

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

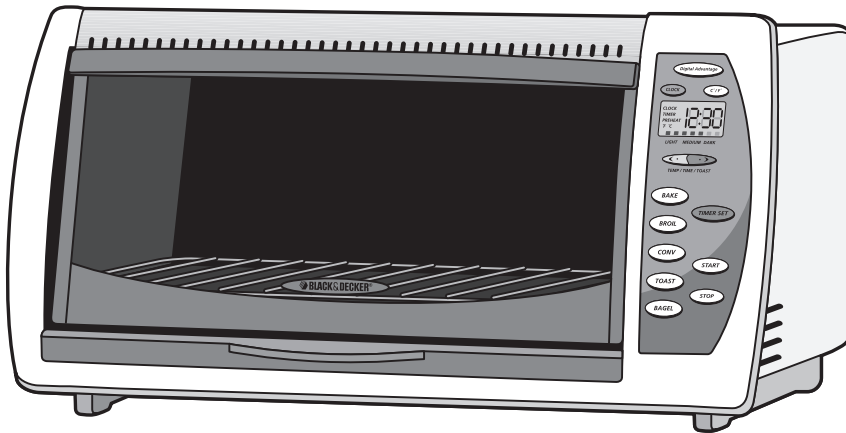


Digital Advantage™ Series

Countertop Convection Oven/Broiler

Horno de convección/asador para el mostrador

Four à convection/rôtissoire de comptoir



USA/Canada
Mexico

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

www.blackanddecker.com

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

Série CT09500 Series

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 and before cleaning.
- 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 Black & Decker 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.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- To turn off toasting, press stop. To stop cooking or baking turn the control to stop.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- Do not use oven for other than intended use.
- Oversize 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 store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- 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. Refer to "Cooking Containers."
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

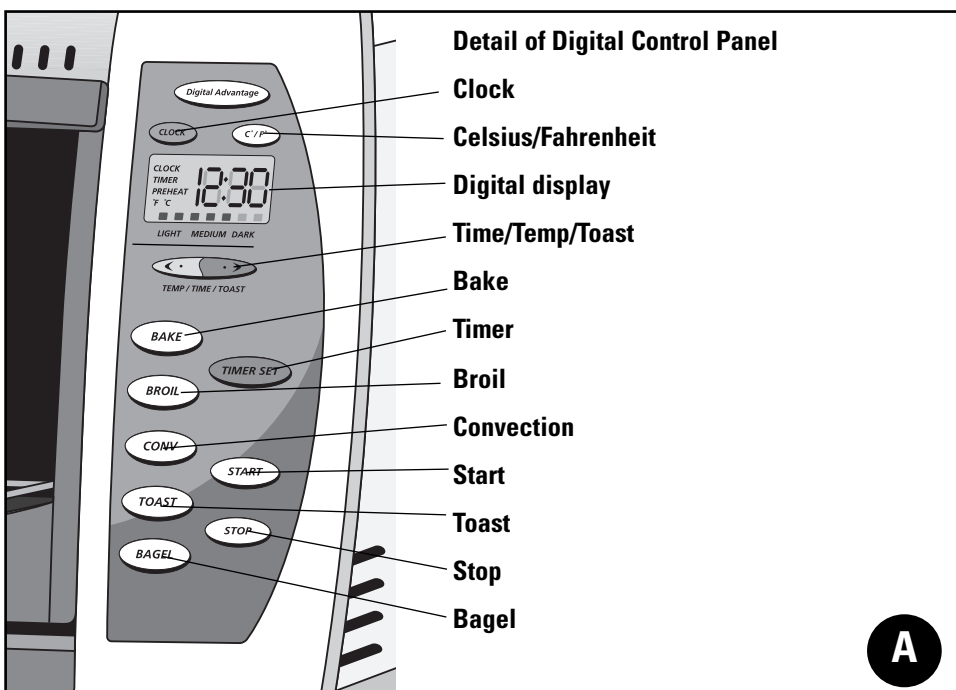
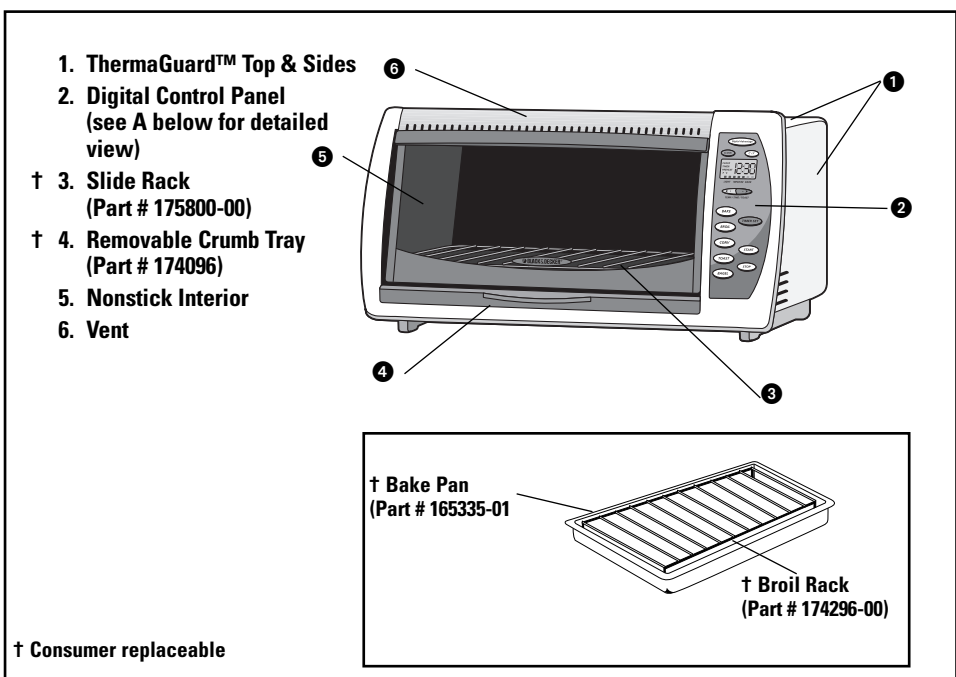
POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15 amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6 amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Product may vary slightly from what is illustrated.



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.

To Set the Clock:

You must set the clock for the oven to operate.

1. Plug the unit into a standard wall outlet. The digital display will show 12:00 blinking and the word "clock" will appear and blink in the upper left corner of the display.
2. Touch the Clock button, then using the + or - on the Temp/Time/Toast button, set the correct time of day. Touch the Clock button again. The word "clock" will appear steady in the upper left corner. The clock is now set and will keep the correct time.

For Toasting:

The Toast button is pre-set at 4 (medium).

1. Open Oven door and place bread slices on Slide Rack in Oven; close door. Press the Toast button; the red indicator will light and blink. The digital display will show the number 4 and 4 bars. This is the medium setting.
2. Use the + or - from 1 to 7 on the Temp/Time/Toast button for lighter or darker toast.
3. Touch the Start button; the red indicator light will change from blinking to steady.
4. The leftmost bar in the display will blink, and as toasting progresses, the next bar to the right will blink, and so on until toasting is done. Opening the door during toasting will automatically cancel the toasting cycle.
5. When toasting is done, five beeps will sound, the bars in the display will be steady, and the light on the Toast button will go out. The display will return to time of day.
6. For your convenience, the Oven will remember the last toast setting that was programmed.

For Bagel Setting:

The Bagel button is pre-set at 4 (medium).

1. Open Oven door and place one or more bagel halves on Slide Rack in Oven; close door. Press the Bagel button; the red indicator will light and blink. The digital display will show the numeral 4 and 4 bars. This is the medium setting.
2. Use the + or - from 1 to 7 on the Temp/Time/Toast button for lighter or darker bagels.
3. Touch the Start button; the red indicator light will change from blinking to steady.
4. The leftmost bar in the display will blink, and as the bagel cycle progresses, the next bar to the right will blink, and so on until the cycle is done. Opening the door during toasting will automatically cancel the bagel cycle.
5. When bagel cycle is done, 5 beeps will sound, the bars in the display will be steady, and the light on the Bagel button will go out. The display will return to time of day.
6. For your convenience, the Oven will remember the last bagel setting that was programmed.

For Baking:

The Oven will automatically preheat to the temperature you set for baking. To cancel baking at any time, press the Stop button twice.

1. Press the Bake button; the red indicator will light and blink. The digital display will show 350, and a small F (Fahrenheit) in the lower left corner will blink.

- The oven is pre-set to 350° F. If you want to cook, bake or roast at this temperature, just press the Start button. The Oven will automatically preheat to 350° F. The display will blink the rising temperature as it preheats.
- When the Oven reaches the set temperature, 2 beeps will sound.
- Open the Oven door and place pan containing food on Slide Rack. Close the door and press the Timer Set button.
- Timer is pre-set for 2 hours. To set the time you want to cook, press the Timer Set button and use the + or – on the Temp/Time/Toast button until the desired cooking time is reached.
- Press the Start button. The red indicator on the Bake button will change from blinking to steady. The display will alternate between the temperature set and the cooking time, counting down the time as it cooks.
- When cooking time has elapsed, the Oven will beep 5 times then shut off. The display will return to time of day.

For Broiling:

Broiling temperature is pre-set. To cancel broiling at any time, press the Stop button twice.

- Place food to be broiled on Broil Rack set in Bake Pan.
- Open Oven door and place Bake Pan on Slide Rack.
- Press the Broil button. The red indicator will light and blink; the display will show “brl” blinking.
- Press the Timer Set button. Timer is pre-set for 2 hours. To set the time you want to broil, press the Timer Set button and use the + or – on the Temp/Time/Toast button until the desired cooking time is reached.
- Press the Start button. The red indicator on the Broil button will change from blinking to steady. The display will alternate between “brl” and the cooking time, counting down the time as it cooks.
- When broiling time has elapsed, the Oven will beep 5 times then shut off. The display will return to time of day.

Timer:

- The Timer Set button can be used as a kitchen timer for up to 2 hours.
- Press the Timer Set button. Timer is pre-set for 2 hours.
- To set time, press the Timer Set button and use the + or – on the Temp/Time/Toast button until the desired time is reached.
- Press the Timer Set button again. The display will show the time set and count down until set time has elapsed.
- When time has elapsed, the Oven will beep 5 times and the display will return to time of day.

For Convection:

Use the Convection setting for baked goods such as pies, cookies and biscuits when you want acrisper, browner baked goods, and when cooking roasts, whole chickens or chicken pieces to get a crisply browned skin.

The Oven will automatically preheat to the temperature you set for the convection setting.

- Press the Convection button; the red indicator will light and blink. The digital display will show 350, and a small F (Fahrenheit) in the lower left corner will blink.
- The oven is pre-set to 350° F. If you want to convection cook at this temperature, just press the Start button. The fan inside the Oven will automatically start and the Oven will preheat to 350° F. The display will blink the rising temperature as it preheats.

- When the Oven reaches the set temperature, 2 beeps will sound.
- Open the Oven door and place pan containing food on Slide Rack. Close the door and press the Timer Set button.
Note: The fan will stop when the door is opened and will restart when the Oven door is closed.

Care and Cleaning

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 of the interior of the Oven and close the door.
- Wash the Bake Pan and Broil Rack in hot, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Crumb Tray

Grasp the handle at the front of the Oven and pull out the Crumb Tray. Dispose of crumbs and wash the Tray in hot, sudsy water. Remove stubborn spots with a nylon mesh pad. Be sure to dry thoroughly before slipping the Tray back into the Oven.

Nonstick Coating

- Unplug the Oven and allow it to cool, then wipe with a soapy sponge or nylon pad after each use.
- Do not use a chemical oven cleaner. Do not use any abrasive cleansers or scouring pads as they may harm the coating. Dry with paper towel or soft cloth.

Exterior

The ThermaGuard™ top & sides won't burn your hand if accidentally touched. However, allow the oven to cool completely before cleaning. Wipe the exterior with a damp cloth or sponge and dry with paper towel or soft cloth.

Cooking Containers

- The inside dimensions of this Oven are 10.3" x 4.9" x 14.25" (26 cm x 12 cm x 36 cm). This size allows for many different types of baking containers. Keep the inside dimensions of the oven in mind when purchasing cooking containers.
- Metal, ovenproof glass without lids, or ceramic bakeware may be used in your Oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from upper heating elements.
- Some frozen foods are packaged in containers suitable for microwave or regular ovens. Check package instructions. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
- Some items which should never be used in your Oven:
 - Glass lids on glass or metal bakeware. (If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.)
 - Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
 - Plastic wrapping or paperboard covers.

- Containers larger than those recommended.
- Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

Recipes

Spiced-Up Burgers

1/2 cup catsup	1/4 teaspoon cinnamon
1 small onion, chopped	1/4 teaspoon nutmeg
2 cloves garlic, minced	3-1/2 pounds (1.58 kg) lean ground beef
2 tablespoons molasses	1/2 (.22 kg) pound bacon, cooked and crumbled
1-1/2 tablespoons Worcestershire sauce	Lettuce and tomato slices
1 teaspoon salt	
Rolls	

1. In large mixing bowl, combine catsup, onion, garlic, molasses, Worcestershire sauce, salt, cinnamon, and nutmeg. Mix thoroughly.
2. Add meat and bacon. Mix thoroughly. Then shape into 12 oval shaped burgers.
3. Position half the burgers on broil rack. Broil burgers about 25 minutes, turning halfway through. Repeat with remaining burgers.
4. Serve with lettuce and tomato slices on fresh rolls.

Makes: 12 burgers.

Vegetable-Walnut Stuffed Sole

1/2 tablespoon olive oil	1 medium stalk celery, chopped
1/2 cup parsley leaves, finely chopped	3 green onions, chopped
1/4 cup dill weed, chopped	6 sole fillets (about 2 pounds total)
1/2 cup walnut halves, toasted and chopped	2 lemons, cut into wedges
14 mushrooms, chopped	

1. Heat olive oil in 10-inch (25 cm), nonstick skillet.
2. Reserve 1 tablespoon each chopped parsley and dill weed for garnish.
3. Add remaining herbs to skillet, along with walnuts, mushrooms, celery, and green onions. Stir to mix, and sauté until lightly browned.
4. Using half the lemon wedges, drizzle sole with lemon juice. Divide filling evenly on the skin side of sole fillets, spreading it evenly along each fillet. Roll up each fillet and carefully place in baking dish.
5. Squeeze additional lemon juice over sole, and top with reserved herbs.
6. Bake in preheated 350°F (177°C) Oven.
7. Bake for 25 – 30 minutes, or until fish flakes easily when tested with a fork. Transfer to platter for serving, and garnish with reserved herbs, remaining lemon wedges and additional dill weed, if desired.

Makes: 6 servings.

Chocolate Pecan Pie

1 freshly prepared, unbaked pie crust in deep 9" (23 cm) pie plate	1/2 cup all-purpose flour
1/2 cup butter	Pinch salt
3 tablespoons cocoa	1-1/4 teaspoons vanilla
3/4 cup hot water	1 can (5 ounce/148 ml) evaporated milk
2 cups sugar	1-1/2 cups pecan halves

1. Using convection setting, preheat Oven at 350°F. (177°C).

2. In medium saucepan, melt butter. Remove from heat. Add cocoa and stir until dissolved. Add hot water and stir again.
3. With wire whisk, blend in sugar, flour, salt, vanilla and evaporated milk.
4. Stir until batter is smooth. Mix in pecans and pour into pie crust (batter will be thin).
5. Bake on convection setting for 55-60 minutes, or until knife inserted in center comes out clean.
6. Cool and serve garnished with sweetened whipped cream, if desired.

Makes: 8 servings.

Baked Ziti with Chicken Sausage

1 pound (454g) Italian flavored chicken sausage links	1 tablespoon chopped fresh basil
2-1/2 cups ziti pasta	1/2 teaspoon salt
16 ounces (454g) ricotta cheese	1/8 teaspoon pepper
1 package (8 ounces) (227g) shredded mozzarella cheese, divided	1 jar (25 to 32 ounces) (708-908g) spaghetti sauce
1/4 cup grated Parmesan cheese	1/4 cup water

1. Position sausage links on broil rack tray over bake pan and broil 12 to 13 minutes. Turn and broil until done on other side. Remove from oven and cut into 1/4-inch (.64 cm) slices.
2. Cook ziti according to package directions; drain when done.
3. In medium bowl, combine ricotta cheese, 4 ounces (113g) mozzarella cheese, Parmesan cheese, basil, salt and pepper. Blend well.
4. Preheat oven at 400°F (204°C). Transfer ziti to oven pan. Dot with cheese mixture; top with sausage slices, pushing slices down into mixture. Pour spaghetti sauce over top. Add water to spaghetti jar, cover and shake. Drizzle over contents of oven pan. Spread sauce evenly over top to cover all ziti and sausage pieces.
5. Bake at 400°F (204°C) for 30 minutes. Sprinkle with remaining mozzarella cheese and cook 5 to 10 minutes longer, or until cheese melts and is lightly browned.

Makes: 8 servings.

Spicy Tortilla Lasagna

2 tablespoons vegetable oil	1/2 teaspoon ground cumin
2 medium zucchini, sliced into 1/4-inch (.64 cm) slices (about 1 pound/454g)	Salt and pepper to taste
3/4 cup frozen corn	3/4 cup bottled salsa, favorite kind
1/4 cup ricotta cheese	6 corn tortillas (6-inch/15 cm size)
1-1/4 cups shredded Monterey Jack cheese with jalapeno peppers, divided	1 jar (7 ounces/198g) roasted red peppers, drained and patted dry
	3 tablespoons chopped fresh cilantro

1. Brush bottom of bake pan with oil. Arrange zucchini slices on bottom and sprinkle corn over top. Broil for 5 minutes. Turn zucchini over and broil 5 minutes more. Remove from oven and transfer vegetables to bowl. Preheat oven at 450°F (232°C).
2. While vegetables are broiling, stir together ricotta cheese, 1 cup Monterey Jack cheese, cumin and salt and pepper to taste.
3. Place 2 tortillas on bottom of oven pan. Spread 1/4 cup salsa over tortillas. Top with half the cheese mixture, half the zucchini/corn mixture, half the red peppers, and 1 tablespoon cilantro. Repeat with another layer of tortillas, salsa, cheese, and vegetables in same order.
4. Top with remaining 2 tortillas, salsa, cilantro and 1/4 cup Monterey Jack cheese. Cover pan with aluminum foil and bake at 450°F (232°C) for 30 minutes. Let stand, covered, for 5 minutes before serving.

Makes: 2 servings.

INSTRUCCIONES 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 y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento, que se haya dejado caer al suelo o que esté dañado. Si el producto llegase a fallar dentro del período de la garantía, llame gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual para obtener información relacionada al servicio de mantenimiento del aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por Black & Decker 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 tener mucha prudencia para retirar la bandeja o para desechar la grasa caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Para interrumpir el ciclo de tostado, presione (STOP). Para apagar el horno, gire el control a la posición (STOP).
- Nunca introduzca los siguientes materiales adentro del aparato: papel, cartón, envoltura plástica ni nada semejante.
- Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- Utilice el aparato solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, nunca introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal en el aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras está en funcionamiento o si entra en contacto con cualquier material inflamable incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras está en uso.

- Cuando el aparato no esté en funcionamiento, asegúrese de no almacenar nada más que los accesorios recomendados.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con los componentes eléctricos del aparato produciendo el riesgo de un choque eléctrico.
- Se debe tener mucho cuidado cuando se utilicen recipientes que no sean de metal ni de vidrio. Consulte la sección relacionada a los recipientes de cocinar.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no se debe cubrir la bandeja de residuos ni ninguna otra superficie con papel metálico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

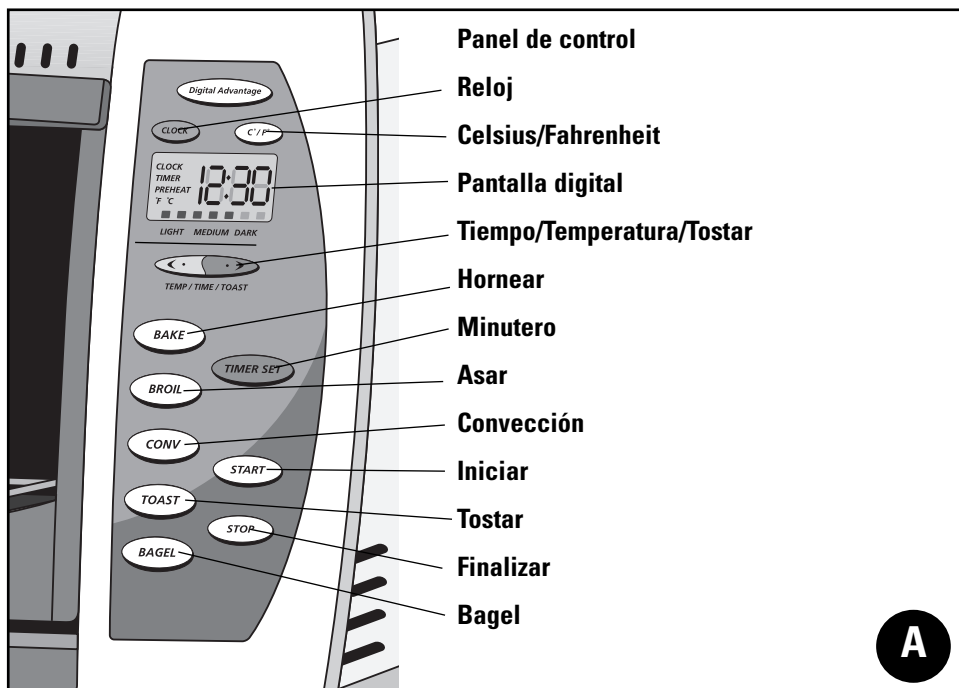
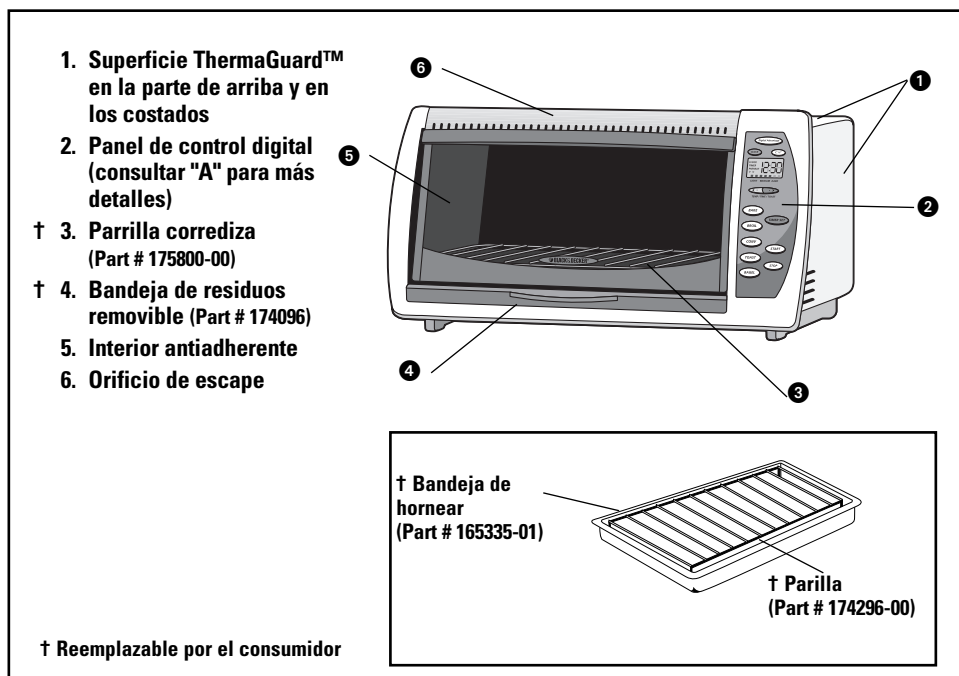
ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente solamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, invírtalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELECTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

Antes del primer uso, retire la parrilla corrediza, la parrilla de asar y la bandeja de hornear del aparato. Lave estos accesorios con agua caliente enjabonada y seque bien con una toalla de cocina o con papel de toalla. Instale la parrilla corrediza en el aparato.

Como Ajustar el Reloj

Para hacer funcionar el horno se debe ajustar el reloj.

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La pantalla digital exhibirá las 12:00 intermitentemente y aparecerá la palabra "Clock" (reloj) en la esquina superior izquierda de la pantalla.
2. Presione el botón del reloj y luego ajuste la hora correcta presionando los símbolos + o - del botón Temp/Time/Toast. Presione el botón Clock nuevamente. Observe que la palabra Clock aparece fija en la esquina superior izquierda de la pantalla. El reloj se encuentra ajustado e indicará la hora correcta.

Tostado

El botón de tostar viene preajustado a la posición 4 (media).

1. Abra la puerta del aparato, coloque las rebanadas de pan sobre la parrilla corrediza y luego cierre la puerta. Presione el botón de tostar; se iluminará y parpadeará una luz roja. La pantalla digital exhibirá el número 4 y aparecerán cuatro barras. Esto indica la posición media.
2. Utilice los símbolos + o - entre el 1 y el 7 del botón de regular la temperatura, la duración del ciclo y el tostado (Temp/Time/Toast) para regular el grado de tostado.
3. Presione el botón Start para dar inicio al ciclo de tostado; la luz indicadora roja cambiará de intermitente a fija.
4. Observe las barras en la pantalla. Cada barra parpadeará de izquierda a derecha a medida que avanza el ciclo de tostado hasta finalizar. El abrir la puerta del aparato durante el ciclo de tostado interrumpe automáticamente dicho proceso.
5. Una vez finalizado el ciclo de tostado, se escuchará cinco tonos, las barras que aparecen en la pantalla permanecerán fijas y la luz indicadora del botón de tostar se apagará. La pantalla exhibirá la hora actual nuevamente.
6. Para mayor conveniencia, el grado de tostado ajustado anteriormente permanece programado para la siguiente tanda.

Ajuste de Tostar Bagels

El botón de tostar bagels (Bagel) viene preajustado a la posición 4 (media).

1. Abra la puerta del aparato y coloque una mitad de un bagel o más sobre la parrilla corrediza y luego cierre la puerta. Presione el botón de tostar bagels; se iluminará y parpadeará la luz roja. La pantalla digital exhibirá el número 4 y aparecerán cuatro barras. Esto indica la posición media.
2. Utilice los símbolos + o - entre el 1 y el 7 del botón de regular la temperatura, la duración del ciclo y el tostado (Temp/Time/Toast) para regular el grado de tostado.
3. Presione el botón Start para dar inicio al ciclo de tostado; la luz indicadora roja cambiará de intermitente a fija.
4. Observe las barras en la pantalla. Cada barra parpadeará de izquierda a derecha a medida que avanza el ciclo de tostado hasta finalizar. El abrir la puerta del aparato durante el ciclo de tostado de los bagels, interrumpe automáticamente dicho proceso.

- Una vez finalizado el ciclo de tostado de los bagels, se escuchará cinco tonos, las barras que aparecen en la pantalla permanecerán fijas y la luz indicadora del botón de tostar se apagará. La pantalla exhibirá la hora actual nuevamente.
- Para mayor conveniencia, el grado de tostado de los bagels ajustado anteriormente permanece programado para la siguiente tanda.

Como Hornear

El horno se precalentará automáticamente a la temperatura deseada. Para cancelar el ciclo de hornear en cualquier momento, presione el botón Stop dos veces.

- Presione el botón de hornear (Bake); se iluminará y parpadeará la luz roja. La pantalla digital exhibirá 350° y parpadeará la letra "F" (Fahrenheit) en la esquina inferior izquierda.
- El horno viene preajustado a 177° C (350° F). Si uno desea cocinar, hornear o asar a esta temperatura, sólo se debe presionar el botón de inicio (START). El horno se precalentará automáticamente a 177° C (350° F). La pantalla exhibirá la temperatura a medida que ésta va aumentando.
- El horno produce dos tonos una vez que alcanza la temperatura programada.
- Abra la puerta del aparato y coloque la bandeja de alimentos sobre la parrilla corrediza. Cierre la puerta y presione el botón del minuterero.
- El minuterero viene preajustado para dos horas. Para ajustar el tiempo de cocción, presione el botón de ajustar el minuterero y utilice los símbolos + o – del botón Temp/Time/Toast hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.
- Presione el botón de inicio (Start). La luz indicadora roja del botón de hornear (Bake) cambiará de intermitente a fija. La pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo de cocción alternativamente y contará para atrás el tiempo programado.
- Una vez finalizado el ciclo de cocción, el horno producirá cinco tonos y luego se apagará. La pantalla exhibirá la hora actual nuevamente.

Como Asar

La temperatura de asar viene preajustada. Para cancelar el ciclo de asar en cualquier momento, presione el botón Stop dos veces.

- Instale la parrilla de asar sobre la bandeja de hornear. Luego, coloque los alimentos sobre la parrilla de asar.
- Abra la puerta del aparato y coloque la bandeja sobre la parrilla corrediza.
- Presione el botón de asar (Broil). La luz indicadora roja se ilumina y parpadea y la pantalla exhibe las letras "brl" intermitentemente.
- Presione el botón de ajustar el minuterero. El minuterero viene preajustado para dos horas. Para ajustar el tiempo de cocción deseado, presione el botón Timer Set y utilice los símbolos + o – del botón Temp/Time/Toast hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.
- Presione el botón de inicio (Start). La luz indicadora roja del botón de asar (Broil) cambiará de intermitente a fija. La pantalla exhibirá las letras "brl" y el tiempo de cocción alternativamente y contará para atrás el tiempo programado.
- Una vez finalizado el ciclo de cocción, el horno producirá cinco tonos y luego se apagará. La pantalla exhibirá la hora actual nuevamente.

Minuterero

- El botón de programación se puede utilizar de minuterero en la cocina por un período hasta de dos horas.
- Presione el botón de programación. El minuterero viene preajustado para dos horas.
- Para ajustar el tiempo, presione el botón (Timer Set) y utilice los símbolos + o – del botón Temp/Time/Toast hasta alcanzar el tiempo deseado.

- Presione el botón nuevamente. El tiempo aparecerá en la pantalla, contando para atrás hasta completar el ciclo programado.
- Una vez transcurrido el tiempo, el horno producirá cinco tonos y luego se apagará. La pantalla exhibirá la hora actual nuevamente.

Para hornear por convección:

El modo de convección se puede emplear para hornear pasteles, galletas o bizcochos y para cocinar asados o dorar el pollo en piezas o entero.

El horno se precalienta automáticamente una vez que uno lo ajusta a la temperatura de horneado por convección

- Presione el botón 'CONVECTION'; se iluminará y parpadeará el indicador rojo. La pantalla digital exhibirá 350 y la letra "F" de (Fahrenheit) parpadeará a la izquierda.
- El horno se encuentra preajustado a 350 ° F. Si desea cocinar por convección a esta temperatura, solamente presione el botón de inicio (START). El ventilador del aparato funcionará automáticamente y el horno se precalentará hasta alcanzar una temperatura de 350° F. La pantalla parpadea a medida que el horno se calienta.
- El aparato produce dos sonidos una vez que alcanza la temperatura programada.
- Abra la puerta del horno y coloque la bandeja de los alimentos sobre la parrilla corrediza. Cierre la puerta y presione el botón de programación (TIMER SET).

Nota: El funcionamiento del ventilador se interrumpe cuando uno abre la puerta del aparato. La puerta del aparato se debe cerrar para dar inicio al ciclo de cocción nuevamente.

Cuidado y limpieza

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

Sujete el asa de la parte delantera del horno y tire de la bandeja hacia afuera. Retire las migajas y lave la bandeja con agua caliente y jabón. Las manchas se pueden eliminar con una almohadilla de nailon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de introducirla en el horno nuevamente.

Acabado antiadherente fácil de limpiar

- Desconecte el aparato de la toma de corriente y espere que se enfríe; utilice un paño de nailon o una esponja humedecida para limpiarlo.
- A fin de no estropear el acabado del aparato, no utilice químicos de limpiar hornos, limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibras abrasivas. Seque bien el aparato con un paño suave o con una toalla de papel.

Superficie exterior

La superficie ThermaGuard™ en la parte de arriba y en los costados no quemará si se toca inadvertidamente. Sin embargo, se debe esperar que el aparato se enfríe completamente antes

de limpiarlo. El exterior se debe limpiar con un paño o con una esponja humedecida y se debe secar con un paño suave o con una toalla de papel.

Recipientes de cocinar

1. El interior del horno mide 26 cm por 12 cm por 36 cm (10,3 pulg x 4,9 pulg x 14,25 pulg). Estas dimensiones le permiten utilizar distintos recipientes de cocinar. Tenga presente las dimensiones del interior del aparato antes de comprar los recipientes.
2. Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese que haya como mínimo una holgura de 2,54 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.
3. Ciertos alimentos congelados vienen empacados en envolturas apropiadas para los hornos de microonda o los hornos convencionales. Verifique las indicaciones del paquete. En caso de preguntas, comuníquese con el fabricante de los alimentos.
4. He aquí una lista de artículos que jamás se deben introducir en el aparato:
 - Las cubiertas de vidrio sobre los recipientes de vidrio o de metal. (Si es necesario, se puede utilizar papel de aluminio con cuidado de no tocar los elementos de calefacción.)
 - Las envolturas selladas al vacío (como las bolsas o las latas).
 - Las envolturas de papel plástico o las cubiertas de cartón.
 - Los recipientes de dimensión superior a la recomendada.
 - Los recipientes con advertencia contra uso en hornos convencionales.

Recetas

Hamburguesas condimentadas

1/2 taza de salsa de tomate	1/4 cucharadita de nuez moscada
1 cebolla pequeña, picada	1.58 kg (3-1/2 libras) de carne molida
2 dientes de ajo picado	22 kg (1/2 libra) de tocino cocinado y desmoronado
2 cucharadas de melaza	Lechuga y tomate rebanado
1-1/2 cucharada de salsa inglesa	Pan de hamburguesa
1 cucharadita de sal	1/4 cucharadita de canela

1. En un recipiente grande, mezcle bien la salsa de tomate, cebolla, ajo, melaza, salsa inglesa, sal, canela, y nuez moscada.
 2. Agregue la carne y el tocino y mézclelos bien. Luego forme de 12 hamburguesas.
 3. Coloque mitad de las hamburguesas en la parrilla para asar. Cocine las hamburguesas 25 minutos y voltéelas a medio cocinar. Repita el mismo procedimiento con las demás hamburguesas.
 4. Sirva con lechuga, tomate y pan fresco.
- Da: 12 hamburguesas.

Lenguado relleno de vegetales y nueces

1/2 cucharadita de aceite de oliva	1 tallo de apio picado
1/2 taza de hojas de perejil bien picadas	3 cebollinos picados
1/4 de taza de eneldo bien picado	6 filetes de lenguado (un total de 2 libras)
1/2 taza de nueces, tostadas y picadas	2 limones cortados
14 champiñones picados	

1. Caliente el aceite de oliva en un sartén antiadherente de 25 cm (10 pulgadas).
2. Conserve 1 cucharada tanto de perejil como de eneldo para adornar.
3. Agregue las demás hierbas al sartén, junto con las nueces, champiñones, apio, y cebollino. Revuelva para mezclar y saltee hasta quedar ligeramente doradas.

4. Exprima mitad del jugo de los limones sobre el lenguado. Divida el relleno en partes iguales y distribúyalo de manera uniforme sobre la piel del lenguado. Enrolle cada filete y colóquelo con cuidado en la bandeja de hornear.
5. Exprima el resto del jugo de limón y corone los filetes con las hierbas picadas.
6. Precaliente el horno y cocine a 177°C (350°F).
7. Hornee de 25 – 30 minutos, o hasta que el pescado se desprenda fácilmente con un tenedor. Pase el lenguado a una bandeja de servir si desea, adórnelo con las rebanadas de limón y las hierbas sobrantes.

Da: 6 porciones.

Pastel de chocolate con pecanas

1 costra fresca de pastel sin hornear, en molde hondo de 23 cm (9")	1/2 taza de harina para uso variado
1/2 taza de mantequilla	Una pizca de sal
3 cucharadas de chocolate en polvo	1-1/4 cucharadita de vainilla
3/4 taza de agua caliente	1 lata de 148 ml (5 onzas) de leche evaporada
2 tazas de azúcar	1-1/2 taza de pecanas

1. Usando el modo de convección precaliente el horno a 177°C (350°F).
 2. Derrita la mantequilla en una olla de tamaño mediano. Retire la olla del fuego. Agregue el chocolate y revuélvalo hasta que se disuelva. Agregue el agua caliente y revuelva otra vez.
 3. Mezcle el azúcar, harina, sal, vainilla y la leche evaporada con un batidor de alambre.
 4. Revuelva hasta que la mezcla esté suave. Agregue las pecanas y vierta la mezcla en la costra del pastel (la mezcla es rala).
 5. Cocine en el modo de convección de 55-60 minutos o hasta que al introducir un cuchillo éste salga completamente seco.
 6. Permita que el pastel se enfríe y si desea, sírvalo adornado con crema dulce batida.
- Da: 8 raciones.

Ziti al horno con salchicha de pollo

425 g (1 lb.) de salchicha italiana	1 cda. de albahaca picada
2-1/2 tazas de pasta ziti	1/2 cda. de sal
454 g (16 oz.) de queso Ricotta	1/8 cda. de sal
1 paquete de 227g (8 oz.) de queso Mozzarella desmenuzado y dividido	1 arro de 708 - 908g (25 - 32 oz.) de salsa para espagueti
1/4 taza de queso Parmesano rallado	1/4 taza de agua

1. Coloque las salchichas sobre la bandeja de goteo y ésta sobre la bandeja para hornear y áselas de 12 a 13 minutos, dándoles vuelta hasta que estén cocidas. Parta las salchichas en rebanadas de 64 cm (1/4").
 2. Cocine el ziti conforme a las indicaciones del paquete. Escurra la pasta cuando esté lista.
 3. En un tazón mediano, combine el queso Ricotta, 113g (4 oz.) de queso Mozzarella, queso Parmesano, albahaca, sal y pimienta. Mezcle bien.
 4. Precaliente el horno a 204°C (400°F). Pase el ziti a la bandeja para hornear. Agregue la mezcla de queso y la salchicha, empujándola hacia adentro de la mezcla. Vierta la salsa de espagueti encima. Agregue agua al tarro de la salsa, agítelo y vierta sobre la bandeja. Distribuya la salsa por parejo sobre la pasta y las salchichas.
 5. Hornee a 204°C (400°F) por 30 minutos. Rocíe el resto de la Mozzarella y cocine por otros 5 a 10 minutos hasta que el queso se derrita y se dore ligeramente.
- Rinde para 8 raciones.

Lasagna picante de tortilla

2 cdas. de aceite vegetal
 2 zucchinis medianos, partidos
 en rebanadas de .64 cm (1/4")
 aprox. 454g (1lb.)
 3/4 taza de maíz cogelado
 1/4 taza de queso Ricotta
 1 - 1/4 tazas de queso desmenuzado
 Monterey Jack con chile jalapeño, dividido

1/2 cda. de comino en polvo
Sal y pimienta al gusto
3/4 taza de su salsa favorita
6 tortillas de maíz de 15 cm (6")
1 tarro de 198g (7oz.) de pimientos asados,
escurridos y secados
3 cdas. de cilantro fresco picado

1. Frote aceite en el fondo de la bandeja para hornear. Coloque las rebanadas de zucchini y agregue el maíz encima. Ase por 5 minutos. Voltee el zucchini y cocine por otros 5 minutos. Retire del horno y pase los vegetales a un tazón. Precaliente el horno a 232°C (450°F).
 2. Mientras los vegetales se estén asando, mezcle el queso Ricotta, 1 taza del queso Monterey Jack, el comino, la sal y la pimienta.
 3. Coloque 2 tortillas en el fondo de la bandeja. Distribuya 1/4 de taza de la salsa sobre las tortillas. Agregue la mitad de la mezcla de queso, mitad del zucchini con el maíz, mitad de los pimientos y una cda. del cilantro. Repita con otra capa siguiendo el orden anterior.
 4. Coloque las últimas 2 tortillas, salsa, cilantro y 1/4 taza del queso Monterey Jack. Cubra la bandeja con papel de aluminio y hornee a 232°C (450°F) por 30 minutos. Permita reposar por 5 minutos antes de servir.
- Rinde para 2 raciones.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

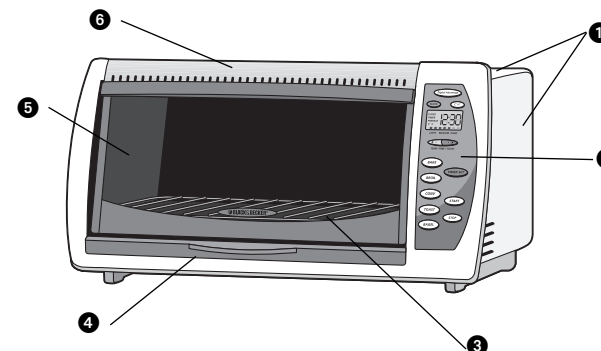
- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil 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, et de le nettoyer.
- 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 Black & Decker 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.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat ou qu'on jette de la graisse chaude.
- Mettre toutes les commandes à la position «OFF» avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Pour arrêter le grille-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP). Pour arrêter le four, régler la commande à la position d'arrêt (STOP).
- Ne pas placer un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule de plastique et des matériaux semblables.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- 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 le dessus de l'appareil en service.

- Ne rien ranger d'autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans le four lorsque ce dernier ne sert pas.
- 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.
- Prendre garde lorsqu'on utilise des récipients qui ne sont pas faits en métal ou en verre. Consulter la rubrique relative aux récipients pour la cuisson du présent guide.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

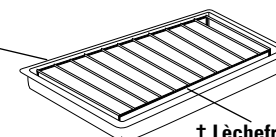
CONSERVER CES MESURES.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

1. Dessus et parois latérales
ThermaGuard[™]
2. Panneau de commande à
affichage numérique
(vue détaillée à la fig. A)
- † 3. Grille coulissante
(Part # 175800-00)
- † 4. Plateau à miettes amovible
(Part # 174096)
5. Intérieur antiadhésif
6. Évén



† Plat de
cuisson
(Part # 165335-01)



† Lèchefrite
(Part # 174296-00)

† Remplaçable par le consommateur

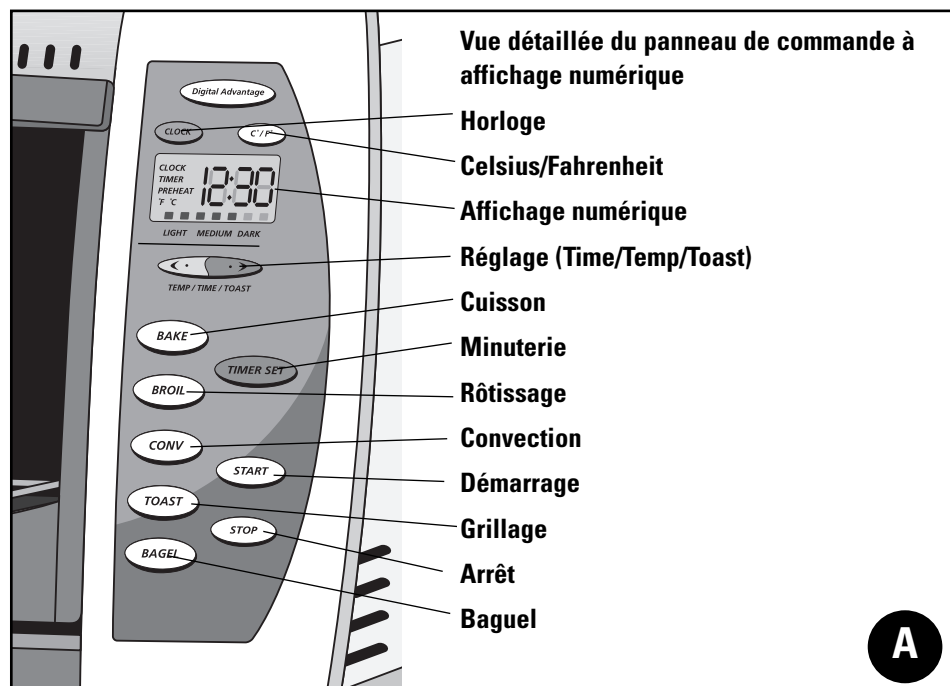
FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts) peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

Vue détaillée du panneau de commande à
affichage numérique



- Horloge
- Celsius/Fahrenheit
- Affichage numérique
- Réglage (Time/Temp/Toast)
- Cuisson
- Minuterie
- Rôtissage
- Convection
- Démarrage
- Grillage
- Arrêt
- Baguel

A

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Avant la première utilisation, retirer la grille coulissante, le plat de cuisson et la lèchefrite du four. Les laver dans de l'eau chaude savonneuse, les rincer et les assécher avec un linge ou un essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four.

Réglage de l'heure

Il faut régler l'horloge pour faire fonctionner le four.

1. Brancher l'appareil dans une prise murale standard. La mention 12:00 clignote à l'affichage numérique et le mot «clock» apparaît et clignote dans le coin supérieur gauche de l'affichage.
2. Enfoncer le bouton de l'horloge (Clock) et se servir de la fonction + ou – du bouton de réglage (Temp/Time/Toast) pour régler l'heure juste. Enfoncer de nouveau le bouton de l'horloge. Le mot «clock» arrête de clignoter mais reste dans le coin supérieur gauche de l'affichage. L'horloge est maintenant réglée à l'heure juste.

Grillage

Le bouton de grillage est pré-réglé à 4 (moyen).

1. Ouvrir la porte du four et déposer les tranches de pain sur la grille coulissante du four. Refermer la porte. Enfoncer le bouton de grillage (Toast). Le témoin rouge s'allume et clignote. L'affichage numérique montre le chiffre 4 et quatre barres. Il s'agit du réglage moyen.
2. Utiliser les fonctions + ou – de 1 à 7 du bouton de réglage pour obtenir un grillage plus pâle ou plus foncé.
3. Enfoncer le bouton de démarrage (Start). Le témoin rouge arrête de clignoter et reste allumé.
4. La barre à l'extrême gauche clignote pendant le cycle de grillage, les autres barres se mettent à clignoter à tour de rôle jusqu'à la fin du cycle. L'ouverture de la porte pendant le grillage en annule automatiquement le cycle.
5. À la fin du cycle de grillage, on entend cinq timbres sonores, les barres sont toutes allumées et le témoin du bouton de grillage s'éteint. L'affichage retourne à l'heure juste.
6. Par souci de commodité, l'appareil garde en mémoire le dernier réglage pour le grillage.

Réglage pour baguets

Le bouton pour baguets est pré-réglé à 4 (moyen).

1. Ouvrir la porte du four et déposer une ou deux moitiés de baguette sur la grille coulissante du four. Refermer la porte. Enfoncer le bouton pour baguets (Bagel). Le témoin rouge s'allume et clignote. L'affichage numérique montre le chiffre 4 et quatre barres. Il s'agit du réglage moyen.
2. Utiliser les fonctions + ou – de 1 à 7 du bouton de réglage pour obtenir un grillage plus pâle ou plus foncé.
3. Enfoncer le bouton de démarrage (Start). Le témoin rouge arrête de clignoter et reste allumé.
4. La barre à l'extrême gauche clignote pendant le cycle pour baguets, les autres barres se mettent à clignoter à tour de rôle jusqu'à la fin du cycle. L'ouverture de la porte pendant le grillage en annule automatiquement le cycle.

5. À la fin du cycle pour baguets, on entend cinq timbres sonores, les barres sont toutes allumées et le témoin du bouton pour baguets s'éteint. L'affichage retourne à l'heure juste.

6. Par souci de commodité, l'appareil garde en mémoire le dernier réglage pour baguets.

Cuisson

Le four se réchauffe automatiquement jusqu'à la température réglée pour la cuisson. Pour interrompre la cuisson en tout temps, il suffit d'enfoncer le bouton d'arrêt à deux reprises.

1. Enfoncer le bouton de cuisson (Bake). Le témoin rouge s'allume et clignote. L'affichage numérique montre 350 et un petit F (pour Fahrenheit) clignote dans le coin inférieur gauche.
2. Le four est pré-réglé à 350 °F. Pour cuisiner à cette température, il suffit d'enfoncer le bouton de démarrage. Le four se réchauffe automatiquement à 350 °F. L'affichage clignote en indiquant la température du four.
3. Lorsque le four atteint la température réglée, deux timbres sonores se font entendre.
4. Ouvrir la porte du four et placer le plat contenant l'aliment sur la grille coulissante. Refermer la porte et enfoncer le bouton de réglage de la minuterie (Timer Set).
5. La minuterie est pré-réglée à 2 h. Pour régler le temps de cuisson, enfoncer le bouton de réglage de la minuterie et se servir des fonctions + ou – du bouton de réglage jusqu'à l'obtention du temps de cuisson voulu.
6. Enfoncer le bouton de démarrage. Le témoin rouge du bouton de cuisson arrête de clignoter et reste allumé. L'affichage indique à tour de rôle la température et le temps de cuisson, avec un compte à rebours.
7. À la fin du temps de cuisson, cinq timbres sonores se font entendre et le four s'éteint. L'affichage revient à l'heure juste.

Rôtissage

La température de rôtissage est pré-réglée. Pour interrompre le rôtissage en tout temps, il suffit d'enfoncer le bouton d'arrêt à deux reprises.

1. Placer l'aliment à rôtir sur la lèchefrite dans le plat de cuisson.
2. Ouvrir la porte du four et déposer le plat de cuisson sur la grille coulissante.
3. Enfoncer le bouton de rôtissage (Broil). Le témoin s'allume et clignote. L'affichage montre la mention «brl» clignotante.
4. Enfoncer le bouton de réglage de la minuterie. Celle-ci est pré-réglée à 2 h. Pour régler le temps de rôtissage, enfoncer le bouton de réglage de la minuterie et se servir des fonctions + ou – du bouton de réglage jusqu'à l'obtention du temps de cuisson voulu.
5. Enfoncer le bouton de démarrage. Le témoin rouge du bouton de rôtissage arrête de clignoter et reste allumé. L'affichage indique à tour de rôle la mention «brl» et le temps de cuisson, avec un compte à rebours.
6. À la fin du temps de rôtissage, cinq timbres sonores se font entendre et le four s'éteint. L'affichage revient à l'heure juste.

Minuterie

1. Le bouton de réglage de la minuterie permet d'utiliser la minuterie jusqu'à un délai de 2 h.
2. Enfoncer le bouton de réglage de la minuterie. Celle-ci est pré-réglée à 2 h.
3. Pour régler la minuterie, enfoncer le bouton de réglage de la minuterie et se servir des fonctions + ou – du bouton de réglage jusqu'à l'obtention du temps voulu.
4. Enfoncer de nouveau le bouton de réglage de la minuterie. Le délai est affiché et le compte à rebours commence.

5. À la fin du délai, cinq timbres sonores se font entendre et l'affichage revient à l'heure juste.

Cuisson à convection

Se servir du réglage de cuisson à convection pour préparer des plats comme des tartes et des biscuits, pour rendre des aliments croustillants, pour dorer des plats cuisinés ainsi que pour obtenir une peau brune et croustillante lors de la cuisson de rôtis et de poulets entiers ou en morceaux.

Le four se réchauffe automatiquement jusqu'à la température réglée pour la cuisson à convection.

1. Enfoncer le bouton de cuisson à convection (Convection). Le témoin rouge s'allume et clignote. L'affichage numérique montre 350 et un petit F (pour Fahrenheit) clignote dans le coin inférieur gauche.
2. Le four est préréglé à 350 °F. Pour cuisiner à convection à cette température, il suffit d'enfoncer le bouton de démarrage. Le ventilateur à l'intérieur du four démarre automatiquement et le four se réchauffe automatiquement à 350 °F. L'affichage clignote en indiquant la température du four.
3. Lorsque le four atteint la température réglée, deux timbres sonores se font entendre.
4. Ouvrir la porte du four et placer le plat contenant l'aliment sur la grille coulissante. Refermer la porte et enfoncer le bouton de réglage de la minuterie (Timer Set).

Note : Le ventilateur s'arrête lorsqu'on ouvre la porte du four et il repart lorsqu'on referme la porte.

Entretien et nettoyage

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.

1. Nettoyer la porte avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. NE PAS utiliser un nettoyant à vitres en vaporisateur.
2. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte et tirer la grille hors de l'appareil. Laver la grille coulissante 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 glisser la grille dans les rainures de soutien à l'intérieur du four, puis refermer la porte.
3. Laver le plat de cuisson et la lèchefrite dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Afin de minimiser les risques d'égratignures, utiliser un tampon à récurer en polyester ou en nylon.

Plateau à miettes

Saisir la poignée à l'avant du four et retirer le plateau à miettes. Se débarrasser des miettes et laver le plateau dans de l'eau chaude savonneuse. Enlever les taches tenaces avec un tampon en nylon. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans l'appareil.

Intérieur antiadhésif

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir, puis l'essuyer après chaque utilisation avec une éponge ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse.
2. Ne pas utiliser un produit nettoyant à four chimique, des produits nettoyants ni des tampons à récurer abrasifs, car ceux-ci peuvent endommager l'enduit. Assécher avec un essuie-tout ou un chiffon.

Paroi extérieure

Même si l'appareil comporte un dessus et des parois latérales athermanes ThermaGuard^{MC}, s'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer. Essuyer la paroi extérieure à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide, puis assécher à l'aide d'un essuie-tout.

Plats de cuisson

1. L'intérieur de l'appareil mesure 26 cm sur 12 cm sur 36 cm (10,3 po x 4,9 po x 14,25 po). Ces dimensions permettent l'utilisation des différents plats de cuisson. Se rappeler de ces dimensions lors de l'achat d'un plat.
2. On peut utiliser des récipients en métal, en verre résistant à la chaleur sans couvercle ou en céramique. Respecter les consignes du fabricant. Il doit y avoir un espace minimal de 2,54 cm (1 po) entre le haut du plat et les éléments du dessus.
3. Certains aliments congelés sont emballés dans des récipients allant au four à micro-ondes ou au four conventionnel. Vérifier si l'emballage va au four conventionnel. En cas de questions, communiquer avec le fabricant de l'aliment.
4. Voici la liste des articles qui ne devraient jamais être utilisés dans l'appareil.
 - Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (Au besoin, recouvrir les plats de papier d'aluminium en s'assurant que celui-ci ne touche pas aux éléments.)
 - Des emballages scellés sous vide (comme des sacs sous vide ou des boîtes de conserve).
 - De la pellicule de plastique ou des couvercles en carton.
 - Des plats de dimensions supérieures à celles recommandées.
 - Des plats portant des mises en garde contre l'utilisation dans des fours conventionnels ou dans des grille-pain fours.

Recettes

Hamburgers épicés

1/2 t de ketchup	1/4 c. à thé de cannelle
1 petit oignon, haché	1/4 c. à thé de muscade
2 gousses d'ail, émincées	1,58 kg (3 1/2 lb) de bœuf haché maigre
2 c. table de mélasse	0,22 kg (1/2 lb) de bacon, cuit et émietté
1 1/2 c. table de sauce Worcestershire	De la laitue et des tranches de tomates
1 c. à thé de sel	Des petits pains

1. Dans un grand bol, mélanger le ketchup, l'oignon, l'ail, la mélasse, la sauce Worcestershire, le sel, la cannelle et la muscade. Bien mélanger.
2. Ajouter la viande et le bacon. Bien mélanger. Puis, façonner 12 galettes plates ovales.
3. Déposer la moitié des galettes dans la lèchefrite. Faire rôtir les galettes pendant environ 25 minutes en les retournant à mi-cuisson. Répéter avec le reste des galettes.

4. Servir sur des petits pains avec de la laitue et des tranches de tomates.

Donne : Environ 12 hamburgers.

Sole farcie aux légumes et aux noix de grenoble

1/2 c. à table d'huile d'olive	1 branche de céleri moyenne, hachée
1/2 t de persil, haché finement	3 oignons verts, hachés
1/4 t de fenouil, haché	6 filets de sole (environ 2 lb)
1/2 t de noix de Grenoble, grillées et hachées	2 citrons, tranchés
14 champignons, hachés	

1. Réchauffer l'huile d'olive dans un poêlon à revêtement antiadhésif de 25 cm (10 po).
2. Mettre de côté 1 c. à table de persil et 1 c. à table de fenouil hachés pour garnir.
3. Verser le reste des herbes dans le poêlon avec les noix, les champignons, le céleri et les oignons verts. Mélanger et faire sauter jusqu'à ce que légèrement brunis.
4. Se servir de la moitié des tranches de citron pour arroser les filets de sole. Répartir la farce également entre les filets en l'étendant uniformément le long de la face de la peau des filets. Rouler chaque filet et le déposer délicatement dans le plat de cuisson.
5. Arosser du jus d'autres tranches de citron et garnir avec les herbes mises de côté.
6. Faire réchauffé à 177 °C (350 °F).
7. Faire cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse aisément à l'aide d'une fourchette. Déposer les filets cuits dans un plat de service et les garnir du reste des tranches de citrons et de fenouil, au goût.

Donne : 6 portions.

Tarte aux pacanes et au chocolat

1 fond de tarte non cuit dans une assiette à tarte profonde de 23 cm (9 po)	1/2 t de farine tout-usage
1/2 t de beurre	Une pincée de sel
3 c. à table de cacao	1 1/4 c. à thé de vanille
3/4 t d'eau chaude	1 boîte (148 ml/5 oz) de lait évaporé
2 t sucre	1 1/2 t de pacanes en moitiés

1. Se servir du réglage à convection, réchauffer à 177 °C (350 °F).
2. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre. Retirer du feu. Ajouter le cacao et brasser jusqu'à dissolution. Verser l'eau chaude et brasser de nouveau.

3. À l'aide d'un fouet, incorporer le sucre, la farine, le sel, la vanille et le lait évaporé.
4. Brasser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter les pacanes au mélange et verser celui-ci dans le fond de tarte (le mélange est liquide).
5. Faire cuire du réglage à convection réchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans la tarte en ressorte propre.
6. Laisser refroidir et garnir de crème fouettée sucrée, au goût.

Donne : 8 portions.

Ziti au four avec saucisse au poulet

454 g (1 lb) de saucisses italiennes au poulet	60 ml (1/4 t) de parmesan râpé
625 ml (2 1/2 t) de ziti	15 ml (1 c. à table) de basilic frais haché
454 g (16 oz) de ricotta	3 ml (1/2 c. à thé) de sel
1 paquet de 227 g (8 oz) de mozzarella râpé, divisé	1 pot de 708 g à 908 g (de 25 à 32 oz) de sauce à spaghetti
.5 ml (1/8 c. à thé) de poivre	
60 ml (1/4 t) d'eau	

1. Déposer les morceaux de saucisse sur la lèchefrite dans le plat de cuisson et faire rôtir de 12 à 13 minutes. Les tourner et les faire rôtir jusqu'à ce qu'elles soient cuites de l'autre côté. Retirer du four et les couper en morceaux de 0,64 cm (1/4 po).
2. Faire cuire les ziti selon les directives de l'emballage, puis les égoutter.
3. Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, 113g (4 oz) de mozzarella, le parmesan, le basilic, le sel et le poivre. Bien mélanger.
4. Réchauffer le four au préalable à 204 °C (400 °F). Verser les ziti dans le plat de cuisson. Y verser le mélange de fromage. Garnir des morceaux de saucisse en enfonçant les morceaux dans les pâtes. Verser la sauce à spaghetti. Verser l'eau dans le pot de sauce, couvrir et secouer. Verser sur les pâtes. Étendre uniformément la sauce afin de bien couvrir les pâtes et les saucisses.
5. Faire cuire à 204 °C (400 °F) pendant 30 minutes. Garnir de la mozzarella qui reste et faire cuire de 5 à 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le fromage fonde et dore légèrement.

Donne : 8 portions.

Lasagne piquante aux tortillas

30 ml (2 c. à table) d'huile végétale	180 ml (3/4 t) de sauce mexicaine, de la marque préférée
2 courges moyennes en tranches de 0,64 cm (1/4 po) d'épaisseur (environ 454g (1 lb) en tout)	6 tortillas au maïs de 15 cm (6 po) chacune
180 ml (3/4 t) de maïs congelé	1 pot de 198 g (7 oz) de poivrons rouges rôtis, égouttés et asséchés
60 ml (1/4 t) de ricotta	45 ml (3 c. à table) de coriandre fraîche hachée
300 ml (1 1/4 t) de fromage monterey râpé avec des piments Jalapeno, divisé	
3 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu du sel et du poivre, au goût	

1. Badigeonner le fond du plat de cuisson d'huile. Y déposer les tranches de courges et étendre le maïs sur les courges. Faire dorer pendant 5 minutes. Retourner les courges et faire dorer un autre 5 minutes. Retirer du four et verser les légumes dans un bol. Réchauffer le four au préalable à 232 °C (450 °F).
2. Lorsqu'on fait dorer les courges, mélanger la ricotta, 250 ml (1 t) de fromage monterey, le cumin ainsi que le sel et le poivre, au goût.

3. Déposer deux tortillas dans le fond du plat de cuisson. Étendre 120 ml (1/4 t) de sauce sur les tortillas. Garnir de la moitié du mélange de fromage, de la moitié du mélange de courges et de maïs, de la moitié des poivrons rouges et de 15 ml (1 c. à table) de coriandre. Répéter avec une autre couche de tortillas, de sauce, de fromage et de légumes, dans cet ordre.
 4. Garnir des deux tortillas qui restent, de sauce, de coriandre et de 60 ml (1/4 t) de fromage monterey. Recouvrir le plat de papier d'aluminium et faire cuire à 232 °C (450 °F) pendant 30 minutes. Laisser reposer, couvert, pendant 5 minutes avant de servir.
- Donne : Deux 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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship

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, 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 el servicio, reparaciones o cualquier pregunta relacionada a este aparato, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. **No** devuelva el producto al establecimiento de compra. **No** envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Se puede consultar también el sitio web anotado en la cubierta de este manual.

Un año de garantía limitada**¿Qué cubre la garantía?**

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por un año a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- 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 relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

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**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau.

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/applica, 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.

* **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.

In Latin America only
En Latino América únicamente
En Amérique latine seulement

MÉXICO
Lázaro Cárdenas #18
Col. Obrera Del. Cuauhtémoc, Mex. D.F.
C.P. 06800
Tel. 01-800-714-2503

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra _____

Modelo _____

1500 W 120 V ~ 60Hz

Copyright © 2003 Applica Consumer Products, Inc
Pub. No. 179001-02-RV00
Product made in Mexico
Printed in Mexico

Fabricado por: Applica Manufacturing S. de R.L. de C.V.
Acceso III No. 26, Fracc. Industrial Benito Juárez.
C.P. 76120, Querétaro. QRO.
Teléfono: (442) 211-7800
Producto fabricado en México
Impreso en México



Produit fabriqué au Mexique
Imprimé au Mexique