

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

 **BLACK & DECKER**® *Home*

# Perfect Broil™

## Digital Countertop Convection Oven

## Horno digital de convección para mostrador

## Four à convection numérique pour le comptoir



Register your product online at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica),  
for a chance to WIN \$100,000!  
For US residents only

Registre su producto en la Internet en el sitio Web [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!  
solamente para los residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!  
aux résidents du É.-U seulement



USA/Canada  
Mexico

1-800-231-9786  
01-800-714-2503

[www.applicaconsumerproductsinc.com](http://www.applicaconsumerproductsinc.com)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

Model  
Modelo  
Modèle

CTO4550SD

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- 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 electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, 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 unit when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than 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 wrap and the like.

- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

### 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 grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

### ELECTRICAL CORD

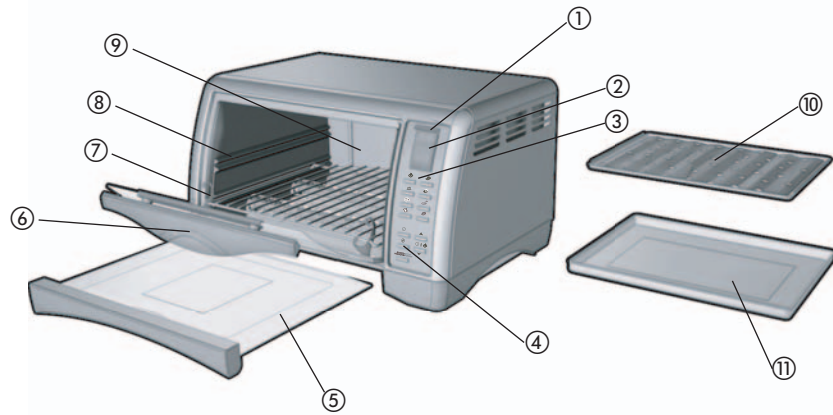
- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.  
If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

### 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.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

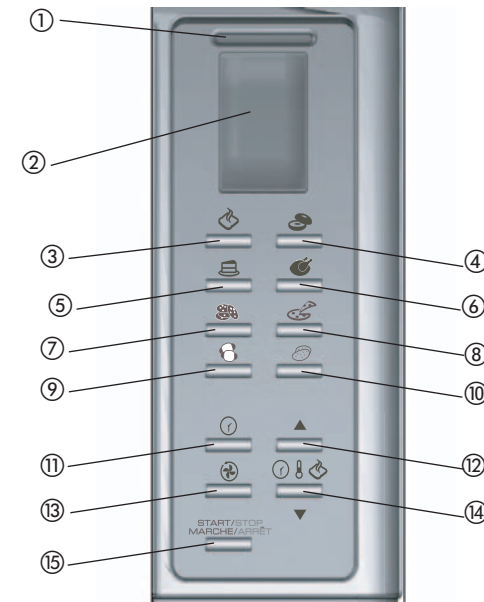
Product may vary slightly from what is illustrated.



A

1. On indicator light
  2. Digital display
  3. Control panel
  4. Convection cooking
  - † 5. Slide-out crumb tray (Part# CTO4550SD-01)
  6. Door handle
  - † 7. Slide rack (Part# CTO4550SD-04)
  8. Rack slot
  9. Extra-deep curved interior
  - †10. Broil rack (Part# CTO4550SD-03)
  - †11. Bake pan/drip tray (Part# CTO4550SD-02)
- †Consumer replaceable/removable parts

## ELECTRONIC CONTROL PANEL FUNCTIONS

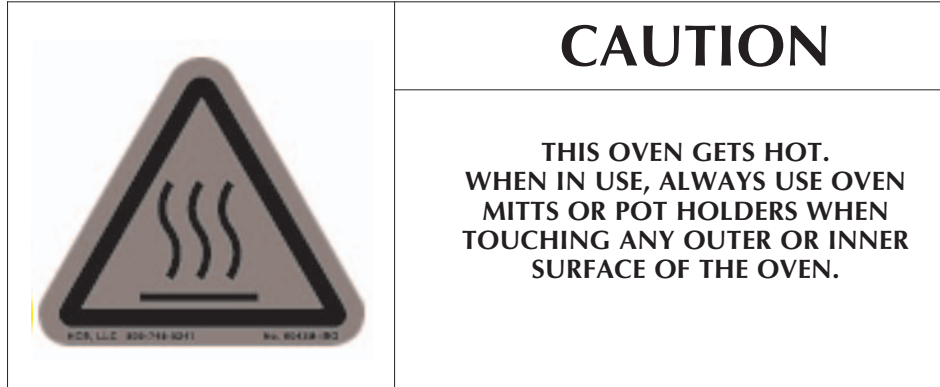


B

1. Indicates when a function is selected and then activated.
2. Lets you monitor cooking time, temperature and toast shade levels.
3. TOAST - Sets toast shade level (1 – 7).
4. BAGEL - Sets bagel shade level (1 – 7).
5. BAKE - Preheats and cooks to set temperature (350°F) and time (30 minutes), or you can adjust as desired.
6. BROIL - Broils at preset temperature (450°F) and time (20 minutes), or you can adjust as desired.
7. COOKIES - Allows you to use preset temperature (350°F) and cooking time (12 minutes) or adjust as desired.
8. PIZZA - Allows you to use preset temperature (400°F) and cooking time (20 minutes), or adjust as desired.
9. FROZEN SNACKS - Allows you to use preset temperature (400°F) and cooking time (6 minutes), or adjust as desired.
10. POTATO - Allows you to use preset temperature (400°F) and cooking time (45 minutes), or adjust as desired.
11. TIMER - Sets desired cooking time up to 2 hours.
12. Increases time, temperature and toast shade level.
13. CONVECTION - Turns on the internal fan to distribute heat evenly as it cooks. Works only with the BAKE function.
14. Decreases time, temperature and toast shade level.
15. START / STOP - Press to activate all or end all functions.

# How to Use

This product is for household use only.

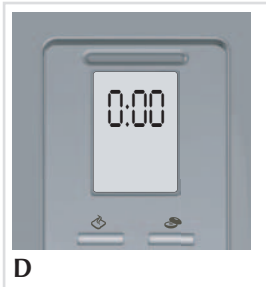


## GETTING STARTED

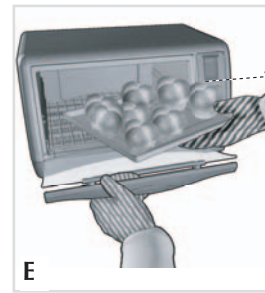
- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space between back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray below lower heating elements.



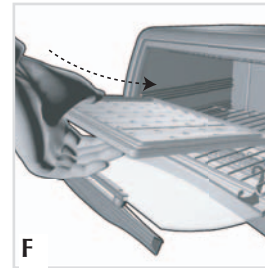
- Insert slide rack halfway into lower rack position (C).
  - Lift the oven door to bring up the hooks, and then slide the rack until it engages the hooks.
- Important: The rack will not slide forward unless the rack is inside the hooks on the door.**
- Close the oven door, noting that rack slides completely into oven.
  - Remove tie from cord and unwind.



- Plug unit into electrical outlet. The digital display shows 0:00 (D).



**Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (E).**



## SLIDE RACK POSITIONS

There are 4 possible positions for the slide rack. There is an upper and a lower slot; the rack can also be inverted for 2 additional positions (F).

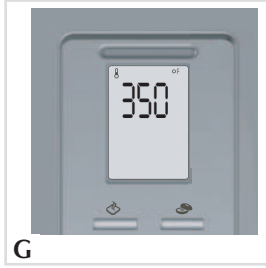
**Note:** The door hooks only function with the rack in the lower position.

## HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

- There is a 5 second delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If not done within this time, the oven reverts to 0:00 and selections must be re-entered.
- You can change the temperature from °F to °C by pressing the  $\text{Ⓢ}$ ,  $\blacktriangle$  and  $\blacktriangledown$  buttons at the same time.
- When selecting baking time for a particular product or recipe, include preheat time.
- Once the selected temperature has been reached, both the time and temperature can be changed at anytime during cooking.
- When using convection, it is not necessary to change the temperature from that suggested by the package or the recipe. However, the baking time may be shorter; check foods frequently during baking to check for doneness.
- 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?** This oven is equipped with a fan that provides continuous circulation of hot air around the food; the food is more evenly cooked and in some cases, is cooked faster.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bakeware without lids can be used in the oven. If foods require covering, use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1 1/2 inches away from the upper heating elements.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Do not put any container directly on the lower heating elements.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
  - Do not overfill the oven.
  - Do not open the door too frequently.
  - Tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan when using foil to cover a food.



## TO BEGIN COOKING



G

To start cooking a series of buttons must be pressed (G).

1. Select type of food to be cooked: the digital display will show a preset temperature. On indicator light blinks.

To change the temperature press ▲ or ▼

### Note:

- Tap button to change temperature in 5 degree increments.
- Press and hold to change in 25 degree increments.
- The minimum temperature is 200°F.
- The maximum temperature is 450°F.

2. To select preset temperature press the ⌚ button  
YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.

3. Select time: the digital display will show a preset time.

To change time: press ▲ or ▼

### Note:

- Tap button to change time in 1 minute increments.
  - Press and hold to change time in 10 minute increments.
  - The minimum time is 1 minute.
  - The maximum time is 2 hours.
4. Press **START/STOP** button.
  - To select preset time, press **START/STOP** button.
  5. Press the ⌚ button if using **BAKE** mode and would like to use convection.
  6. The oven starts pre-heating and displays the rising temperature, beginning with "Lo", and then switching to numbers until the selected temperature is reached.
  7. Once the selected temperature has been reached, there is an audible signal and the display will alternate between temperature and time as the clock runs down. The time will count down in 1 minute increments until the last minute, when it will count down the seconds.
  8. At end of cooking cycle, oven turns off and there is an audible signal.
  9. Time and temperature can be changed once the selected temperature has been reached.
  10. End the cooking cycle at any time by pressing the **START/STOP** button.
  11. Convection can be turned on or off at any time.

**Note:** Keep oven unplugged when not in use.

## OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

**Note:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

**For best results, preheat oven for 15 minutes at desired baking temperature before baking food.**

## BAKING:




H

Preset temperature: 350°F

Preset time: 30 minutes

Rack position: lower slot; rack up

This function is ideal for baking casseroles, fresh or frozen pies, and roasting meats and poultry (H).

1. Place rack in lower slot with rack up.
2. Press  button.
3. ON indicator light blinks.
4. Preset temperature flashes on digital display.

To change temperature press ▲ or ▼

5. Press ⌚ button.

6. Preset time flashes on digital display.

To change time press ▲ or ▼

7. Press the **START/STOP** button to begin heating.

8. Oven begins preheating. In about 5 minutes, the selected temperature will show on the digital display and begin alternating between temperature and cook time remaining.

**Note:** This is the only function that allows cooking using convection.

FOOD	WEIGHT	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Chicken	3½ lb.	350°F	1½ hours	180°F in the thigh, 170°F in the breast
Casserole	1 to 2 quart	350°F	45 to 60 minutes	165°F
Standing Rib Roast	4 to 5 lb.	400°F for 15 minutes then 325°F	About 20 to 25 minutes per lb.	160°F for medium
Eye Round Roast	4 to 4½ lb.	325°F	About 20 to 22 minutes per lb.	160°F for medium
Leg of Lamb	4 to 5 lb.	350°F	About 25 minutes per lb.	155°F for medium
Fish filets or steaks	1 to 4 to fit pan	400°F	About 12 minutes	Test for doneness; fish will flake easily.
Biscuits and dinner rolls	6 to 9 to fit pan	Follow recipe or package directions		Bake on bake pan in single layer until fully baked and lightly browned.
White or sweet potatoes	1 to 6 to fit in oven on rack	400°F	About 60-minutes	Pierce with fork and bake until tender.
Frozen snack foods	Single layer in bake pan	Follow package directions		Turn over halfway through baking period, if instructed; check at minimum baking time
Frozen pizza	Up to 12-inch pizza	Follow package directions		Rotate pizza halfway through baking period, check at minimum baking time.



### CONVECTION FUNCTION (I)

This function uses an internal fan to distribute the heat evenly.

The Convection button can be selected anytime once the Bake function has been selected. The fan symbol is visible on the digital display.

**Note:** Some foods will bake faster than expected; watch cooking time.

### SPECIAL FOOD FUNCTIONS

These functions have pre-selected temperatures and cooking times based on the most popular foods in these categories.

You can change the cooking temperature and time in each category as desired.

To use convection to bake these foods, use the BAKE function — changing temperature and time as desired.

1. Press button for desired food (see below).

2. ON indicator light blinks.

3. Preset temperature flashes on digital display.

To change temperature press ▲ or ▼

4. Press Timer button. YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.

5. Preset time flashes on digital display.

To change time press ▲ or ▼

6. Press **START/STOP** button to begin preheating of oven.

7. There is an audible signal when set temperature is reached; insert food.

8. Close oven door.

9. At end of cooking cycle, there is an audible signal and oven turns off.

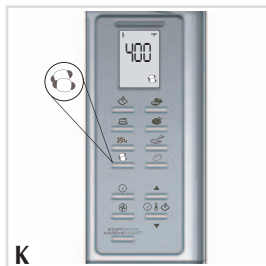


### COOKIES (J):

Preset temperature: 350°F

Preset time: 12 minutes

Rack position: lower slot, rack up; or upper slot, rack down (refer to illustration F)



### FROZEN SNACKS (K):

Preset temperature: 400°F

Preset Time: 6 minutes

Rack position: lower slot, rack up; or, upper slot, rack down, (refer to illustration F)



### PIZZA (L):

Preset temperature: 400°F

Preset time: 20 minutes

Rack position: lower slot, rack up (refer to illustration F)

For crisp crust, bake pizza directly on oven rack. For softer crust, bake pizza on double layer of heavy duty foil. For even browning, turn pizza quarter turn halfway through baking.



### POTATO (M):

Preset temperature: 400°F

Preset time: 45 minutes

Rack position: lower slot, rack up (refer to illustration F)



### BROIL FUNCTION (N):

For best results, preheat oven with door closed at 450°F for at least 5 minutes before broiling.

This oven is designed to allow broiling with the door slightly ajar. You can also select the optimum broiling temperature for each specific food.

Preset temperature: 450°F

Preset Time: 20 minutes

Rack position: upper slot, rack down; upper slot, rack up (refer to illustration F)

1. Press button.
2. ON indicator light blinks.
3. Preset temperature flashes on digital display.

To change temperature press ▲ or ▼

4. Press button.

**Note:** We recommend a broil temperature of no lower than 350°F.

5. Preset time flashes on digital display.

To change time, press ▲ or ▼

6. Press **START/STOP** button to begin preheating oven.
7. There is an audible signal when set temperature is reached.
8. Place food on broil rack inserted into bake pan/drip tray. Insert into oven and close door, leaving it ajar about 3/4-inch from the fully closed position.
9. Broil food according to recipe or package directions. Check for doneness at minimum suggested broiling time.
10. At end of cooking cycle, there is an audible signal and oven turns off.

11. Using oven mitts or pot holders, lower oven door to fully open position. Slide the rack out along with the bake/broil pan to remove the cooked food.

**Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.**

12. Unplug appliance when not in use.



O

**BROILING TIPS (O)**

- Placing food on broil rack allows the drippings to flow into the drip tray pan and helps to eliminate or prevent smoking from the broiler.
- To prevent grease dripping onto the heating elements, be sure food does not extend past the edges of the drip tray.
- Be sure the top of the food is at least 1½ inches from the top heating element.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- If frozen steaks and chops are broiled, allow 1½ to 2 times the broiling time as required for fresh.

- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Brush foods to be broiled with sauce or oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled on bake pan without the broil rack.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.
- If broiler “pops” during broiling, reduce the temperature or lower the food in the oven.

**Important: Wash broiler pan and clean inside of oven after each use with nonabrasive cleaner and hot water. Too much grease accumulation will cause smoking.**

**BROILING GUIDE:**

FOOD	WEIGHT	BROILING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	PROCEDURE
Breaded Chicken Cutlets or Tenderloins	1 to 6	375°F	12 to 15 minutes Turn over halfway through broiling	Chicken should register 180°F on meat thermometer
Chicken Parts	1 to 4	375°F	20 to 25 minutes Turn over halfway through broiling	Chicken should register 180°F on meat thermometer
Fish fillets, such as salmon or tilapia	1 to 3	400°F	10 to 12 minutes	Internal temperature of 145°F or flake easily when tested with fork
Broiled vegetables	3½ to 4½ lb.	350°F	10 to 12 minutes Turn over halfway through broiling	Internal temperature of 160°F for medium
Shell or NY strip steak	1 to 2, about 8 oz., each	450°F	18 minutes to medium Turn over halfway through broiling	Internal temperature of 160°F for medium



### TOASTING BREAD AND BAGELS (P)

Preset Shade: 4 (Medium)

Rack position: lower slot, rack up (refer to illustration F)

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 suit your taste.

**Note:** The **BAGEL** function toasts the cut side and gently warms the outside.

1. Preheating is not necessary.
2. Place up to 6 slices of bread or 6 bagels halves (cut side up) on slide rack.
3. Close oven door.
4. Press or button.
5. The ON indicator light blinks and the digital display shows "4" flashing.
6. To change the shade level, press ▲ or ▼
7. Press **START/STOP** button to begin toasting.
8. At end of toasting cycle, there is an audible signal and the oven turns off.

**Note:** For your convenience, the oven is designed to remember the last selected shade level, unless unplugged.

9. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.

**Note:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

10. Unplug appliance when not in use.

#### TOAST TIPS:

- You must press **START/STOP** button to discontinue toasting.
- When repeating the toast cycle immediately, it is suggested that the toast shade selector be set to a slightly lighter setting.

## Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

### CLEANING YOUR OVEN

**Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before returning to oven after cleaning.**

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy warm water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door and pull the rack forward and out. Wash the slide rack in warm sudsy water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in warm water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

### CRUMB TRAY

1. Pull out crumb tray.
2. Dispose of crumbs and wipe tray with a dampened cloth, or wash in warm sudsy water.
3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

### EXTERIOR SURFACES

**Important: The oven top surface gets hot. Be sure the oven has cooled completely before cleaning.**

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

### ADDITIONAL TIPS FOR CLEANING THE INTERIOR OF YOUR OVEN

- Heat oven to 200°F; turn oven off. Place shallow glass bowl containing ½ cup ammonia on rack. Close oven door and let stand overnight. Next day, open oven, remove bowl and wipe interior of oven with moist paper towels.
- To refresh air inside oven, lay strips of orange or lemon peel on rack. Heat oven to 350°F and bake for 30 minutes. Turn oven off and let stand until oven is completely cool. Remove peel.

**Note:** We strongly recommend that the bake pan/drip tray and the broil rack be washed by hand with warm sudsy water, as opposed to washing in the dishwasher. Washing these pieces in the dishwasher will cause them to discolor, but will not affect their functionality.



## TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven is not heating or stops heating.	Oven is not plugged in or outlet is not working.	Check that the temperature and time settings have been properly entered and that the digital display is lit and shows the oven is in preheat or has reached preset temperature. Check that outlet is working.
Second toasting is too dark.	Setting on toast is too dark.	When doing repeated toast cycles, remember to select a slightly lighter setting for the 2nd and 3rd toasting.
Moisture forms on the inside of the glass door during toasting.	The amount of moisture differs in different products, whether bread, bagels or frozen pastries.	The moisture that forms on the door is common and usually disappears before the final 30% of the toasting cycle. As this oven is a closed appliance, the moisture cannot evaporate as it would in a traditional toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and cook time may need to be adjusted.	Since the toaster oven is much smaller than a conventional oven, it may cook faster. Try lowering the temperature setting 25 degrees from the suggested setting in a recipe or label directions.
There is burnt food odor or smoking when oven is being used.	There are remnants of food in crumb tray or on the walls of the oven.	Refer to the directions in Care & Cleaning in this booklet. Make sure all parts of the oven are clean and free of debris.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements cycle on and off during baking.	Check toaster oven to make sure proper function is selected. On Broil, only the top heating elements will be on.

## RECIPES

### SPINACH PESTO QUICHE

1 single crust pie or refrigerated pie crust

5 large eggs

1½ cups milk

3 tbsp. basil pesto

¼ tsp. garlic pepper

1 pkg. (10 oz.) frozen spinach, defrosted and squeezed dry

⅓ cup minced purple onion

¼ cup diced pimentos

1½ cups shredded Mozzarella and Provolone cheese blend

Preheat **Black & Decker® Countertop Oven** on **BAKE** to 425°F. Roll out pastry on lightly floured board to fit 9-inch glass pie plate. Place in plate and make a standing rim of pastry around edges. Follow package directions for baking unfilled pie crust or bake until edges are light golden brown.

Meanwhile, in large bowl, blend eggs, milk, pesto and garlic pepper. Stir in remaining ingredients. Spoon into pre-baked crust.

Bake 7 minutes longer; reduce temperature to 325°F and bake 35 minutes longer or until pie filling is set and knife inserted in center comes out clean. Let rest 5 minutes before serving.

Makes 8 servings.

### BASIL LEMON HALIBUT

1½ cups halved cherry tomatoes

3 tbsp. chopped Italian parsley

1 tbsp. slivered fresh basil

1 tbsp. snipped fresh chives

1 tbsp. slivered lemon peel

½ tsp. kosher salt

2 tbsp. fresh lemon juice

1 tbsp. olive oil

2 halibut fillets (about 6 oz., ea.)

¼ tsp. garlic pepper

Preheat **Black & Decker® Countertop Oven** on **BAKE** to 400°F. Meanwhile, in medium bowl, combine tomatoes, parsley, basil, chives, lemon peel, ¼ tsp. salt, lemon juice and olive oil; blend well.

Spoon into 1- quart shallow baking dish. Place fish on top and season with remaining ¼ tsp. salt and garlic pepper.

Bake for 20 minutes or until fish flakes easily when tested with a fork. (Fish will have an internal temperature of 145°F.)

Makes 2 servings.

### APPLE BREAD PUDDING

- 4 cups lightly toasted cubed French bread, crusts removed
- 1 large apple, finely chopped
- ½ cup golden raisins
- 4 large eggs
- 1½ cups milk
- 1 tsp. vanilla extract
- 1 tsp. ground cinnamon
- ½ tsp. ground nutmeg
- ¼ tsp. salt

Preheat **Black & Decker® Countertop Oven** on **BAKE** to 350°F. Spread bread evenly in buttered 2-quart baking dish. Top with apples and raisins.

In medium bowl, blend eggs, milk, vanilla, cinnamon, nutmeg and salt. Pour mixture over bread and let stand about 15 minutes to allow bread to absorb the liquid.

Bake for about 1 hour until puffed and firm in the center, and knife inserted in center comes out clean.

Makes about 6 servings.

### BLACK & DECKER® TUNA MELT

- 1 medium onion, cut in wedges
- ¼ cup parsley leaves
- 2 tbsp. lemon juice
- ½ cup mayonnaise
- 2 cans (6 oz., ea.) tuna, drained
- 1 cup shredded Swiss cheese
- 4 English muffins, halved and toasted
- 2 medium tomatoes, sliced
- 6 ounces sliced Provolone cheese

In bowl of **Black & Decker® processor**, combine onion and parsley. Process until finely chopped. Add lemon juice and mayonnaise. Process on pulse to blend. Add tuna and process on pulse to blend.

Spoon tuna on cut-side of English muffin halves. Top with tomatoes and cheese.

Arrange on bake pan/drip tray of toaster oven.

**BROIL** in preheated oven with slide rack in lower rack position, with rack and oven door slightly ajar, until cheese is melted and beginning to brown lightly.

This is a terrific lunch or light dinner. Add some tossed greens and serve fresh fruit for dessert.

Makes 4 servings.

### PIZZA SNACK SQUARES

- 1 pkg. (8oz.) refrigerated garlic bread sticks
- 3 ounces cream cheese, softened
- ¼ cup chopped green onions
- 3 ounces thinly sliced reduced fat Italian salami, cut into pieces (about 9 slices)
- ¼ cup thinly sliced purple onion
- ¼ cup sliced pitted ripe olives
- 2 tbsp. chopped pimento
- 1 cup shredded Mozzarella and Provolone blend
- 1 tbsp. julienne strips fresh basil leaves

Preheat **Black & Decker® Countertop Oven** on **BAKE** to 375°F. Unroll bread sticks and press evenly into bottom and ½-inch up sides of ungreased 9-inch square baking pan. Bake for 12 minutes until light golden brown on edges.

Meanwhile, blend cream cheese and chopped green onion. Spread cream cheese mixture evenly over bottom of partially baked crust. Top with remaining ingredients in order listed.

Bake 15 minutes longer or until crust is deep golden brown and cheese is melted.

Cut into squares to serve.

Makes about 8 servings

### BROILED SALMON WITH ORANGE GINGER DRESSING

- ¼ cup mayonnaise
- 2 tbsp. chopped green onions
- 2 tsp. chopped fresh dill
- 1 tsp. ground ginger
- 1 tbsp. orange marmalade
- 1 lb. salmon fillet
- 1 tbsp. olive oil
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper

In medium bowl, combine mayonnaise, green onions, dill, ginger and marmalade. Set aside.

Place salmon in bake pan/drip tray of oven. Brush with olive oil. Season with salt and pepper. **BROIL** in preheated oven at 400°F, with oven door slightly ajar, for 20 minutes or until fish tests done.

Serve with dressing and garnish with fresh sprigs of dill, if desired.

Delicious served with cooked brown and white rice and steamed asparagus.

Makes about 3 servings.

## **BROILED LAMB CHOPS WITH SAFFRON GARLIC SAUCE**

- ¼ cup mayonnaise
- 1 green onion, chopped (about 2 tbsp.)
- 1 medium clove garlic, minced
- ¼ tsp. saffron threads
- 1 tbsp. lime juice
- 6 loin or rib lamb chops, cut about 1¼-inch thick
- Salt
- Garlic pepper

In small bowl, combine mayonnaise, green onion, garlic, saffron and lime juice. Cover and let stand at room temperature to blend flavors.

Place lamb chops on broil rack in bake pan/drip tray in single layer, season with salt and garlic pepper. **BROIL** in preheated oven at 450°F in upper rack position, with rack down and oven door slightly ajar, for 5 minutes. Turn lamb chops over and season with salt and garlic pepper. Continue broiling until desired doneness, about 5 minutes for medium.

Serve chops with saffron sauce.

Delicious served with garlic whipped potatoes and a fresh green salad.

Makes 6 servings.

## **HERB ROASTED CHICKEN**

- ¼ cup chopped parsley
- 1 tsp. herb chicken seasoning
- ½ tsp. grated lemon peel
- ½ tsp. seasoned salt
- ½ tsp. black pepper
- ½ tsp. garlic salt
- 2 tbsp. corn oil
- 3½ lb. roasting chicken

In small bowl, combine parsley, chicken seasoning, lemon peel, seasoned salt, ¼ tsp. pepper, ¼ tsp. garlic salt and oil; blend well.

Season inside of chicken with remaining ¼ tsp. pepper and garlic salt. Truss chicken using butcher's cord for roasting. Rub outside of chicken with lemon mixture to coat evenly.

Place chicken on bake pan/drip tray of oven. Roast (**BAKE**) in preheated oven at 375°F for 90 minutes, or until chicken tests done. (When pierced with fork, juices will run clear and meat thermometer will register 170°F when inserted into breast.)

Remove from oven; tent with foil and let stand at least 10 minutes before serving.

Makes 4 to 5 servings.

## **UNLAYERED LASAGNA**

- 4 cups hot cooked penne pasta
- 2 cups shredded Mozzarella cheese
- 2 cups packed chopped fresh spinach
- 1 cup coarsely shredded zucchini
- 1 ½ cups ricotta cheese
- ¼ cup shredded Parmesan cheese
- 2 tbsp. chopped parsley
- 2 large cloves garlic, minced
- ½ tsp. dried basil, crushed
- 1 jar (32 oz.) tomato basil pasta sauce

In large bowl, combine pasta and 1 cup Mozzarella cheese; add remaining ingredients, except reserved cheese. Stir to blend well.

Spoon into 2-quart baking dish. Top with reserved 1 cup Mozzarella cheese. Cover with nonstick aluminum foil.

**BAKE** in preheated oven at 375°F for 30 minutes. Uncover and bake 20 minutes longer or until hot and bubbling and cheese is golden.

Remove from oven and let rest at least 5 minutes before serving.

Makes about 8 servings.

## **WARM HAM AND SWISS OPEN FACE**

- 1 cup shredded Swiss cheese
- ½ cup diced ham
- ¼ cup chopped green onions
- ¼ cup diced sundried tomatoes
- 2 tbsp. creamy Italian dressing
- 1 hoagie roll (about 9 inches long)

In bowl, combine all ingredients, except roll. Blend well.

Cut hoagie roll in half, lengthwise. Place cut-side up on broil rack bake pan/drip tray. **BROIL** in preheated oven at 450°F in upper rack position with rack down and oven door slightly ajar for 5 minutes or until bread is golden.

Remove from oven and spoon filling evenly over cut halves of roll. Return to oven and broil until cheese is melted and beginning to brown lightly.

Makes 2 to 4 servings.

## **BROILED CURRIED CHICKEN FINGERS**

1/3 cup bottled ranch dressing

1/4 cup chopped green onions

2 tbsp. chopped parsley

1 cup Japanese dry breadcrumbs (Panko)

1/2 tsp. salt

1/4 tsp. black pepper

1 lb. chicken tenderloin strips

Cooking spray

Dipping Sauce:

1/4 cup bottled ranch dressing

2 tbsp. honey mustard

1/2 tsp. curry powder salt

In medium bowl, combine 1/3 cup dressing, green onions, and parsley. In shallow dish blend breadcrumbs, salt and pepper.

Dip chicken pieces into dressing mixture and coat evenly. Coat chicken in breadcrumb mixture, turning to coat evenly. Arrange on waxed paper-lined platter. Cover and refrigerate at least 30 minutes.

Arrange in single layer in bake pan/drip tray of oven. Spray with cooking spray. **BROIL** in preheated oven at 400°F with oven door ajar for 12 minutes or until chicken tests done. Turn chicken halfway through cooking time.

Delicious served with garlic whipped potatoes and steamed snow peas and water chestnuts.

Makes about 4 servings.

## **DATE NUT BARS**

2 large eggs

1 tsp. vanilla extract

1/2 cup sugar

3/4 cup unsifted all-purpose flour

3/4 tsp. baking powder

Generous dash salt

3/4 cup chopped dates

1/2 cup chopped walnuts

Confectioners' sugar

In medium bowl, combine eggs, vanilla and sugar. Beat with a **Black & Decker® hand mixer** until thick, about 3 minutes. Blend in flour, baking powder and salt until fully combined. Stir in dates and walnuts.

Spoon evenly into ungreased, 8-inch, square baking pan. **BAKE** in preheated oven at 350°F in upper rack position with rack down for 30 minutes, until golden on top and until toothpick inserted in center comes out clean.

Let cool in pan on wire rack for 20 minutes. Sprinkle generously with confectioners' sugar and cut into squares before serving.

A great after school snack or a healthy dessert.

Store in an airtight container for up to a week, if they last that long.

Makes about 16 servings.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el 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 tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.

- Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- Para interrumpir el tostado, asado u horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).
- Ejerza extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

### ENCHUFE DE TIERRA

Como medida 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 choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable de extensión,
  - 1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
  - 2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

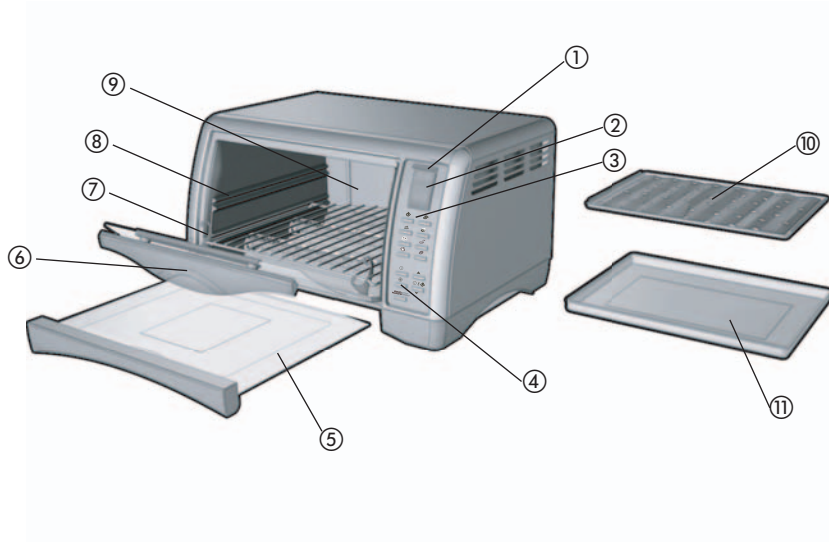
### TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.



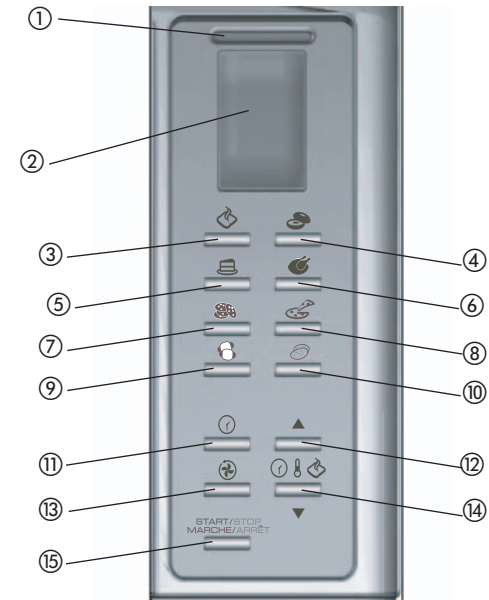
Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

1. Luz indicadora de funcionamiento
2. Pantalla digital iluminada
3. Panel de control
4. Cocción por convección
- † 5. Bandeja corrediza deslizante para migas (Pieza # CTO4550SD-01)
6. Asa de la puerta
- † 7. Rejilla deslizante (Pieza # CTO4550SD-04)
8. Ranuras para la rejilla
9. Interior curvo, extra profundo
- † 10. Parrilla de asar (Pieza # CTO4550SD-03)
- † 11. Bandeja de hornear/de goteo (Pieza # CTO4550SD-02)
- † Reemplazable/removible por el consumidor

## FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO




B

1. Indica cuando una función ha sido programada y luego activada.
2. Permite supervisar el tiempo de cocción, la temperatura y el grado de tostado del pan.
3. Tostar (TOAST): Regula el grado de tostado (entre 1 y 7).
4. BAGEL: Regula el grado de tostado de los "bagels" (entre 1 y 7).
5. Hornear (BAKE): Precalienta y funciona hasta alcanzar la temperatura (350° F) y el tiempo (30 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.
6. Asar (BROIL) Cocina hasta alcanzar la temperatura (450° F) y el tiempo de cocción programados (20 minutos), los cuales se pueden ajustar al gusto.
7. Galletas (COOKIES): Permite usar la temperatura (350° F) y el tiempo (12 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.
8. PIZZA: Permite usar la temperatura (400° F) y el tiempo (20 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.
9. Bocadillos congelados (FROZEN SNACKS): Permite usar la temperatura (400° F) y el tiempo (6 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.
10. Papas (POTATO): Permite usar la temperatura (400° F) y el tiempo (45 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.
11. Cronómetro (TIMER): Permite programar el tiempo de cocción hasta por 2 horas.
12. Permite aumentar el tiempo, la temperatura y el grado de tostado de los panes.
13. Convección (CONVECTION): Enciende el ventilador interno para distribuir el calor igualmente a medida cocina. Funciona solamente con el modo de hornear (BAKE).
14. Permite reducir el tiempo, la temperatura y el grado de tostado de los panes.
15. Inicio / interrupción (START / STOP): Presione para activar o interrumpir todas las funciones.

# Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

	<b>PRECAUCIÓN</b>
	<b>ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.</b>

## PRIMEROS PASOS

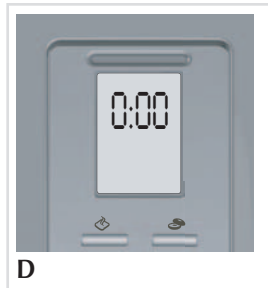
- Retire el material de empaque y toda calcomanía; quite la capa plástica transparente que protege el panel de control.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de, CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte trasera del horno y la pared, para evitar que el flujo de calor perjudique los gabinetes o mostradores.
- Inserte la bandeja de residuos debajo de la puerta de vidrio.



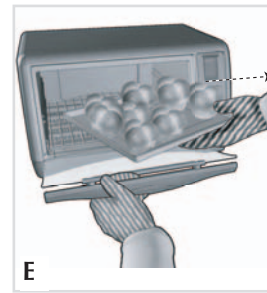
- Inserte la rejilla deslizante hasta la mitad en las ranuras inferiores (C).
- Alce la puerta del horno para elevar los ganchos y después, deslice la rejilla hasta quedar enganchada.

**Importante: La rejilla no desliza hacia enfrente a menos que esté enganchada en la puerta.**

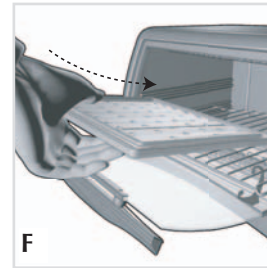
- Cierre la puerta del horno, asegurándose que la rejilla deslice completamente en el horno y quede lista para usar.
- Retire la atadura del cable y desenróllelo.



- Enchufe el aparato a una toma de corriente. La pantalla digital exhibe, "0:00" (D).



**Importante:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato (E).






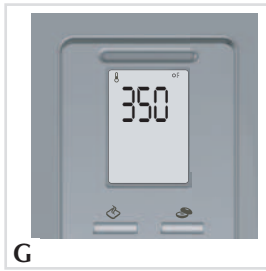
## POSICIONES DE LA REJILLA DESLIZANTE

La rejilla deslizante se puede colocar en cuatro posiciones. Puede ser introducida en las ranuras superiores o inferiores y también puede ser invertida, ofreciendo dos posiciones adicionales (F).

**NOTA:** Los ganchos articulados funcionan solamente cuando la rejilla está en las ranuras inferiores.

## CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE EL HORNO

- El aparato permite un retraso de 5 segundos para seleccionar las funciones y ajustar el reloj, de lo contrario, la pantalla exhibe 0:00 y uno debe seleccionar nuevamente.
- Usted puede cambiar la temperatura de °F a °C al presionar los botones ,  y  simultáneamente.
- Cuando escoja el tiempo de cocción de un producto o receta, siempre incluya el tiempo de precalentamiento.
- Cuando se alcanza la temperatura programada, tanto el tiempo como la temperatura pueden ser ajustados en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- Cuando se cocina por convección, no es necesario alterar la temperatura sugerida en el paquete o la receta. Sin embargo, el tiempo de cocción podría ser menor. Supervise frecuentemente el punto de cocción de los alimentos.
- El horno viene preajustado con tiempo y temperatura para tostadas de término medio (nivel 4). Use este nivel para el primer ciclo de tostado y después, ajuste el tostado al gusto.
- **¿Qué es convección?** Este horno trae un ventilador interno que proporciona una continua circulación de aire caliente en torno a los alimentos; los alimentos se cocinan de manera más uniforme y en ciertos casos, más rápido.
- Este aparato le permite usar recipientes de metal, de vidrio refractario y de cerámica, sin cubiertas. Si los alimentos deben estar cubiertos, use papel de aluminio.
- Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 1½ pulgadas entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores superiores.
- Antes de conectar o desconectar el cable a la toma de corriente, ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF).
- No coloque ningún recipiente directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores.
- Para aprovechar al máximo este horno tostador:
  - No llene el horno excesivamente.
  - No abra la puerta del horno con mucha frecuencia.
  - Si usa papel de aluminio para cubrir los alimentos, doble los bordes del papel contra los costados del molde.



### PARA COCINAR

Antes de comenzar, se debe presionar una serie de botones (G).

1. Escoja el tipo de alimento que desea cocinar. La pantalla digital exhibe la temperatura programada y la luz indicadora de funcionamiento brilla intermitentemente.

Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.

#### Nota:

- Presione el botón ligeramente para ajustar la temperatura en incrementos de 5 grados.

- Presione y sostenga para ajustar la temperatura en incrementos de 25 grados.

- La temperatura mínima es de 200 °F.

- La temperatura máxima es de 450 °F.

2. Para ajustar la temperatura, presione el botón del cronómetro (D).

USTED TIENE 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.

3. Programación del cronómetro: La pantalla digital exhibe el tiempo programado.

Para cambiarlo, presione ▲ o ▼.

#### NOTA:

- Presione el botón ligeramente para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto.

- Presione y sostenga para ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos.

- El tiempo mínimo es de 1 minuto.

- El tiempo máximo es de 2 horas.

4. Presione el botón de inicio e interrupción (START/STOP).

- Para seleccionar el tiempo programado, presione el botón de inicio e interrupción (START/STOP).

5. Presione la función (E) si desea cocinar por el medio de convección.

6. El horno se precalienta y exhibe la temperatura a medida que esta va aumentando. Primero exhibe "Lo" (temperatura baja) y después los números hasta alcanzar la temperatura programada.

7. El aparato produce una señal audible una vez que alcanza la temperatura programada. La pantalla exhibe la temperatura y el tiempo alternativamente. El cronómetro lleva una cuenta regresiva en incrementos de 1 minuto hasta el final cuando cuenta los segundos.

8. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato se apaga y produce tres sonidos cortos.

9. El tiempo y la temperatura pueden ser ajustados una vez que el horno alcanza la temperatura programada.

10. Uno puede interrumpir el ciclo de cocción con solo presionar el botón de inicio / fin (START/STOP).

11. La función de convección puede ser interrumpida en cualquier momento.

**Nota:** Mantenga el horno desconectado cuando no esté uso.

#### REPASO DE LAS FUNCIONES DEL HORNO:

**Nota:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

**Para mejores resultados, antes de hornear los alimentos, precaliente el horno por 15 minutos a la temperatura recomendada.**



### PARA HORNEAR

Temperatura programada: 350° F.

Tiempo programado: 30 minutos

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba

Esta función es ideal para asar cacerolas, pasteles frescos o congelados, y para asar carnes o pollo (H).

1. Deslice la rejilla orientada hacia arriba en las ranuras inferiores.

2. Presione el botón de hornear (H).

3. La luz indicadora de funcionamiento parpadea.

4. La pantalla digital exhibe la temperatura programada.

5. Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.

6. Presione el botón (D).

7. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.

8. Para cambiar el tiempo, presione ▲ o ▼.

9. Presione el botón de inicio / interrupción (START/STOP) para empezar a calentar.

10. El horno comienza a calentarse y después de aproximadamente 5 minutos, la pantalla digital exhibe alternativamente la temperatura y el tiempo de cocción restante.

**NOTA:** Esta es la única función que le permite cocinar por medio de convección.

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN. APROX	TEMPERATURA INTERNA
Pollo	De 3 ½ lb.	350°F	1 ½ horas	180°F en el muslo, 170°F en la pechuga
Cacerola	De 1 a 2 cuartos de gal.	350°F	De 20 a 25 minutos por lb	165°F
Asado de costillas	De 4 a 5 lb	400°F for 15 minutes then 325°F	De 20 a 25 minutos por lb	160°F mediano
Asado de res	De 4 a 5 lb	325°F	25 minutos por lb aprox.	160°F mediano
Pierna de cordero	De 4 a 5 ½ lb	350°F	12 minutos aprox.	155°F mediano
Filetes de pescado	De 1 a 4 para acomodar en la bandeja de horno	400°F	60 minutos aprox.	Verificar el punto de cocción; el pescado se separa fácilmente.
Bollos de pan o panecillos	De 6 a 9 para acomodar en la bandeja de horno	Follow recipe or package directions		Hornear una sola capa en la bandeja de hornear / asar hasta quedar ligeramente dorados.
Papas o camotes	De 1 a 6 para acomodar en la bandeja de horno	400°F		Pinchar con un tenedor y hornear hasta ablandar.
Bocadillos congelados	Acomodar en una sola capa en la bandeja de hornear	Follow package directions		Voltear a mitad del ciclo de cocción; verificar el punto al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.
Pizza congelada	Pizza hasta de 12 pulg.	Follow package directions		Girar a mitad del ciclo de cocción; verificar el punto al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.



### COCINA POR CONVECCIÓN (I)

Funciona con un ventilador interno que distribuye el calor uniformemente.

Uno puede activar esta función en cualquier momento una vez que ha seleccionado la función de hornear.

El icono del ventilador aparece en la pantalla digital.

**Nota:** Asegúrese de supervisar el tiempo en vista de que ciertos alimentos se cocinan más rápido

### FUNCIONES PARA ALIMENTOS ESPECIALES

Estas funciones traen temperaturas y tiempo de cocción programados en base a los alimentos más populares dentro de ciertas categorías. Uno puede modificar el tiempo y la temperatura al gusto. Para hornear estos alimentos por medio de convección, use la función de hornear y ajuste la temperatura y el tiempo al gusto.

#### 1. Presione el botón del alimento correspondiente (consultar abajo).

2. La luz indicadora de funcionamiento parpadea.

3. La pantalla digital exhibe la temperatura programada.

Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.

4. Presione el botón del cronómetro; tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.

5. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.

Para cambiar el tiempo, presione ▲ o ▼.

6. Presione el botón de inicio/interrupción (START/STOP) para precalentar el horno.

7. El horno produce una señal audible cuando alcanza la temperatura programada. Introduzca los alimentos.

8. Cierre la puerta del horno.

9. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce una señal audible y se apaga.

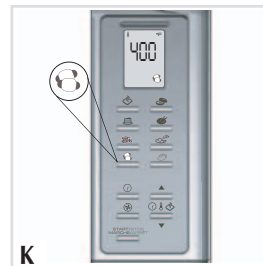


### GALLETAS (J):

Temperatura programada: 350° F.

Tiempo programado: 12 minutos

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba; ranuras superiores, parrilla hacia abajo (consultar la ilustración F)



### BOCADILLOS CONGELADOS (K):

Temperatura programada: 400° F.

Tiempo programado: 6 minutos

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba; ranuras superiores, parrilla hacia abajo (consultar la ilustración F)



#### PIZZA (L):

Temperatura programada: 400° F

Tiempo programado: 20 minutos

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F)

Para una pizza crujiente, coloque la pizza directamente sobre la rejilla. Para una pizza más suave colóquela sobre dos capas de papel aluminio. Para un dorado uniforme, rote la pizza una cuarta a medio ciclo de hornear.



#### PAPAS (M):

Temperatura programada: 400 ° F.

Tiempo programado: 45 minutos

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F)




#### PARA ASAR (N):

Temperatura programada: 450 ° F.

Tiempo programado: 20 minutos

Posición de la parrilla: ranuras superiores, parrilla hacia abajo; ranuras superiores, parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F)

1. Presione el botón para asar .
2. La luz indicadora parpadea.
3. La pantalla digital exhibe la temperatura programada.

Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.

4. Presione el botón del cronómetro .

**Nota:** Para asar, se recomienda una temperatura no menor de 350° F.

5. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.

Para cambiar el tiempo, presione ▲ o ▼.

6. Presione el botón de inicio / interrupción (START/STOP) para precalentar el horno.
7. El horno produce una señal audible cuando alcanza la temperatura programada.
8. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar, insertándola en la bandeja de horno / de goteo. Introduzca la parrilla en el horno y deje la puerta entreabierta, 3/4 de pulgada de la posición de cierre.
9. Cocine los alimentos según la receta o las instrucciones del paquete. Verifique el punto de cocción al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.
10. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce una señal audible y se apaga.
11. Use agarraderas o guantes de cocina para abrir la puerta del horno completamente. Para retirar los alimentos, deslice hacia fuera la rejilla, junto con la bandeja de horno / de goteo.

**Nota:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

12. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.



#### CONSEJOS PARA ASAR (O):

- El colocar los alimentos sobre la parrilla de asar permite que los jugos goteen en la bandeja de horno y ayuda a eliminar o prevenir la emisión de humo.
- Para evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calentamiento, asegúrese que los alimentos no sobrepasen el borde de la bandeja de horno / de goteo.
- Asegúrese que haya por lo menos 1,5 de pulgada entre los alimentos y los elementos de calentamiento superiores.
- Para mejores resultados, descongele las carnes, aves o pescado antes de cocinarlos.

- Si usa el asador para cocinar bistec o chuletas congelados, permita tiempo y medio o el doble del tiempo que toma cocinar estas carnes cuando están frescas.
- Corte el exceso de grasa de los bordes de las carnes para evitar que se encojan.
- Pase una brocha con salsa o aceite y sazone los alimentos que desea asar.
- Los filetes y el bistec de pescado son delicados y deben ser cocinados en la bandeja de horno, sin la parrilla de asar.
- No es necesario voltear los filetes de pescado mientras se cocinan. Voltee los filetes gruesos de pescado a medio ciclo de asar.
- Si el asador produce un taponazo durante el ciclo de cocción, reduzca la temperatura o baje los alimentos en el horno.

**Importante:** Después de cada uso, lave la bandeja de horno y limpie el interior del horno con un limpiador no abrasivo y agua caliente. Demasiada acumulación de grasa produce humo.



## GUÍA PARA ASAR

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	PROCEDIMIENTO
Tiras o filetes de pollo empanizados	De 1 a 6	375°F	De 12 a 15 minutos Voltear a medio ciclo de cocción	El termómetro para carne debe registrar 180°F.
Piezas de pollo	De 1 a 4	375°F	De 20 a 25 minutos Voltear a medio ciclo de cocción	El termómetro para carne debe registrar 180°F.
Filetes de pescado como los de salmón y tilapia	De 1 a 3	400°F		Debe registrar una temperatura interna de 145°F o desprende fácilmente de un tenedor
Vegetales asados	De 3½ a 4½ lb	350°F	De 10 a 12 minutos Voltear a medio ciclo de cocción	Debe registrar una temperatura interna de 160°F para término medio
Filete estilo Nueva York	De 1 a 2, de aprox. 8 oz cada uno	450°F	18 minutos, término medio Voltear a medio ciclo de cocción	Temperatura interna de 160°F para término medio



### PARA TOSTAR PAN Y BAGELS (P)

Nivel programado: 4 (medio)

Posición de la parrilla: ranuras inferiores,; parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F)

La temperatura y el tiempo del horno vienen preajustados para un tostado de grado medio (nivel 4). Use este nivel para el primer ciclo de tostado y luego, ajuste el control al gusto.

**Nota:** La función **BAGEL** tuesta el lado cortado y lo calienta ligeramente por fuera.

1. No es necesario precalentar el horno.
2. Coloque hasta 6 rebanadas de pan o 6 mitades de bagel (lado cortado hacia arriba) en la rejilla deslizante.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Presione el botón o .
5. La luz indicadora de funcionamiento parpadea y la pantalla digital exhibe el número "4" intermitentemente.
6. Para ajustar el grado de tostado, presione o .
7. Presione el botón **START/STOP** para iniciar el ciclo de tostado.

8. El aparato produce una señal audible al finalizar el ciclo de tostado y el aparato se apaga.

**Nota:** Para mayor conveniencia, el horno ha sido diseñado para retener el nivel del ciclo de tostado que uno ha seleccionado anteriormente, a menos que el aparato haya sido desconectado.

9. Abra la puerta del horno. Con guantes o agarraderas de ollas, deslice la parrilla hacia fuera para retirar el pan tostado

**NOTA:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

10. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

### CONSEJOS PARA TOSTAR

1. Para interrumpir el ciclo de tostado se debe presionar el botón **START/STOP**.
2. Si repite el ciclo de tostado inmediatamente, se recomienda ajustar el control del grado de tostado a un nivel más bajo.

## Cuidado y limpieza

Este producto contiene piezas que no pueden ser reemplazadas o mantenidas por el usuario. Póngase en contacto con personal cualificado del servicio cuando sea necesario.

### LIMPIEZA DEL HORNO

**Importante:** Antes de proceder a la limpieza de cualquiera de los componentes asegúrese de que el horno está apagado, desenchufado y frío. Seque siempre completamente las distintas partes después de llevar a cabo la limpieza y antes de volver a poner en marcha el horno.

1. Limpie la puerta de cristal con una esponja, con un trapo suave o con un estropajo de nailon y agua templada con jabón. No utilice limpiadores de cristales en pulverizador.
2. Para sacar la rejilla deslizante, abra la puerta y tire de la rejilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la rejilla con agua templada con jabón. Para limpiar manchas persistentes, utilice un estropajo de poliéster o nailon.
3. Lave la bandeja de horno y la rejilla para asar en agua templada con jabón. Para minimizar la posibilidad de que se raye, utilice un estropajo de poliéster o nailon.

### BANDEJA PARA MIGAS

1. Saque la bandeja para migas.
2. Tire las migas y limpie la bandeja con un trapo húmedo, o lávela en agua templada con jabón.
3. Asegúrese de secarla completamente antes de volver a insertarla en el horno.

### SUPERFICIES EXTERIORES

**Importante:** La superficie superior del horno se calienta. Asegúrese de que el horno se ha enfriado completamente antes de limpiarlo.

Limpie la parte superior y los laterales con un trapo húmedo o con una esponja. Séquelas completamente.

## CONSEJOS ADICIONALES PARA LIMPIAR EL INTERIOR DE SU HORNO

- Caliente el horno a 95 °C (200 °F); desactive la función de tostador. Coloque un bol de cristal poco profundo con media taza de amoníaco en la rejilla. Cierre la puerta del horno y déjelo una noche. Al día siguiente, abra el horno, saque el bol y limpie el interior del horno con papel de cocina humedecido.
- Para refrescar el aire dentro del horno, ponga tiras de cáscara de naranja o de limón en la rejilla. Caliente el tostador del horno a 175 °C (350 °F) y déjelo 30 minutos. Apague el horno y déjelo hasta que se enfríe por completo. Saque las cáscaras.

**Nota:** Le recomendamos encarecidamente que lave la bandeja de horno / de goteo y la parrilla de asar a mano con agua templada con jabón, en lugar de lavarlas en la máquina lavaplatos. Si utiliza la máquina lavaplatos en la limpieza de estas piezas puede hacer que pierdan color, aunque esto no afectará su funcionalidad.

## DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no calienta o deja de calentar	El horno no está conectado o la toma de corriente no funciona.	Verifique que el tiempo y la temperatura hayan sido programados debidamente y que la pantalla digital esté iluminada e indique que el horno se está precalentando o ha alcanzado la temperatura programada. Asegúrese que la toma de corriente esté funcionando.
La segunda tanda de tostado resulta demasiado oscura.	El grado de tostado que ha escogido es demasiado oscuro.	Cuando prepare tandas consecutivas, escoja un grado de tostado más claro para la segunda y tercera tanda de tostado.
Durante el ciclo de tostado, se forma humedad en el interior de la puerta.	El contenido de humedad en los productos a tostar varía de un tipo de alimento a otro.	La humedad que se forma en la puerta del horno es normal y desaparece antes de finalizar el 30% del ciclo de tostado. En vista de que el horno es un aparato cerrado, la humedad no se puede evaporar como sucede en los tostadores corrientes.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los alimentos se sobre cocinan o no se cocinan bien.	La temperatura y (o) el tiempo de cocción deben ser reajustados	Debido a que el horno tostador es mucho más pequeño que un horno convencional, este aparato podría cocinar más rápido. Procure reducir unos 25 grados de la temperatura sugerida en la receta o en las instrucciones de los alimentos envasados.
El horno despiden olor a comida quemada o emite humo cuando está en funcionamiento.	Hay residuo de comida en las paredes del horno o en la bandeja de residuos.	Consulte las instrucciones en la sección de cuidado y limpieza en este manual. Asegúrese que todas las piezas del horno estén limpias y libres de residuos.
Los elementos de calentamiento parecen no estar encendidos.	Los elementos de calentamiento funcionan intermitentemente durante el ciclo de cocción.	Asegúrese de haber escogido el modo de cocción correcto. Cuando se usa la función "Broil" (asar), solamente se encienden los elementos de calentamiento superiores.

# RECETAS

## QUICHE CON PESTO DE ESPINACAS

1 masa de pastel o una concha de pastel refrigerada  
5 huevos, grandes  
240 ml (1 taza) leche  
40 ml (3 cdas) pesto de albahaca  
1 ml (¼ cdta) pimienta con ajo  
1 paquete (280 g o 10 oz) espinacas descongeladas, escurridas  
80 ml (⅓ taza) cebolla morada, finamente picada  
60 ml (¼ taza) chiles pimiento, cortados en cubitos  
350 ml (1½ tazas) mezcla de quesos Mozzarella y Provolone, rallados

Precalente el horno **Black & Decker**® a 220° C (425° F) con la función BAKE (hornear). Estire la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta cubrir un molde de vidrio para pastel de 25 cm (9 pulgadas). Coloque la masa en el molde y forme una orilla alta. Siga las instrucciones del paquete para hornear la concha vacía u hornee hasta que esté ligeramente dorada.

Mientras tanto, en un tazón grande, mezcle los huevos, el pesto y la pimienta con ajo. Añada y mezcle los ingredientes restantes. Vierta en la concha previamente horneada.

Cocine por 7 minutos adicionales; reduzca la temperatura a 160° C (325° F) y cocine durante 35 minutos o hasta que el relleno del pastel esté firme y al insertar un cuchillo en el centro este salga limpio. Deje reposar 5 minutos antes de servir.

Rinde 8 porciones.

## HALIBUT (LENGUADO) CON LIMÓN Y ALBAHACA

350 ml (1½ tazas) tomates cerezos, partido por mitad  
40 ml (3 cdas) perejil italiano, picado  
15 ml (1 cda) albahaca fresca, cortada en tiras  
5 ml (1 cdta) cebollinos frescos, picados  
15 ml (1 cda) cáscara de limón, cortada en tiras  
2 ml (½ cdta) sal kosher  
30 ml (2 cdas) jugo fresco de limón  
15 ml (1 cda) aceite de oliva  
2 filetes lenguado (de unas 170 g (6 oz), cada uno)  
1 ml (¼ cdta) pimienta con ajo

Precalente el horno **Black & Decker**® a 205° C (400° F) con la función BAKE (hornear). Mientras tanto, en un tazón mediano, combine los tomates, el perejil, la albahaca, los cebollinos, la cáscara de limón, 1 ml (¼ cdta) de sal, el jugo de limón y el aceite de oliva; mezcle bien.

Vierta en un molde de hornear superficial con capacidad de 950 ml (1 cuarto de galón). Coloque el pescado encima y sazone con el 1 ml (¼ cdta) de sal y la pimienta con ajo restantes.

Cocine durante 20 minutos o hasta que el pescado se separe fácilmente al probarlo con un tenedor. (El pescado debe tener una temperatura interna de 60° C (145° F)).

Rinde 2 porciones

## PUDÍN DE PAN CON MANZANA

950 ml (4 tazas) pan francés, en cubos, ligeramente tostado y sin corteza  
1 manzana grande, finamente picada  
120 ml (½ taza) pasas doradas  
4 huevos grandes  
350 ml (1½ tazas) leche  
5 ml (1 cdta) extracto de vainilla  
5 ml (1 cdta) canela molida  
2 ml (½ cdta) nuez moscada molida  
1 ml (¼ cdta) sal

Precalente el horno **Black & Decker**® a 175° C (350° F) la función BAKE (hornear). Esparza el pan uniformemente en un molde de hornear con capacidad de 2 litros (2 cuartos de galón), untado con mantequilla. Cubra con la manzana y las pasas.

En un tazón mediano, combine los huevos, la leche, la vainilla, la canela, la nuez moscada y la sal. Vierta la mezcla sobre el pan y deje reposar durante 15 minutos para permitir que el pan absorba el líquido.

Cocine durante 1 hora hasta que esté crecido y firme y al insertar un cuchillo en el centro este salga limpio.

Rinde alrededor de 6 porciones

## ATÚN GRATINADO BLACK & DECKER®

1 cebolla mediana, cortada en tiras  
60 ml (¼ taza) de hojas de perejil  
10 ml (2 cucharaditas) de zumo de limón  
120 ml (½ taza) de mahonesa  
2 latas de atún (de unos 170 gramos; 6 onzas cada una), escurrido  
240 ml (1 taza) de queso suizo para gratinar  
4 bollos ingleses (muffins), tostados y partidos por la mitad  
2 tomates medianos, troceados  
170 g (6 onzas) de queso Provolone en trozos

En el bol del robot de cocina **Black & Decker**®, mezcle la cebolla y el perejil. Trátelo hasta que esté picado muy fino. Añada el zumo de limón y la mahonesa. Mezcle a mano hasta conseguir una masa homogénea. Añada el atún y siga mezclando a mano.

Vaya poniendo el atún en las mitades de los bollitos. Ponga encima los tomates y el queso. Colóquelos en la bandeja de horno/ de goteo del tostador.

Aplíquelo la función de asar (**BROIL**) en el horno, una vez precalentado, con la rejilla deslizante colocada en la posición inferior y la puerta del horno ligeramente entreabierta hasta que el queso se funda y empiece a adquirir un ligero tono tostado.

Es una comida fantástica o una cena ligera. Añada algunas verduras y sirva fruta fresca de postre.

4 raciones.

## BOCADILLOS DE PIZZA EN CUADRITOS

- 1 paquete (225 g o 8 oz) palitos de pan con ajo, refrigerados
- 85 g (3 oz) queso crema, blando
- 60 ml (¼ taza) cebollas verdes, picadas
- 85 g (3 oz) salami italiano, de bajo contenido de grasa, en tajadas finas (alrededor de 9 tajadas)
- 60 ml (¼ taza) cebolla morada, en rodajas finas
- 60 ml (¼ taza) aceitunas sin hueso, en rodajas
- 30 ml (2 cdas) chile pimienta, picado
- 240 ml (1 taza) mezcla de queso Mozzarella y Provolone, rallados
- 15 ml (1 cda) hojas de albahaca fresca cortada

Precalente el horno tostador **Black & Decker**® a 190° C (375° F) con la función BAKE (hornear). Estire los palitos de pan y colóquelos presionando uniformemente en el fondo y 1.25 cm (½ pulgada) de alto en los lados de un molde cuadrado de 9 pulgadas para hornear, engrasado. Hornee durante 12 minutos hasta que las orillas estén doradas. Mientras tanto, mezcle el queso crema y la cebolla verde picada. Unte la mezcla del queso crema uniformemente sobre la corteza parcialmente horneada. Cubra con los ingredientes restantes en el orden enumerados.

Cocine 15 minutos más o hasta que la corteza esté dorada y los quesos fundidos.

Corte en cuadros y sirva.

Rinde alrededor de 8 porciones.

## SALMÓN ASADO ADEREZADO CON NARANJA Y JENGIBRE

- 60 ml (¼ taza) de mahonesa
- 10 ml (2 cucharaditas) de cebolletas troceadas
- 10 ml (2 cucharaditas) de eneldo fresco troceado
- 5 ml (1 cucharadita) de jengibre molido
- 5 ml (1 cucharadita) de mermelada de naranja
- Salmón en filetes (500 g; 1 libra)
- 5 ml (1 cucharadita) de aceite de oliva
- 2 ml (½ cucharadita) de sal
- 1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra

En un bol mediano, mezcle la mahonesa, las cebolletas, el eneldo, el jengibre y la mermelada. Reserve.

Ponga el salmón en la bandeja de horno/bandeja de goteo. Échelo el aceite de oliva por encima. Condimente con sal y pimienta. Póngalo en el asador del horno precalentado (**BROIL**) a 200 °C (400 °F) con la puerta del horno entreabierta durante 20 minutos o hasta que el pescado esté hecho.

Sirva con el aderezo y adórnelo con ramitas de eneldo fresco, si lo desea.

Resulta delicioso cuando se sirve con una mezcla de arroz blanco e integral cocido, y con espárragos al vapor.

Aproximadamente 3 raciones.

## CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON SALSA DE AJO Y AZAFRÁN

- 60 ml (¼ taza) de mahonesa
- 1 cebolleta troceada (aproximadamente 10 ml, dos cucharaditas)
- 1 diente de ajo normal, picado
- 1 ml (¼ cucharadita) de hebras de azafrán
- 5 ml (1 cucharadita) de zumo de lima
- 6 chuletas o costillas de cordero, cortadas con un grosor de aproximadamente 30 mm (1 ¼ pulgada).
- Pimienta de ajo.

En un bol pequeño, mezcle la mahonesa, la cebolleta, el ajo, el azafrán y el zumo de lima. Cubra la mezcla y deje reposar a temperatura ambiente para que los sabores se fusionen.

Coloque las chuletas de cordero en la rejilla para asar, en la bandeja de horno, en una sola capa. Condimente con sal y pimienta de ajo. Cocine en el asador (**BROIL**) con la bandeja de horno/bandeja de goteo precalentado a 230 °C (450 °F) en la posición de la rejilla superior con la rejilla bajada y la puerta del horno entreabierta, durante 5 minutos. Dé la vuelta a las chuletas y condiméntelas de nuevo con sal y pimienta de ajo. Siga cocinando en el asador hasta que la carne alcance el punto deseado; el tiempo para hacer la carne en su punto es de unos 5 minutos.

Sirva las chuletas con la salsa de azafrán.

Delicioso servido con puré de patatas con ajo y una ensalada verde.

6 raciones.

## POLLO ASADO A LAS HIERBAS

- 60 ml (¼ taza) de perejil troceado
- 5 ml (1 cucharadita) de condimento para pollo
- 2 ml (½ cucharadita) de cáscara de limón rallada
- 2 ml (½ cucharadita) de sal sazónada
- 2 ml (½ cucharadita) de pimienta negra
- 2 ml (½ cucharadita) de sal de ajo
- 10 ml (2 cucharaditas) de aceite de maíz
- 1½ kg (3½ libras) de pollo para asar

En un bol pequeño, mezcle el perejil, el condimento para pollo, la cáscara de limón, la sal sazónada, 1 ml (¼ de cucharadita) de pimienta, 1 ml (¼ de cucharadita) de sal de ajo y el aceite; mezcle bien.

Condimente el interior del pollo con 1 ml (¼ de cucharadita) de pimienta y de sal de ajo restantes. Ate el pollo utilizando hilo apto para asar. Frote el exterior del pollo con la mezcla de limón por toda su superficie.

Coloque el pollo en la bandeja del horno/bandeja de goteo. Áselo (**BAKE** (hornear)) en el horno precalentado a 190 °C (375 °F) durante 90 minutos o hasta que el pollo esté hecho. (Cuando se pinche con un tenedor, los jugos deben salir claros y el termómetro instantáneo de comida tiene que registrar una temperatura de unos 75 °C (170 °F) cuando se inserte en la pechuga.)

Sáquelo del horno; cúbralo sin ajustar con papel de aluminio y déjelo reposar al menos 10 minutos antes de servir.

4 ó 5 raciones.

## LASAÑA SIN CAPAS

960 ml (4 tazas) de pasta penne muy cocida  
480 ml (2 tazas) de queso mozzarella para gratinar  
480 ml (2 tazas) de espinacas frescas troceadas  
240 ml (1 taza) de calabacín en trozos grandes  
360 ml (1 ½ tazas) de queso ricotta  
60 ml (¼ taza) de queso parmesano para gratinar  
10 ml (2 cucharaditas) de perejil cortado  
2 dientes de ajos grandes, picados  
2 ml (½ cucharadita) de albahaca seca, machacada  
1 tarro (aproximadamente 1 kg; 32 onzas) de salsa de tomate y albahaca para pasta

En un bol grande, combine la pasta y 1 taza de mozzarella; añada el resto de los ingredientes, excepto el queso reservado. Remueva para mezclar bien.

Eche la mezcla en un plato para horno con una capacidad de unos 2 litros. Ponga por encima la taza de queso mozzarella que habíamos reservado. Cubra con papel de aluminio que no se pegue.

Cocine (**BAKE**) con el horno precalentado a 190 °C (375 °F) durante 30 minutos. Destápelo y métalo en el horno 20 minutos más, o hasta que esté caliente y haga burbujas y el queso se haya dorado.

Saque del horno y déjela reposar al menos 5 minutos antes de servir.

Aproximadamente 8 raciones.

## SANDWICH CALIENTE SIN TAPA DE JAMÓN Y QUESO SUIZO

240 ml (1 taza) de queso suizo para gratinar  
120 ml (½ taza) de jamón cortado en dados  
60 ml (¼ taza) de cebolletas cortadas  
60 ml (¼ taza) de tomates secos en dados  
10 ml (2 cucharaditas) de salsa cremosa italiana  
1 panecillo para rellenar (20-25 cm; 9 pulgadas de largo)

En un bol, combine todos los ingredientes, excepto el panecillo. Mezcle bien.

Corte el pan por la mitad a lo largo. Coloque la parte cortada boca arriba en la rejilla para asar, en la bandeja de horno/bandeja de goteo. Cocínela (**BROIL**) en un horno precalentado a 230 °C (450 °F) en la posición de la rejilla superior, con la rejilla bajada y la puerta del horno entreabierta, durante 5 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Saque el pan del horno y rellene uniformemente las dos mitades del pan con la mezcla que habíamos preparado. Vuelva a meterlo en el horno y ponga en marcha el asador hasta que el queso se funda y empiece a adquirir un ligero tono tostado.

2-4 raciones.

## PALITOS DE POLLO AL CURRY ASADOS

80 ml (⅓ taza) de salsa ranchera de bote  
60 ml (¼ taza) de cebolletas cortadas  
10 ml (2 cucharaditas) de perejil cortado  
240 ml (1 taza) de pan rallado japonés (Panko)  
2 ml (½ cucharadita) de sal  
1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra  
½ kg (1 libra) de tiras de pollo  
Spray de cocinar  
Salsa para untar:

60 ml (¼ taza) de salsa ranchera de bote  
10 ml (2 cucharaditas) de aliño de miel y mostaza  
2 ml (½ cucharadita) de sal de curry en polvo

En un bol mediano, mezcle (⅓ taza) de la salsa, las cebolletas y el perejil. En un plato llano mezcle el pan rallado, la sal y la pimienta.

Meta los trocitos de pollo en la mezcla del aliño y cúbralos uniformemente. Pase el pollo por el pan rallado, dándole la vuelta para cubrirlo entero. Colóquelo en una bandeja forrada con papel de horno. Cúbralo y refrigérelo durante al menos 30 minutos.

Coloque una sola capa en la bandeja del horno/bandeja de goteo. Pulverice con el spray de cocina. Áselos (**BROIL**) en el horno precalentado a 200 °C (400 °F) con la puerta del horno entreabierta, durante 12 minutos o hasta que el pollo esté hecho. Déle la vuelta al pollo cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción.

Delicioso servido con puré de patatas al ajo y guisantes al vapor con castañas de agua.

4 raciones.



## BARRITAS DE DÁTILES Y NUECES

- 2 huevos grandes
- 5 ml (1 cucharadita) de extracto de vainilla
- 120 ml (½ taza) de azúcar
- 180 ml (¾ taza) de harina sin tamizar
- 4 ml (¾ cucharadita) de levadura en polvo
- Sal (una pizca generosa)
- 180 ml (¾ taza) de dátiles troceados
- 120 ml (½ taza) de nueces troceadas
- Azúcar glas

En un bol mediano, mezcle los huevos, la vainilla y el azúcar. Bátalo todo con la batidora manual **Black & Decker**® hasta que espese, aproximadamente durante 3 minutos. Añada la harina, la levadura y la sal, mezcle bien. Añada los dátiles y las nueces.

Vierta uniformemente en una bandeja cuadrada para horno de 20 cm (8 pulgadas) sin untar mantequilla ni aceite. Cocínelo (**BAKE**) en el horno precocinado a 175 °C (350 °F) en la posición de la rejilla superior con la rejilla bajada, durante 30 minutos hasta que se haya dorado la parte superior o hasta que inserte un palillo en el centro y salga limpio.

Déjelo enfriar en la bandeja sobre la rejilla metálica durante 20 minutos. Espolvoree generosamente con azúcar glas y córtelo en cuadrados antes de servir.

Una merienda estupenda o un postre saludable.

Puede guardarlo en un recipiente hermético hasta una semana, ¡sí es que duran tanto!  
Aproximadamente 16 raciones.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.

- ❑ Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- ❑ Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- ❑ Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- ❑ Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- ❑ Pour arrêter le grillage, le rôtissage ou la cuisson, régler les commandes à la position d'arrêt (OFF).
- ❑ Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plateau ou qu'on jette de la graisse chaude.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

### FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

### CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :
  - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 2) le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement par inadvertance.

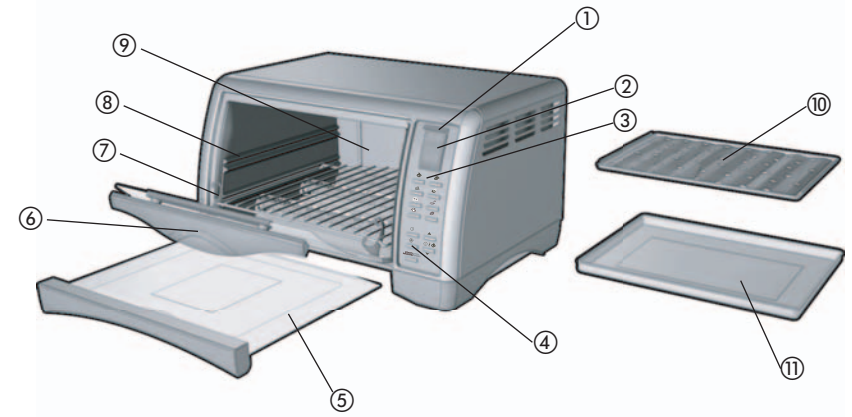
Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

### VIS INDESSERRABLE

**AVERTISSEMENT** : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

**Note** : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

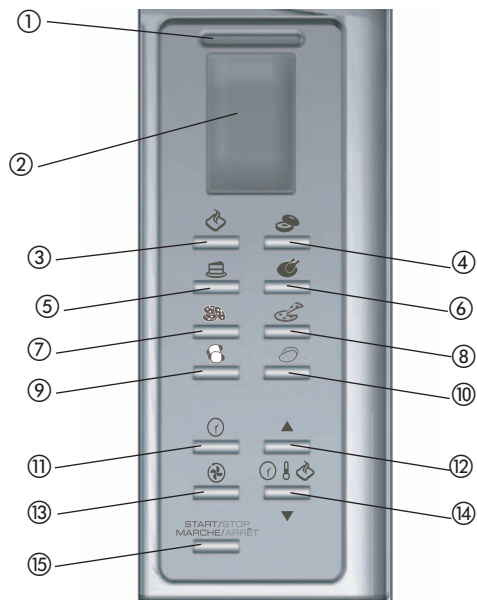
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

1. Témoin de fonctionnement
  2. Écran numérique à rétroéclairage bleu
  3. Tableau de commande
  4. Cuisson par convection
  - + 5. Plateau à miettes coulissant (pièce n° CTO4550SD-01)
  6. Poignée sur la porte
  - + 7. Grille coulissante (pièce n° CTO4550SD-04)
  8. Fente pour la grille
  9. Intérieur très profond et courbé
  - +10. Grille de lèchefrite (pièce n° CTO4550SD-03)
  - +11. Plaque de cuisson/plateau d'égouttage (pièce n° CTO4550SD-02)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

## FONCTIONS DU TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE



### B

1. S'allume quand une fonction est choisie et activée.
2. Permet de surveiller le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels.
3. RÔTIE – Pour régler le niveau de grillage des rôties (1 à 7).
4. BAGEL – Pour régler le niveau de grillage des bagels (1 à 7).
5. CUISSON – Pour préchauffer et cuire à la température (175 °C / 350 °F) et pendant la durée (30 minutes) préprogrammées, ou pour régler les paramètres à votre gré.
6. GRIL – Pour griller à la température (230 °C / 450 °F) et pendant la durée (20 minutes) préprogrammées, ou pour régler les paramètres à votre gré.
7. BISCUITS – Pour utiliser le temps de cuisson (12 minutes) et la température (175 °C / 350 °F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
8. PIZZA – Pour utiliser le temps de cuisson (20 minutes) et la température (200 °C / 400 °F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
9. REPAS SURGELÉS – Pour utiliser le temps de cuisson (6 minutes) et la température (200 °C / 400 °F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
10. POMME DE TERRE – Pour utiliser le temps de cuisson (45 minutes) et la température (200 °C / 400 °F) préprogrammés, ou les régler à votre gré.
11. MINUTERIE – Pour programmer le temps de cuisson – jusqu'à deux heures.
12. Pour augmenter le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels.
13. CONVECTION – Active le ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme pendant la cuisson. Ne fonctionne qu'en mode CUISSON.
14. Pour diminuer le temps de cuisson, la température et le niveau de grillage des rôties et des bagels.
15. MARCHE/ARRÊT – Appuyer pour activer ou pour arrêter toutes les fonctions.

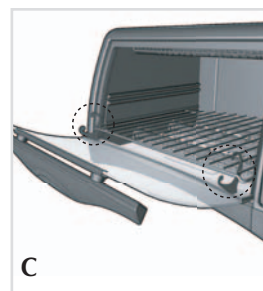
## Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.



### POUR COMMENCER

- Retirer les matériaux d'emballage et les étiquettes. Enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Laver toutes les pièces amovibles, tel qu'indiqué à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager le meuble ou les murs.

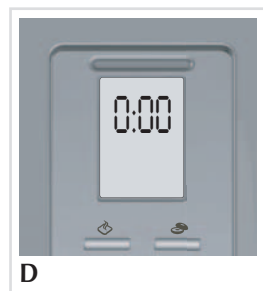


C

- Insérer le plateau à miettes sous la porte vitrée.
- Faire glisser la grille coulissante à mi chemin sur les rainures inférieures (C).
- Relever la porte du four de façon à faire remonter les crochets, puis faire glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée dans les crochets.

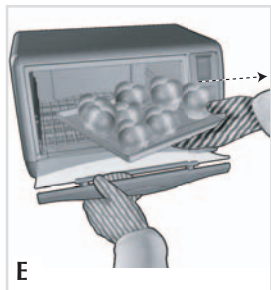
**Important : La grille ne glissera vers l'avant que si elle a bien été positionnée dans les crochets sur la porte.**

- Fermer la porte du four tandis que la grille glisse en position, prête à être utilisée.
- Détacher le cordon d'alimentation et le dérouler.



D

- Brancher l'appareil dans une prise de courant. L'écran numérique affiche « 0:00 » (D).



**Important : Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des mitaines de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four (E).**



#### POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

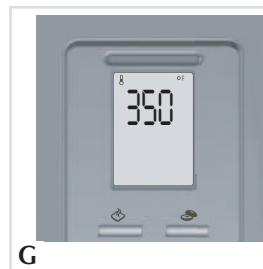
Il y a quatre positions possibles pour la grille coulissante. Elle peut être insérée dans les rainures supérieures et inférieures, et peut être inversée pour offrir deux positions additionnelles (F).

**Note:** Les crochets articulés ne fonctionnent que lorsque la grille se trouve dans les rainures inférieures.

#### RENSEIGNEMENTS UTILES À PROPOS DU FOUR

- Vous disposez de cinq secondes pour choisir le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Si vous mettez trop de temps à le faire, l'écran indiquera « 0:00 » et reviendra aux réglages par défaut. Vous devrez alors recommencer.
- Vous pouvez changer le mode d'affichage de la température de °F à °C en appuyant simultanément sur les boutons  $\odot$ ,  $\blacktriangle$  et  $\blacktriangledown$ .
- La sélection du temps de cuisson pour un produit ou une recette en particulier doit inclure le délai de préchauffage.
- Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez modifier la température ou le temps de cuisson à n'importe quel moment pendant la cuisson.
- Lorsque vous utilisez la cuisson par convection, il n'est pas nécessaire de modifier la température suggérée sur l'emballage ou dans une recette. Toutefois, le temps de cuisson peut être plus court; vérifiez la cuisson des aliments fréquemment.
- La température et la minuterie du four sont programmées pour une intensité de grillage moyenne (réglage no 4). Utiliser ce réglage la première fois, puis modifier l'intensité pour obtenir un grillage plus ou moins foncé, selon votre préférence.
- **Qu'est-ce que la cuisson par convection?** Ce four est muni d'un ventilateur qui procure une circulation d'air chaud continue autour des aliments. Les aliments cuisent plus uniformément et, dans certains cas, plus rapidement.
- Le four peut accueillir des plats de cuisson allant au four en métal, en verre et en céramique, sans couvercle. Si les aliments doivent être couverts pendant la cuisson, utiliser du papier d'aluminium.
- Veiller à ce que le haut du contenant ou la surface des aliments qui vont cuire ou griller soit à au moins 3,8 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.
- Désactiver toutes les commandes (position OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas déposer de contenant directement sur les éléments chauffants inférieurs.
- Pour obtenir le meilleur rendement du grille-pain four :
  - Ne pas trop remplir le four.

- Ne pas ouvrir la porte du four trop fréquemment.
- Lorsque du papier d'aluminium est utilisé pour recouvrir les aliments, appliquer fermement les bords du papier contre le plat ou la plaque de cuisson.



#### ÉTAPES DE CUISSON

Pour débiter la cuisson, il faut appuyer sur une série de boutons (G).

1. Sélectionner le type d'aliment à cuire : l'écran numérique indiquera la température programmée. Le témoin de fonctionnement clignote.

Pour modifier la température : appuyer sur le bouton  $\blacktriangle$  ou  $\blacktriangledown$ .

#### Nota :

- Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 degrés à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par tranches de 25 degrés.

- La température minimale est de 95 °C (200 °F).
- La température maximale est de 230 °C (450 °F).
- Pour sélectionner la température programmée, appuyer sur le bouton  $\odot$ . VOUS DISPOSEZ DE CINQ SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.
- 3. Sélectionner le temps de cuisson : l'écran numérique indiquera le temps de cuisson programmé.

Changer le temps : appuyer sur le bouton  $\blacktriangle$  ou  $\blacktriangledown$ .

#### Nota :

- Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, une minute à la fois.
- Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson par tranches de 10 minutes.
- Le temps minimal est d'une minute.
- Le temps maximal est de deux heures.
- 4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
- Pour sélectionner le temps de cuisson programmé, appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
- 5. Appuyez sur le bouton  $\oplus$  si l'appareil est en mode **CUISSON** et que vous souhaitez utiliser le mode de cuisson par convection.
- 6. L'appareil commencera à chauffer et affichera la température croissante en commençant par « Lo » (basse) et en continuant jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.
- 7. Une fois que la température choisie est atteinte, un signal sonore se fait entendre et l'écran indique la température et le temps de cuisson à tour de rôle jusqu'à ce que le temps soit écoulé. La minuterie affiche le temps restant par tranches d'une minute jusqu'à la dernière minute, puis fait le décompte des secondes.
- 8. À la fin du cycle de cuisson, le four s'éteint et émet un signal sonore audible.
- 9. Le temps de cuisson et la température peuvent être modifiés une fois que la température programmée est atteinte.
- 10. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
- 11. Le mode de cuisson par convection peut être activé ou désactivé à tout moment.

**Nota :** Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.



## APERÇU DES FONCTIONS

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

**Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffer le four 15 minutes à la température désirée avant de commencer la cuisson.**

### CUISSON :

Température programmée : 175 °C (350 °F)


Temps de cuisson programmé : 30 minutes

Position de la grille : dans la rainure inférieur et la grille en position vers le haut



**H**

Ce mode est idéal pour cuisiner des casseroles, des tartes fraîches ou congelées et pour le rôtissage de la viande ou de la volaille (**H**).

1. Placer la grille dans la rainure inférieure, en position vers le haut.
2. Appuyer sur le bouton .
3. Le témoin lumineux ON commence à clignoter.
4. La température programmée clignote sur l'affichage numérique.

Pour modifier la température, appuyer sur ▲ ou ▼.

5. Appuyer sur le bouton .

6. Le temps de cuisson programmé clignote sur l'affichage numérique.

Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur ▲ ou ▼.

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

8. Le four commence à chauffer. Après environ 5 minutes, la température programmée est atteinte et l'affichage numérique affiche tour à tour la température et le temps de cuisson restant pendant tout le cycle de cuisson.

**Nota :** Il s'agit du seul mode qui permet la cuisson par convection

ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX	TEMPÉRATURE INTERNE
Poulet	1,58 kg (3½ lb)	175 °C (350 °F)	1½ heure	77 °C (170 °F) dans la poitrine et 82 °C (180 °F) dans la cuisse
Plat en casserole	1 à 2 litres (1 à 2 pintes)	175 °C (350 °F)	45 à 60 minutes	74 °C (165°F)
Côte de boeuf	1,81 kg à 2,26 kg (4 à 5 lb)	200 °C (400 °F) pendant 15 minutes, puis 160 °C (325°F)	Environ 20 à 25 minutes par 0,45 kg (1 lb)	71 °C (160 °F) pour une cuisson à point
Rôti de noix de ronde	1,81 kg à 2,04 kg (4 à 4 1/2 lb)	160 °C (325°F)	Environ 20 à 22 minutes par 0,45 kg (1 lb)	71 °C (160 °F) pour une cuisson à point
Gigot d'agneau	1,81 kg à 2,26 kg (4 à 5 lb)	175 °C (350 °F)	Environ 25 minutes par 0,45 kg (1 lb)	66 °C (155 °F) pour une cuisson à point
Filets ou darnes de poisson	1 à 4 morceaux, selon le plat	200 °C (400 °F)	Environ 12 minutes	Vérifier la cuisson; le poisson doit s'émietter facilement
Biscuits et petits pains	6 à 9, selon le plat	Suivre la recette ou les instructions sur l'emballage		Cuire sur la plaque de cuisson/la lèchefrite en une seule rangée jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits et légèrement dorés.
Pommes de terre blanches ou douces	De 1 à 6 morceaux placés sur la grille	200 °C (400 °F)	Environ 60 minutes	Percer à l'aide d'une fourchette et faire cuire jusqu'à tendreté
Grignotines surgelées	Une seule rangée sur la plaque de cuisson/lèchefrite	Suivre les instructions sur l'emballage		Tourner à la mi-cuisson, si indiqué, et vérifier au temps de cuisson minimal
Pizza surgelée	Jusqu'à 30 cm (12 po)	Suivre les instructions sur l'emballage		Tourner à la mi-cuisson et vérifier au temps de cuisson minimal





### CUISSON PAR CONVECTION (I)

Pour la cuisson par convection, le four utilise un ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme pendant la cuisson. Vous pouvez choisir la cuisson par convection à tout moment après avoir sélectionné le mode cuisson. Le symbole du ventilateur s'affichera à l'écran.

**Nota :** Certains aliments cuiront plus rapidement en mode convection; vérifier le temps de cuisson.

### FONCTIONS DE CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIALISÉES

Ces fonctions vous permettent de faire cuire des aliments à des températures et avec des temps de cuisson préprogrammés selon les aliments les plus populaires de chaque catégorie.

Vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson de chaque catégorie à votre gré. Pour cuire ces aliments par convection, utiliser le mode cuisson (BAKE) et modifier la température et le temps de cuisson à votre gré.

1. Appuyer sur le bouton correspondant à l'aliment à cuire (voir ci-dessous).
2. Le témoin lumineux ON commence à clignoter.
3. La température programmée clignote sur l'affichage numérique.

Pour modifier la température, appuyer sur ▲ ou ▼.

4. Appuyer sur le bouton Timer (minuterie). VOUS DISEZ DE 5 SECONDES POUR FAIRE VOTRE CHOIX.

5. Le temps de cuisson programmé clignote sur l'affichage numérique.

Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur ▲ ou ▼.

6. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage du four.
7. Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip. Placer l'aliment à l'intérieur du four.
8. Fermer la porte du four.
9. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.



### Fonction BISCUITS (J) :

Température programmée : 175 °C (350 °F)

Temps de cuisson programmé : 12 minutes

Position de la grille : dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut ou dans la rainure supérieure et la grille vers le bas (voir l'illustration F)



### Fonction REPAS SURGELÉS (K) :

Température programmée : 200 °C (400 °F)

Température de cuisson programmé : 6 minutes

Position de la grille : dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut ou dans la rainure supérieure et la grille vers le bas (voir l'illustration F)



### Fonction PIZZA (L) :

Température programmée : 200 °C (400 °F)

Température de cuisson programmé : 20 minutes

Position de la grille : dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration F)

Pour une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille du four. Pour une croûte plus moelleuse, placer la pizza sur une double épaisseur de papier d'aluminium résistant. Pour obtenir un grillage uniforme, tourner la pizza d'un quart de tour à la mi-cuisson.



### Fonction POMME DE TERRE (M) :

Température programmée : 200 °C (400 °F)

Température de cuisson programmé : 45 minutes

Position de la grille : dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration F)



### Fonction GRILLAGE (N) :

Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffer le four à 230 °C (450 °F), la porte fermée, pendant au moins 5 minutes avant de faire griller les aliments.

Ce four est conçu pour permettre d'utiliser la fonction de grillage tout en maintenant la porte légèrement entrouverte. Vous pouvez également sélectionner la température de grillage optimale pour chaque aliment particulier.

Température programmée : 230 °C (450 °F)

Température de cuisson programmé : 20 minutes

Position de la grille : dans la rainure inférieure et la grille en position vers le bas ou dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration F)

1. Appuyer sur le bouton .
2. Le témoin lumineux ON commence à clignoter.
3. La température programmée clignote sur l'affichage numérique.

Pour modifier la température, appuyer sur ▲ ou ▼.

4. Appuyer sur le bouton .

**Nota :** Nous recommandons une température de grillage d'au moins 175 °C (350 °F).

5. Le temps de cuisson programmé clignote sur l'affichage numérique.

Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur ▲ ou ▼.

6. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage du four.
7. Une fois la température programmée atteinte, le four émet un bip.
8. Déposer l'aliment sur la grille dans la lèchefrite. Placer la lèchefrite à l'intérieur du four en laissant la porte du four entrouverte d'environ 2 cm (3/4 po).
9. Faire griller les aliments selon la recette ou les instructions sur l'emballage, et vérifier la cuisson au temps minimal de grillage suggéré.
10. À la fin du cycle de cuisson, le four émet un bip et s'éteint.

11. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, rabaisser la porte du four en position complètement ouverte. Sortir la grille du four ainsi que la plaque de cuisson/lèche-frite et retirer les aliments.

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

11. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.



O

#### CONSEILS POUR LE GRILLAGE (O) :

- En plaçant l'aliment sur la grille de la lèche-frite, le jus de cuisson tombe dans la lèche-frite, ce qui aide à prévenir la formation de fumée dans la rôtissoire.
- S'assurer que les aliments ne débordent pas de la plaque de cuisson/lèche-frite pour éviter que les graisses tombent sur les éléments chauffants.
- Veiller à ce que les aliments ou le plat de cuisson soient à au moins 3,8 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faire décongeler la viande, la volaille et le poisson avant de les faire griller.

- Pour faire griller des bifteck ou des côtelettes congelés, prévoyez 1½ à 2 fois plus de temps que pour faire cuire ces mêmes aliments à l'état frais.
- Enlever l'excès de gras de la viande et faire des entailles sur les bords pour les empêcher de s'enrouler.
- Badigeonner les aliments à griller avec une sauce ou de l'huile et les assaisonner au goût avant de les faire griller.
- Les filets et les darnes de poisson sont des morceaux délicats et doivent être grillés sur la plaque de cuisson/lèche-frite sans utiliser la grille de lèche-frite.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les filets de poisson pendant le grillage. Retourner délicatement les darnes de poisson de bonne épaisseur à la moitié du cycle de grillage.
- Si la rôtissoire émet des claquements pendant le grillage, réduire la température ou placer les aliments plus bas dans le four.

**Important :** Laver la lèche-frite et nettoyer l'intérieur du four après chaque usage à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif et d'eau chaude. Une trop grande accumulation de graisse entraînera la formation de fumée.

#### GUIDE DE GRILLAGE :

ALIMENTS	POIDS	TEMPÉRATURE POUR LE GRILLAGE	TEMPS DE CUISSON APPROX.	INSTRUCTIONS
Escalopes ou filets de poulet pané	De 1 à 6 morceaux	190 °C (375 °F)	De 12 à 15 minutes, retourner à la mi-cuisson	Le thermomètre à viande doit indiquer 80 °C (180 °F).
Morceaux de poulet	De 1 à 4 morceaux	190 °C (375 °F)	De 20 à 25 minutes, retourner à la mi-cuisson	Le thermomètre à viande doit indiquer 80 °C (180 °F).
Filets de poisson, tels que du saumon ou du tilapia	De 1 à 3 morceaux	200 °C (400 °F)	De 10 à 12 minutes	60 °C (145 °F) ou si l'on vérifie le poisson, celui-ci doit s'émietter facilement
Légumes grillés	De 1,58 kg à 2,04 kg (3½ lb à 4½ lb)	175 °C (350 °F)	De 10 à 12 minutes, retourner à la mi-cuisson	71 °C (160 °F) pour une cuisson à point
Bifteck de coquille d'aloyau	De 1 à 2 morceaux, d'environ 226 g (8 oz) chacun	230 °C (450 °F)	18 minutes pour une cuisson à point, retourner à la mi-cuisson	La température interne doit atteindre 71 °C (160 °F) pour une cuisson à point







### GRILLAGE DE PAIN ET DE BAGELS (P)

Réglage programmé : 4 (grillage d'intensité moyenne)

Position de la grille : dans la rainure inférieure et la grille en position vers le haut (voir l'illustration F)

La température et le temps de cuisson du four sont programmés pour un grillage d'intensité moyenne (réglage 4). Utiliser ce réglage lors de la première utilisation, puis modifier l'intensité pour obtenir un grillage plus pâle ou plus foncé, au goût.

**Nota :** Avec la fonction **GRILLAGE DE BAGELS**, le côté coupé du bagel grille, et l'autre côté devient légèrement chaud.

1. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
2. Placer jusqu'à 6 tranches de pain ou moitiés de bagel (le côté coupé vers le haut) sur la grille coulissante.
3. Fermer la porte du four.
4. Appuyer sur le bouton  ou .
5. Le témoin de fonctionnement (ON) commence à clignoter et l'affichage numérique clignote et indique « 4 ».
6. Pour modifier l'intensité de grillage, appuyer sur  ou .
7. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt) pour commencer le grillage.
8. À la fin du cycle de grillage, le four émet un bip et s'éteint.

**Nota :** Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi, à moins qu'il n'ait été débranché.

9. Ouvrir la porte du four. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, sortir la grille du four et retirer les aliments.

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

10. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

### CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE :

- Vous devez appuyer sur le bouton **START/STOP** pour interrompre le rôtissage.
- Lorsque vous redémarrez immédiatement le cycle de rôtissage, il est recommandé de régler le sélecteur du degré de rôtissage à une position légèrement plus pâle.

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de ce produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié

### NETTOYAGE DU FOUR

**Important :** Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi. Après avoir lavé les pièces, toujours les laisser sécher complètement avant d'utiliser le four de nouveau.

1. Nettoyer la porte de verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon, et d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant en vaporisateur pour vitres.
2. Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte et tirer sur la grille pour la sortir. Laver la grille coulissante à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
3. Laver le plat de cuisson/plateau d'égouttage et la grille de lèchefrite à l'eau chaude savonneuse. Pour minimiser les égratignures, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.

### PLATEAU À MIETTES

1. Retirer le plateau à miettes.
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau à l'aide d'un linge humide ou le laver à l'eau chaude savonneuse.
3. S'assurer de bien sécher le plateau avant de le remettre dans le four.

### SURFACES EXTÉRIEURES

**Important :** Le dessus du four devient chaud. S'assurer que le four a complètement refroidi avant de le nettoyer.

Essuyer le dessus et les parois extérieures avec un linge ou une éponge humide. S'assurer de bien laisser sécher.

### CONSEILS ADDITIONNELS POUR LE NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

- Faire chauffer le four à 90 °C (200 °F); éteindre le grille-pain four. Déposer sur la grille un bol en verre peu profond contenant 125 ml (1/2 tasse) d'ammoniac. Fermer la porte du four et laisser agir jusqu'au lendemain. Le jour suivant, ouvrir le four, retirer le bol et essuyer l'intérieur du four avec du papier essuie-tout humide.
- Pour aérer l'intérieur du four, déposer des pelures d'orange ou de citron sur la grille. Faire chauffer le four à 175 °C (350 °F) durant 30 minutes. Éteindre le four et le laisser refroidir complètement. Retirer les pelures

**Nota :** Nous vous recommandons fortement de laver le plat de cuisson/plateau d'égouttage et la grille de lèchefrite à la main à l'eau chaude savonneuse plutôt que de les laver au lave-vaisselle. Le fait de les laver au lave-vaisselle entraînera leur décoloration, mais ne nuira pas à leur bon fonctionnement

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne chauffe pas ou cesse de chauffer.	La prise de courant est défectueuse ou le four n'est pas branché.	S'assurer que la prise de courant fonctionne bien. Le régulateur de température et la minuterie doivent être réglés pour que le four fonctionne.
Le deuxième grillage est trop foncé.	Le four est réglé à un degré de grillage trop foncé.	Si vous effectuez des grillages répétés dans le four, sélectionner un degré de grillage un peu moins élevé que le réglage précédent.
Une buée se forme à l'intérieur de la porte en verre pendant le grillage.	La quantité d'humidité présente varie selon les produits, que ce soit du pain, des bagels ou des pâtisseries congelées.	La formation de buée sur la porte du four est assez courante et disparaît généralement pendant le cycle de grillage. Comme le four est fermé, l'humidité ne peut pas s'évaporer comme elle le fait dans un grille pain.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	La température et le temps de cuisson doivent possiblement être réglés.	Comme un grille pain four est beaucoup plus petit qu'un four ordinaire, il peut réchauffer et cuire plus rapidement. Essayer de diminuer la température suggérée dans une recette ou sur une étiquette de 25 degrés.
Il y a une odeur d'aliments brûlés ou de la fumée lorsque le four fonctionne.	Il peut y avoir des restes d'aliments dans le plateau à miettes ou sur les parois du four.	Voir les directives à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du guide d'utilisation et d'entretien. S'assurer que toutes les pièces du four, la plaque de cuisson et la grille sont propres.
Les éléments chauffants ne semblent pas fonctionner.	Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant la cuisson.	Vérifier le four afin de s'assurer qu'il est réglé à la fonction désirée. Pendant le grillage, seul l'élément du haut fonctionne.

## RECETTES

### QUICHE AUX ÉPINARDS ET AU PESTO

- 1 portion de pâte à tarte ou une croûte de tarte réfrigérée
- 5 gros œufs
- 375 ml (1 1/2 tasse) de lait
- 45 ml (3 c. à table) de pesto au basilic
- 1,3 ml (1/4 c. à thé) de poivre à l'ail
- 1 paquet (285 g ou 10 onces) d'épinards congelés, dégelés et essorés pour en retirer l'eau
- 85 ml (1/3 tasse) d'oignon rouge émincé
- 50 ml (1/4 tasse) de piments en cubes
- 375 ml (1 1/2 tasses) de mélange de fromages mozzarella et provolone

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker**<sup>MD</sup> en mode cuisson (**BAKE**) à 215 °C (425 °F). Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement enfariné jusqu'à un diamètre convenant à un moule à tarte en verre de 9 po. Placer la pâte dans le moule et créer un rebord surélevé tout autour du bord du moule. Suivre les directives sur l'emballage pour garnir une croûte de tarte déjà préparée ou la faire cuire jusqu'à ce que ses bords soient d'un brun doré léger.

Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger les œufs, le lait, le pesto et le poivre à l'ail. Incorporer le reste des ingrédients. Déposer à la cuillère dans la croûte pré-cuite.

Faire cuire 7 minutes de plus; réduire la température à 165 °C (325 °F) et faire cuire 35 minutes de plus ou jusqu'à ce que la garniture de la tarte soit cuite et qu'un couteau plongé en son centre ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.

Donne 8 portions.

### FLÉTAN AU CITRON ET AU BASILIC

- 375 ml (1 1/2 tasse) de tomates cerises coupées en deux
- 45 ml (3 c. à table) de persil italien haché
- 15 ml (1 c. à table) de basilic frais en lamelles
- 15 ml (1 c. à table) de ciboulette fraîche ciselée
- 15 ml (1 c. à table) de zeste de citron
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel cachet
- 30 ml (2 c. à table) de jus de citron frais
- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 2 filets de flétan (environ 200 g (6 oz.) chacun)
- 1,3 ml (1/4 c. à thé) de poivre d'ail

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker**<sup>MD</sup> en mode cuisson (**BAKE**) à 200 °C (400 °F). Entre-temps, dans un bol moyen, mélanger les tomates, le persil, le basilic, la ciboulette, le zeste de citron, 1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel, le jus de citron et l'huile d'olive; bien mélanger.

Verser dans un plat de cuisson peu profond de 1 l (1 pinte). Disposer le poisson sur le dessus et assaisonner avec le reste du sel (1,25 ml (1/4 c. à thé)) et le poivre d'ail. Faire cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à l'aide d'une fourchette. (La température au centre du poisson sera de 60 °C (145 °F).)

Donne 2 portions.

## POUDDING DE PAIN PERDU AUX POMMES

1 l (4 tasses) de cubes de pain français légèrement grillé (sans la croûte)  
1 grosse pomme hachée finement  
125 ml (½ tasse) de raisins secs dorés  
4 gros œufs  
375 ml (1 ½ tasse) de lait  
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille  
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue  
3 ml (½ c. à thé) de muscade moulue  
1,3 ml (¼ c. à thé) de sel

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker**<sup>MD</sup> en mode cuisson (**BAKE**) à 175 °C (350 °F). Répartir le pain uniformément dans un plat à cuire de 1,9 litre (2 pintes). Recouvrir des pommes et des raisins secs.

Dans un bol moyen, mélanger les oeufs, le lait, la vanille, la cannelle, la muscade et le sel. Verser le mélange sur le pain et réserver pendant environ 15 minutes pour laisser le pain absorber le liquide.

Faire cuire pendant une heure, jusqu'à ce que le pouding soit gonflé et ferme au centre et qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre.

Donne environ 6 portions.

## SANDWICH FONDANT AU THON BLACK & DECKER<sup>®</sup>

1 oignon moyen, coupé en gros morceaux  
50 ml (¼ de tasse) de feuilles de persil  
30 ml (2 c. à table) de jus de citron  
125 ml (½ tasse) de mayonnaise  
2 boîtes (environ 200 g [6 oz] chacune) de thon, égoutté  
250 ml (1 tasse) de fromage suisse râpé  
4 muffins anglais, coupés en deux et grillés  
2 tomates de grosseur moyenne, tranchées  
200 g (6 oz) fromage Provolone en tranches

Mélanger l'oignon et le persil dans le bol d'un robot culinaire **Black & Decker**<sup>MD</sup>. Hacher les ingrédients finement. Ajouter le jus de citron et la mayonnaise. Hacher les ingrédients à l'aide de la commande d'impulsion (PULSE) afin de bien les mélanger. Ajouter le thon et mélanger à l'aide de la commande d'impulsion (PULSE).

Déposer à la cuillère un peu de thon sur le côté coupé du muffin anglais. Placer sur le dessus une tranche de tomate et du fromage. Disposer sur le plat de cuisson/plateau d'égouttage du grille-pain four.

Préchauffer le four et faire griller (**BROIL**) sur la grille coulissante placée sur les rails inférieurs en veillant à laisser la porte du four légèrement entrouverte, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et qu'il commence tout juste à brunir.

Voilà un repas léger tout à fait délicieux. Ajouter de la laitue en feuilles et servir des fruits frais comme dessert.

Donne 4 portions.

## CARRÉS DE PIZZA

1 emballage (240 ml ou 8 onces) de gressins à l'ail réfrigérés  
90 ml (3 onces) de fromage à la crème ramolli  
50 ml (¼ tasse) d'oignons verts hachés  
90 ml (3 onces) de salami italien à faible teneur en gras, en tranches minces (environ 9 tranches)  
50 ml (¼ tasse) d'oignon rouge en tranches minces  
50 ml (¼ tasse) d'olives mures dénoyautées  
30 ml (2 c. à table) de piments hachés  
250 ml (1 tasse) de mélange de fromages mozzarella et provolone  
15 ml (1 c. à table) de feuilles de basilic frais en julienne

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker**<sup>MD</sup> en mode cuisson (**BAKE**) à 190 °C (375 °F). Dérouler les gressins et les presser uniformément au fond et jusqu'à 1,6 cm (1/2 po) de hauteur sur les côtés d'un plat à cuisson carré non graissé de 23 cm (9 po). Faire cuire pendant 12 minutes jusqu'à ce que les bords soient d'un brun doré léger.

Pendant ce temps, mélanger le fromage à la crème et les oignons verts hachés. Répartir le mélange de fromage à la crème uniformément sur la croûte partiellement cuite. Garnir des ingrédients restants dans l'ordre indiqué.

Faire cuire 15 minutes de plus ou jusqu'à ce que la croûte soit d'un brun doré foncé et que le fromage soit fondu.

Couper en carrés pour servir.

Donne environ 8 portions.

## SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

50 ml (¼ de tasse) de mayonnaise  
30 ml (2 c. à table) d'oignon vert haché  
10 ml (2 c. à thé) d'aneth frais, haché  
5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu  
15 ml (1 c. à table) de confiture d'oranges  
0,45 kg (1 lb) de filet de saumon  
15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive  
3 ml (½ c. à thé) de sel  
1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir

Dans un bol moyen, mélanger la mayonnaise, les oignons verts, l'aneth, le gingembre et la confiture d'oranges. Réserver.

Placer le saumon dans le plat de cuisson/plateau d'égouttage dans le four. Badigeonner d'huile d'olive. Saler et poivrer. Griller (**BROIL**) au four préchauffé à 200 °C (400 °F) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit, en veillant à laisser la porte du four légèrement entrouverte.

Servir avec la sauce et garnir de tiges d'aneth frais, si désiré.

Ce plat est délicieux accompagné d'un mélange de riz brun et de riz blanchi, et d'asperges à la vapeur.

Donne environ 3 portions.



## CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, SAUCE À L'AIL ET AU SAFRAN

50 ml (1/4 de tasse) de mayonnaise  
1 oignon vert haché, environ 30 ml (2 c. à table)  
1 gousse d'ail moyenne, hachée fin  
1 ml (1/4 c. à thé) de safran  
15 ml (1 c. à table) de jus de lime  
6 côtelettes d'agneau ou de filet d'agneau, d'une épaisseur d'environ 3 cm (1 1/4 po)  
Sel  
Poivre d'ail

Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, l'oignon vert, l'ail, le safran et le jus de lime. Couvrir et laisser reposer à la température ambiante pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Placer les côtelettes d'agneau sur la grille de lèchefrite dans le plat de cuisson/plateau d'égouttage en une seule rangée. Assaisonner de sel et de poivre d'ail. Griller (**BROIL**) dans le four préchauffé à 230 °C (450 °F) pendant 5 minutes, en veillant à placer la grille dans les rainures supérieures, à abaisser la grille et à laisser la porte légèrement entrouverte. Tourner les côtelettes de l'autre côté et assaisonner de sel et de poivre d'ail. Continuer à griller les côtelettes jusqu'à la cuisson désirée, soit environ 5 minutes pour une cuisson à point.

Servir les côtelettes avec la sauce au safran.

Délicieux accompagné de pommes de terres fouettées à l'ail et d'une salade verte fraîche.

Donne 6 portions.

## POULET RÔTI AUX FINES HERBES

50 ml (1/4 de tasse) de persil haché  
5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement pour poulet aux fines herbes  
3 ml (1/2 c. à thé) de zeste de citron  
3 ml (1/2 c. à thé) de sel assaisonné  
3 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir  
3 ml (1/2 c. à thé) de sel d'ail  
30 ml (2 c. à table) d'huile de maïs  
1,58 kg (3 1/2 lb) de poulet à rôtir

Dans un petit bol, combiner le persil, l'assaisonnement pour poulet, le zeste de citron, le sel assaisonné, 1 ml (1/4 c. à thé) de poivre, 1 ml (1/4 c. à thé) de sel d'ail et l'huile. Bien mélanger.

Assaisonner l'intérieur du poulet avec les 1 ml (1/4 c. à thé) de poivre et de sel à l'ail restants. Brider pour la cuisson sur la rôtissoire à l'aide d'une ficelle de boucher. Frotter l'extérieur du poulet avec le mélange au citron de façon à le recouvrir uniformément.

Placer le poulet sur le plat de cuisson/plateau d'égouttage dans le four. Faire cuire (**BAKE**) le poulet dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant 90 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. (Lorsqu'on perce la poitrine à l'aide d'une fourchette, le jus qui s'en écoule doit être clair, et lorsqu'on vérifie la cuisson du poulet en insérant un thermomètre à viande dans la poitrine, celui-ci doit indiquer 77 °C (170 °F).)

Retirer du four; couvrir d'un papier d'aluminium et laisser reposer au moins 10 minutes avant de servir.

Donne de 4 à 5 portions.

## LASAGNE SANS TRACAS

1 l (4 tasses) de pâtes penne cuites, chaudes  
500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella râpé  
500 ml (2 tasses) d'épinards frais hachés, tassés  
250 ml (1 tasse) de zucchini râpé grossièrement  
375 ml (1 1/2 tasses) de fromage ricotta  
50 ml (1/4 de tasse) de fromage parmesan râpé  
30 ml (2 c. à table) de persil haché  
2 grosses gousses d'ail, hachées finement  
3 ml (1/2 c. à thé) de feuilles de basilic séché, écrasées  
1 pot (946 ml/32 oz) de sauce pour pâtes aux tomates et basilic

Dans un grand bol, mélanger les pâtes et 250 ml (1 tasse) de fromage mozzarella. Ajouter les autres ingrédients, à l'exception du fromage restant. Remuer pour bien mélanger.

Verser le mélange dans un plat de cuisson de 2,3 litres (2 pintes). Garnir de 250 ml (1 tasse) du fromage mozzarella restant. Couvrir d'un papier d'aluminium antiadhésif.

Faire cuire (**BAKE**) dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant 30 minutes. Enlever le papier d'aluminium et faire cuire 20 minutes de plus ou jusqu'à ce que la lasagne soit chaude et bouillonnante et que le fromage soit doré.

Retirer du four et laisser reposer au moins 5 minutes avant de servir.

Donne environ 8 portions.

## SANDWICH OUVERT AU JAMBON ET AU FROMAGE SUISSE

250 ml (1 tasse) de fromage suisse râpé  
125 ml (1/2 tasse) de jambon en dés  
50 ml (1/4 de tasse) d'oignon vert haché  
50 ml (1/4 de tasse) de tomates séchées, coupées en dés  
30 ml (2 c. à table) de vinaigrette italienne crémeuse  
1 pain à sous-marin (environ 23 cm [9 pouces] de long)

Dans un bol, combiner tous les ingrédients, à l'exception du pain à sous-marin. Bien mélanger.

Couper le pain à sous-marin en deux dans le sens de la longueur. Placer le pain sur la grille de lèchefrite dans le plat de cuisson/plateau d'égouttage, le côté coupé vers le haut. Faire griller (**BROIL**) au four préchauffé à 230 °C (450 °F) pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré, en veillant à placer la grille coulissante dans les rails supérieurs, à abaisser la grille et à laisser la porte du four légèrement entrouverte.

Retirer du four et déposer le mélange à la cuillère uniformément sur les deux moitiés du pain. Remettre au four et faire griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu et qu'il commence légèrement à brunir.

Donne de 2 à 4 portions.

## LANIÈRES DE POULET AU CARI GRILLÉES

85 ml (1/3 tasse) de vinaigrette Ranch en bouteille

50 ml (1/4 de tasse) d'oignon vert haché

30 ml (2 c. à table) de persil haché

250 ml (1 tasse) de chapelure japonaise (Panko)

3 ml (1/2 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir

0,45 kg (1 lb) de filet de poulet en lanières

Antiadhésif en vaporisateur

Sauce trempette :

50 ml (1/4 de tasse) de vinaigrette Ranch en bouteille

30 ml (2 c. à table) de moutarde au miel

3 ml (1/2 c. à thé) de sel de cari en poudre

Dans un bol moyen, mélanger 85 ml (1/3 tasse) de vinaigrette, l'oignon vert et le persil. Dans un plat peu profond, mélanger la chapelure, le sel et le poivre.

Tremper les morceaux de poulet dans le mélange de vinaigrette et les recouvrir entièrement. Placer ensuite les morceaux de poulet dans le mélange de chapelure et les tourner pour les enrober uniformément du mélange. Déposer les morceaux de poulet sur une plaque recouverte d'une feuille de papier ciré. Couvrir et réfrigérer au moins 30 minutes.

Disposer en une seule rangée sur le plat de cuisson/plateau d'égouttage dans le four. Vaporiser d'antiadhésif. Faire cuire (**BAKE**) dans le four préchauffé à 200 °C (400 °F) pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit, en laissant la porte du four légèrement entrouverte. Tourner le poulet à la mi-cuisson.

Délicieux accompagné de pommes de terres fouettées à l'ail, de pois mange-tout à la vapeur et de châtaignes d'eau.

Donne environ 4 portions.

## BARRES AUX DATTES ET AUX NOIX

2 gros œufs

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

125 ml (1/2 tasse) de sucre

185 ml (3/4 tasse) de farine tout usage non tamisée

4 ml (3/4 c. à thé) de poudre à pâte

Une généreuse pincée de sel

185 ml (3/4 tasse) de dattes hachées

125 ml (1/2 tasse) de noix hachées

Sucre à glacer

Dans un bol moyen, mélanger les œufs, la vanille et le sucre. Battre avec un batteur à main **Black & Decker<sup>MD</sup>** jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 3 minutes. Incorporer la farine, la poudre à pâte et le sel et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme. Incorporer les dattes et les noix.

Étendre uniformément dans un moule carré de 8 po, non beurré. Faire cuire (**BAKE**) dans le four préchauffé à 175 °C (350 °F) pendant 30 minutes, en veillant à placer la grille coulissante dans les rails supérieurs à abaisser la grille, jusqu'à ce que les barres soient dorées sur le dessus et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.

Laisser refroidir dans la plaque de cuisson sur la grille pendant 20 minutes. Saupoudrer généreusement de sucre à glacer et couper en barres avant de servir.

Voilà une bonne collation après l'école ou un dessert nourrissant.

Les barres se conserveront dans un contenant hermétique pendant une semaine, s'il vous en reste!

Donne environ 16 portions.

### **NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applicia's liability will not exceed the purchase price of the product.

#### **For how long?**

- One year after the date of original purchase.

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the 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, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

### ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

### DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

#### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. 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.

#### ¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

#### Esta garantía **no** cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- 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 tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

### BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

#### Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

#### Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

#### Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

#### Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/aplica](http://www.prodprotect.com/aplica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

#### Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

#### Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

## **Póliza de Garantía** **(Válida sólo para México)**

### **Duración**

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

### **¿Qué cubre esta garantía?**

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

### **Requisitos para hacer válida la garantía**

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

### **¿Donde hago válida la garantía?**

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

### **Procedimiento para hacer válida la garantía**

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

### **Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx"

#### **Argentina**

Servicio Central Attendace  
Monroe 3351 Ciudad  
Autónoma de Bs. As.  
Buenos Aires Argentina  
Tel. 0810-999-8999

#### **Chile**

Servicio Máquinas y  
Herramientas Ltda.  
Av. Apoquindo No. 4867 -  
Las Condes  
Santiago, Chile  
Tel.: (562) 263-2490

#### **Colombia**

PLINARES  
Avenida Quito # 88A-09  
Bogotá, Colombia  
Tel. sin costo 01 800 7001870

#### **Costa Rica**

Aplicaciones  
Electromecanicas, S.A.  
Calle 26 Bis y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel.: (506) 257-5716  
223-0136

#### **Ecuador**

Servicio Master de Ecuador  
Av. 6 de Diciembre 9276  
y los Alamos  
Tel. (593) 2281-3882

#### **El Salvador**

Calle San Antonio Abad 2936  
San Salvador, El Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

#### **Guatemala**

MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel. (502) 2331-5020  
2332-2101

#### **Honduras**

ServiTotal  
Contigua a Telecentro  
Tegucigalpa, Honduras,  
Tel. (504) 235-6271

#### **México**

Artículo 123 # 95 Local 109  
y 112  
Col. Centro, Cuauhtemoc,  
México, D.F.  
Tel. 01 800 714 2503

#### **Nicaragua**

ServiTotal  
De semáforo de portezuelo  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua,  
Tel. (505) 248-7001

#### **Panamá**

Servicios Técnicos CAPRI  
Tumbamuerto Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel. (507) 2360-236  
(507) 2360-159

#### **Perú**

Servicio Central Fast Service  
Av. Angamos Este 2431  
San Borja, Lima Perú  
Tel. (511) 2251 388

#### **Puerto Rico**

Buckeye Service  
Jesús P. Piñero #1013  
Puerto Nuevo, SJ PR 00920  
Tel.: (787) 782-6175

#### **Republica Dominicana**

Plaza Lama, S.A.  
Av. Duarte #94  
Santo Domingo,  
República Dominicana  
Tel.: (809) 687-9171

#### **Venezuela**

Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C.C.  
City Market Nivel Plaza Local  
153  
Diagonal Hotel Melia,  
Caracas.  
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com  
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

#### **Comercializado por:**

Applica de México, S. de R. L. de C.V.  
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570  
MEXICO

#### **Servicio y Reparación**

Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc

#### **Servicio al Consumidor,**

Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503



 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

1500 W 120 V ~ 60 Hz

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

**Importado por:**

**APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.**

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso

Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F

Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

**Applica**<sup>®</sup>

Applica Consumer Products, Inc.

2007/9-12-35E/S/F



Printed on recycled paper.  
Impreso en papel reciclado.  
Imprimé sur du papier recyclé.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>