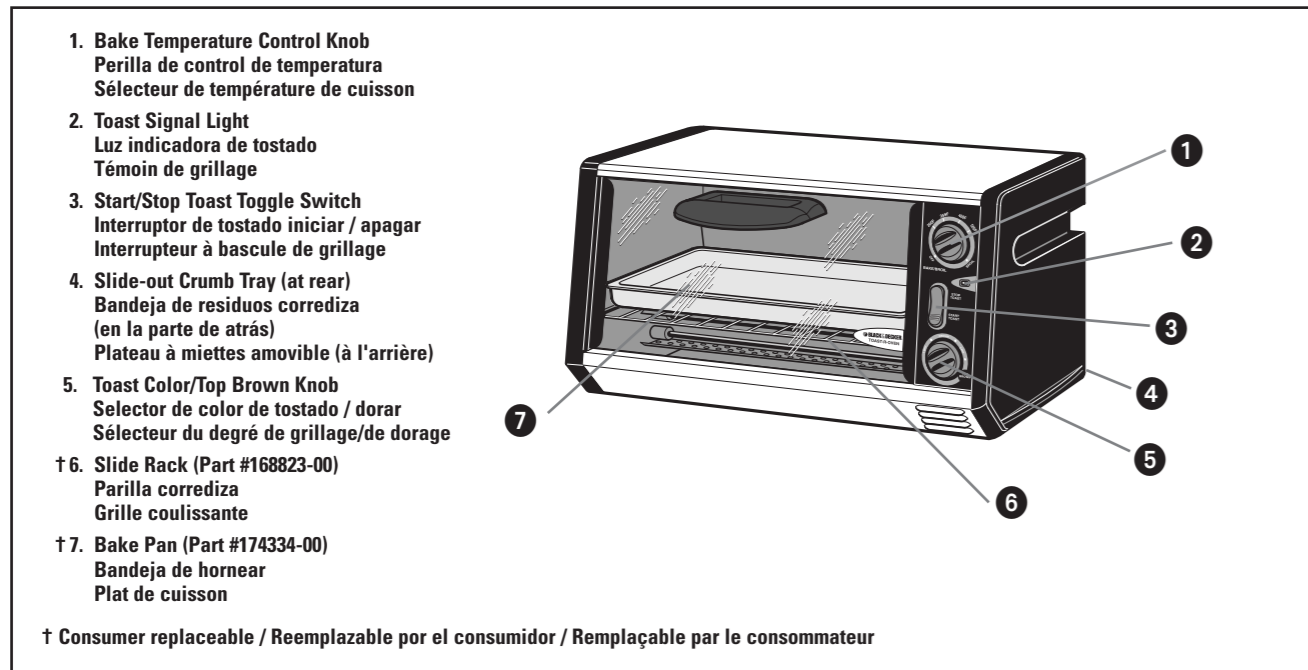


Product may vary slightly from what is illustrated./Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado./Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- Bake Temperature Control Knob**
Perilla de control de temperatura
Sélecteur de température de cuisson
- Toast Signal Light**
Luz indicadora de tostado
Témoïn de grillage
- Start/Stop Toast Toggle Switch**
Interruptor de tostado iniciar / apagar
Interrupteur à bascule de grillage
- Slide-out Crumb Tray (at rear)**
Bandeja de residuos corrediza
(en la parte de atrás)
Plateau à miettes amovible (à l'arrière)
- Toast Color/Top Brown Knob**
Selector de color de tostado / dorar
Sélecteur du degré de grillage/de dorage
- Slide Rack (Part #168823-00)**
Parrilla corrediza
Grille coulissante
- Bake Pan (Part #174334-00)**
Bandeja de hornear
Plat de cuisson

† Consumer replaceable / Reemplazable por el consumidor / Remplaçable par le consommateur

How to Use

This product is for household use only.

Before first use, remove the Slide Rack, Broil Rack and Bake Pan from Oven. Wash in hot, sudsy water, rinse and dry with dishtowel or paper toweling. Replace Slide Rack in Oven.

For Toasting:

- The Slide Rack should be in place for toasting. Do not use the Bake Pan for toasting.
- Set the Toast Color Knob as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
- Push the Start/Stop Toast Toggle Switch to Start Toast position. The Toast Signal Light will come on and stay on during the toasting cycle. The Oven will automatically shut off and the Toast Signal Light will go out when toasting cycle is done.
- To stop toasting at any time, push the Toggle Switch to Stop Toast.

For Top Browning:

- The Slide Rack should be in place for Top Browning. Use the Bake Pan for items you want to top brown, crisp or melt-like individual pizzas or open-face grilled cheese sandwiches.
- Set the Toast Color/Top Brown Knob to Top Brown.
- Push the Start/Stop Toast Toggle Switch to Start Toast position. The Toast Signal Light will come on and stay on during the top-brown cycle. The Oven will automatically shut off and the Toast Signal Light will go out when the cycle is done.
- To stop top browning at any time, push the Toggle Switch to Stop Toast.

For Baking:

- Turn the Bake Temperature Control Knob to the desired temperature setting.

Note: For best results, when baking or cooking, always preheat the Oven for 5 minutes.

- The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain temperature. Operation is interrupted when the door is opened. To continue operating, close the door. Watch for doneness. (See "Cooking/Baking Guide.")
- When finished baking, turn the Bake Temperature Control Knob to OFF.

For Broiling:

- Turn the Temperature Control Knob to Broil. The Oven does not need to be preheated for broiling.
- Place food on Broil Rack inserted in Oven Pan for broiling. (A) Always use the Broil Rack inserted in the Oven Pan when broiling. Do not cover the Broil Rack with aluminum foil.
 - Use Broil Rack in the upper position for foods that you want to quickly broil or brown.
 - Use the Broil Rack in the lower position for foods with longer broiling times, delicate food like fish, or when you want less broiling.
- Place the Oven Pan on the Slide Rack and close the oven door.
- On the Broil setting, only the upper heating elements will operate; they will glow and fade, cycling on and off.
- Use the chart below as a guide to cooking times. Check food for doneness at minimum cooking time.
- When finished broiling, using oven mitt or pot holder, remove Oven Pan, and turn the Temperature Control Knob to OFF.

Care and Cleaning

Cleaning Your Oven

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

- Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
- To remove the Slide Rack, open the door *pull the rack forward and out*. Wash the Slide Rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the Slide Rack, open the door completely and slide the Rack into the Rack Support Grooves. Be sure the Slide Rack is seated properly.
- Wash the Bake Pan in hot, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray

To remove the Crumb Tray (B), unplug the oven; move the unit so that the Crumb Tray handle at the back of the oven is accessible. Slide Tray completely out and discard crumbs. Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry before sliding back into position.

If Oven is mounted under cabinet, unplug from electrical outlet and slide Oven out from casing and place on countertop. Proceed as above to remove, clean and replace Crumb Tray. Slide Oven back into casing.

Exterior Surfaces

Be sure the oven has cooled completely before wiping the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry afterward.

COOKING/BAKING GUIDE

NOTE: Always preheat for 5 minutes before cooking/baking.

FOOD	AMOUNT	TEMP. SETTING APPROX. TIME	PROCEDURE
MEATS Chicken Pieces Meatloaf	To fit Bake Pan To fit Bake Pan	Bake 400°F (200°C) for 40-50 minutes. Bake following favorite recipes	Place on Bake Pan. Turn and watch for doneness. Place on Bake Pan. If browning too rapidly, cover with foil.
BREADS & DESSERTS Cookies Biscuits/Dinner Rolls	To fit Bake Pan To fit Bake Pan	Follow package or recipe directions. Follow package or recipe directions.	Bake on Bake Pan until done and browned as desired. Bake on Bake Pan until done and browned as desired.
VEGETABLES Baked Potatoes French Fries/ Onion Rings (frozen)	1-5 Potatoes med. To fit Bake Pan	Bake 450°F (230°C) 1 to 1½ hours. Follow package directions.	Wash and pierce potatoes and place directly on Slide Rack. Spread single layer on Bake Pan. Watch browning.

BROILING GUIDE

FOOD	BROIL RACK POSITION	AMOUNT	TIME	SUGGESTIONS
Bacon	Upper	4 slices	4-6 mins.	Turn when slices look brown. If browning too fast, use lower Rack position.
Frankfurters Burgers/Chops	Upper Upper	8-10 franks 4 (1/4 lb. ea./113 kg)	10-13 mins. 14-16 mins.	Turn frequently. Turn halfway through cooking. Time shown is for medium doneness.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Bake Pan & Broil Rack
Bandeja para hornear y parrilla para asar
Plat de cuisson et lèche frite

† Consumer replaceable
Reemplazable por el consumidor
Remplaçable par le consommateur

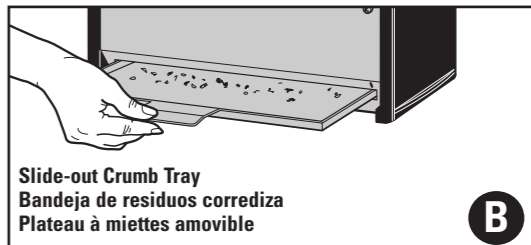
Upper position
Posición superior
Position supérieure

† Broil Rack (Part #174007-00)
Parrilla para asar
Lèche frite



Lower Position
Posición inferior
Position inférieure

A



Slide-out Crumb Tray
Bandeja de residuos corrediza
Plateau à miettes amovible

B

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la parrilla corrediza y la bandeja de hornear. Lave con agua caliente enjabonada y seque con una toalla o con papel de toalla. Instale la parrilla corrediza nuevamente en el horno.

Como tostar:

- Siempre se debe instalar la parrilla corrediza para tostar. La bandeja de hornear no se debe utilizar para tostar.
- Para lograr mejores resultados, se recomienda ajustar el control de color a la posición media para la primera tanda de tostado. Luego, se puede escoger entre más pálido u oscuro, al gusto.
- Presione el interruptor a la posición de inicio (START). La luz indicadora se iluminará y permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. Una vez finalizado el ciclo de tostado, el aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente.
- Para interrumpir el ciclo de tostado, presione (STOP TOAST).

Como dorar:

- Siempre se debe instalar la parrilla corrediza para dorar la superficie de los alimentos. Utilice la bandeja de hornear si desea dorar, tostar o derretir pizzas individuales o sándwiches de queso.
- Para dorar la superficie de los alimentos, ajuste la perilla de control a la posición (TOP BROWN).
- Presione el interruptor a la posición de inicio (START). La luz indicadora se iluminará y permanecerá encendida mientras los alimentos se doran. Una vez finalizado el ciclo, el aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente.
- Para interrumpir el ciclo de dorar, presione (STOP TOAST).

Para hornear:

- Gire el control a la temperatura deseada.
- Nota:** A fin de lograr mejores resultados, se recomienda precalentar el horno 5 minutos antes de cocinar.

- Los elementos calefactores (superiores e inferiores) funcionan de manera intermitente a fin de mantener la temperatura adecuada. El ciclo de cocción se interrumpe cuando uno abre la puerta del aparato. Para reiniciar el ciclo de cocción, cierre la puerta. Supervise los alimentos. (Consulte la guía de cocción.)
- Cuando termine de utilizar el horno, ajuste la perilla de control a la posición de apagado (OFF).

Para asar:

- Gire el control de temperatura a la posición BROIL. Para asar, no se requiere precalentar el aparato.
- Instale la parrilla sobre la bandeja de hornear y luego coloque los alimentos sobre la parrilla de asar (A). Para asar cualquier alimento, siempre se debe instalar la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear. La parrilla de asar no se debe cubrir con papel de aluminio.
 - Coloque la parrilla de asar en posición superior para asar o dorar los alimentos rápida y superficialmente.
 - Coloque la parrilla de asar en posición inferior para cocinar los alimentos que requieren mayor tiempo de cocción, para los alimentos delicados como el pescado o para los alimentos que no se desea dorar demasiado.
- Coloque la bandeja de hornear sobre el soporte corredizo y cierre la puerta del horno.
- Cuando el aparato se ajusta a la posición de asar (BROIL), solamente funcionan los elementos calefactores superiores; éstos se encienden y se apagan a intervalos.
- Cocine los alimentos según el tiempo señalado a continuación. Supervise los alimentos.
- Cuando termine de cocinar, asegúrese de apagar el aparato ajustando el control a la posición (OFF) y asegúrese de utilizar guantes de cocina para retirar la bandeja de hornear.

Cuidado y limpieza

Como limpiar su horno

IMPORTANTE: Antes de limpiar los componentes del aparato, asegúrese que el cable esté desconectado de la toma de corriente. Siempre seque bien todas las piezas antes de utilizar el aparato de nuevo.

- Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailon y agua enjabonada. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
- Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y tire de la parrilla hacia adelante. Lave la parrilla corrediza con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon. Para instalar la parrilla nuevamente, abra la puerta completamente y deslice la parrilla en las ranuras de soporte. Asegúrese que la parrilla esté bien colocada.
- Lave la bandeja de hornear con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de poliéster o de nailon a fin de evitar los rasguños.

Bandeja de residuos

Para retirar la bandeja de residuos (B), desconecte el aparato. Asegúrese de colocar el aparato de manera que pueda tener fácil acceso al asa de la bandeja en la parte trasera del aparato. Deslice la bandeja completamente hacia fuera y desesche las migajas. Limpie la bandeja con una toalla o con papel toalla humedecido y séquela bien antes de instalarla de nuevo.

Si el aparato está instalado debajo de un gabinete, desconéctelo de la toma de corriente, retírelo del soporte de montaje y colóquelo sobre el mostrador. Siga los pasos anteriores a fin de limpiar la bandeja de residuos. Instale el aparato nuevamente en el soporte de montaje.

GUIA DE COCCION			
NOTA: El horno siempre se debe precalentar 5 minutos antes de cocinar.			
ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA APROX.	PROCEDIMIENTO
CARNES			
Porciones de pollo	Según la capacidad de la bandeja	Hornee a 200°C (400°F) de 40 a 50 min.	Coloque las porciones en la bandeja de hornear y supervise la cocción.
Molde de carne	Según la capacidad de la bandeja	Según la receta	Coloque en la bandeja de hornear. Si se doran muy rápido, cúbralas con papel de aluminio o voltéelas con frecuencia.
POSTRES Y PANES			
Galletas (de cucharada, masa refrigerada)	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones de la receta.	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
Bizcochos, panes (refrigerados)	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones de la receta.	Cocine y dore en la bandeja de hornear al gusto.
VEGETALES			
Papas horneadas	De 1 a 5 medianas	Hornee a 230°C (450°F) de 1 h a 1 h y 1/4.	Lava y pinche las papas y colóquelas directamente sobre la parilla corrediza.
Papas fritas o aros de cebolla (congelados)	Según la capacidad de la bandeja	Siga las indicaciones del paquete.	Distribuya una capa en la bandeja de hornear y supervise la cocción.

GUIA PARA ASAR

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA BANDEJA PAR A ASAR	CANTIDAD	TIEMPO APROX.	SUGERENCIAS
Tocino	Superior	4 rebanadas	4-6 min	Voltee cuando el tocino se dore. Si se dora demasiado rápido, invierta la bandeja.
Salchichas	Superior	8-10 salchichas	10-13 min	Voltee con frecuencia.
Hamburguesas/ Chuletas de cerdo	Superior	4 (113 kg/1/4 lb.)	14-16 min	Voltee a medio asar. El tiempo indicado es para término medio.

NOTA: Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicio o persona igualmente calificada a fin de evitar cualquier peligro.

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Avant la première utilisation, retirer la grille coulissante et le plat de cuisson du four. Les laver dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et bien les assécher à l'aide d'un linge à vaisselle ou d'un essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four.

Grillage

- La grille coulissante doit être en place pour griller des aliments. Ne pas utiliser le plat de cuisson.
- Régler le sélecteur de grillage au degré voulu. Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis le régler au goût.
- Enfoncer l'interrupteur à la position de démarrage (START). Le témoin de grillage s'allume et le reste allumé pendant le cycle de grillage. Le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle de grillage.
- Pour interrompre le cycle de grillage en tout temps, il suffit d'enfoncer l'interrupteur à la position d'arrêt (STOP).

Dorage

- La grille coulissante doit être en place pour dorer des aliments. Utiliser le plat de cuisson pour faire dorer, pour rendre croustillants ou pour faire fondre des aliments (comme des pizzas individuelles ou des croque-monsieur).
- Régler le sélecteur au mode de dorage (TOP BROWN).
- Enfoncer l'interrupteur à la position de démarrage (START). Le témoin de grillage s'allume et le reste allumé pendant le cycle de dorage. Le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle de dorage.
- Pour interrompre le cycle de dorage en tout temps, il suffit d'enfoncer l'interrupteur à la position d'arrêt (STOP).

Cuisson

- Régler le sélecteur de cuisson à la température voulue.

Note : Afin d'optimiser les résultats de cuisson, toujours réchauffer le four pendant 5 minutes.

- Les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. On interrompt le cycle de cuisson lorsqu'on ouvre la porte de l'appareil. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte. Surveiller la cuisson. (Consulter le guide de cuisson.)
- Lorsqu'on a fini d'utiliser le four, en régler le sélecteur de température de cuisson à la position d'arrêt.

Pour griller

- Tourner le Bouton de Commande sur Griller. Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four pour faire griller.
- Mettre les aliments sur la Grille de Lèche-frite placée dans le Plateau du Four pour griller. (A) Toujours utiliser la Grille de Lèche-frite placée dans le Plateau du Four quand on fait griller. Ne pas recouvrir la Grille de Lèche-frite de papier aluminium.
 - Utiliser la Grille de Lèche-frite en position supérieure pour les aliments que l'on veut faire brunir ou griller rapidement.
 - Utiliser la Grille de Lèche-frite en position basse pour les aliments qui prennent plus de temps pour griller, les aliments délicats comme le poisson ou ceux que l'on désire faire moins brunir.
- Placer le Plateau du Four sur la Glissière et fermer la porte du four.
- Sur le réglage Grillade, seuls fonctionnent les éléments chauffants supérieurs ; ils brillent et palissent, s'allument et s'éteignent.
- Utiliser le Tableau de Grillage ci-dessus comme guide de temps de cuisson. Vérifier la cuisson des aliments quand on atteint le temps de cuisson minimum.
- Quand on a fini de faire griller, enlever le Plateau du Four avec un gant de cuisinier ou une poignée et mettre le Bouton de Commande de Température sur OFF.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du four

IMPORTANT : Avant de nettoyer toute composante de l'appareil, s'assurer que celui-ci est hors tension, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

- Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser un nettoyant à vitres en vaporisateur.
- Pour enlever la grille, ouvrir la porte et tirer la grille vers l'avant et la sortir. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, se servir d'un tampon en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les rainures de soutien de la grille. S'assurer de la bonne position de la grille.
- Laver le plat de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en polyester ou en nylon afin d'éviter les égratignures.

Plateau à miettes

Pour retirer le plateau à miettes (B), débrancher l'appareil et placer celui-ci de façon à atteindre la poignée du plateau qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Retirer complètement le plateau et jeter les miettes. Essuyer le plateau avec un chiffon humide ou un essuie-tout et l'assécher avant de le remettre en place.

Lorsque l'appareil est monté sous une armoire, le débrancher et faire glisser l'appareil hors de la hotte de montage puis le déposer sur un comptoir. Suivre les directives de l'étape précédente pour retirer, nettoyer et remettre le plateau à miettes en place. Remettre l'appareil dans la hotte de montage.

GUIDE DE CUSSION

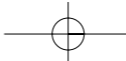
NOTE : Toujours réchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson.

ALIMENT	QUANTITÉ	RÉGL. DE LA TEMP./ DURÉE APPROX.	DIRECTIVES
VIANDE Morceaux de poulet	Selon la capacité du plat	Cuire à 200 °C (400 °F) de 40 à 50 min.	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Les retourner et en surveiller la cuisson.
Pain de viande	Selon la capacité du plat	Selon la recette	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Lorsque l'aliment cuit trop vite, le recouvrir de papier d'aluminium ou le retourner fréquemment.
PAINS ET DESSERTS			
Biscuits (à la cuillère, pâte réfrigérée)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire dans le plat de cuisson.
Biscuits, petits pains (réfrigérés)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Faire cuire et dorer au goût.
LÉGUMES			
Pommes de terre	De 1 à 5 moyennes	Cuire à 230 °C (450 °F) de 1 h à 1 h ¼.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille.
Frites/rondelles d'oignons (congelées)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l'emballage.	Étendre en une seule couche sur le plat de cuisson. En surveiller la cuisson.

GUIDE DE RÔTISSAGE

ALIMENT	POSITION DE LA LÈCHEFRITE	QUANTITÉ	DURÉE	SUGGESTIONS
Bacon	Supérieure	4 tranches	De 4 à 6 min	Tourner les tranches lorsqu'elles semblent brunes. Lorsque l'aliment rôtit trop vite, abaisser la lèche-frite.
Saucisses	Supérieure	De 8 à 10	De 10 à 13 min	Retourner souvent.
Fricadelles	Supérieure	4 (0,113 kg/1/4 lb ch.)	De 14 à 16 min	Tourner les morceaux au milieu du temps de cuisson. La durée indiquée donne une cuisson moyenne.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.



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>