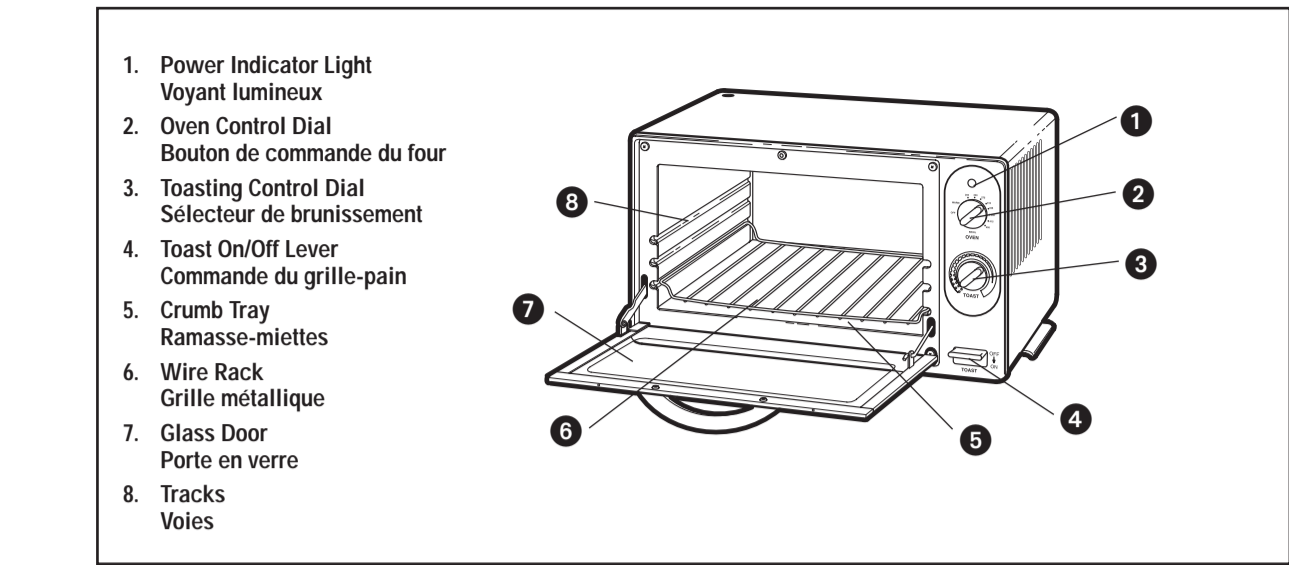


OPERATING INSTRUCTIONS/MODE D'EMPLOI

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION/IL SE PEUT QUE L'APPAREIL NE SOIT PAS EXACTEMENT COMME MONTRÉ



HOW TO USE

This appliance is for household use and may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current).

HOW TO USE YOUR TOASTER OVEN/BROILER

Your new toaster oven/broiler is versatile and efficient. Equipped with all the options of a full-size oven in a countertop appliance, it toasts, bakes and broils. The toaster oven/broiler's compact size saves electricity and doesn't heat the kitchen. It is large enough to bake a chicken and roomy enough to toast 4 slices of bread.

Note: Temperatures on control dial are shown in both degrees Celsius (C°) and degrees Fahrenheit (F°), with Celsius appearing above Fahrenheit.

WIRE RACK REPLACEMENT

Note: Wire Rack must be positioned properly before using.

First determine usage: toasting, baking or broiling. Place the wire rack according to the corresponding diagram:

- TOASTING, BROILING OR TOP BROWNING: Wire rack should be in the up position.
- BAKING: High-rising doughs similar to those used for homemade breads require the wire rack in the DOWN position (Fig. 1) . For cookies, muffins and turnovers, place wire rack in the UP position (Fig. 2).
- This toaster oven/broiler features three Tracks for positioning the wire racks at different levels. Place the wire rack on the bottom, center or upper track, depending upon the food to be toasted, heated or cooked. For correct positioning, align the wire rack with bottom, center or upper Track and slide it into the toaster oven/broiler. It is advisable to place the wire rack on the bottom Track (lowest position) for most toasting, heating and cooking needs.

The power indicator light glows red whenever the oven or the toasting mechanism is on.

NOTE: When unit is in use, the top casing of the oven is hot. Avoid contact with skin. Do not place items on top of the oven when in use.

TO USE:

TOASTING

- Place wire rack in the UP position.
- It is not necessary to pre-heat.
- Your toaster oven/broiler will toast 4 slices of bread at a time. Place the slices side by side on the wire rack. To toast a single slice, position it on the center of the wire rack.
- NOTE: TO ENSURE PROPER TOASTING RESULTS, THE OVEN CONTROL DIAL MUST BE IN THE OFF POSITION WHEN TOASTING.**
- Select the desired toast setting. Due to individual taste, we suggest starting with a medium setting and adjust the toasting control dial to suit your preference. Push the toast On/Off lever to the “On” position. Unit will turn itself off when toasting is complete. Remove toast promptly to avoid over-toasting by residual heat.
- To cancel toasting during cycle, lift the toast On/Off Lever.

BROILING

- Place reversible wire rack into the UP position.
- Position the broil rack inside of the All-purpose Pan.
- Do not pre-heat. Place food on broil rack: place All-purpose pan with broil rack into the toaster oven/broiler atop wire rack. Set the oven control dial on broil. The grease drippings will be captured in the all-purpose pan. Depending on the size of the food, broil rack can be placed in either the UP or DOWN position (Fig. 3 and 4).
- Remember to turn food over during broiling to ensure even cooking.
- When finished, turn oven control dial to the OFF position.

BAKING

- Select wire rack position.
- Follow the baking instructions of the recipe or food packaging, and set oven control dial to the desired oven temperature.
- Pre-heat oven for approximately 5 minutes.
- Prepare food and place into oven using the all-purpose pan or other suitable cookware.

NOTE: It is important to check periodically during baking to ensure that you are not overcooking.

- When baking is complete, remove food from oven and turn the oven control dial to the "Off " position.

TOP-BROWNING

Toaster oven/broiler can be used to brown, melt or crisp cheese and crumbs and other food toppings. It is the finishing touch for many preparations.

- Place wire rack in the UP position.
- It is not necessary to preheat.
- Place food in the all-purpose pan or other suitable cookware in toaster oven/ broiler and close the door.
- Set the oven control dial to broil.
- Monitor food while it is browning; do not leave toaster oven/broiler unattended.
- Length of browning time is approximately 2 minutes, depending on user preference and items being browned.
- When browning is completed, remove food and turn the oven control dial to OFF.

DEFROSTING

- Remove all paper and plastic wrapping from food.
- Select wire rack position.
- Set the oven control dial between 115 and 135°C.
- Cook until thawed. Timing varies according to food type and size.
- When defrosting is completed, remove defrosted food and turn the oven control dial to OFF.

CAUTION: To avoid contamination, thawed food should be refrigerated or fully cooked.

IMPORTANT TIPS

TOASTING

- Use a light setting to warm pastries.
- Some condensation may form on the door; this is normal for very moist baked goods and will not affect the toasting.

BROILING

- Always use broil rack in all-purpose pan when broiling.
- Remember to turn food over to ensure even cooking.

BAKING/COOKING

- Use cooking chart below as a guide.
- Frozen foods will take longer to cook than thawed food.
- Aluminum foil should be placed over the top of frozen food and removed about 5 to 10 minutes before oven time is completed. This allows the top of the food to brown.

NOTE: Do not allow the aluminum foil to touch the heating elements.

TOP-BROWNING

- Use the all-purpose pan.
- Food should not be placed directly on the wire rack.

DEFROSTING

- Thickness and size of meats determines defrosting time.
- Meats should not be stacked inside the toaster oven/broiler when thawing.

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

TO CLEAN: UNPLUG UNIT AND ALLOW IT TO COOL FULLY. NEVER IMMERSE TOASTER OVEN/BROILER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

After each use, make sure oven is cool, and wipe food particles with a damp sponge or cloth. Spills and splatters can be removed easily with a damp cloth. Be sure not to use abrasive cleansers or scrubbers, as they may scratch and damage the surface.

Clean oven accessories, racks and pan in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners, as this may cause damage to the unit. Dry completely before storing.

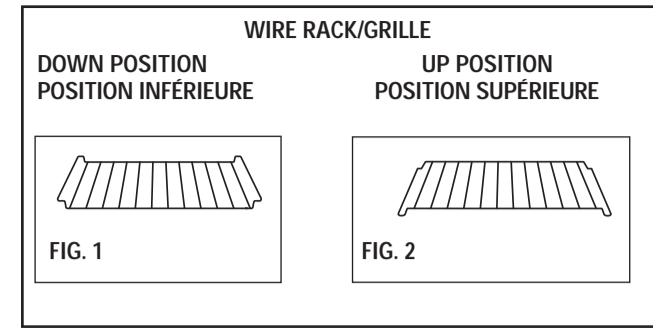
Clean the crumb tray by positioning the toaster oven/broiler on its back. To open the crumb tray, push the knob and turn, then pull. Use a damp sponge or cloth to clean. Close the crumb tray by pushing the knob and then turning it.

CAUTION: TO PREVENT COUNTERTOP FROM BEING DAMAGED, THE TOASTER OVEN/BROILER MUST BE OPERATED WITH THE CRUMB TRAY IN PLACE, SECURELY CLOSED AND CLEANED OF EXCESS FOOD.

ALWAYS UNPLUG THE TOASTER OVEN/BROILER WHEN NOT USING.

NOTE: Never operate the toaster oven/broiler with the glass door open.

TO STORE: Unplug appliance and store in its box or in a clean, dry place. Do not put stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.



COMMENT UTILISER

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Il peut être branché sur n'importe quelle prise électrique (courant domestique ordinaire).

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR GRILLE-PAIN

Votre nouveau four grille-pain est polyvalent et efficace. Cet appareil pour comptoir possède toutes les caractéristiques d'un vrai four et peut servir à la fois de grilloir, de grille-pain et de four. Compact, il permet d'économiser l'énergie et ne réchauffe pas toute la pièce. Assez grand pour cuire un poulet entier, il offre suffisamment d'espace pour griller 4 tranches de pain à la fois.

Note: Les températures sur le cadran de réglage sont en degrés Celsius (C°) et degrés Fahrenheit (F°) avec le Celsius paraissant au-dessus de Fahrenheit.

MODE D'EMPLOI DE LA GRILLE

Note: Disposer la grille dans la position requise avant usage.

Après avoir déterminé la fonction requise (grille-pain, four ou grill), disposer la grille selon les indications suivantes:

- FONCTION GRILLE-PAIN, GRIL OU GRATIN : la grille doit être en position supérieure.
- BAKING: FONCTION CUISSON : quand on emploie une pâte comme la pâte à pain, qui prend de l'expansion, la grille doit être disposée vers le bas (grille EN POSITION INFÉRIEURE). (Fig. 1). Cependant, il faut placer la grille EN POSITION SUPÉRIEURE (Fig. 2) pour la cuisson des biscuits, des muffins et des chaussons.
- Le four grille-pain possède trois voies de glissement permettant de positionner les grilles métalliques à trois niveaux différents. Placer la grille métallique sur la voie du bas, du centre ou du haut, en fonction des aliments à griller, à chauffer ou à cuire. Pour assurer un positionnement adéquat, aligner la grille métallique sur la voie du bas, du centre ou du haut pour la faire glisser dans le four grille-pain. Il est recommandé de placer la grille métallique sur la voie inférieure (position du bas) pour la plupart des aliments à griller, à chauffer ou à cuire.

Le voyant lumineux rouge s'allume lorsque l'appareil fonctionne.

NOTE: Quand l'appareil fonctionne, le dessus du four devient chaud. Par conséquent, éviter tout contact avec la peau. Pour les mêmes raisons, ne pas disposer d'objet sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.

MODE D'EMPLOI:

FONCTION GRILLE-PAIN

- Disposer la grille EN POSITION SUPÉRIEURE.
 - Il est inutile de préchauffer le four.
 - L'appareil peut griller jusqu'à 4 tranches de pain à la fois, disposées côté à côté. Par contre, lorsqu'on fait griller une seule tranche de pain, il est préférable de la placer au centre.
 - NOTE: POUR OBTENIR DE BONS RÉSULTATS LORSQU'ON UTILISE LE GRILLE-PAIN, LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR DOIT ÊTRE À LA POSITION ARRÊT.**
 - Régler le sélecteur au degré de brunissement désiré. Nous vous suggérons la position médiane pour commencer. Il sera ensuite plus facile de déterminer la position convenant au goût de chacun. Abaisser ensuite le bouton de commande jusqu'en bas.
- Lorsque les tranches sont grillées, l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éviter que les aliments grillent par chaleur résiduelle, il est conseillé de les retirer immédiatement.

- Pour interrompre le fonctionnement, soulever simplement le bouton de commande du grille-pain.

FONCTION GRILLOIR

- Disposer la grille EN POSITION SUPÉRIEURE.
- Installer le plateau d'égouttement pour le grill dans le plateau à usages multiples.
- Ne pas préchauffer le four. Placer les aliments sur le plateau d'égouttement. Mettre au four, sur la grille. Régler le bouton de commande du four à BROIL/GRIL. Le plateau à usages multiples recueillera la graisse des aliments. Le plateau d'égouttement peut être placé EN POSITION SUPÉRIEURE OU INFÉRIEURE, selon la taille des aliments (Fig. 3 et 4).
- Pour assurer un grillage égal, retourner la pièce pendant la cuisson.
- Quand l'aliment est à point, le retirer du four et régler l'appareil à «Arrêt».

FONCTION FOUR (CUISSON)

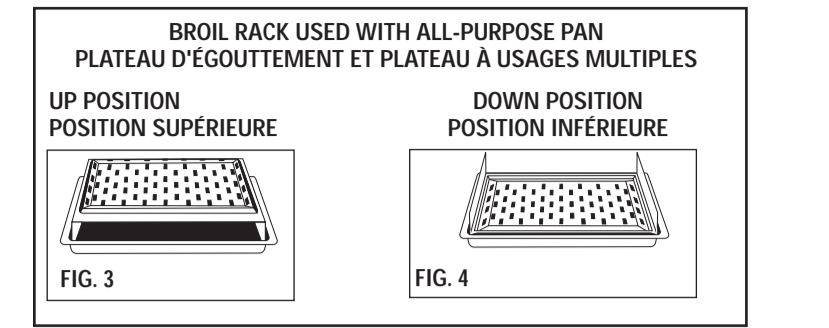
- Placer la grille dans la position requise.
- Cuire selon les directives indiquées dans la recette ou sur l'emballage du produit. Régler le bouton de commande du four à la température requise.
- Préchauffer le four durant 5 minutes.
- Apprêter les aliments et les mettre au four sur le plateau à usages multiples ou tout autre accessoire requis.

NOTE: Il est important de vérifier la cuisson de temps à autre, pour éviter que l'aliment ne cuise trop.

- Quand la cuisson est terminée, retirer l'aliment du four et régler l'appareil à «Arrêt».

MODE DE CUISSON SUGGÉRÉ POUR LE FOUR GRILLE-PAIN						
Pour les modes de cuisson suggérés ci-dessous, placer une grille métallique sur la voie inférieure (positionnée au bas).						
Aliment	Grille	Plateau d'égouttement	Température	Qté. app.	Temps (min.)	Remarques
Bacon	SUP.	SUP.	Grilloir	2-3 tranches	7-10	Retourner souvent.
Saucisse (pour le déjeuner)	SUP.	SUP.	Grilloir	5-6 links	20-25	Retourner à la mi-cuisson.
Steak (1/2 à 1 po d'épaisseur)	SUP.	SUP.	Grilloir	1-2	20-30	Retourner à la mi-cuisson.
Hamburger	SUP.	SUP.	Grilloir	1-2	10-25	Retourner à la mi-cuisson.
Hot-dog	SUP.	SUP.	Grilloir	3-4	10-20	Retourner souvent.
Côtelette de porc	SUP.	SUP.	Grilloir	1-2	30-45	Retourner jusqu'à ce qu'elles soient à point.
Poulet entier	INF.	INF.	220° C	3½ lb	1½-2½ h.	Attendre qu'il soit à point.
Non désossé	SUP.	INF.	220° C	3-4	45-75	Attendre qu'il soit à point.
Désossé	SUP.	INF.	220° C	2-3	40-60	Attendre qu'il soit à point.
Gâteau sec/petit pain	SUP.	SUP.	204° C	1-8	14-20	Suivre les directives sur l'emballage.
Pain à l'ail/baguette	SUP.	---	175° C	8-9 po	20-25	Plateau à usages multiples seulement. Suivre les directives sur l'emballage.
Plat préparé	SUP.	---	175° C	---	25-35	Plateau à usages multiples seulement. Suivre les directives sur l'emballage.
Pizza (surgelée)	SUP.	---	205° C	7-8 po	10-20	Placer la pizza au milieu de la grille. Suivre les directives de l'emballage.
Pommes de terre au four	SUP.	---	220° C	1-5	1-1½ h.	Sur la grille.
Frites surgelées	SUP.	---	205° C	Au choix	15-25	Suivre les directives sur l'emballage.
Biscuits	SUP.	---	175° C	5-6	10-20	Cuire dans le plateau à usages multiples. Suivre les directives sur l'emballage ou de la recette.
Pâtisserie	SUP.	---	205° C	2-3	20-30	Cuire dans le plateau à usages multiples. Suivre les directives sur l'emballage.

Ce tableau vous servira de guide, mais la température de cuisson variera en fonction de la taille et de la consistance des aliments. Il est parfois nécessaire d'abaisser la température du four si les aliments cuisent ou rôtissent rapidement, en raison des dimensions réduites du four. La durée de cuisson des aliments congelés est plus longue que celle des aliments dégelés. Il est préférable de recouvrir les aliments congelés de papier aluminium. Il faut toutefois le retirer dans les dernières 5 à 10 minutes de cuisson, pour permettre aux aliments de brunir. Il est important de veiller à ce que le papier aluminium ne touche pas aux éléments chauffants.



FONCTION GRATIN

(Pour faire brunir le dessus des aliments) Grâce à cet appareil, on peut gratiner, brunir, rendre la chapelure croustillante et réussir la touche finale de nombreux plats!

- Placer la grille EN POSITION SUPÉRIEURE.
- Il est inutile de préchauffer le four.
- Placer les aliments sur le plateau à usages multiples (ou autre), et mettre au four. Fermer la porte.
- Régler le bouton de commande à «Gril» (BROIL).
- Vérifier régulièrement le brunissement des aliments et ne jamais laisser le four sans surveillance.
- La durée est habituellement de 2 minutes environ; elle varie selon les aliments et les goûts de chacun.
- Quand l'aliment est à point, le retirer du four et régler l'appareil à «Arrêt».

DÉCONGÉLATION

- Enlever l'emballage (papier ou plastique) des aliments.
- Placer la grille dans la position requise.
- Régler la commande de température entre 115° et 135°C.
- Laisser au four jusqu'à ce que les aliments soient décongelés. La durée variera selon le type d'aliment et sa taille.
- Quand la décongélation est terminée, retirer l'aliment du four et régler l'appareil à «Arrêt».

MISE EN GARDE: Pour éviter la contamination, les aliments décongelés doivent être réfrigérés ou cuits sans délai.

CONSEILS IMPORTANTS

FONCTION GRILLE-PAIN

- Pour réchauffer les pâtisseries, placer le sélecteur de brunissement du grille-pain au niveau le plus bas.
- Il est normal qu'un peu de condensation se forme sur la porte, si les aliments sont très humides; ce phénomène ne nuira pas au fonctionnement du grille-pain.

FONCTION GRILLOIR

Lorsqu'on se sert de la fonction GRILLOIR, il faut toujours utiliser le plateau d'égouttement et le plateau à usages multiples

- Pour assurer un grillage égal, retourner la pièce pendant la cuisson.

FONCTION CUISSON

- Utiliser le tableau de cuisson ci-dessous.
- La durée de cuisson des aliments congelés est plus longue que celle des aliments décongelés.
- Disposer du papier aluminium sur les aliments congelés. Le retirer environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, pour permettre aux aliments de brunir.

NOTE: Le papier aluminium ne doit jamais toucher aux éléments chauffants.

FONCTION GRATIN

- Employer le plateau à usages multiples.
- Les aliments ne doivent pas être placés directement sur la grille du four.

DÉCONGÉLATION

- La durée requise dépend de l'épaisseur et de la taille des aliments.
- Ne jamais empiler de pièces de viande dans le four pour les faire décongeler.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne requiert pas beaucoup d'entretien. Il ne contient pas de pièces qui peuvent être réparées par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. En cas de réparation, obtenez les services d'un personnel qualifié.

POUR NETTOYER: DÉBRANCHER L'APPAREIL ET LE LAISSER REFRROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT TOUT NETTOYAGE. NE JAMAIS METTRE L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Après chaque usage, laisser l'appareil refroidir et passer une éponge ou un linge humide, pour déloger les particules d'aliments. Un coup de chiffon humide permet alors d'enlever toute trace d'éclaboussure. Ne jamais employer de nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer, qui risquent d'endommager ou de rayer la surface.

Laver les accessoires comme les grilles et le plateau dans l'eau chaude savonneuse. Ne jamais employer de nettoyants abrasifs, qui risquent d'endommager l'appareil. Laisser sécher les accessoires complètement avant de les ranger.

Pour nettoyer le ramasse-miettes, placer d'abord l'appareil sur son dos. Pour avoir accès au ramasse-miettes, il faut d'abord appuyer sur le bouton et tourner, puis tirer. Passer sur la surface une éponge ou un linge humide. Refermer le compartiment du ramasse-miettes en appuyant sur le bouton, puis en le tournant.

MISE EN GARDE: POUR NE PAS ENDOMMAGER LE COMPTOIR, VEILLER À CE QUE LE RAMASSE-MIETTES SOIT TOUJOURS EN PLACE, PROPRE ET FERMÉ SOLIDEMENT.

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ.

NOTE: Ne jamais laisser l'appareil fonctionner si la porte est ouverte.

POUR RANGER: Débrancher l'appareil et le ranger dans la boîte ou dans un lieu propre et sec. Pour éviter que le cordon ne s'effiloche et brise, veiller à ce qu'il n'y ait aucune pression sur la partie qui s'insère dans l'appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser un appareil électrique, on doit respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent:

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- L'utilisation de l'appareil par ou près des enfants requiert une surveillance accrue.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné, s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service le plus près de chez vous pour une vérification, une réparation ou un ajustement.
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereux.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
- Employer toutes les précautions nécessaires, en déplaçant un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Avant de débrancher l'appareil, mettre tous les boutons de commande à la position «Arrêt». Retirer ensuite la fiche de la prise.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Pour éviter les risques d'incendie ou de décharge électrique, ne pas insérer d'aliments trop gros ou d'ustensiles en métal dans l'appareil.
- Pour éviter les risques d'incendie lorsque l'appareil est en marche, le garder loin des matériaux inflammables comme les rideaux, murs et autres. De même, ne jamais disposer d'articles sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un tampon à récurer en acier. Il risque de se déchirer, et certaines parties pourraient provoquer une décharge électrique en touchant certaines pièces.
- L'emploi de contenants autres que ceux de verre et de métal exige une grande prudence.
- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, n'y ranger que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne jamais mettre dans le four des articles en papier, carton, plastique ou toute autre matière qui pourrait fondre ou s'enflammer.
- Ne jamais recouvrir de papier d'aluminium le ramasse-miettes ou toute autre partie du four, pour éviter qu'il surchauffe.

WARRANTY

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of two years from the date of purchase.

IMPORTANT: This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachment not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully.)

If a malfunction occurs, do not use the unit. Simply return the unit to the store at which it was purchased.

To ensure prompt service, please include a letter indicating specific reason for returning the unit. We will repair or replace it (at our option) at no charge to you.

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

- Lorsque le bouton de commande du four est à la position «Arrêt» et que celui du grille-pain est levé, l'appareil est fermé. On peut alors le débrancher en toute sûreté.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne peut entrer que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si elle ne s'adapte pas parfaitement, inverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, il faut consulter un électricien. Ne jamais tenter de modifier la fiche soi-même.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. **Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil**
2. **Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.**
3. **Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.**
4. **Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.**
5. **Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit ou il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.**

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matière et de fabrication pour une période de deux ans à compter de la date d'achat.

IMPORTANT: Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, mauvaise utilisation, abus ou négligence, ou à la suite de l'utilisation de pièces non fournies avec l'appareil, de la perte de pièces, ou d'une mise sous tension autre que celle qui est spécifiée. (Lire attentivement les instructions.)

Ne pas utiliser l'appareil s'il présente une anomalie de fonctionnement. Simplement le retourner au magasin où il a été acheté.

Pour assurer un service rapide, joindre à l'appareil une lettre expliquant avec précision la nature du problème. Nous réparerons ou remplacerons l'appareil (à notre gré) sans frais de votre part.

CONSERVEZ LA PRÉSENTE GARANTIE POUR VOS DOSSIERS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knob.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs into water or other liquid.
- Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Before disconnecting, turn all controls to "Off"; then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than its intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted into the toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven, paper, cardboard, plastic and any other materials that may catch fire or melt.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

- The toaster oven is in the off position when the oven control is at the Off position and the toast On/Off lever is in the up position. When the toaster oven is completely off, then it can be unplugged from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to to modify the plug in any way.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. **Never pull or yank on the cord or the appliance.**
2. **To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
3. **To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
4. **Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.**
5. **Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.**

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

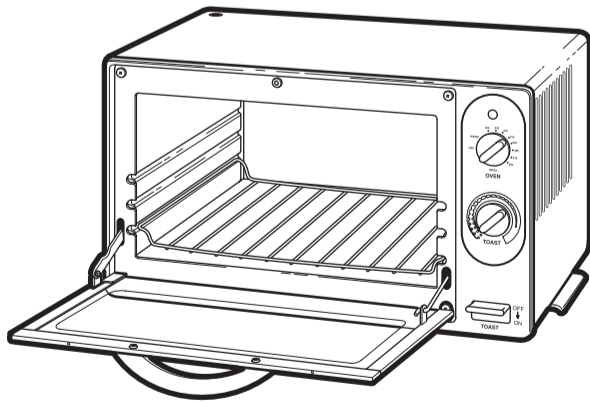
SAVE THIS USE AND CARE BOOK

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

togoTM
MC

ELECTRONIC EASY-CLEAN TOASTER OVEN

FOUR GRILLE-PAIN ÉLECTRONIQUE FACILE À NETTOYER



DISTRIBUTED BY
THE HUDSON'S BAY COMPANY
TORONTO, ONTARIO
M5H 2Y4

DISTRIBUÉ PAR
LA COMPAGNIE DE LA BAIE D'HUDSON
TORONTO, ONTARIO
M5H 2Y4

Printed in Hong Kong/Imprimé à Hong Kong

2000/10-5-28E/F

TO-954 (CAN/SPE)



HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT