

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

 **BLACK & DECKER**® *

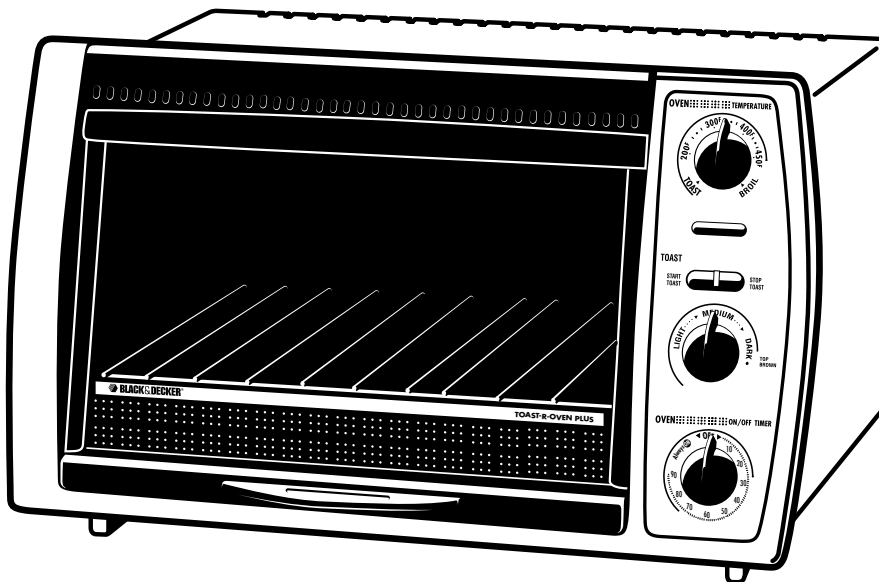
Electronic/Eléctronico/Électronique

Toast-R-Oven Plus™

Counter Top Ovens/Broilers (English)

Hornos y asadores para el mostrador (Español)

Fours-rôtissoires de comptoir (Français)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 1-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

Household Products Limited de
México S. de R.L. de C.V.

1500W 120V~ 60Hz

Séries TR05900CT-TR06100CT Series

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

■ **Read all instructions.**

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of 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 electrical burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Turn the unit OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- In the event of food flare up, keep the door closed and unplug the unit.
- To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull by the cord.
- Do not use oven for other than intended use.
- Oversize foods, airtight foil packages, cardboard containers, plastic-wrapped food or metal utensils must not be inserted in this unit, as they may create a fire or risk of electric shock. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass. Refer to "Cooking Containers" in this manual.
- Caution: Vent area is hot during operation.

- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Keep this appliance at least 1" (2.54 cm) away from wall or rear of counter. Do not put or store any item on top of or against any surface of unit.
- Do not allow grease to build up inside this appliance.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- This product is intended for household use only, not commercial or industrial use.

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 will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL) -Listed or Canadian Standards Association (CSA) or NOM-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones, incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Para protegerse del riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de este horno que no sea removible, en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- Desconecte la unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe han sido dañados, si el aparato no funciona o se ha dejado caer, o si presenta cualquier otro daño. Devuélvalo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato puede causar lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni dentro un horno caliente.
- Debe tomarse mucha precaución al mover una unidad que contenga líquidos o aceite caliente.
- Apague la unidad ajustando el control a la posición OFF antes de enchufarla y desenchufarla del tomacorriente. Para apagar el ciclo de tostado, oprima STOP.
- En el caso de que un alimento produzca una llamarada, mantenga la puerta cerrada y desconecte la unidad.
- Para desenchufar, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. No tire del cable.
- No use el horno más que para desempeñar las funciones para las cuales ha sido diseñado.
- Los alimentos muy grandes, los paquetes empacados al vacío, los recipientes de cartón, los alimentos envueltos en plástico y los utensilios metálicos no deben introducirse en este horno ya que pueden causar un incendio o crear el riesgo de un choque eléctrico. Tome mucho cuidado al usar recipientes que no sean metálicos o de vidrio. Consulte la sección "Recipientes para cocinar" en este instructivo.

- Precaución: El área de ventilación permanece caliente mientras está funcionando el horno.
- Cuando en funcionamiento, el horno no debe de estar cubierto ni en contacto con materiales inflamables incluyendo las cortinas, los tapices, las paredes ni demás, ya que puede ocurrir un incendio. Mantenga esta unidad por lo menos a 2.54cm (1") de distancia de la pared. No coloque ni guarde nada sobre esta unidad.
- No permita la acumulación de grasa dentro de la unidad.
- No utilice limpiadores de fibras metálicas. Pueden caer partículas de metal dentro del horno resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Cuando no esté en funcionamiento, no almacene dentro de este horno nada más que los accesorios recomendados por el fabricante.
- No cubra la bandeja para los residuos ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causa que el horno se sobrecaliente.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: Papel, cartón o plástico. Consulte "Recipientes para cocinar"
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja y al desechar la grasa caliente.
- Este producto está diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Se emplean enchufes polarizados con un contacto más ancho que el otro para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

EL CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad fue seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use una enlistada por UL (Underwriters Laboratories), CUL (Canadian Standards Association) o NOM aprobada para no menos de 15 amperes y 120 volts. Cuando use un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo para evitar que alguien se tropiece en ella accidentalmente.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

■ Lire toutes les directives.

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Mettre toutes les commandes hors circuit avant de brancher ou de débrancher l'appareil. Pour arrêter le grille-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP).
- En cas d'inflammation des aliments, laisser la porte de l'appareil fermée et débrancher le grille-pain four.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions, des emballages en aluminium scellés sous vide, des contenants en carton, des aliments emballés dans une pellicule en plastique ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre. Consulter la rubrique relative aux plats de cuisson du présent guide.

- Mise en garde : La zone de ventilation est brûlante lorsqu'on se sert de l'appareil.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Toujours laisser un espace d'au moins 2,54 cm (1 po) entre l'appareil et le mur ou l'arrière du comptoir.
- Éviter toute accumulation de graisse dans l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires fournis avec l'appareil dans ce dernier lorsqu'il ne sert pas.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat ou qu'on jette de la graisse chaude.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non, industrielle ou commerciale.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE

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

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge de 15 A, 120 V (certifié par l'organisme Underwriters Laboratories (UL), homologué par l'Association canadienne de normalisation (CSA) ou approuvé par l'organisme NOM) peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus.

Service or Repair

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Inc., Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances Small Repairing" or by calling the appropriate toll-free number on the cover of this book.

If mailing the unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address and phone number. We also suggest that you insure the package for your protection.

Full One-Year Warranty

Household Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse.

If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

Servicio o reparaciones

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, Reparación de Enseres Menores. Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

Un año completo de garantía

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

Service ou entretien

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages jaunes. On peut également composer sans frais le numéro approprié qui se trouve sur la couverture du présent guide.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour et votre numéro de téléphone. Il est également conseillé d'assurer le colis.

Garantie complète de un an

Household Products, Inc. garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation.

Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

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. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

* **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

* **Marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.**

* **Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.**

Listed by Underwriters Laboratories, Inc. • NOM Approved • Copyright © 1998-1999 Household Products, Inc. • Pub. No. 174365-04-RV01
Product made in Mexico • Printed in Mexico

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc. • Aprobado por NOM • Producto hecho en México por Household Products Limited de Mexico S. de R.L. de C.V. Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juárez entre Av. 5 de Febrero C.P. 76120, Queretaro, QRO.

Teléfono: (42) 11-7800 • Impreso en México

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.* • Approuvé par l'organisme NOM • Produit fabriqué au Mexique. • Imprimé au Mexique

GUIA PARA COCINAR Este horno grande acomoda bandejas de tamaño corriente, incluyendo una bandeja para hornear de 33 x 23 x 5 cm (13 x 9 x 2").

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO APR.	SUGERENCIAS
Panes, English muffins, bagels	1 - 6 mitades o rebanadas	Dorar por encima con el control en "Broil" (asar)	Para que resulten más crujientes, tuéstelos primero un poco sobre la parrilla y después colóquelos en la bandeja.
Pan francés Pan con ajo	Longitud máxima de 36 cm (14")	Caliente a 177°C (350 °F) de 15-20 mins.	Precaliente, corte en rebanadas, unte mantequilla y condimente el pan. Envuelva en papel de aluminio. Si está congelado, caliente de 10-15 mins.
Panes rápidos	1 Molde de 23 cm x 13 cm (9 x 5")	Siga las indicaciones del paquete o de la receta.	Cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.
Pollo entero	De 142 - 170 g (5 - 6 lbs.)	177 °C (350°F) 20-25 mins./lb.	Precaliente. Use la bandeja para hornear.
Piezas de pollo empanizado	Cuántas se acomoden a la bandeja (de 6-8 piezas)	204 °C (400°F) de 45-50 mins. o siga las indicaciones del paquete	Precaliente. Use la bandeja para hornear forrada con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
Lasagna congelada	Tamaño familiar 907 g (2 lbs.)	Siga las indicaciones del paquete, o hasta que esté bien caliente.	Precaliente. Cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.
Molde de carne	680 g (1 1/2 lbs.)	Hornee conforme su receta favorita.	Precaliente. Cubra con papel de aluminio si se dora muy rápido.
Lomo de res o Lomo de cerdo	1361 - 1814 g (3 - 4 lbs.)	163°C (325°F) de 35-40 mins./g (lb.)—res 45-50 mins./g (lb.)—cerdo	Coloque el lomo en la bandeja para hornear.
Papas	1-6	232°C (450°F) de 50-60 mins.	Pinche y coloque directamente sobre la parrilla para que resulten más crujientes.
Calabaza	1 - 4 mitades	Hornee conforme a su receta favorita hasta quedar blando.	Coloque en la bandeja de hornear, condimente y añada mantequilla.
Papas fritas Aros de cebolla	Cuántas se acomoden en la bandeja	Siga las indicaciones del paquete.	Distribúyalas en una capa y áselas para que queden más crujientes.
Galletas frescas o refrigeradas	6-12 galletas	Siga las indicaciones del paquete o la receta.	Precaliente. Use la bandeja del horno o una bandeja pequeña para hornear.
Pasteles	La bandeja para hornear acomoda una mezcla de pastel de 517 g (18.25 oz.)	Igual que lo anterior.	Precaliente. Use la bandeja del horno o de 33x23x5 cm (13x9x2").
Pastel de fruta fresca	Molde para pastel de 23 cm (9")	Hornee a 218°C (425°F) por 40-45 mins. o siga la receta.	Cubra el pastel con papel de aluminio si se dora muy rápido.
Nachos	Distribuya en la bandeja	Dore con el control en Broil por 1-2 mins.	Supervise que no se quemem.
Pizza sobrante	Hasta 4 porciones en la bandeja	154-177°C (300-350°F)	Supervise que no se dore demasiado.

GUIDE DE CUISSON Ce grand four permet d'utiliser de nombreux plats standard, dont un plat de 33 sur 23 sur 5 cm (13 x 9 x 2 po).

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPS APPROX.	SUGGESTIONS
Muffins anglais, bagels, pain	De 1 à 6 tranches ou demies.	Faire dorer au réglage de rôtissage (BROIL).	Pour obtenir un aliment croustillant, faire griller d'abord sur la grille, puis beurrer et placer dans le plat de cuisson.
Baguette, pain à l'ail	Longueur maximale de 36 cm (14 po)	Chauffer à 177°C (350°F) de 15 à 20 min.	Réchauffer. Trancher, beurrer, puis assaisonner le pain. Emballer dans du papier d'aluminium. Faire cuire le pain gelé de 10 à 15 min de plus.
Pain à levée rapide	1 miche de 23 cm sur 13 cm (9 x 5 po)	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Recouvrir de papier d'aluminium lorsque le pain dore trop rapidement.
Poulet en entier	Environ 2,72 kg (de 5 à 6 lb)	177°C (350°F) de 20 à 25 min la livre.	Réchauffer. Utiliser le plat de cuisson.
Morceaux de poulet panés	Remplir le plat de cuisson (environ de 6 à 8 morceaux).	204°C (400°F) de 45 à 50 min ou selon les directives de l'emballage.	Réchauffer. Recouvrir le plat de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
Lasagne congelée	Pour la famille, environ 907 g (2 lb)	Selon les directives de l'emballage ou jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.	Recouvrir de papier d'aluminium lorsque la lasagne dore trop rapidement.
Pain de viande	680 g (1 1/2 lb)	Selon la recette.	Déposer dans le plat de cuisson. Recouvrir de papier d'aluminium lorsque le pain de viande dore trop rapidement.
Rôti de pointe de surlonge ou carré de porc	De 1,4 à 1,8 kg (de 3 à 4 lb)	163°C (325°F) de 35 à 40 min la livre – pour le boeuf, de 45 à 50 min la livre – pour le porc.	Déposer le rôti dans le plat de cuisson.
Pommes de terre	De 1 à 6	232°C (450°F) de 50 à 60 min	Percer et déposer directement sur la grille pour les rendre croustillantes.
Courge poivrée	De 1 à 4 moitiés	Selon la recette.	Placer dans le plat de cuisson, assaisonner et déposer des noix de beurre.
Frites, rondelles d'oignon (congelées)	Remplir le plat de cuisson.	Selon les directives de l'emballage.	Déposer en une seule couche dans le plat de cuisson. Faire rôtir (BROIL) pour les rendre croustillantes.
Biscuits, réfrigérés ou à la cuillère	De 6 à 12	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Réchauffer. Utiliser le plat de cuisson ou une petite plaque à biscuits.
Gâteaux	Plat de cuisson (mélange standard de 517 g (18,25 oz))	Selon les directives de l'emballage ou de la recette.	Réchauffer. Plat de cuisson ou plat de 33 x 23 x 5 cm (13 x 9 x 2 po).
Tarte aux fruits	Plat de 23 cm (9 po)	218°C (425°F) de 40 à 45 min, ou selon les directives de la recette.	Recouvrir de papier d'aluminium lorsque la tarte dore trop rapidement.
Nachos	Répartis dans le plat de cuisson.	Rendre croustillants à la position de rôtissage (BROIL) de 1 à 2 min.	Surveiller la cuisson.
Restants de pizza	Maximum de 4 pointes dans le plat de cuisson.	De 154 à 177°C (de 300 à 350°F) jusqu'à la cuisson voulue.	Surveiller la cuisson.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>