

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

1.	Swing-down or (1) Slide-out Crumb Tray (Part #00800-01W, 00800-01B) Bandeja de residuos oscilante o correzida Plateau à miettes basculant ou amovible
†2.	Slide Rack / Parrilla correzida / Grille coulissante (Part #178119-00)
†3.	Bake Pan / Bandeja de hornear / Plat de cuisson (Part #178120-00)
†4.	Broil Rack / Parrilla de asar / Lèche-frite (Part #178121-00 #)
5.	Easy-Clean Interior / Interior fácil de limpiar / Intérieur facile à nettoyer
6.	60-minute Bake/Broil Timer / Minutero de 60 minutos para hornear/asar Minuterie de 60 minutes pour la cuisson/rôtissage
7.	Bake/Broil Temperature Control Knob Control de temperatura para hornear y asar Cadran de température pour la cuisson et le rôtissage
8.	Signal Light / Luz indicadora / Témoin
9.	Toast Color/Top Brown Knob / Selector de grado de tostado Sélecteur de grillage ou de dorage
10.	Handles / Asas / Poignées
11.	Off/Start Toast Lever Palanca de iniciar y finalizar el tostado Interrupteur-levier de grillage

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

How to Use

This product is for household use only.

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

For Toasting:

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

For Top Browning:

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

For Baking:

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

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

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

For models with 60-minute Bake/Broil Timer: Set Timer to for the desired Baking time. The Signal Light will come on. You will hear bell signal when time has elapsed. The oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when the cycle is done.

For Broiling:

- Turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to Broil. The oven does not need to be preheated for broiling.
- Place food on the Broil Rack inserted in the Bake Pan for broiling. Always use the Broil Rack inserted in the Bake Pan when broiling. Do not cover the Broil Rack with aluminum foil.
- Place the Bake Pan on the Slide Rack and close the oven door.
- On the Broil setting, only the upper heating elements will operate; they will glow and fade, cycling on and off.
- Use the broiling chart below as a guide to cooking times. Check food for doneness at minimum cooking time.
- When finished broiling, using oven mitt or pot holder, remove Bake Pan, and turn the Bake/Broil Temperature Control Knob to OFF.

For models with 60-minute Bake/Broil Timer: Set Timer to for the desired Broiling time. The Signal Light will come on. You will hear an audible bell signal when time has elapsed. The oven will automatically shut off and the Signal Light will go out when the cycle is done.

Care and Cleaning

Cleaning Your Oven

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

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

Crumb Tray

For models with a swing-down Crumb Tray: To open, tip back Oven, pull the Crumb Tray knob forward and then down (A). Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry thoroughly. To close, pull the Crumb Tray knob forward, swing the Crumb Tray closed, and then push knob down to lock into place before operating the Oven.

For models with slide-out Crumb Tray: Grasp Crumb Tray underneath front of Oven (A). Slide Crumb Tray completely out and discard crumbs. Wipe with a dampened cloth or paper toweling and dry before sliding back into position.

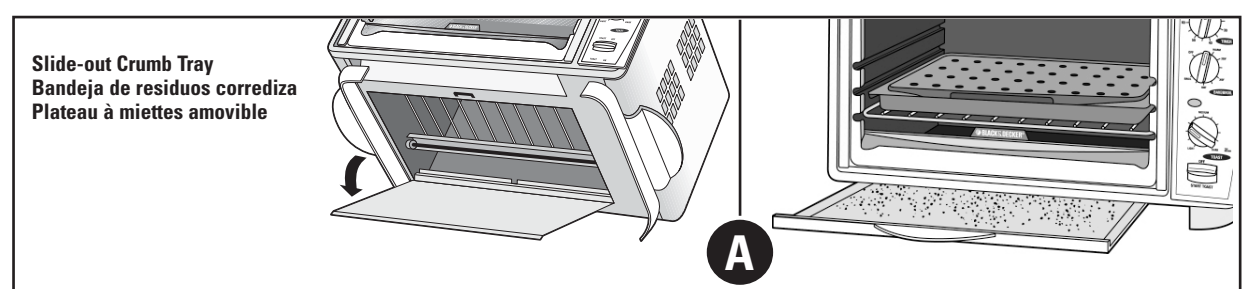
Exterior and Interior Surfaces

Be sure the Oven has cooled completely. Wipe the top,

COOKING/BAKING GUIDE			
NOTE: Some toaster ovens may run HOT. Use recommended settings as a guide, and watch food closely. If overbrowning, reduce temperature by 50°. Some foods, such as refrigerated biscuits and rolls, brownies, and high-sugar desserts tend to burn. These foods can better be prepared in your regular oven. Always preheat for 5 minutes before cooking/baking.			
FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE	PROCEDURE
Bread, Garlic	Max. Length 10" (20 cm)	Heat at 300°F/154°C for 10 minutes.	Slice bread lengthwise and spread with butter/garlic mixture. Re-assemble and place directly on Slide Rack.
Chicken Pieces, Fresh	5– 6 pieces	Bake at 350°F/177°C for 45-55 minutes.	Remove skin, and bread chicken pieces with seasoned bread crumbs, if desired. Place on Bake Pan (foil lined for easier cleanup).
Chicken Nuggets, Frozen	1 Carton	Follow package directions.	Place on Bake Pan. Turn frequently for added crispness.
Cookies, Refrigerator (slice and bake)	6 Cookies	Follow package directions.	Bake on Bake Pan. Watch for overbrowning.
French Fries/Onion Rings, Frozen	Up to 1/2 pound/227g	Follow package directions.	Spread single layer on Bake Pan. Watch browning.
Hors D'oeuvres, Frozen	1 carton	Follow package directions.	Bake until done and browned as desired.
Nachos	8– 10 Chips	Top brown for about 4– 5 minutes.	Top brown until cheese melts. Watch carefully.
Pizza, Frozen	9" 23 cm size, or 2– 3 pieces	Follow package directions.	Place directly on rack for crispier crust. Watch closely to prevent overbrowning. Cover with foil after 10 minutes if necessary.
Pork Chops, 1/2" (1.27 cm) thick	4- 5	Bake at 350°F/177°C for 30– 40 minutes.	Trim fat and bread with seasoned bread crumbs. Bake on Bake Pan.
Potatoes, Baked	1-5 Potatoes	Bake at 425°F/218°C 1 to 1-1/2 hours.	Wash and pierce potatoes and place directly on Slide Rack.
BROIL GUIDE			
FOOD	AMOUNT	TIME	SUGGESTIONS
Bacon	4– 5 slices	5-7 mins.	Watch to prevent overbrowning.
Frankfurters, 5" (10 cm) long	Up to 10 standard	12- 14 mins.	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers, 1/4 lb./113g each	Up to 5	13- 15 mins.	Turn halfway through.
Shrimp, large, peeled and deveined	1/2 lb./227 g	7- 9 mins.	Marinate if desired prior to broiling. Turn halfway through.

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

Como usar



Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la parrilla correzida, la bandeja de hornear y la parrilla de asar. Lave estos accesorios con agua caliente enjabonada, enjuague y seque bien con una toalla de cocina o con papel de toalla. Instale la parrilla correzida nuevamente adentro del aparato.

Como tostar:

- Antes de tostar se bebe instalar la parrilla correzida. No se debe utilizar la bandeja de hornear para tostar los alimentos.
- Gire la perilla de control para seleccionar el grado de tostado al gusto. Para lograr mejores resultados, se recomienda ajustar el control al nivel intermedio. Después se puede seleccionar entre un color pálido u oscuro al gusto.
- Presione la palanca de tostar hacia abajo para dar inicio al ciclo de tostado. Brillará una luz que permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. El aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente una vez finalizado este ciclo.
- Para interrumpir el ciclo de tostado simplemente eleve la palanca a la posición de apagar (OFF).

Como dorar la superficie de los alimentos:

- Antes de dorar los alimentos se debe instalar la parrilla correzida. Utilice la bandeja de hornear para colocar aquellos alimentos que desea dorar, tostar o derretir (como las pizzas individuales) o las superficies de los sándwiches de queso.
- Ajuste el control de tostar a la posición TOP BROWN.
- Baje la palanca de tostar. Brillará una luz que permanecerá encendida mientras se dora la superficie de los alimentos. El aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente una vez finalizado este ciclo.

- Para interrumpir el ciclo de dorar, simplemente eleve la palanca de tostar a la posición de apagar (OFF).

Como hornear:

- Ajuste el control de hornear o asar a la temperatura deseada. Nota: Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de cocinar.

Cuidado y limpieza

Limpieza del horno

IMPORTANTE: Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese que el aparato esté apagado, desconectado y que se haya enfriado. Seque bien todas las piezas después de limpiarlas y antes de utilizar el aparato nuevamente.

- Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailon, agua y jabón. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
- Para retirar la parrilla correzida, abra la puerta y deslice la parrilla hacia adelante y luego hacia afuera. Lave la parrilla con agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Para eliminar las manchas persistentes, utilice una almohadilla de nailon o de poliéster. Para instalar la parrilla nuevamente, abra bien la puerta del aparato y deslice la parrilla sobre las ranuras de soporte. Asegúrese de instalar la parrilla debidamente.
- La bandeja de hornear y la parrilla de asar se pueden lavar a mano con agua caliente enjabonada o se pueden lavar en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de nailon o de poliéster para evitar los rayones.

Bandeja de residuos

Modelos de bandeja de residuos de movimiento oscilante:

Para abrir la bandeja de residuos, incline el aparato hacia atrás y tire de la perilla de la bandeja hacia abajo (A). Limpie la superficie con un paño humedecido o con papel de toalla y seque bien. Para cerrar, tire de la perilla de la bandeja hacia enfrente, cierre la bandeja y luego empuje la perilla hacia abajo a fin de asegurarla bien antes de hacer funcionar el aparato nuevamente.

Modelos de bandeja de residuos correzida: Sujete la bandeja de residuos situada en el interior de la parte delantera del aparato (A). Deslice la bandeja completamente hacia afuera y deschehe los residuos. Limpie la bandeja con un paño humedecido o con papel de toalla y seque bien antes de deslizarla nuevamente adentro del aparato.

Superficies exteriores e interiores

Asegúrese que el aparato se haya enfriado completamente

GUÍA DE HORNEAR Y COCINAR			
NOTA: Algunos hornos tostadores se sobrecalienta. Use como guía las temperaturas recomendadas, y supervise de cerca los alimentos. Si los alimentos se doran muy rápido, reduzca la temperatura 50°. Algunos alimentos como los bizcochos refrigerados, panecillos, brownies o postres con alto contenido de azúcar tienden a quemarse. Para dichos alimentos se recomienda el uso de un horno corriente. Precaliente siempre el aparato durante 5 minutos antes de hornear o de cocinar.			
ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA	PROCEDIMIENTO
Pan con ajo	Largura máxima 20 cm (10")	Caliente a 154°C/300°F por 10 minutos.	Corte el pan a lo largo y ute la mantequilla con ajo. Junte el pan nuevamente y colóquelo directamente sobre la parrilla correzida.
Pollo fresco en pedazos	5– 6 pedazos	Hornee a 177°C/350°F por 45-55 minutos.	Despeje el pollo y si desea, rebócelo en migaja de pan sazónada. Colóquelo en la bandeja de hornear (forrada con papel de aluminio para facilitar la limpieza).
Frituras de pollo congelado	1 Paquete	Siga las indicaciones del paquete.	Coloque el pollo en la bandeja de hornear. Voltéelo con frecuencia para que se dore bien.
Galletas refrigeradas (de cortar para hornear)	6 Galletas	Siga las indicaciones del paquete.	Use la bandeja de hornear. Supervise que no se doren demasiado.
Papas fritas, aros de cebolla congelados	Hasta 227g/1/2 libra	Siga las indicaciones del paquete.	Distribuya una capa en la bandeja de hornear. Supervise el dorado.
Bocadillos congelados	1 Paquete	Siga las indicaciones del paquete.	Hornee hasta quedar bien cocidos y dore al gusto.
Nachos	8– 10 Nachos	Dore por encima de 4– 5.	Dore por encima hasta derretirse el queso. Supervise con cuidado
Pizza congelada	Tamaño 23cm/9" o 2– 3 pedazos	Siga las indicaciones del paquete.	Coloque la pizza directamente sobre la parrilla correzida para que resulte más crujiente. Supervise que no se dore demasiado. Cubra con papel de aluminio por 10 minutos si es necesario.
Chuletas de cerdo con grosor de 1.27 cm (1/2")	4- 5	Caliente a 177°C/350°F de 30– 40 minutos.	Recorte la grasa y reboco en migaja de pan sazónada. Use la bandeja de hornear.
Papas horneadas	1-5 Papas	Hornee a 218°C/425°F de 1 a 1½ hora	Lave las papas, y colóquelas directamente sobre la parrilla correzida.

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

Utilisation

Le produit est conçu pour une utilisation domestique seulement.

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

Grillage :

- La grille coulissante doit être en place pour griller des aliments. Ne pas utiliser le plat de cuisson.
- Régler le sélecteur de grillage ou de dorage au goût. Afin d’optimiser les résultats, choisir le réglage moyen lors du premier cycle de grillage, puis le régler plus pâle ou plus foncé par la suite, au goût.
- Abaisser l’interrupteur-levier de grillage à la position de grillage. Le témoin s’allume et le reste allumé pendant le cycle de grillage. L'appareil s’arrête automatiquement et le témoin s’éteint à la fin du grillage.
- Pour interrompre le cycle de grillage en tout temps, il suffit de soulever l’interrupteur-levier à la position d’arrêt.

Dorage :

- La grille coulissante doit être en place pour griller des aliments. Utiliser le plat de cuisson pour faire dorer des aliments, pour les rendre croustillants ou pour les faire gratiner (comme des pizzas individuelles ou des sandwichs ouverts au fromage).
- Régler le sélecteur de grillage ou de dorage à la position de dorage.
- Abaisser l’interrupteur-levier de grillage à la position de grillage. Le témoin s’allume et le reste allumé pendant le cycle de dorage. L'appareil s’arrête automatiquement et le témoin s’éteint à la fin du cycle.
- Pour interrompre le cycle de dorage en tout temps, il suffit de soulever l’interrupteur-levier à la position d’arrêt.

Cuisson :

1. Régler le cadran de température à la température voulue.

Note : Afin d’optimiser les résultats, lors de la cuisson, toujours réchauffer le four pendant cinq minutes au préalable.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du four

IMPORTANT : Avant de nettoyer toute pièce, s’assurer que le four est éteint, débranché et refroidi. Toujours bien assécher les pièces avant d’utiliser l’appareil de nouveau.

- Nettoyer la porte vitrée à l’aide d’un tampon en nylon et de l’eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en aérosol.
- Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte et tirer la grille vers l’avant jusqu’à ce qu’elle sorte. Laver la grille coulissante dans de l’eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon à récurer en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille coulissante en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les nervures prévues à cet effet. S’assurer que la grille coulissante est bien remise en place.
- Laver le plat de cuisson et la lèche-frite 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

Dans le cas des modèles pourvus d’un plateau à miettes basculant : Pour l’ouvrir, faire basculer l’appareil, tirer sur la poignée du plateau à miettes vers l’avant et abaisser le plateau (A). L’essuyer avec un chiffon humide ou un essuie-tout et l’assécher. Pour le refermer, tirer la poignée du plateau vers l’avant et remonter lep lateau tout en poussant sur la poignée jusqu’à ce qu’elle s’enclenche en place avant d’utiliser l’appareil de nouveau.

Dans le cas des modèles pourvus d’unplateau à miettes amovible : Saisir le plateau à l’avant sous l’appareil (A). Le faire glisser complètement hors de l’appareil et jeter les miettes. L’essuyer avec un chiffon humide ou un essuie-tout et bien l’assécher avant de le remettre en place.

- Les éléments chauffants du haut et du bas s’allument et s’éteignent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. Le four s’arrête lorsqu’on en ouvre la porte. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte. Bien surveiller la cuisson (voir la rubrique relative à la cuisson).
- À la fin de la cuisson, remettre le cadran de température à la position d’arrêt (OFF).

Dans le cas des modèles pourvus d’une minuterie de 60 minutes pour la cuisson/rôtissage : Régler la minuterie au temps de cuisson voulu. Le témoin s’allume. À la fin du temps de cuisson choisi, un signal sonore se fait entendre. Le four s’arrête automatiquement et le témoin s’éteint à la fin du cycle.

Rôtissage :

- Régler le cadran de température à la position de rôtissage (BROIL). Il n’est pas nécessaire de réchauffer le four pour le rôtissage.
- Placer les aliments sur la lèche-frite insérée dans le plat de cuisson pour les rôtir. Toujours se servir de la lèche-frite insérée dans le plat de cuisson pour rôtir. Ne pas couvrir la lèche-frite de papier d’aluminium.
- Placer le plat de cuisson sur la grille coulissante et refermer la porte du four.
- Au cycle de rôtissage, seuls les éléments du haut fonctionnent; ils s’allument et s’éteignent.
- Se servir du guide de rôtissage plus loin pour avoir une idée des temps de cuisson. Surveiller la cuisson au temps de cuisson minimal indiqué.
- À la fin du rôtissage, se servir de mitaines ou d’une poignée isolante pour retirer le plat de cuisson du four, puis remettre le cadran de température à la position d’arrêt (OFF).

Dans le cas des modèles pourvus d’une minuterie de 60 minutes pour la cuisson/rôtissage : Régler la minuterie au temps de cuisson voulu. Le témoin s’allume. À la fin du temps de cuisson choisi, un signal sonore se fait entendre. Le four s’arrête automatiquement et le témoin s’éteint à la fin du cycle.

Surfaces extérieures et intérieures
S’assurer que l’appareil est complètement refroidi. En essuyer le dessus, les parois extérieures et l’intérieur avec un chiffon ou une éponge humide. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs ni des tampons à récurer au risque d’abîmer le revêtement. Bien assécher avec un chiffon ou un essuie-tout.

Plats de cuisson

- L’intérieur de l’appareil mesure 25 cm sur 11 cm sur 28 cm (10 po x 4,5 po x 11 po). On peut donc y utiliser différents types de plats de cuisson convenant à ces dimensions. En tenir compte lors de l’achat de plats de cuisson.
- On peut utiliser des plats en métal, en verre trempé (sans couvercle) ou en céramique dans l’appareil. Respecter les consignes des fabricants. S’assurer que le haut du plat se trouve à au moins 2,54 cm (1 po) des éléments chauffants du haut.

- Certains aliments surgelés sont emballés dans des contenants pouvant aller dans un four à micro-ondes ou traditionnel. Vérifier les consignes de l’emballage. En cas de doute, communiquer avec le fabricant de l’aliment.
- Certains articles ne devraient jamais être placés dans l’appareil. **En voici la liste**

- Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (Lorsqu’il faut couvrir l’aliment, utiliser du papier d’aluminium et s’assurer qu’il ne touche pas aux éléments chauffants.)
- Des emballages sous vide comme des boîtes ou des sacs scellés sous vide.
- De la pellicule en plastique et des couvercles en carton.
- Des plats de dimensions supérieures à celles recommandées.
- Des plats comportant une mise en garde contre l’utilisation dans des fours.

GUIDE DE CUISSON			
NOTE : Certains grillo-pain fours deviennent BRULANTS. Se servir des recommandées plus bas à titre de référence et bien surveiller la cuisson. En cas de brunissement excessif, réduire la température en multiples de 50°. Certains aliments (comme des biscuits ou des petits pains réfrigérés) ou des desserts à forte teneur en sucre ont tendance à brûler. Il peut être préférable d'utiliser un four traditionnel pour préparer de tes aliments. Toujours réchauffer pendant 5 minutes au préalable.			
ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	DIRECTIVES
Pain à l’ail	Longueur max. de 25 cm (10 po)	Chauffer à 154 °C/300 °F. pendant 10 minutes	Trancher le pain sur la longueur et le tartiner d’un mélange de beurre à l’ail. Refermer le pain et le placer directement sur la grille.
Poulet frais, en morceaux	De 5 à 6 morceaux	Cuire à 350 °F/177 °C de 45 à 55 minutes.	Retirer la peau et passer le poulet dans de la chapelure assaisonnée, au goût. Déposer dans le plat de cuisson (recouvrir le plat de papier d’aluminium pour en faciliter le nettoyage).
Pépites de poulet, surgelées	1 emballage	Suivre les consignes de l’emballage.	Déposer dans le plat de cuisson. Tourner souvent pour les rendre croustillantes.
Biscuits réfrigérés (à trancher et à cuire)	6 biscuits	Suivre les consignes de l’emballage.	Faire cuire dans le plat de cuisson. Surveiller la cuisson.
Frites/Rondelles d’oignon, surgelées	Jusqu’à 227 g (1/2 lb)	Suivre les consignes de l’emballage.	Recouvrir le fond du plat de cuisson. Surveiller la cuisson.
Hors-d’œuvres, surgelés	1 emballage	Suivre les consignes de l’emballage.	Faire cuire jusqu’à la cuisson voulue.
Nachos	De 8 à 10 croustilltes	Faire dorer de 4 à 5 minutes.	Faire dorer le fromage. Bien surveiller la cuisson.
Pizza, surgelée	De 23 cm (9 po) ou de 2 à 3 morceaux	Suivre les consignes de l’emballage.	Placer directement sur la grille pour rendre la croûte croustillante. Bien surveiller la cuisson. Recouvrir de papier d’aluminium au bout de 10 minutes, le cas échéant.
Côtelettes de porc, d’une épaisseur de 1,27 cm (1/2 po)	De 4 à 5	Cuire à 177 °C/350 °F de 30 à 40 minutes.	Retirer le gras et passer dans de la chapelure assaisonnée. Faire cuire dans le plat de cuisson.
Pommes de terre au four	De 1 à 5	Cuire à 218 °C/425 °F de 1 h à 1 h 30.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille.

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

