

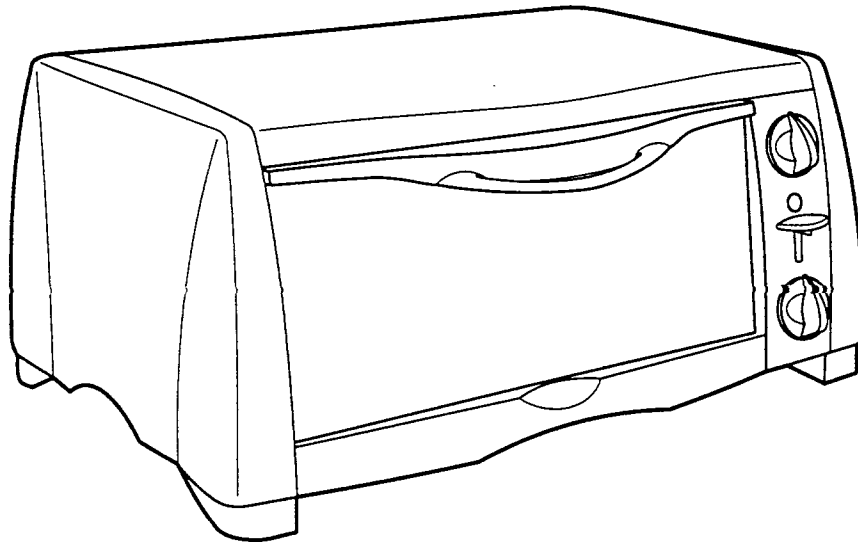
8/10/00
DATE:

FINAL APPROVAL:



Toaster Oven

5 1/2" x 8 1/2"
24 pages
English
Spanish
Black Ink
No Bleeds
Flip Book



Toaster Oven Safety	2	Recipes	9
Know Your Toaster Oven	4	Troubleshooting	11
Using Your Toaster Oven	6	Customer Assistance	12
Cleaning Your Toaster Oven	8		

For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

840068400

ESD
JL

Toaster Oven Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Be sure to allow hot oil or liquids to cool before moving appliance.
12. To disconnect, turn all controls to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation, or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than appliance manufacturer recommended accessories, in this oven.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn oven off, turn ON/OFF control to OFF position. See "Know Your Toaster Oven" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the toaster oven. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, however it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer service number.

Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

The GE brand toaster oven has a cool touch exterior that will not burn consumers if the top or side panels are accidentally touched. The glass door and metal back panel may become hot after use. Do not touch hot surfaces. Use handle and knobs.

Before First Use

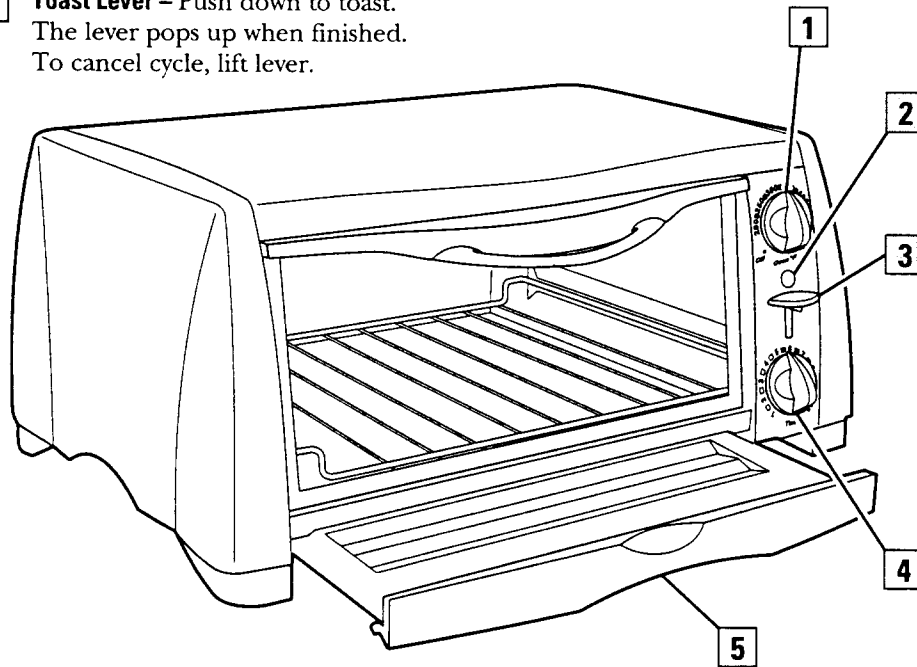
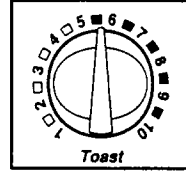
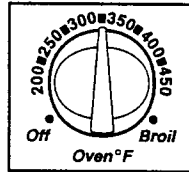
Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug toaster oven into outlet. Turn the Temperature Dial to 450°F. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating.

Wash baking pan and oven rack before using. See "Cleaning Your Toaster Oven" section.

Know Your Toaster Oven

Parts and Features

- 1 ON/OFF OVEN CONTROL** – Also **Temperature Dial** to select baking temperature or broil mode. To turn oven off, turn **ON/OFF OVEN CONTROL** to OFF position.
- 2 Indicator Light** – This is lit when oven is on or when toasting.
- 3 Toast Lever** – Push down to toast. The lever pops up when finished. To cancel cycle, lift lever.
- 4 Toast Color Dial** – To select toast color.
- 5 Slide-Out Crumb Tray** – For best performance, clean regularly.

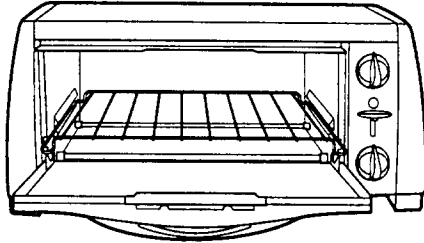


Auto Safety Shutoff

After two hours the oven will automatically shut off, but the Indicator Light will stay on. A beep will sound every two minutes until the Oven Control Dial is turned to OFF or the oven is unplugged. To reset and continue cooking, turn Oven Control Dial to OFF then reset at desired temperature.

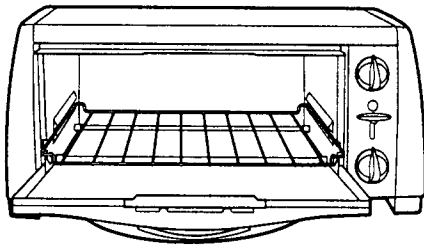
Oven Rack Positions

High Position

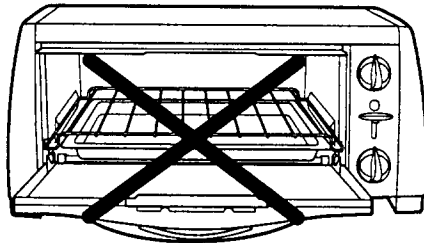


The toaster oven comes with a dual-position oven rack. Flip the rack over to change the position. For best results, place the food as near to the center of the oven as possible.

Low Position

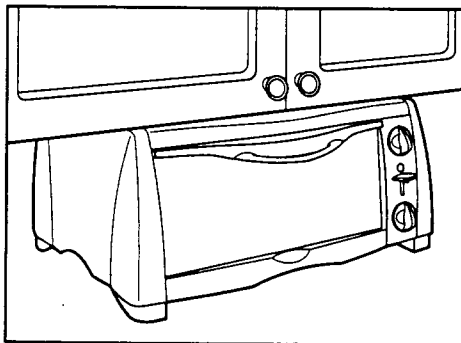


Baking and Toasting



During the bake and toast functions, do not put the baking pan (or any other accessory or container) directly on the lower heating element.

Under-The-Cabinet Mounting



Your toaster oven can be mounted under most standard kitchen cabinets. To order the mounting kit, call our toll free customer assistance number: 1-877-207-0923

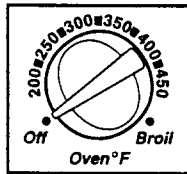
Using Your Toaster Oven

To Toast

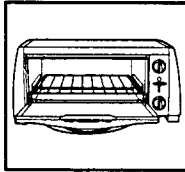
Do not leave appliance unattended when in operation.

IMPORTANT! Oven Control Dial must be in off position or unit will not toast.

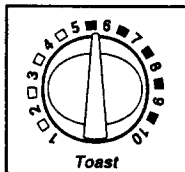
1. Set Oven Control Dial to OFF.



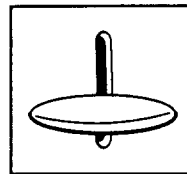
2. Place oven rack in the high position. If toasting less than 4 slices, place bread in center of oven rack.



3. Select toast color.



4. Push down Toast Lever. The Indicator Light will come on.



5. Three beeps will sound and the Toast Lever will pop up when the toasting cycle is completed.
6. Unplug from outlet.

Do not leave the toaster oven unattended during toasting or top-browning.

Toasting Tips

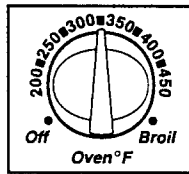
- **To toast bagels**, place oven rack in the low position and place bagels cut side facing down. This will toast the cut side more than the outside of the bagel.
- **To toast English muffins**, place oven rack in the low position and place English muffins with the split side facing down. Set Toast Color Dial to the dark setting.
- **To toast frozen pastry or waffles**, place oven rack in the high position. Select a light color and toast directly on the oven rack. If pastry has a glaze or frosting, use baking pan.
- **To toast regular toaster pastries**, place oven rack in the high position. Set Toaster Color Dial to Light and toast directly on the oven rack. If the pastry has a glaze or frosting, place the pastries on the baking pan.
- When toasting, **condensation** may form on the oven door. A toaster is open and allows moisture to escape. A toaster oven is enclosed and so the moisture is slow to escape.
- When the Toast Lever pops up at the end of the cycle, **remove toast immediately** or the heat remaining in the toaster oven will continue to toast and dry out your toast.
- The **number of slices** of bread and the **bread freshness** will affect toast color. You may adjust the Toast Color Dial to achieve desired color.

To Bake

Do not leave appliance unattended when in operation.

Wash the baking pan and rack before using. See "Cleaning Your Toaster Oven" section.

1. Place oven rack in up or down position depending on food to be cooked.
2. Select temperature. The Indicator Light will come on.



3. Let preheat for five minutes before beginning to bake.
4. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Baking Tips!

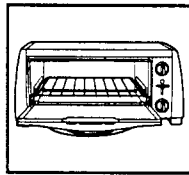
- The toaster oven operates very much like a regular oven. When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.
- To reduce the risk of fire, do not use oven cooking bags in the toaster oven.

To Broil

Do not leave appliance unattended when in operation.

Wash the baking pan and rack before using. See "Cleaning Your Toaster Oven" section.

1. Remove oven rack then place baking pan on top of heating elements.
2. Place oven rack in high position. Place food on the oven rack.



3. Set the Oven Control Dial to Broil.



4. The Indicator Light will come on.

5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Broiling Tips!

- For best results do not preheat oven when broiling.
- Use the oven rack in the high position for faster broiling times. Use the low position for foods needing longer broiling times, like chicken.
- Always allow at least one inch between the food and the heating element.

Broiling Chart

Food	Approximate Time
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Sausage Links or Patties (Pierce Casings Before Cooking)	15 to 20 minutes
Fish	15 minutes

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

Pan Sizes

The following pans should fit your toaster oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

8-inch round or square baking pan
6-cup muffin pan
8 x 4 inch loaf pan*
9 x 5 inch loaf pan*
Most 1 to 1 ½ quart casserole dishes.

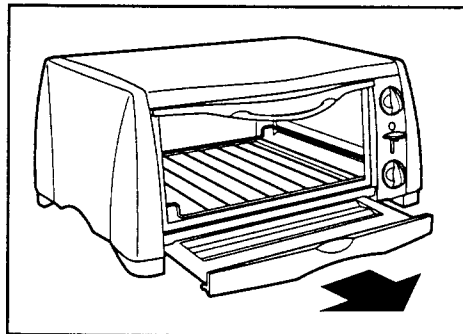
* The loaf pans will fit but do not fill more than half full.

Warming & Reheating Tips!

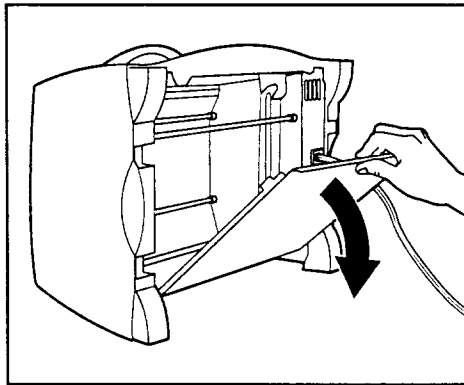
- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down reheating.
- To reheat rolls or biscuits place on baking pan and heat at 300°F for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

Cleaning Your Toaster Oven

Your toaster oven should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire hazard.



1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry. These can be washed in the dishwasher, but may discolor.
3. To clean the crumb tray, slide open crumb tray, and remove.
4. Wipe crumb tray with a damp cloth, then set aside.



5. To clean bottom of oven, set oven on counter with glass door facing up. Pull open as illustrated.
6. To clean the inside of the oven, wipe oven walls and glass door with a damp, soapy cloth. Repeat with a damp, clean cloth.
7. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth.
8. Slide crumb tray back into position.
9. Do not use abrasive cleansers.
10. For stubborn stains, use a plastic scouring pad.

Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

Recipes

Mini Meat Loaves

1 pound lean ground beef
 1 small onion, finely chopped
 ¾ cup fresh bread crumbs
 1 egg, beaten

1 tablespoon grated Parmesan cheese
 1 tablespoon finely chopped,
 fresh parsley
 ¼ teaspoon each, salt and pepper

Combine all ingredients and mix well. Divide the mixture between 6-cup muffin pan. Bake at 350°F for 30 minutes or until done. **Makes 4 to 6 servings.**

Minute Muffins

1 cup self-rising flour
 ½ cup milk

2 tablespoons mayonnaise or sour cream

Stir together ingredients. Spoon into greased 6-cup muffin pan. Bake at 450°F for 12 minutes or until done.

5 Minute Pizza

English muffins, split in half and slightly toasted
 Pizza or spaghetti sauce
 Grated mozzarella cheese
 Pepperoni slices

Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese then top with pepperoni. Place pan in toaster oven and bake at 450°F for about 5 minutes or until cheese melts.

Baked Ziti

½ pound lean ground beef	½ cup sour cream
2 tablespoons finely chopped onion	½ cup shredded mozzarella cheese,
1½ cups spaghetti sauce	about 4 ounces
1½ cups uncooked ziti pasta	¼ cup grated Parmesan cheese

In a skillet over medium high heat cook ground beef and onion until beef is done, about 8 minutes. Add spaghetti sauce and stir to mix. Set aside. Cook pasta according to package directions. Drain. In a greased 9x5-inch metal loaf pan layer the following: half of pasta, sour cream, half of meat sauce, remaining pasta, mozzarella, then remaining meat sauce. Sprinkle with Parmesan cheese. Bake at 350°F for 30 minutes. **Makes 2 to 3 servings.**

Baked Chicken Parmesan

½ teaspoon garlic salt	4 boneless chicken breasts, about
¼ cup dry bread crumbs	1 to 1¼ pounds
¼ cup Parmesan cheese	3 tablespoons vegetable oil

Combine garlic salt, bread crumbs and Parmesan cheese in a shallow bowl. Rub oil over chicken breasts then dip breasts in coating. Place chicken breasts on baking sheet and bake at 400°F for 20 minutes. **Makes 4 servings.**

Cheesy Biscuits

1 cup buttermilk baking mix	⅓ cup shredded cheddar cheese
⅓ cup + 1 tablespoon milk	¼ teaspoon garlic powder

In a small mixing bowl combine baking mix, milk, cheese, and garlic. Stir until well mixed. Drop by spoonfuls onto ungreased baking pan. Bake at 450°F for 10 minutes or until golden. **Makes 6 to 8 biscuits.**

To Reheat Cold Pizza

Thin Crust Pizza:

Preheat oven to 300°F. Place pizza on rack and heat for 10 minutes.

Thick Crust Pizza:

Preheat oven to 375°F. Place pizza on rack and heat for 10 minutes.

Troubleshooting

Question

Answer

The toaster oven will not heat.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Oven Control Dial to 350°F. The Indicator Light should now be lit.

The toaster oven will not toast.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in.

1. Set Oven Control Dial to OFF.
2. Select toast color.
3. Push down the Toast Lever.

The Indicator Light should now be lit. The oven will not toast unless Oven Control Dial is set on OFF.

Moisture forms on the inside of the oven door when toasting.

This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from the toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastry.

An odor and smoke comes from the toaster oven.

Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

The Indicator Light stays on.

Turn Oven Control Dial to OFF and make sure Toast Lever is in up position. If light stays on, unplug unit and call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment. Do not continue to use your toaster oven.

Some foods burn and some are not done.

Use the oven rack position to center food in the oven. Adjust the oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your toaster oven.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.wal-mart.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new, or at our option, a reconditioned unit.
- The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original two-year warranty period.

How do you make a warranty claim?

- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Include in the package a copy of the sales receipt or other evidence of date of original purchase. If the unit was a gift, provide a statement specifying the date received. Also print your name and address and a description of the defect.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or ship the unit via UPS Ground Service (or equivalent) to:
WAL*MART
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC USA 28387
- A new or reconditioned unit will be shipped to you prepaid freight.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased this product in the USA and encounter a problem while using it outside the USA?

- Follow the shipping directions provided for warranty claims.

For products purchased outside the United States and Canada, see dealer for warranty.
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840068400

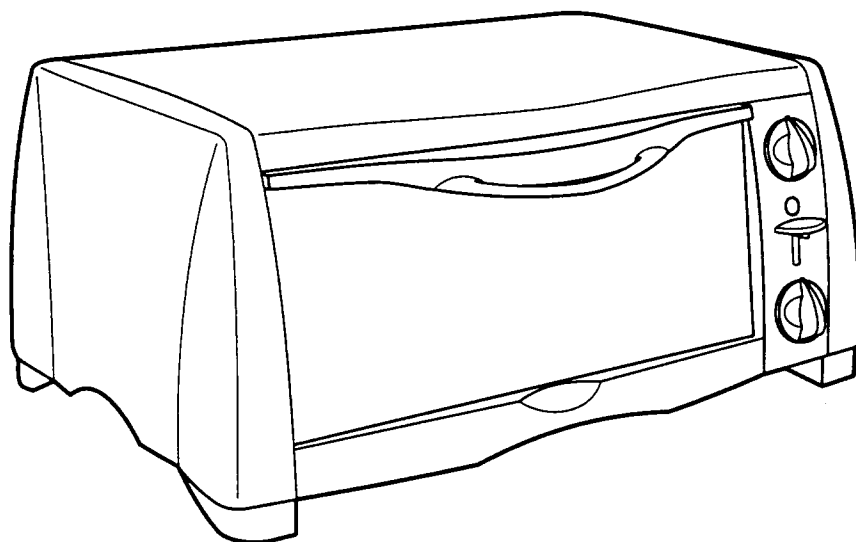
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

8/00

12



Horno tostador



Seguridad con el horno tostador	2	Recetas	9
Conozca su horno tostador	4	Localización de fallas	11
El uso de su horno tostador	6	Asistencia al cliente	12
Limpieza de su horno tostador	8		

Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

840068400

Seguridad con el horno tostador

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe o el horno tostador en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato o de colocar o sacar alguna pieza.
6. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación eléctrica o mecánica del aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Asegúrese de permitir que el aceite o los líquidos calientes se enfríen antes de mover el aparato.
12. Para desconectar, coloque todos los controles en la posición apagada (OFF), y luego saque el enchufe del tomacorriente.
13. Tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o elimine la grasa caliente.
14. No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.
15. No introduzca alimentos de tamaño demasiado grande ni utensilios metálicos en el horno tostador ya que pueden crear un incendio o riesgo de choque eléctrico.
16. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador se cubre, toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes y superficies similares cuando esté funcionando. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté funcionando, o antes de que se enfríe.
17. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen envases que no sean de metal o de vidrio.
18. No guarde ningún material en este horno que no sean los accesorios recomendados por su fabricante.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
20. No cubra la bandeja recoge-migas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Eso puede hacer que el horno se recaliente.
21. Para apagar el horno, coloque el control de encendido/apagado (ON/OFF) en la posición OFF. Consulte la sección "Conozca su Horno Tostador".
22. No ponga los ojos o la cara cerca de la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de que el vidrio de seguridad se rompa.
23. Siempre use el aparato con la bandeja recoge-migas firmemente en su lugar.
24. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

El largo del cordón que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cordón de alargue aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cordón de alargue deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del horno tostador. Es importante tener cuidado de colocar el cordón de alargue para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Este aparato viene equipado con una puerta de seguridad de vidrio totalmente templado. El vidrio templado es cuatro veces más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. El vidrio templado se puede romper, sin embargo se rompe en trozos sin bordes filosos. Es importante tener cuidado para evitar rayar la superficie de la puerta o hacer muescas en los bordes. Si la puerta está rayada o tiene muescas, llame al número de teléfono de llamada gratis de larga distancia para servicio al cliente.

Siempre desenchufe el horno tostador del tomacorriente cuando no lo esté usando.

El horno tostador marca GE tiene una terminación exterior templada que no produce quemaduras en los consumidores si se toca accidentalmente la pared superior o lateral. Es posible que la puerta de vidrio y el panel posterior de metal se calienten después del uso. No toque superficies calientes. Use perillas y manijas.

Antes del primer uso

La mayoría de los aparatos de calentamiento producen un olor y/o humo cuando se usan por primera vez. Enchufe el horno tostador en el tomacorriente. Coloque el Cuadrante de Temperatura a 450° F.

Caliente a esta temperatura por 10 minutos. El olor deberá desaparecer después del precalentamiento inicial. Lave la asadera y la rejilla del horno antes de usarlo. Consulte la sección "Limpieza".

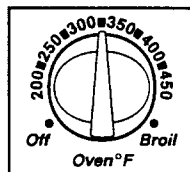
Cierre automático de seguridad

Después de dos horas el horno se apagará automáticamente, pero la Luz Indicadora permanecerá iluminada. Se escuchará un pitido cada dos minutos hasta que se coloque el Cuadrante de Control del Horno en la posición apagada (OFF) o hasta que se desenchufe el horno. Para reposicionar y continuar cocinando, coloque el Cuadrante de Control del Horno en la posición apagada (OFF) y luego reposicione a la temperatura deseada.

Conozca su Horno Tostador

Piezas y opciones

1 CONTROL DE ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) DEL HORNO – También Cuadrante de Temperatura para seleccionar la temperatura o el modo de asado a la parrilla. Para apagar el horno, coloque el CONTROL DE ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF) DEL HORNO en la posición apagada (OFF).

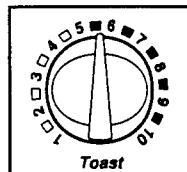


el horno, coloque el CONTROL DE ENCENDIDO/ APAGADO (ON/OFF) DEL HORNO en la posición apagada (OFF).

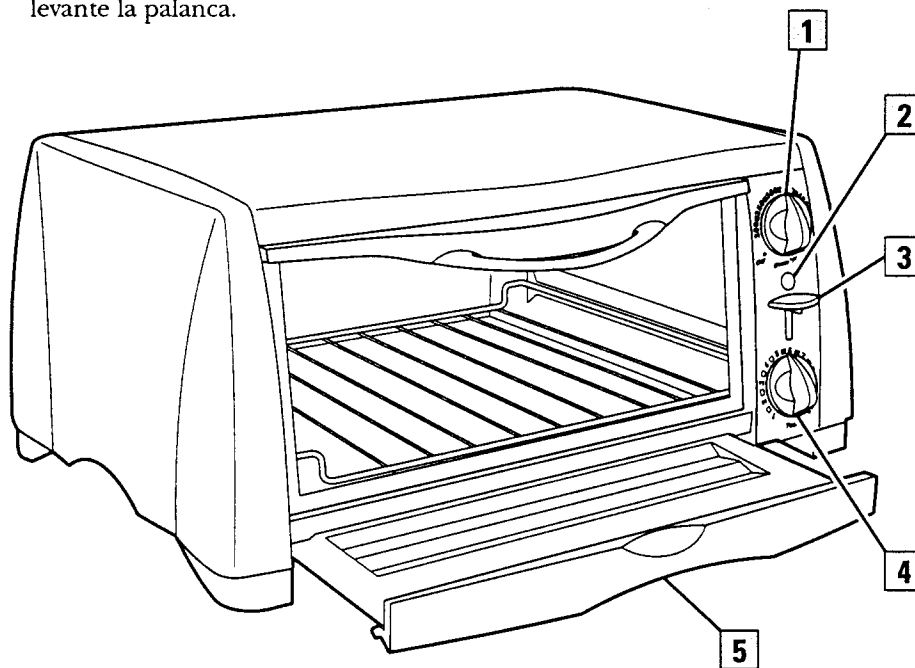
2 Luz indicadora – Esta se ilumina cuando el horno está encendido o cuando está tostando.

3 Palanca para tostar – Empújela hacia abajo para tostar. La palanca salta hacia arriba cuando termina de tostar. Para cancelar el ciclo, levante la palanca.

4 Cuadrante de color de la tostada – Para seleccionar el color de la tostada.

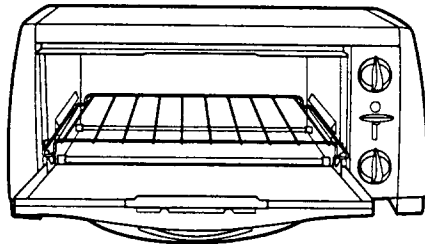


5 Bandeja recoge-migas que se desliza hacia fuera – Para obtener el mejor desempeño, límpiela periódicamente.



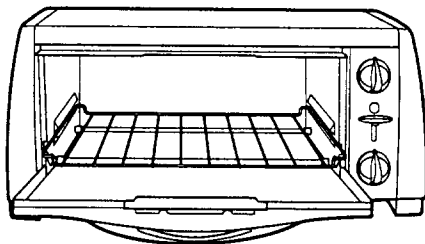
Posiciones de la rejilla del horno

Posición alta

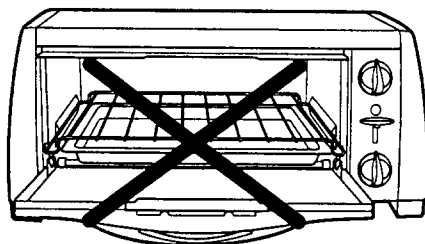


El horno tostador viene con una rejilla de horno de dos posiciones. Invierta la rejilla para cambiar la posición. Para obtener los mejores resultados, coloque el alimento tan cerca del centro del horno como sea posible.

Posición baja

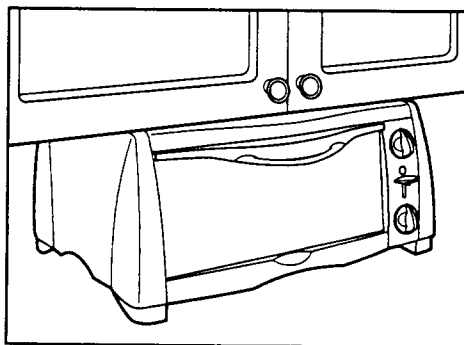


Cómo hornear y tostar



Para hornear y tostar, no coloque la asadera (ni ningún otro accesorio o envase) directamente sobre el elemento térmico inferior.

Montaje debajo del armario



Usted puede montar el horno tostador debajo de la mayoría de los armarios de cocina estándar. Para encargar el juego de montaje, llame a nuestro número de llamada gratis de larga distancia para asistencia al cliente: 1-877-207-0923.

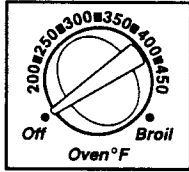
El uso de su horno tostador

Para tostar

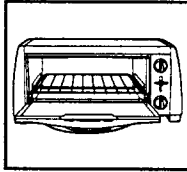
No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando.

¡IMPORTANTE! El Cuadrante de Control del Horno debe estar en la posición apagada o la unidad no tostará.

1. Coloque el Cuadrante de Control del Horno en la posición apagada (OFF).



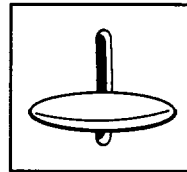
2. Coloque la rejilla del horno en la posición alta. Si tuesta menos de 4 rodajas, coloque el pan en el centro de la rejilla del horno.



3. Seleccione el color de la tostada.



4. Empuje la Palanca de Tostar hacia abajo. La Luz Indicadora se iluminará.



5. Se oirán tres pitidos y la Palanca de Tostar saltará hacia arriba cuando se haya completado el ciclo de tostado.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente.

No deje el horno tostador sin supervisión cuando esté tostando o dorando alimentos.

Sugerencias para tostar

- **Para tostar bagels**, coloque la rejilla del horno en la posición baja y ponga los bagels con el lado cortado hacia abajo. Esto hará que el lado cortado se tueste más que el exterior del bagel.
- **Para tostar bollos ingleses**, coloque la rejilla del horno en la posición baja y ponga los bollos con el lado de separación mirando hacia abajo. Coloque el Cuadrante de Color del Tostador en la graduación oscura.
- **Para tostar pasteles o waffles congelados**, coloque la rejilla del horno en la posición alta. Seleccione un color claro y tueste directamente sobre la rejilla del horno. Si el pastel tiene fondant o glaseado, use la asadera.
- **Para tostar pasteles comunes para tostadores**, colóquelos en la rejilla del horno en la posición alta. Gradúe el Cuadrante de Color del Tostador en la posición Clara y tueste directamente sobre la rejilla del horno. Si el pastel tiene fondant o glaseado, colóquelo sobre la asadera.
- Cuando tueste, es posible que se forme **condensación** en la puerta del horno. Un tostador común es una aparato abierto y permite que se escape la humedad. Un horno tostador es un aparato cerrado y la humedad se escapa lentamente.

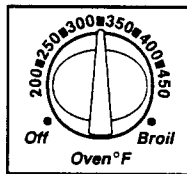
- Cuando la Palanca de Tostar salte al final del ciclo, **saque la tostada inmediatamente** de lo contrario el calor que permanece en el horno tostador continuará tostándola y la secará.
- La **cantidad de rebanadas** de pan y la **frescura del pan** afectarán el color de la tostada. Usted puede regular el Cuadrante de Color del Tostador para obtener el color deseado.

Para hornear

No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando. Lave la asadera y la rejilla antes de usarlas.

1. Coloque la rejilla del horno en la posición superior o inferior según la comida que esté cocinando.
4. Cuando termine, apáguelo. Desenchúfelo del tomacorriente.

2. Seleccione la temperatura. La Luz Indicadora se iluminará.



3. Deje que el horno se precaliente durante cinco minutos antes de comenzar a hornear.

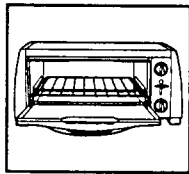
¡Sugerencias para hornear!

- El horno tostador funciona en forma muy similar a un horno común. Cuando lo use por primera vez, verifique si es necesario regular la temperatura o el tiempo.
- Para reducir el riesgo de incendio, no use bolsas para hornear en el horno tostador.

Para asar a la parrilla

No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando. Lave la asadera y la rejilla antes de usarlas. Consulte la sección "Limpieza".

1. Saque la rejilla del horno y luego coloque la asadera sobre los elementos térmicos.
2. Coloque la rejilla del horno en la posición alta. Ponga la comida sobre la rejilla del horno.
5. En el punto medio del tiempo de cocción, o cuando la comida se haya dorado, inviértala para dorar y cocinar el otro lado.
6. Cuando haya terminado, apague. Desenchúfelo del tomacorriente.



3. Coloque el Cuadrante de Control del Horno en la graduación de parrilla (Broil).



4. La Luz Indicadora se iluminará.

¡Sugerencias para asar a la parrilla!

- Para obtener mejores resultados no precaliente el horno cuando ase a la parrilla.
- Use la rejilla del horno en la posición alta para acelerar la cocción. Use la posición baja para alimentos que requieran más tiempo de cocción, como el pollo.
- Siempre deje por lo menos una pulgada de distancia entre la comida y elemento térmico.

Tabla de tiempos para asar a la parrilla

Alimento	Tiempo
Hamburguesas	20 minutos
Perros calientes/Hot dogs	15 minutos
Salchichas o albóndigas (perforar la piel antes de cocinar)	15 a 20 minutos
Pescado	15 minutos

Estos son tiempos promedio de cocción y se deberán ajustar a las preferencias individuales. Invierta los alimentos después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Tamaño de las asaderas

Las siguientes asaderas se podrán adaptar a su horno tostador. Para estar seguro/a, coloque la asadera en el horno y verifique que se adapte bien antes de preparar la receta.

Asadera de horno redonda o cuadrada de 8 pulgadas

Asadera para 6 bollos

Molde de pan de 8 x 4 pulgadas *

Molde de pan de 9 x 5 pulgadas *

La mayoría de las fuentes/cacerolas de 1 a 1 ½ cuarto.

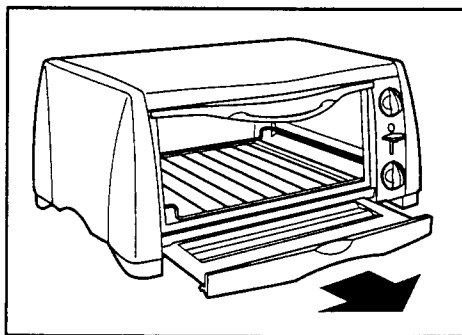
* Los moldes de pan se adaptarán pero no deberán llenarse más que hasta la mitad.

¡Sugerencias para calentar y recalentar!

- No cierre los alimentos completamente en papel de aluminio. El papel de aluminio puede aislar a los alimentos y reducir el tiempo necesario para recalentarlos.
- Para recalentar bollos o galletas, colóquelos en una asadera de horno y caliéntelos a 300° F durante 10 minutos.
- Recaliente restos de carne asada o de cazuelas a 350° F por 20 a 30 minutos o hasta que se hayan calentado por dentro.

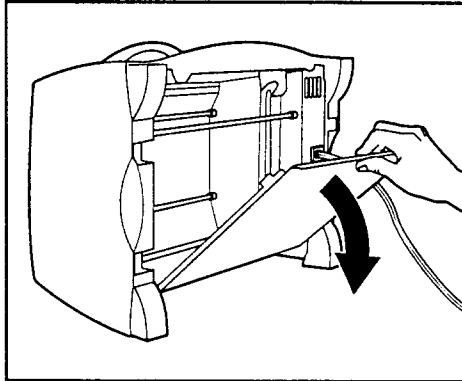
Limpieza

Se debe limpiar el horno tostador en forma periódica para obtener un mejor desempeño y una mayor duración. La limpieza periódica también reducirá el peligro de incendio.



8

1. Desenchufe el horno y deje que se enfríe.
2. Lave la rejilla del horno y la asadera en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. Estos accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, pero es posible que se decoloren.
3. Para limpiar la bandeja recoge-migas, ábrala deslizándola hacia fuera y sáquela.
4. Limpie la bandeja recoge-migas con un paño húmedo y luego póngala a un lado.



5. Para limpiar el fondo del horno, coloque el horno sobre el mostrador o la mesera con la puerta de vidrio hacia arriba. Abra el fondo según se ilustra.

6. Para limpiar el interior del horno, limpie las paredes y la puerta de vidrio con un paño húmedo y jabonoso. Repita con un paño húmedo y limpio.

7. Para limpiar el exterior del horno, limpie con un paño húmedo.

8. Deslice la bandeja recoge-migas nuevamente hacia dentro hasta colocarla en su lugar.

9. No use productos de limpieza abrasivos.

10. Para eliminar manchas resistentes, use una esponjilla de plástico.

No limpie con esponjillas metálicas. La esponjilla se puede desintegrar y los trozos pueden tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de choque eléctrico.

Recetas

Panecillos de carne

1 libra de carne molida magra
1 cebolla pequeña, picada fina
¾ taza de pan rallado fresco
1 huevo, batido

1 cucharada de queso parmesano rallado
1 cucharada de perejil fresco, picado fino
¼ cucharadita de sal y de pimienta

Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Divida la mezcla entre una asadera para 6 bollos. Hornee a 350° F por 30 minutos o hasta que estén hechos. **Se obtienen entre 4 y 6 porciones.**

Bollos al minuto

1 taza de harina leudante
½ taza de leche

2 cucharadas de mayonesa o crema agria

Mezcle los ingredientes hasta que se combinen. Vierta a cucharadas en una asadera para 6 bollos aceitada. Hornee a 450° F por 12 minutos o hasta que estén hechos.

Pizza de 5 minutos

Bollos ingleses, partidos a la mitad y ligeramente tostados
Salsa para pizza o para pasta

Queso mozzarella rallado
Rodajas de pepperoni

Coloque las mitades de los bollos en la asadera con el lado cortado hacia arriba. Esparza un poco de salsa sobre cada bollo. Espolvoree con queso y cubra con pepperoni. Coloque la asadera en el horno tostador y hornee a 450° F por unos 5 minutos o hasta que el queso se derrita.

Ziti al horno

½ libra de carne picada magra
2 cucharadas de cebolla picada fina
1½ tazas de salsa para pasta
1½ tazas de pasta ziti cruda

½ taza de crema agria
½ taza de queso mozzarella rallado, unas 4 onzas
¼ taza de queso parmesano rallado

En una sartén sobre calor mediano alto, cocine la carne picada y la cebolla hasta que la carne esté cocida, unos 8 minutos. Agregue salsa para pasta y revuelva hasta mezclar. Póngalo a un lado. Cocine la pasta según las instrucciones del paquete. Drene. En un molde de pan engrasado de 9 x 5 pulgadas, coloque los siguientes ingredientes en capas: mitad de la pasta, crema agria, mitad de la salsa de carne, el resto de la pasta, mozzarella y luego el resto de la salsa de carne. Espolvoree con queso parmesano. Hornee a 350°F por 30 minutos. **Se obtienen entre 2 y 3 porciones.**

Pollo Parmesano al horno

½ cucharadita de sal de ajo
¼ taza de pan rallado
¼ taza de queso parmesano

4 pechugas de pollo deshuesadas, entre 1 y 1¼ libras
3 cucharadas de aceite vegetal

Combine la sal de ajo, el pan rallado y el queso parmesano en un tazón llano. Frote las pechugas de pollo con aceite y cúbralas con los ingredientes para formar una capa. Coloque las pechugas en una asadera de horno y hornee a 400° F por 20 minutos. **Se obtienen 4 porciones.**

Galletas con sabor a queso

1 taza de mezcla de leche de suero para hornear
½ taza + 1 cucharada de leche

½ taza de queso cheddar rallado
¼ cucharadita de polvo de ajo

En un tazón pequeño combine la mezcla para hornear, la leche, el queso y el ajo. Revuelva hasta que quede mezclado. Vierta a cucharadas sobre una asadera sin aceitar. Hornee a 450° F por 10 minutos o hasta que estén doradas. **Se obtienen entre 6 y 8 galletas.**

Para recalentar Pizza Fría

Pizza de Corteza Fina :

Caliente el horno a 300°F. Coloque la pizza sobre la rejilla y caliente por 10 minutos.

Pizza de Corteza Guesa :

Caliente el horno a 375°F. Coloque la pizza sobre la rejilla y caliente por 10 minutos.

Localización de fallas

Pregunta

El horno tostador no calienta.

El horno tostador no tuesta.

Se forma humedad en el interior de la puerta del horno cuando se tuesta.

Olor y humo salen del horno tostador.

La Luz Indicadora permanece iluminada.

Ciertos alimentos se queman y otros no se cocinan.

Respuesta

Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado. Luego coloque el Cuadrante de Control del Horno a 350° F. La Luz Indicadora deberá quedar iluminada.

Verifique que el tomacorriente esté funcionando y que el horno esté enchufado.

1. Coloque el Cuadrante de Control del Horno en la posición apagada (OFF).
2. Seleccione el color de la tostada.
3. Empuje la Palanca del Tostador hacia abajo.

La Luz Indicadora deberá estar iluminada. El horno no tostará a menos que el Cuadrante de Control del Horno esté en la posición apagada (OFF).

Esto es normal cuando se tuesta en un horno tostador. La humedad se escapa más lentamente de un horno tostador que de un tostador común. La cantidad de humedad será diferente según sea pan fresco, bagels o pasteles congelados.

El humo y el olor son normales durante el primer uso de la mayoría de aparatos de calentamiento. Esto desaparecerá después del período inicial de calentamiento.

Coloque el Cuadrante de Control del Horno en la posición apagada (OFF) y asegúrese de que la Palanca del Tostador esté en la posición de arriba. Si la luz permanece iluminada, desenchufe la unidad y llame a nuestro número de llamada gratis de larga distancia para servicio al cliente para obtener información sobre el examen, las reparaciones o el ajuste del aparato. No continúe usando su horno tostador.

Use la posición de la rejilla del horno para centrar los alimentos en el horno. Regule la temperatura del horno o el tiempo de cocción para obtener los mejores resultados con sus recetas.

Asistencia al Cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su horno tostadora.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.wal-mart.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva o reacondicionada, a nuestra opción.
- La unidad de cambio estará garantizada por el resto del período de garantía de dos años de su producto original.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Incluya en la caja una copia del recibo de ventas u otra evidencia de la fecha de la compra original. Si la unidad fue un regalo, proporcione una declaración que especifique la fecha en que la recibió. También imprima su nombre y dirección y una descripción del defecto.
- Devuelva el producto a su tienda WAL*MART más cercana o envíe la unidad por Servicio terrestre de UPS (o un servicio equivalente) a:
WAL*MART
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC, USA 28387
- Se le enviará una unidad nueva o reacondicionada a su atención con porte pagado.



es una marca de comercio de General Electric Company usada bajo licencia por WAL*MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si compró este producto en los Estados Unidos y encuentra un problema mientras lo está usando fuera de los Estados Unidos?

- Siga las instrucciones de envío suministradas para los reclamos bajo garantía.

Para productos comprados fuera de los Estados Unidos y Canadá, consulte a su representante de ventas con respecto a la garantía.

WAL*MART Stores Inc.
Bentonville, AR 72716

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>