire et de conserver ce guide d'utilisation et d'entretien.

RÈGLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes:

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Après avoir évité les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou d'un chat ou d'un chien s'il est présent.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour la vérification, la réparation ou le réglage.
- Utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, d'abord mettre les sélecteurs de cuisson/rotissage et le bouton de grille/minuterie en position d'arrêt (OFF), puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du plateau et toucher les parties électroniques, entraînant un choc de choc électrique.
- Ne pas introduire dans la grille-pain four des aliments trop volumineux ni des ustensiles, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est touché ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux de même type.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le plateau à miettes ou une quelconque autre partie du four. Cela causerait une surchauffe du four.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE DE MISE À LA TERRE

Aux fins de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne s'insère que dans une prise à trois contacts. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. La connexion inappropriée du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. En cas de doutes sur la mise à la terre adéquate de la prise, consulter un électricien qualifié.

AVIS INVOLUBLE

Avvertimento: L'appareil est doté d'une vis involucre empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce remplaçable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court (ou amovible) est fourni pour éviter qu'un cordon long s'enroule ou fasse trébucher.
- b) Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés avec précaution.
- c) Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué du cordon électrique amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil.
 - 2) Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches.
 - 3) Le cordon électrique long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou

de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher. Remarque: Si le cordon est endommagé, le faire remplacer par un technicien qualifié.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.



Mise en garde: Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l'appareil, mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur du four propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.

Mise en garde: Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est touché ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne et lorsqu'il est encore chaud. Ne placez aucune des matières suivantes dans le four ni sur le dessus du four et ne les mettez pas en contact avec les côtés ou le dessus du four : papier, carton, emballage plastique et autre matériau semblable.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager les armatures et les murs.

RENSEIGNEMENTS UTILES SUR LE FOUR

Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.

Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous inquiéter.

Un délai de 2 minutes est accordé entre la sélection des fonctions et le réglage de la température et du temps de cuisson. Si la sélection de la température ne sont pas effectués dans le délai imparti, le four entre en mode veille, et les sélections doivent être exécutées de nouveau. Si cela se produit, appuyer sur n'importe quelle touche pour réactiver l'appareil.

Une fois la température programmée adéquate, vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température ou le temps de cuisson ont tous temps pendant la cuisson.

La température et le temps de cuisson sont préprogrammés pour une intensité de grillage moyenne (pièces de viande). Utilisez plus ou moins temps, plus ou moins feu, pour obtenir un grillage plus ou moins foncé, selon le cuisson préréglé.

Qu'est-ce que la cuisson par convection? Le four a une connexion rapide à chaleur uniforme à l'aide d'un ventilateur interne, procurant une circulation d'air continue autour des aliments; les aliments cuisent plus uniformément et, dans certains cas, plus rapidement.

POSITIONS DES GRILLES COULISSANTES Les grilles coulissantes peuvent être utilisées à 2 positions. Il y a une rainure supérieure (rotissage seulement) et une rainure inférieure.

UTILISATION DU FOUR

1. Pour remplacer les degrés F par les degrés C, presser et maintenir enfoncés les deux boutons de réglage de la température pendant 3 secondes.
2. Pour afficher la température programmée après la sélection d'une fonction : appuyer sur les boutons de réglage de la TEMPÉRATURE (▲) ou (▼). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la TEMPÉRATURE (▲) ou (▼).

Remarque: Appuyer sur le bouton pour modifier la température de 5 degrés à la fois.

Maintenir le bouton enfoncé pour modifier le réglage plus rapidement.

Température minimale est de 65 °C (150 °F).

La température maximale est de 232 °C (450 °F).

3. Pour afficher le temps de cuisson préprogrammé : appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTÉRIE (▲) ou (▼). Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTÉRIE (▲) ou (▼).

Remarque: Appuyer sur le bouton vers le haut ou vers le bas pour modifier le temps de cuisson de 1 minute à la fois.

Maintenir le bouton enfoncé pour modifier le réglage plus rapidement.

Le temps de cuisson minimal est de 1 minute.

Le temps de cuisson maximal est de 2 heures.

4. Pour régler le temps de cuisson de plus de 2 heures, sélectionner l'option STAY ON en pressant le bouton de réglage de la MINUTÉRIE (▼) jusqu'à ce que le symbole STAY ON (O) apparaisse sur l'écran numérique.

5. Appuyer sur le bouton START/STOP (O) (marche/arrêt) pour commencer la cuisson. Le four commencera à chauffer et l'afficheur clignotera jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Le four émettra 3 bips, puis la minuterie commence.

6. Pour afficher le temps de cuisson ou la température pendant l'utilisation, appuyer sur les boutons (▲) ou (▼) ou (TEMP.).

7. À la fin du cycle de cuisson, le four s'éteint et émet 2 bips.

8. Si l'option STAY ON est utilisée, éteindre le four à la fin du cycle de cuisson.

9. Vous pouvez modifier le temps de cuisson ou la température en tout temps pendant la cuisson. 10. Vous pouvez mettre fin au cycle de cuisson en tout temps en appuyant sur le bouton START/STOP (marche/arrêt).

Remarque: Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

Remarque: Laisser au moins 3,81 cm (1,5 po) entre les aliments et les éléments chauffants du four.

FONCTION DE CUISSON

Température préprogrammée: 176 °C (350 °F)

Temps de cuisson préprogrammé: 30 minutes

Position de la grille recommandée: rainure inférieure

Position de la grille: rainure supérieure

1. Réglage le sélecteur de fonction à BROIL (ROTISSAGE).

2. L'afficheur numérique indique la température préprogrammée 232 °C (450 °F). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la température (▲) ou (▼).

3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTÉRIE (▲) ou (▼).

4. Déposer l'aliment sur la grille insérée dans la lècheferite. Placer la lècheferite à l'intérieur du four dans la fente panier supérieur.

5. Laisser au moins 3,81 cm (1,5 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.

6. Fermer la porte du four.

7. Appuyer sur le bouton START/STOP (O) (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

8. À la fin du cycle de cuisson, le four s'éteint et émet 2 bips.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

GRILLAGE DE PAIN (O) ET DE BAGELS

Réglage préprogrammé: 232 °C (450 °F)

1. Réglage le sélecteur de fonction à BAKE (CUISSON).

2. L'afficheur numérique indique la température préprogrammée 232 °C (450 °F). Pour modifier la température, appuyer sur les boutons de réglage de la température (▲) ou (▼).

3. Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur les boutons de réglage de la MINUTÉRIE (▲) ou (▼).

4. Déposer l'aliment sur la grille insérée dans la lècheferite. Placer la lècheferite à l'intérieur du four dans la fente panier supérieur.

5. Laisser au moins 3,81 cm (1,5 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.

6. Fermer la porte du four.

7. Appuyer sur le bouton START/STOP (O) (marche/arrêt) pour commencer la cuisson.

8. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

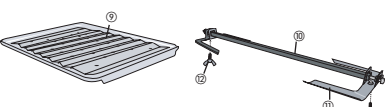
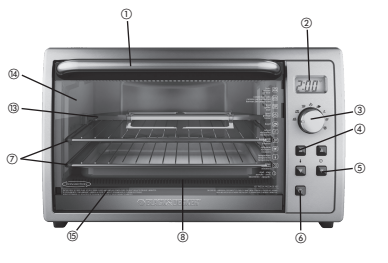
Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.

Remarque: En mode de rotissage, seuls les éléments du haut fonctionnent.



Model/Modelo/Modèle: T04211SKT
 Customer Care Line: 1-800-231-9786
 For online customer service: www.product.com/aplica
 Línea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786
 Para servicio al cliente en línea: www.product.com/aplica
 Lígne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786
 Pour le service à la clientèle en ligne: www.product.com/aplica



ROTISSERIE CONVECTION COUNTERTOP OVEN

Product may vary slightly from what is illustrated.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Door handle | 10. Rotisserie spit |
| 2. On indicator light | 11. Forks (Part no. T04211-06) |
| 3. Cooking Function control knob | 12. Wing nuts (Part no. T04211-07) |
| 4. Temperature/Toast Shade controls | 13. Rotisserie handle (Part no. T04211-09) |
| 5. Timer controls | 14. Easy-view glass door (Part no. T04211-05) |
| 6. Start/Cancel button | 15. Side-out crumb tray (Part no. T04211-10) |
| 7. Dual Position Slide racks | |
| 8. Bake pans (Part no. T04211-04) | |
| 9. Broil rack (Part no. T04211-05) | Note: † indicates consumer replaceable/removable parts |

HORNO ASADOR DE CONVECCIÓN PARA MOSTRADOR

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

- | | |
|---|--|
| 1. Asa de la puerta | 10. Barra del asador |
| 2. Luz indicadora de encendido | 11. Tenedores de soporte (Pieza no. T04211-06) |
| 3. Control selector de la función de cocción | 12. Tornillos mariposa (Pieza no. T04211-07) |
| 4. Botones de control de temperatura/grado de tostado | 13. Manija del asador (Pieza no. T04211-09) |
| 5. Botón de control del minutero | 14. Puerta de vidrio transparente (Pieza no. T04211-05) |
| 6. Botón de encendido/apagado | 15. Bandeja de residuos deslizable (Pieza no. T04211-10) |
| 7. 2 posiciones para las parrillas correderas (Pieza no. T04211-03) | |
| 8. Bandeja para hornear (Pieza no. T04211-04) | |
| 9. Parrilla para asar (Pieza no. T04211-05) | Note: † indica piezas reemplazables/removibles por el consumidor |

FOUR À CONVECTION POUR LE COMPTOIR AVEC ROTISSÈRE

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

- | | |
|--|---|
| 1. Poignée de la porte | 10. Broche de rotisserie |
| 2. Témoin de fonctionnement | 11. Fourchettes (pièce n° T04211-06) |
| 3. Sélecteur de fonction de cuisson | 12. Vis à tête conique (pièce n° T04211-07) |
| 4. Sélecteurs du degré de grillage / de température (pièce n° T04211-02) | 13. Poignée de la rotisserie (pièce n° T04211-09) |
| 5. Boutons de la minuterie | 14. Porte transparente en verre (pièce n° T04211-05) |
| 6. Bouton de démarrage / d'arrêt | 15. Plateau à miettes coulissant (pièce n° T04211-10) |
| 7. Grilles coulissantes à deux positions (pièce n° T04211-03) | |
| 8. Plaques de cuisson (pièce n° T04211-04) | |
| 9. Grille de lècheferite (pièce n° T04211-05) | Note: Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur |

BLACK & DECKER is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
 Es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.
 Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.-U.