Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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.
- 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the thermostat to "Min" and both the timer and shade control to "Off" or "○", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a 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 item on top of the appliance while in operation.
- Extreme caution must be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

a) A short power cord (or detachable power cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Note: If the power cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

CAUTION

**THIS OVEN GETS HOT.
WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.**

HOW TO USE

This product is for household use only.

Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.

Caution: A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like when in operation or after, when still hot. Do not place any of the following materials in the oven, on top of the oven, or in contact with the oven sides or bottom surfaces: paper, cardboard, plastic or the like.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Plug unit into electrical outlet.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.
- You must set the timer or select STAY ON for the oven to function.

TOAST FUNCTION

1. For best results, place the bread to be toasted directly on the slide rack.
2. Toast up to 9 slices of bread. Center your items in the middle of the rack.
3. Insert the slide rack and close the oven door.
4. Turn the Temperature control knob to the Toast setting.
5. Turn the Cooking Function control knob to Toast.
6. Turn the separate precision toast shade knob to medium shade then desired toast shade: Light, Medium, or Dark.
7. For best results, on first toasting cycle, set the toast selector knob to Medium, then re-adjust to lighter or darker to suit your preference.
8. The On indicator light comes on and remains on until the toasting cycle is complete.
9. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the On indicator light will turn off.
10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
11. Unplug appliance when not in use.

BAGEL FUNCTION

1. For best results, place the bagels to be toasted directly on the slide rack.
2. Center your items in the middle of the rack.
3. Insert the slide rack and close the oven door.
4. Turn the Temperature control knob to the Toast setting.
5. Turn the Cooking Function control knob to Bagel.
6. Use the oven timer knob and set to the desired level using the bagel shade indicated.
7. For best results, on first bagel cycle, set the set the timer knob in the middle between the light and dark bagel icons.
8. The On indicator light comes on and remains on until the bagel cycle is complete.
9. When bagel cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the On indicator light will turn off.
10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the bagel.
11. Unplug appliance when not in use.

IMPORTANT: Be sure the top edge of the food or container is at least 1.5 inches (3.81 cm) away from the upper heating elements.

NOTE: Food should not extend beyond the edges of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.

CONVECTION BAKE FUNCTION

NOTE: For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 10 minutes at the desired temperature setting.

1. Turn the Temperature control knob to the desired temperature
2. Turn the Cooking Function control knob to Convection Bake
3. Turn the Timer control knob to 20, and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.
4. The indicator light comes on and will remain lit during entire baking time.
5. The heating elements with cycle on and off to maintain even heat distribution.
6. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.
7. When finished cooking, turn the Time control knob to Off. The power indicator light goes off. Use an oven mitt or pot holder to slide out the food.
8. Unplug the appliance when not in use.

BROIL FUNCTION

NOTE: For best results, when broiling, preheat oven for 10 minutes.

1. Turn the Temperature control knob to Broil/450 setting.
2. Turn the Cooking Function control knob to Broil.
3. Turn the Timer control knob to 20, and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. Select Stay On to broil longer than 60 minutes or to control broiling time yourself. Be sure to use a kitchen timer.
4. The indicator light comes on and will remain lit during entire broiling time.
5. The heating elements with cycle on and off to maintain even heat distribution.
6. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Place food on the slide rack and use the bake pan/drip tray under the slide rack to avoid drippings falling onto the heating elements.
7. When finished broiling, turn the Timer control knob to Off. The power indicator light goes off.
8. Unplug the appliance when not in use.

ROTISSERIE FUNCTION

Setting food on the rotisserie rack

1. Insert pointed end of the rotisserie spit through one of the forks with pointed ends of the fork facing towards the center of the spit. Slide the fork towards the square end of the spit. Tighten the wing nut.
2. Insert spit through center of food until the fork is securely embedded in food.
3. Slide second fork onto pointed end of spit with pointed ends facing the food. Continue until forks are securely embedded into the food. Tighten the wing nut.
4. Check that the food is centered on spit by placing pointed end of spit into the drive socket on the right-hand side of the oven wall. Rest the square end of the spit in the support on the left-hand side of the oven well.
5. Insert bake pan, lined with foil, to the lowest rack position, to catch drippings below the rotisserie spit.

Using the rotisserie function

1. Turn the Temperature control knob to the desired cooking temperature
2. Turn the Cooking Function control knob to "Rotisserie"
3. Turn the Timer control knob to "Stay-On" setting
4. When roasting is complete, turn the Timer control knob to "Off".
5. Remove the rotisserie spit by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves of either side of the spit. Lift the left side first by lifting upwards. Then pull the right end of the spit of the drive socket. Carefully remove the roast from the oven.
6. Open the wing nuts and remove the skewers, and remove the meat from the spit.

NOTE: Always use extreme care when removing the rotisserie spit or the slide rack/drip tray from the oven. Always use oven gloves when touching rotisserie handle.

ROTISSERIE COOKING GUIDE

FOOD	MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERA-TURE
Chicken	3½ lbs.	350˚ F	1½ hours	180˚ F
Eye Round Roast	3 to 5 lbs.	325˚ F	1½ to 2 hours	160˚ F
Round Roast	3 to 5 lbs.	325˚F	1½ to 2 hours	160˚F for medium
Pork Loin with or without bone	2½ to 4 lbs.	325˚F	1½ to 2 hours	160˚F
Baby Back Spare Ribs	2 to 3 lbs.	325˚F	1½ to 2 hours	160˚F

Quick tips for rotisserie cooking:

- Recommended MAXIMUM size of foods cooked on the rotisserie: 3½ lb chicken, 5 lb roast.
- Use kitchen twine to truss chicken wings and legs to the chicken.
- Tying roasts such as beef and pork at 1 ½-inch intervals and wrapping the twine around the length gives a neat compact shape to roasts cooked on the rotisserie.
- Begin with a cold oven.
- Once spit is in place check that food is centered by letting the rotisserie make one full turn before cooking begins.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. do not use a spray glass cleaner.
2. Wash the bake pan in mild soapy. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
3. Wipe crumb tray with a dampened cloth or paper toweling and dry thoroughly before inserting back into unit.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this pamphlet. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this pamphlet.

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such 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 date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 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. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este 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 aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Siempre conecte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, coloque termostato para "Min" y tanto el temporizador y control de la sombra a "Off" o "○" y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- Se debe ejercer mucha prudencia al usar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no esté en funcionamiento, no se debe usar para guardar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que podrá conectarse a una toma de corriente de tres clavijas. no trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión incorrecta del conductor de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista calificado si tiene dudas acerca de si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. Un cable eléctrico corto (o el cable de alimentación desmontable) es provisto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al régimen nominal del aparato.
   b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
   c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por personal cualificado y en América Latina, por un centro de servicio autorizado.

PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

Precaución: Nunca deje el horno desatendido mientras esté funcionando. En caso de que ocurriera un incendio mientras se cocinan los alimentos, desenchufe el horno pero NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.

Precaución: Existe el riesgo de incendio si el horno permanence cubierto mientras esté funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes mientras funciona o si está caliente. No introduzca los siguientes materiales en la parte de arriba o dentro del horno, ni permita que estos materiales toquen las superficies en ambos lados o en la parte inferior: papel, cartón, envolturas plásticas y materials similares.

PRIMEROS PASOS

- Retire el material de empaque y toda calcomanía; quite la capa plástica transparente que protege el panel de control.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de, CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte trasera del horno y la pared, para evitar que el flujo de calor perjudique los gabinetes o mostradores.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente.

INFORMACION IMPORTANTE ACERCA DE SU HORNO

- Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Asegúrese de usar siempre guantes o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.
- El aparato podría emitir humo y un ligero olor. esto es normal y no debe ser motivo de preocupación .
- Para activar el horno, se requiere ajustar el reloj automático a una temperatura determinada o seleccionar la posición de funcionamiento continuo (STAY ON).

FUNCIÓN PARA TOSTAR

1. Para mejores resultados, coloque las piezas de pan que desee tostar directamente en la parrilla deslizante.
2. Tueste hasta 9 rebanadas de pan. Coloque las rebanadas en el centro de la parrilla.
3. Inserte la parrilla deslizante y cierre la puerta del horno.
4. Gire el control selector de temperatura a la posición de tostar (Toast).
5. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de tostar (Toast).
6. Para obtener los mejores resultados, el ciclo de tostado en primer lugar, coloque la perilla selectora brindis en Medio, a continuación, vuelva a ajustar a más claro o más oscuro según sus preferencias.
7. Para mejores resultados, en el primer ciclo de tostado seleccione el nivel de tostado mediano y despues ajústelo a claro u oscuro según su preferencia.
8. La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada hasta que el ciclo de tostado termine.
9. Cuando termine el ciclo de tostado, el horno emite un sonido. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan.
10. Abra la puerta del horno. Usando guantes protectores de cocina o agarradores de ollas, deslice la parrilla hacia afuera para retirar las tostadas.
11. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FUNCIÓN PARA TOSTAR BAGELS

1. Para mejores resultados, coloque los bagels que desee tostar directamente en la parrilla deslizante.
2. Coloque los bagels en el centro de la parrilla.
3. Inserte la parrilla deslizante y cierre la puerta del horno.
4. Gire el control selector de temperatura a la posición de tostar (Toast).
5. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de bagel.
6. Utilice el control del reloj automático y seleccione el nivel de tostado deseado, guiandose por el grado indicado para bagel.
7. Para mejores resultados, en el primer ciclo de tostado, gire el reloj automático a la posición del medio entre los símbolos de bagel claro y oscuro.
8. La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada hasta que el ciclo de tostado termine.
9. Cuando termine el ciclo de tostado, el horno emite un sonido. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan.
10. Abra la puerta del horno. Usando guantes protectores de cocina o agarradores de ollas, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los bagels
11. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

IMPORTANTE: Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 1.5 pulgadas (3.81 cm) entre los alimentos y los elementos de calor superiores.

NOTA: Para evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calor, asegúrese que los alimentos no se desborden de la bandeja para hornear y de goteo.

FUNCIÓN PARA HORNEAR PORCONVECCIÓN

NOTA: Para asegurar mejores resultados, precaliente el horno por 10 minutos a la temperatura deseada antes de cocinar los alimentos.

1. Gire el control selector de temperatura a la temperatura deseada.
2. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de hornear por convección (Convection Bake).
3. Gire el control selector del reloj automático a la posición 20 y luego gírelo hacia la izquierda o la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. Ajuste el control a la posición de funcionamiento continuo (Stay On) si va a cocinar por más de 60 minutos o si desea controlar el tiempo de cocción. Asegúrese de usar un reloj automático de cocina.
4. La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada durante el ciclo de cocción.
5. Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener uniforme la distribución de calor.
6. Cuando el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque la bandeja para hornear con los alimentos. Cierre la puerta del horno.
7. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, gire el control selector del reloj automático a la posición de apagado (Off). La luz indicadora de encendido se apaga. Use guantes protectores de cocina o agarradores de ollas para retirar los alimentos.
8. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FUNCIÓN PARA ASAR EN LA PARRILLA

NOTA: Para asegurar mejores resultados, precaliente el horno por 10 minutos antes de cocinar los alimentos.

1. Gire el control selector de temperatura a la posicion de asar/450 (Broil/450).
2. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asar (Broil).
3. Gire el control selector del reloj automático a la posición 20 y luego gírelo hacia la izquierda o la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. Ajuste el control a la posición de funcionamiento continuo (Stay On) si va a cocinar por más de 60 minutos o si desea controlar el tiempo de cocción. Asegúrese de usar un reloj automático de cocina.
4. La luz indicadora de encendido se ilumina y se mantiene iluminada durante el ciclo de cocción.
5. Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener uniforme la distribución de calor.
6. Cuando el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque los alimentos directamente sobre la parrilla corrediza. Use la bandeja para hornear como bandeja de goteo, colocada debajo de la parrilla corrediza para evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calor.
7. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, gire el control selector del reloj automático a la posición de apagado (Off). La luz indicadora de encendido se apaga.
8. Desenchufe el horno cuando no esté en uso.

FUNCIÓN PARA COCINAR EN EL ASADOR

Cómo colocar los alimentos en la barra del asador

1. Inserte el extremo puntiagudo de la barra del asador a través de uno de los tenedores de soporte, con los extremos puntiagudos del tenedor orientados hacia el centro de la barra del asador. Deslice el tenedor hacia el extremo cuadrado de la barra. Apriete el tornillo mariposa.
2. Inserte la barra del asador en el centro del alimento a cocinar hasta que quede bien segura dentro del alimento.
3. Deslice el segundo tenedor sobre el extremo puntiagudo de la barra del asador con los extremos puntiagudos orientados hacia el alimento. Continúe hasta que los tenedores queden bien seguros dentro del alimento. Apriete el tornillo mariposa.
4. Verifique que el alimento esté centrado en la barra del asador, colocando el extremo puntiagudo de la barra en el agujero localizado en la pared derecha del horno. Descanse el extremo cuadrado de la barra sobre el soporte en la pared izquierda del horno.
5. Inserte coloque la bandeja para hornear, cubierta con papel de aluminio, en la ranura más baja para que la grasa los jugos caigan en la bandeja.

Cómo usar la función para concinar en el asador

1. Gire el control selector de temperatura a la temperatura deseada.
2. Gire el control selector de la función de cocción a la posición de asador (Rotisserie).
3. Gire el control selector del reloj automático a la posición de funcionamiento continuo (Stay On).
4. Cuando el ciclo de asado haya terminado, gire el control selector del reloj automático a la posición de apagado (Off).
5. Para retirar la barra del asador, posicione los ganchos del mango del asador debajo de las muescas localizadas a cada lado de la barra. Levante el lado izuierdo de la barra primero. Luego tire del lado derecho de la barra para sacarla del agujero en la pared derecha del horno. Cuidadosamente, retire el alimento del horno.
6. Afloje los tonillos mariposa y retire el alimento de la barra.

NOTA: Siempre tenga mucho cuidado al retirar la barra del asador, la parrilla corrediza o la bandeja para hornear. Utilice siempre guantes para horno cuando toque el mango asador.

GUÍA PARA COCINAR CON ASADOR GUIRATORIO

ALIMENTO	PESO MÁXIMO	TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	TEMPERA-TURA INTERNA
Pollo	3½ lbs.	350˚ F (175˚C)	1½ horas	180˚F (90˚C)
Asado de carne	de 3 a 5 lb	325˚ F (160˚C)	de 1½ a 2 horas	160˚ F (80˚C)
Asado de res	de 3 a 5 lb	325˚F (160˚C)	de 1½ a 2 horas	160˚F (80˚C) para uno mediano
Lomo de cerdo con o sin hueso	de 2½ a 4 lb	325˚F (160˚C)	de 1½ a 2 horas	160˚F (80˚C)
Costillas tiernas	de 2 a 3 lb	325˚F (160˚C)	de 1½ a 2 horas	160˚F (80˚C)

Consejos prácticos para concinar en el asador

- Tamaño máximo recomendado de los alimentos para asar: Pollo de 3½ lb; asado de carne de 5 lb
- Usar hilo de cocinar para atar las alas y piernas al pollo.
- El atar la carne vacuna y de cerdo de 1 ½ pulgadas de intervalos y envolviendo el hilo alrededor de la longitud proporciona una forma compacta ordenada para asadoscocinados en el asador.
- Comenzar con un horno frío.
- Una vez que la barra del asador esté en su lugar, asegurarse que los alimentos estén bien centrados, permitiendo un giro completo del asador antes de iniciar el ciclo de cocción.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Acuda a personal técnico cualificado.

LIMPIEZA

Importante: Antes de limpiar cualquier parte, asegúrese de que el horno esté apagado, desenchufado y frío.

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, un paño suave o una almohadilla de nailon y agua enjabonada. No utilice un limpiador de vidrios en aerosol.
2. Lave la bandeja de hornear con agua jabonosa. Para evitar los rayones, use una almohadilla de poliéster o nylon.
3. Limpie la bandeja de residuos con una toalla de papel o un paño humedecido y seque completamente antes de colocar de nuevo en la unidad.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿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.

Válida sólo para México
Duración
Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.
¿Qué cubre esta garantía?
Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
Requisitos para hacer válida la garantía
Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.
¿Donde hago válida la garantía?
Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.
Procedimiento para hacer válida la garantía
Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.
Excepciones
Esta Garantía no será válida cuando el producto:
A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.
Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes
- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou après un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Toujours brancher l'appareil avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettre le thermostat pour "Min" et à la fois la minuterie et le contrôle de l'ombre sur "Off" ou "O" et retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Les aliments surdimensionnés ou en métal ustensiles ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie peut survenir si le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, tentures, murs et autres, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne pas remiser des articles sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
- prudence extrême doit être prudent lorsque vous utilisez des conteneurs construits autre que le métal ou le verre.
- Ne stockez pas de matériaux, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez pas l'un des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique, etc.
- Ne couvrez pas le plateau à miettes ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Ceci provoquera une surchauffe du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisees ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, ce produit est équipé d'une prise mise à la terre, qui n'entre que dans une prise à trois broches. ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. Une mauvaise connexion du conducteur de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié si vous avez des doutes quant à savoir si la prise est correctement mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

a) Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.
Note: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par un centre de service agréé.

AVERTISSEMENT

LE FOUR DEVIENT CHAUD. EN COURS D'UTILISATION, TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
Mise en garde : Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l'appareil, mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur du four propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.
Mise en garde : Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne et lorsqu'il est encore chaud. Ne placez aucune des matières suivantes dans le four ni sur le dessus du four et ne les mettez pas en contact avec les côtés ou le dessous du four : papier, carton, emballage plastique et autre matériau semblable.
POUR COMMENCER
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants.
- Lavez toutes les pièces amovibles tel que mentionné dans ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
- Choisissez un endroit où l'appareil est utilisé, ce qui permet de suffisamment d'espace de l'arrière de l'appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les armoires et les murs.
- Branchez l'appareil dans une prise électrique.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LE FOUR
- Le four devient chaud. Lors de l'utilisation, toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four.
- Pendant quelques premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne devrait causer aucun souci.
- Vous devez régler la minuterie ou sélectionner STAY ON pour que le four fonctionne.

FONCTION DE GRILLAGE
1. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, déposer le pain à griller directement sur la grille coulissante.
2. Pour griller jusqu'à 9 tranches de pain. Placer les tranches au centre de la grille.
3. Insérer la grille coulissante et fermer la porte du four.
4. Tourner le sélecteur de température à la position TOAST.
5. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à TOAST.
6. Tournez le bouton de précision séparée toasts ombre de teinte moyenne, puis de grillage souhaité: Facile, Moyen ou Foncé.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles au premier cycle de grillage, choisir le réglage moyen et régler le degré de grillage au goût (pâle ou foncé).
8. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à la fin du cycle de grillage.
9. À la fin du cycle de grillage, l'appareil émet un signal audible. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
10. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants/poignées de cuisine, retirer la grille pour sortir les aliments.
11. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

FONCTION DE GRILLAGE DE BAGEL
1. Pour obtenir les meilleurs résultats possible, déposer le bagel à griller directement sur la grille coulissante.
2. Placer les tranches au centre de la grille.
3. Insérer la grille coulissante et fermer la porte du four.
4. Tourner le sélecteur de température à TOAST.
5. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à BAGEL.
6. Utiliser le bouton de la minuterie du four pour régler à l'intensité désirée en suivant les degrés de grillage indiqués.
7. Le réglage du bouton de la minuterie au centre, entre les icônes de bagel pâle et foncé au premier cycle de grillage, permettra d'obtenir les meilleurs résultats
8. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à la fin du cycle de grillage du bagel.
9. À la fin du cycle de grillage du bagel, l'appareil émet un signal audible. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
10. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants/poignées de cuisine, retirer la grille pour sortir le bagel.
11. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

IMPORTANT : S'assurer que le haut du contenant à aliments soit au moins à 3,81 cm (1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.
REMARQUE : Les aliments ne doivent pas dépasser de la plaque de cuisson/plateau d'égouttage pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.

FONCTION DE CUISSON PAR CONVECTION
REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffer le four au moins 10 minutes à la température désirée.
1. Tourner le sélecteur de température à la position désirée.
2. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à CONVECTION BAKE.
3. Régler la minuterie à la position 20 et revenir ensuite vers l'arrière ou avancer jusqu'au temps de cuisson désiré, y compris le temps de préchauffage. Sélectionner l'option STAY ON pour faire cuire plus de 60 minutes ou pour déterminer au besoin le temps de cuisson. S'assurer d'utiliser une minuterie de cuisine.
4. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de cuisson.
5. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
6. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four. Fermer la porte du four.
7. À la fin de la cuisson, tourner la minuterie à la position OFF. Le témoin de fonctionnement s'éteint. Utiliser un gant de cuisine ou une poignée pour le four pour retirer les aliments.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

FONCTION DE RÔTISSAGE
REMARQUE : Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffer le four pendant 10 minutes.
1. Tourner le sélecteur de température à la position BROIL/450.
2. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à BROIL.
3. Régler la minuterie à la position 20 et revenir ensuite vers l'arrière ou avancer jusqu'au temps de cuisson désiré, y compris le temps de préchauffage. Sélectionner l'option STAY ON pour faire rôtir plus de 60 minutes ou pour déterminer au besoin le temps de rôtissage. S'assurer d'utiliser une minuterie de cuisine.
4. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de rôtissage.
5. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
6. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four. Placer les aliments sur la grille coulissante et insérer la plaque de cuisson/plateau d'égouttage sous la grille pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.
7. À la fin du rôtissage, tourner la minuterie à la position OFF. Le témoin de fonctionnement s'éteint.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

FONCTION DE RÔTISSOIRE
Placer les aliments sur la grille de rôtissoire.
1. Insérer l'extrémité pointue de la broche dans l'une des fourchettes, les extrémités pointues de la fourchette orientées vers le centre de la broche. Glisser la fourchette vers l'extrémité carrée de la broche. Serrer l'écrou à oreilles.
2. Insérer la broche au centre de l'aliment jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment.
3. Glisser la deuxième fourchette sur l'extrémité pointue de la broche, les extrémités pointues orientées vers l'aliment. Continuer jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment. Serrer l'écrou à oreilles.
4. S'assurer que la broche est bien centrée dans l'aliment en plaçant l'extrémité pointue de la broche dans la prise d'entraînement située sur la paroi droite du four. Déposer l'extrémité carrée de la broche sur le support situé sur la paroi gauche du four.
5. Insérer la plaque de cuisson enrobée de papier d'aluminium à la position la plus basse pour recueillir les graisses qui s'égouttent de la broche.

Utilisation de la fonction de rôtissoire
1. Tourner le sélecteur de température à la position de cuisson désirée.
2. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à ROTISSERIE.
3. Tourner la minuterie à la position STAY-ON.
4. À la fin du rôtissage, tourner la minuterie à la position OFF.
5. Retirer la broche en plaçant les crochets de la poignée de la rôtissoire sous les rainures de chaque côté de la broche. Lever le côté gauche d'abord. Ensuite, retirer de la prise l'extrémité droite de la broche. Retirer délicatement le rôti du four.
6. Desserrer les écrous à oreilles, retirer les brochettes et retirer la viande de la broche.

REMARQUE : Toujours faire preuve de grande prudence au moment de retirer la broche ou la grille coulissante/plateau d'égouttage du four. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée rôtissoire.

GUIDE DE CUISSON AU TOURNEBROCHE

ALIMENTAIRE	MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED	POIDS MAXIMUM A CUIRE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	TEMPÉRATURE INTERNE
Poulet	3½ lbs.	350˚ F (175˚C)	1½ heures	180˚F (90˚C)
Rôti de ronde des yeux	3 à 5 lbs.	325˚ F (160˚C)	1½ à 2 heures	160˚ F (80˚C)
Rôti de ronde	3 à 5 lbs.	325˚ F (160˚C)	1½ à 2 heures	160˚F (80˚C) pour moyen
Longe de porc avec ou sans os	2½ à 4 lbs.	325˚ F (160˚C)	1½ à 2 heures	160˚F (80˚C)
Côtes bébé Retour de rechange	2 à 3 lbs.	325˚ F (160˚C)	1½ à 2 heures	160˚F (80˚C)

Conseils pratiques pour la cuisson tournebroche:
- Taille maximale recommandée d'aliments cuits sur le tournebroche: 3 ½ lb poulet, 5 lb rôti.
- Utilisez la ficelle de cuisine aux ailes de poulet de ferme et des jambes de poulet.
- Lier les rôtis, comme le boeuf et le porc à 1 ½ pouce d'ï--ntervalle et l'emballage de la ficelle autour de la longueur donne une forme soignée compact pour les rôtis cuits sur le tournebroche.
- Commencez avec un four froid.
- Une fois que la broche est en place vérifier que la nourriture est centrée en laissant la rôtisserie faire un tour complet avant la cuisson commence.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ce produit ne contient aucune pièce réparable. Confiez les réparations à un personnel qualifié.
NETTOYAGE
Important: Avant de nettoyer une partie quelconque, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi.
1. Nettoyez la vitre avec une éponge, un chiffon doux ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. ne pas utiliser un nettoyant pour vitres.
2. Lavez la lèchefrite dans l'eau savonneuse. Afin de minimiser les égratignures, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.
3. Essuyez le plateau à miettes avec une éponge chiffon humide ou du papier et sécher complètement avant d'insérer de nouveau dans l'appareil.

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 deux ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)
Quelle est la couverture?
- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?
- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

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.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Argentina
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Linea gratuita nacional
Tel. 018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136
administracion@masterecuador.com

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Panamá
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Código de fecha / Date Code / Le Code de Date

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

1500 W 120V ~60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso #3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T NO. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas
Col. Lechería Tultitlán
Estado de México
CP 54940,
México
Teléfono: (55) 5831-7070
Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

BLACK & DECKER and the BLACK & DECKER Logo are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

BLACK & DECKER y el logo BLACK & DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañias afiliadas y se utilizan bajo licencia.

Le nom et le logo BLACK & DECKER sont des marques déposées de The Black & Decker Corporation, ou une de ses sociétés affiliées, et sont utilisés sous licence.

© 2013 Applica Consumer Products, Inc.
a subsidiary of Spectrum Brands, Inc.
una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc.
Une filiale de Spectrum Brands, Inc.
2013-1-7-54 E/S/F

Rev-03
T22-0000265

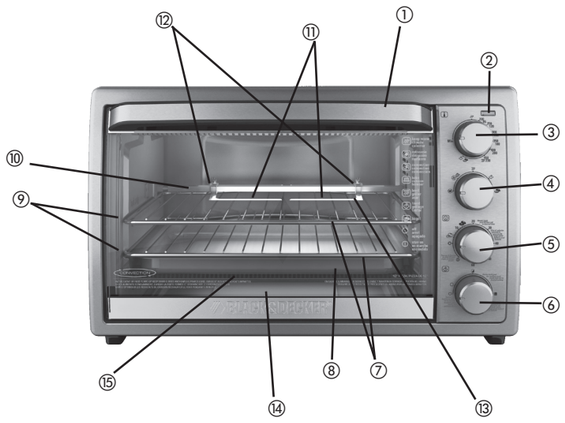
BLACK&DECKER

Model/Modelo/ Modèle: TO4314SSD

Customer Care Line: 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

Línea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica

Ligne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/applica



ROTISSERIE CONVECTION COUNTERTOP OVEN

Product may vary slightly from what is illustrated.
1. Door handle
2. On indicator light
† 3. Temperature control knob (Part no. TO4314-01)
† 4. Cooking Function control knob (Part no. TO4314-02)
† 5. Timer control knob (Part no. TO4314-03)
† 6. Separate precision toast shade knob (Part no. TO4314-04)
7. Slide racks
† 8. Bake pan (Part no. TO4314-05)
9. 2 rack positions
† 10. Rotisserie spit (Part no. TO4314-06)
† 11. Forks (Part no. TO4314-07)
† 12. Wing nuts (Part no. TO4314-08)
† 13. Rotisserie handle (Part no. TO4314-09)
14. Easy-view glass door
† 15. Slide-out crumb tray (Part no. TO4314-10)

Note: † indicates consumer replaceable/ removable parts

HORNO-ASADOR DE CONVECCIÓN PARA MOSTRADOR

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.
1. Asa de la puerta
2. Luz indicadora de encendido
† 3. Control selector de temperatura (Pieza no. TO4314-01)
† 4. Control selector de la función de cocción (Pieza no. TO4314-02)
† 5. Control selector del reloj automático (Pieza no. TO4314-03)
† 6. Control selector del grado de tostado preciso (Pieza no. TO4314-04)
7. Parrillas corredizas
† 8. Bandeja para hornear (Pieza no. TO4314-05)
9. 2 posiciones para la parrilla
† 10. Barra del asador (Pieza no. TO4314-06)
† 11. Tenedores de soporte (Pieza no. TO4314-07)
† 12. Tornillos mariposa (Pieza no.TO4314-08)
† 13. Mango del asador (Pieza no. TO4314-09)
14. Puerta de vidrio transparente
† 15. Bandeja de residuos deslizante (Pieza no. TO4314-10)

Note: † indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

FOUR POUR LE COMPTOIR À CONVECTION AVEC RÔTISSOIRE

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.
1. Poignée de la porte
2. Témoin de fonctionnement
† 3. Sélecteur de température (pièce n° TO4314-01)
† 4. Sélecteur de fonction de cuisson (pièce n° TO4314-02)
† 5. Bouton de la minuterie (pièce n°TO4314-03)
† 6. Bouton de sélection du degré de grillage (pièce n° TO4314-04)
7. Gilles coulissantes
† 8. Plaque de cuisson (pièce n° TO4314-05)
9. Deux rainures pour grilles
† 10. Broche de rôtissoire (pièce n° TO4314-06)
† 11. Fourchettes (pièce n° TO4314-07)
† 12. Écrous à oreilles (pièce n° TO4314-08)
† 13. Poignée de la rôtissoire (pièce n° TO4314-09)
14. Porte transparente en verre
† 15. Plateau à miettes coulissant (pièce n° TO4314-10)

Note: Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur