

SAVE THIS USE AND CARE BOOK  
LEA SE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO  
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

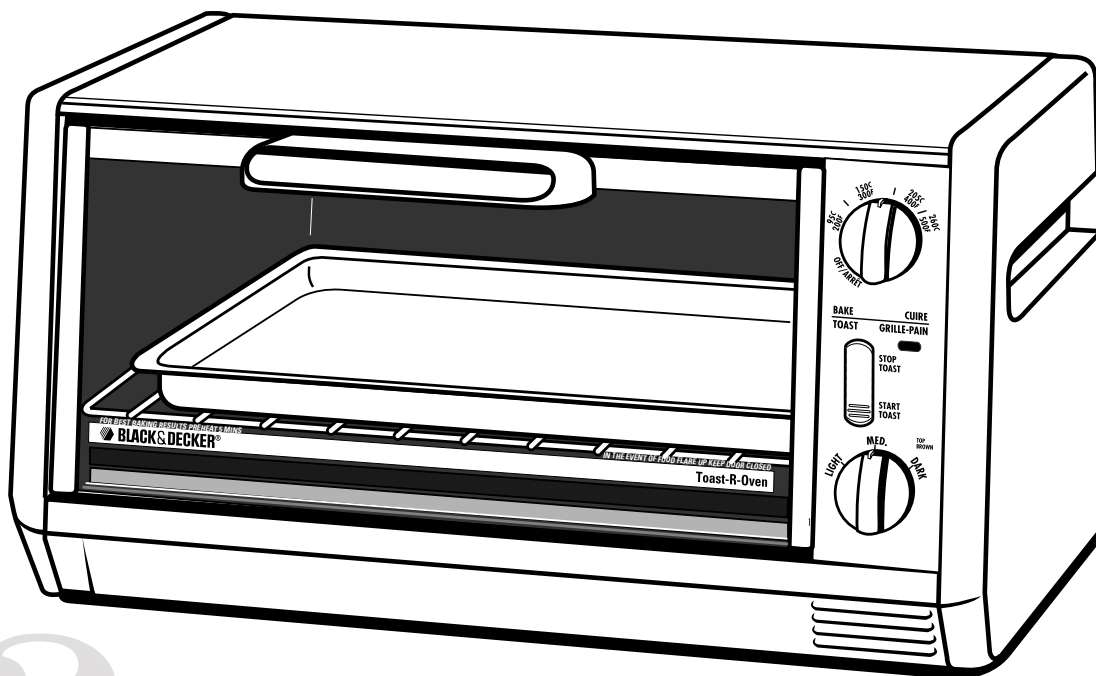
 **BLACK & DECKER**® \*

# Toast-R-Oven™

Toasters (English)

Tostadores (Español)

Grille-Pain (Français)



U.S.A/CANADA

1-800-231-9786

MEXICO

01-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

Séries TRO200 - TRO300 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 electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Black & Decker may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- To turn off toasting, press STOP. To stop cooking or baking turn the control to OFF.
- In the event of food flare up, keep door shut and unplug the toaster oven.
- 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 utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or electrical hazard.
- 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 store any item on top of unit when in operation.
- To avoid a fire hazard, do not store or place flammable materials (including packaged bread, paper towels, etc.) on top of or inside the toaster oven at anytime.

- 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.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass. Refer to "Cooking Containers."
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This product is intended for household use only, not commercial or industrial use.

*If this product is mounted under a cabinet:*

- To reduce the risk of fire, do not place any heating or cooking appliance beneath the appliance.
- To reduce the risk of fire, do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
  - To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
  - Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when not in 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 length 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 (CSA) or NOM-approved extension cord rated no less than 15 amperes and 120 volts. When using an extension cord, be sure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or 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 antes de limpiarla y cuando no esté en uso. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable y/o el enchufe han sido dañados. Si el aparato no funciona o ha sufrido algún daño, devuélvalo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por Black & Decker 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 cerca de un horno caliente.
- Debe tomarse mucha precaución al mover la unidad cuando tenga líquidos o aceite caliente. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o al eliminar la grasa caliente.
- Todos los controles deben de indicar "OFF" (apagado) antes de introducir o retirar el enchufe del tomacorriente.
- Para apagar el tostador, oprima "STOP". Para dejar de cocinar, de hornear o de asar, gire el control a "OFF".
- En caso de llama por causa de alimentos derramados, mantenga la puerta cerrada y desconecte el horno tostador.
- Para desenchufar, siempre sujete el enchufe firmemente; no tire del cable.
- No utilice este horno más que para lo que ha sido diseñado.
- No introduzca alimentos muy grandes, empaques de aluminio al vacío, recipientes de cartón, ni alimentos o utensilios envueltos en plástico, ya que pueden causar un incendio o un choque eléctrico.
- Cuando en funcionamiento, el horno no debe de estar cubierto ni en contacto con materiales inflamables, cortinas, paredes ni demás, ya que puede ocurrir un incendio. Mantenga este aparato por lo menos a 2,54 cm (1") de distancia de la pared. No coloque nada sobre el horno mientras esté funcionando.
- Para evitar el riesgo de un incendio, nunca guarde ni coloque materiales inflamables (incluyendo panes envueltos, toallas

- de papel etc.) sobre ni dentro del horno tostador.
- 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.
- Tome mucha cautela al usar recipientes que no sean metálicos o de plástico. Consulte "Recipientes para cocinar".
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- No cubra la bandeja para los residuos ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causa que el horno se sobrecaliente.
- Este producto está diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.

*Si instala este producto debajo de un gabinete:*

- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque ningún aparato que emita calor debajo de esta unidad.
- Para reducir el riesgo de incendio, no instale el horno sobre ni cerca de ningún aparato que emita calor ni uno para cocinar.
  - Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no instale sobre el lavaplatos.
  - Cuando el horno no esté en uso, no guarde en el nada más que los accesorios recomendados por el fabricante.

## **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 motivo trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

### **El Cable Eléctrico**

La longitud del cable eléctrico de este aparato se ha seleccionado para reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo. De ser necesario un cable más largo, debe emplear una extensión que tenga un enchufe polarizado y debe estar calificada para no menos de 15 amperes y 120 volts. También debe de estar enlistada por UL, CUL, o CSA. Para mayor duración maneje el cable con cuidado.

# 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 Black & Decker présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on retire le plat ou qu'on jette de la graisse chaude.
- Mettre toutes les commandes à la position «OFF» avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Pour arrêter le grille-pain, appuyer sur la touche d'arrêt (STOP). Pour arrêter le four, régler la commande .
- 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 qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Toujours laisser un espace d'au moins 2,54 cm (1 po) entre l'appareil et le mur ou l'arrière du comptoir. Ne rien ranger sur le

dessus de l'appareil en service.

- Afin d'éviter les risques d'incendie, ne pas déposer de matériaux inflammables (y compris du pain emballé, des essuie-tout et autres objets du genre) sur le grille-pain four ni ranger de tels matériaux dans celui-ci en tout temps.
  - 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.
  - Prendre garde lorsqu'on utilise des récipients qui ne sont pas faits en métal ou en verre. Consulter la rubrique relative aux récipients pour la cuisson du présent guide.
  - Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
  - Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
  - L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et non, industrielle ou commerciale.
- Lorsque l'appareil est installé sous une armoire, faire ce qui suit.*
- Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas placer un appareil qui produit de la chaleur ni qui sert à la cuisson sous l'appareil.
  - Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas installer l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur ou de cuisson.
    - Afin de réduire les risques de secousses électriques, ne pas installer l'appareil au-dessus d'un évier.
    - Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce dernier lorsqu'il ne sert pas.

## 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 ou homologué par la CSA ou 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 tirer ou trébucher dessus.

## Full One-Year Warranty

Household Products 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.

## Un año completo de garantía

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o 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 reparado por personas no autorizadas por Black & Decker.

Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, de ser necesario, lo repararemos o reemplazaremos sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe

presentar el producto con la póliza correspondiente y/o factura.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene cualquier pregunta, comuníquese con su sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

## Garantie complète de un an

Household Products 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.

**Household Products Limited  
de México, S. de R.L. de C.V.  
120V~ 60Hz 1550W AC Only**



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.

NOM Approved

Copyright © 1990-1999 Household Products, Inc.

Pub. No. 174365-02-RV02

Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.(UL) y (CUL)

Aprobado por NOM

IMPORTADOR - Household Products Limited de México, S. de R.L. de C.V.

Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juarez

C.P. 76120, Querétaro, QRO. Teléfono: (42) 11-7800

Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme américain *Underwriters Laboratories, Inc.*

Approuvé par l'organisme *NOM*

Imprimé en République populaire de Chine

## Toast-R-Oven™ Mounting Hood Offer

Our Heat-Guard Mounting Hood saves valuable counter space by letting you mount your Toast-R-Oven™ under a cabinet. It deflects heat and cooking vapors away from your cabinets. Fits all TRO200-700 models.

- Durable steel construction
- \$19.98 each (U.S. Currency) (plus \$3.00 shipping & handling)

## Oferta para el soporte de montaje del horno tostador Toast-R-Oven™

Nuestro soporte de montaje a prueba de calor le ahorra valioso espacio sobre el mostrador permitiéndole instalarlo debajo de un gabinete. Aleja de los gabinetes el calor y los vapores producidos al cocinar. Se ajusta a todos los modelos TRO200-700.

- Duradera construcción de acero
- \$19.98 por cada uno (Moneda estadounidense) (más costo de \$3.00 de envío)

## Offre de hotte de montage Toast-R-Oven™<sup>mc</sup>

Notre hotte de montage et de protection contre la chaleur permet de libérer les comptoirs en installant le grille-pain four Toast-R-Oven™<sup>mc</sup> sous une armoire. En outre, la hotte fait dévier la chaleur et la vapeur dégagées par la cuisson loin des armoires. La hotte convient à tous les modèles TRO200-700.

- Modèle durable en acier
- 19,98 \$ (US l'unité) (frais de manutention de \$3.00 en sus)

To order by mail, complete this coupon and send with check or money order to:

**Black & Decker  
Mounting Hood Offer,  
6 Armstrong Road  
Shelton, CT  
06484**

Model#	Part #	Color
<input type="checkbox"/> TMB1	169611-00	Brown
<input type="checkbox"/> TMB2	169611-01	Black
<input type="checkbox"/> TMB3	169611-05	Grey

Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_

State \_\_\_\_\_ Zip \_\_\_\_\_

Para hacer un pedido por correo, llene este cupón y envíe con un cheque o un giro postal a:

**Black & Decker  
Mounting Hood Offer,  
6 Armstrong Road  
Shelton, CT  
06484**

Modelo#	Part e#	Color
<input type="checkbox"/> TMB1	169611-00	Café
<input type="checkbox"/> TMB2	169611-01	Negro
<input type="checkbox"/> TMB3	169611-05	Gris

Nombre \_\_\_\_\_

Dirrección \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

Ciudad \_\_\_\_\_

Estado \_\_\_\_\_ Código \_\_\_\_\_

Pour commander par la poste, remplir le présent coupon et le retourner avec un chèque ou un mandat-poste à l'adresse suivante:

**Offre de hotte de montage  
de Black & Decker,  
6 Armstrong Road  
Shelton, CT 06484, É.-U.**

Modèle n°	Pièce n°	Couleur
<input type="checkbox"/> TMB1	169611-00	Brun
<input type="checkbox"/> TMB2	169611-01	Noir
<input type="checkbox"/> TMB3	169611-05	Gris

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Province \_\_\_\_\_ Code postal \_\_\_\_\_

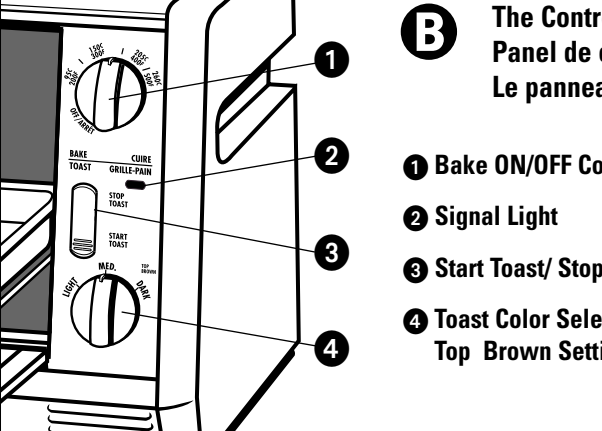
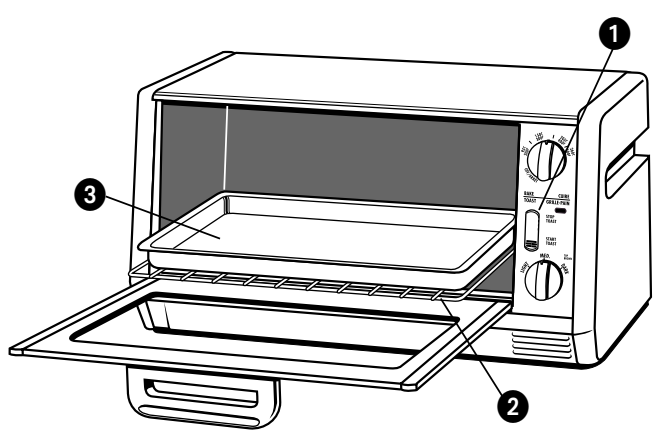


## A Oven Features/Características Caractéristiques du four

- 1** Control Panel
- 2** Slide Rack
- 3** Oven Pan

- 1** Panel de controles
- 2** Parrilla corrediza
- 3** Bandeja para hornear

- 1** Panneau de commande
- 2** Grille coulissante
- 3** Plat de cuisson

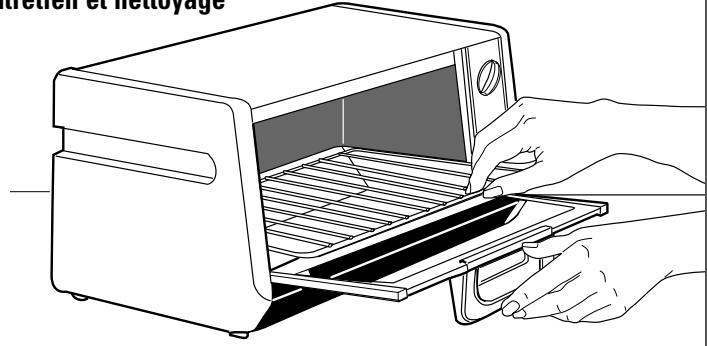


## B The Control Panel Panel de controles Le panneau de commande

- 1** Bake ON/OFF Control Dial
- 2** Signal Light
- 3** Start Toast/ Stop Toast
- 4** Toast Color Selector/ Top Brown Setting

- 1** Control para hornear de apagado y encendido ON/OFF
- 2** Luz indicadora
- 3** Inicio y finalización del tostado
- 4** Seleccionador del color del tostado y control para dorar

## C Care and Cleaning Cuidado y limpieza Entretien et nettoyage



## How To Use - English

### Toasting/Top Browning

- Select the toast color setting or Top Brown and press “Start Toast.” **(B)** The Oven will automatically shut off when the toast cycle is done. **NOTE:** Always use the oven pan when melting, crisping, and top browning.
- For best results with multiple batches, allow the oven to cool for about 30 seconds between batches. You may also want to adjust the toast color to a darker setting for multiple batches.
- To stop toasting or top browning in the middle of a cycle, push the switch to “Stop Toast. To continue toasting, press “Start Toast.” **(B)**

### Baking and Defrosting

- Turn the Bake Control Dial to the desired temperature setting. Always preheat for 5 minutes and use the Oven Pan.
- When baking, 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 defrosting, remove all plastic/paper wrapping and rewrap in aluminum foil. Do not preheat. Turn the Control Dial to 200° F. (93°C). Start by allowing 15 to 20 minutes per side for meats/fish 1/2" (1.27 cm) or thicker to defrost. Always cook promptly after thawing.
- When finished baking, turn the Bake Control Dial to OFF.

## 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.* **(C)** 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 Oven Pan in hot, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

### Crumb Tray

To open, tip the Oven onto its back and pull down on the Crumb Tray knob. Wipe away crumbs and food spills with a damp cloth. Stubborn spots can be removed with a nylon pad. Dry thoroughly and close tightly before using Oven.

### Exterior Surfaces

Be sure the oven has cooled completely before wiping the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry afterward. For models with a chrome top, wipe dry with a paper towel.

COOKING/BAKING GUIDE			
<b>NOTE:</b> Always preheat for 5 minutes before cooking/baking			
FOOD	AMOUNT	TEMP. SETTING/ APPROX. TIME	PROCEDURE
<b>MEATS</b>			
Chicken Pieces	To fit Oven Pan	Bake 400°F (200°C) for 40-50 minutes.	Place in Oven Pan. Turn and watch for doneness.
Ham, Meatloaf, Lamb or Pork Chops	To fit Oven Pan	Bake following favorite recipes.	Place in Oven Pan. If browning too rapidly, cover with foil or turn frequently.
<b>BREADS &amp; DESSERTS</b>			
Leftover Pizza	Oven Pan	400°F (200°C)	Bake until crisp or until cheese bubbles. Watch for doneness.
Cookies (drop or refrigerator)	6-8 cookies	Follow package or recipe directions.	Bake on Oven Pan.
Cakes/Bar Cookies, Biscuits/Dinner Rolls (Refrigerated)	To fit Oven Pan	Follow package or recipe directions.	Bake until done and browned as desired.
<b>VEGETABLES</b>			
Baked Potatoes	1-5 Potatoes med.	Bake 450°F (230°C) 1 to 1-¼ hours.	Wash and pierce potatoes and place directly on Slide Rack.
Tomatoes	1-6 Halves	Bake at 350°F (180°C) 12-15 minutes.	Slice in half, place on Oven Pan. Sprinkle with bread crumbs or shredded cheese.
French Fries/ Onion Rings (frozen)	To fit Oven Pan	Follow package directions.	Spread single layer on Oven Pan. Watch browning.

## Need Help?

### SERVICE OR REPAIR

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household ApplianceService 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 or shipping your Toast-R-Oven™, 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.

## Como usar - Español

### Para tostar y dorar por encima

- Ajuste el control al color deseado o a Top Brown y oprima el botón “Start Toast.” **(B)** El horno se apagará automáticamente al finalizar el ciclo de tostado. **NOTA:** Siempre use la bandeja para hornear al derretir, tostar o dorar.
- Para obtener mejores resultados al tostar varias tandas, permita que el horno se enfríe por unos 30 segundos entre una tanda y otra. También ajuste el control del color del tostado a uno más oscuro cuando tueste varias tandas.
- Para interrumpir el ciclo de tostado o de dorado, deslice el control hacia “Stop Toast”. Para continuar tostando, oprima “Start Toast”. **(B)**

### Para hornear y descongelar

- Ajuste el control para hornear a la temperatura deseada.

## Cuidado y limpieza

### Como limpiar su horno

**IMPORTANTE:** Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que esté apagado, desconectado y de que se haya enfriado. Siempre seque bien las partes antes de usar el horno después de haberlo limpiado.

- Limpie la puerta de cristal con un paño de nailon y agua con jabón. No use limpiadores de vidrios en latas presurizadas.
- Para retirar la parrilla, abra la puerta y jale la parrilla hacia arriba y hacia afuera. **(C)** Lave la parrilla con agua caliente y jabón o en la máquina lavaplatos. Para sacar las manchas persistentes, use una almohadilla de nailon o de poliéster. Para colocar la bandeja nuevamente en el horno, abra la puerta por completo y deslice la parrilla en los carriles de soporte. Asegúrese de que la parrilla esté bien colocada.
- Lave la bandeja para hornear con agua caliente y jabón o en la máquina lavaplatos. Evite los rayones usando almohadillas de nailon o de poliéster.

#### Bandeja para residuos

Para abrir, incline el horno hacia atrás y jale la perilla de la bandeja. Limpie los residuos de comida con un paño húmedo. Las manchas persistentes pueden ser eliminadas con una almohadilla de nailon. Asegúrese de secar la bandeja y de cerrarla bien antes de usar el horno.

#### Superficie exterior

Asegúrese de que el horno se haya enfriado completamente antes de limpiarlo por fuera con una esponja o un paño húmedo. Seque después. Para los modelos con superficie de cromo, seque con una toalla de papel.

GUIA PARA COCINAR Y HORNEAR			
<b>NOTA:</b> Siempre precaliente por 5 minutos antes de cocinar y hornear.			
ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA APPROX.	PROCEDIMIENTO
<b>CARNES</b>			
Piezas de pollo	Las que se acomoden a la bandeja	Hornee a 200°C (400°F) por 40-50 min.	Coloque en la bandeja voltéelas y supervise.
Jamón, Meatloaf, Cordero o Chuletas de cerd	Las que se acomoden a la bandeja	Hornee en base a su receta favorita.	Coloque en la bandeja. Si se dora muy rápido, cubra con papel de aluminio y voltee con frecuencia.
<b>PANES Y REPOSTERÍA</b>			
Pizza sobrante		200°C (400°F) por 40-50 min.	Hornee hasta quedar crujiente o hasta que el queso se derrita. Supervise.
Galletas	6 a 8 galletas	Siga las indicaciones de la receta.	Hornee en la bandeja.
Pastelles, Galletas panes (refrigerados)	Las que se acomoden a la bandeja	Siga las indicaciones de la receta.	Hornee y dore a su gusto.
<b>VEGETALES</b>			
Papas horneadas	1 a 5 papas medianas	Hornee a 230°C (450°F) 1 a 1-¼ horas	Lava y pinche las papas y colóquelas directamente sobre la parilla corrediza.
Tomates	1a 6 mitades	Hornee a 180°C (350°F) 12-15 min.	Parta por mitad y coloque en la bandeja. Espolvoree con miga de pan o queso.
Papas francesas, Aros de cebolla (congelados)	Las que se acomoden a la bandeja	Siga las indicaciones del paquete.	distribuya en una capa en la bandeja. Supervise el dorado.

## ¿Necesita ayuda?

### SERVICIO 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

Siempre precaliente el horno por 5 minutos y utilice la bandeja para hornear.

- Al hornear, las resistencias de calor de arriba y la de abajo se apagan y se encienden a diferentes intervalos para mantener la temperatura seleccionada. El funcionamiento se interrumpe al abrir la puerta. Si desea continuar horneando, ciérrela. (Consulte “Guía para cocinar y hornear”)
- Para descongelar, retire toda envoltura plástica o de papel y envuelva de nuevo en papel de aluminio. No precaliente el horno. Ajuste el control de temperatura a 93°C (200°F). Permita de 15 a 20 minutos de cada lado para las carnes y el pescado con un grueso de 1,27 cm (1/2”) o más. Siempre cocine la carne después de descongelarla.
- Cuando termine de hornear, gire el control del horno hacia la posición “OFF”.

### Recipientes para cocinar

- Las dimensiones del interior de este horno son de 28 cm x 19 cm x 7,6 cm (11” x 7 1/2” x 3”). Este tamaño le permite utilizar recipientes de diverso tipo para hornear. Antes de comprar un recipiente para su horno, asegúrese que sea del tamaño adecuado.
- Pueden utilizarse recipientes metálicos, de cristal a prueba de calor sin tapa, o cerámica en este horno. Asegúrese de que la superficie del recipiente esté por lo menos a 2,54 cm (1”) de distancia de las resistencias de calor de arriba.
- Algunos alimentos congelados son empacados específicamente para ser cocinados en hornos convencionales o de microondas. Lea las instrucciones para asegurarse de que pueda cocinarlos en este horno. Si tiene alguna duda sobre un recipiente en particular, consulte con el fabricante de los alimentos.
- NUNCA utilice lo siguiente en su horno tostador:**
  - Tapas de vidrio sobre recipientes de vidrio o metal (si lo desea, cubra el recipiente con papel de aluminio, a seguresa de que este no toque los resistencias de calor.)
  - Paquetes sellados al vacío como bolsas selladas o latas
  - Cubiertas de plástico o cartón
  - Recipientes más grandes que los recomendados
  - Recipientes con advertencias para no ser usados en este tipo de horno convencionales.

## Utilisation - Français

### Grillage/Dorage

- Choisir le degré de grillage ou de dorage et appuyer sur la touche de démarrage **(B)**. À la fin du cycle de grillage, le grille-pain s’éteint automatiquement. **NOTE** : Toujours utiliser le plat de cuisson lorsqu’on fait fondre ou dorer des aliments ou lorsqu’on veut les rendre croustillants.
- Afin d’optimiser les résultats lorsqu’on fait griller des aliments à plusieurs reprises, laisser refroidir le four pendant environ 30 secondes entre chaque cyclé de grillage. On peut également choisir un degré plus foncé pour les cycles subséquents.
- Pour interrompre le cycle de grillage ou de dorage, il suffit d’appuyer sur la touche d’arrêt. Pour reprendre le cycle de grillage, appuyer sur la touche de démarrage **(B)**.

#### Cuisson et réchauffe

- Régler la commande de cuisson à la température voulue. Toujours réchauffer pendant 5 minutes et utiliser le plat

### Nettoyage du four

**IMPORTANT :** Avant de nettoyer toute composante de l’appareil, s’assurer que celui-ci est hors tension, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d’utiliser de nouveau l’appareil.

- Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l’eau savonneuse. Ne pas utiliser un nettoyeur à vitres en vaporisateur.
- Pour enlever la grille, ouvrir la porte et tirer la grille vers l’avant et la sortir **(C)**. Laver la grille dans de l’eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, se servir d’un tampon en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les rainures de soutien de la grille. S’assurer de la bonne position de la grille.
- Laver le plat de cuisson dans de l’eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en polyester ou en nylon afin d’éviter les égratignures.

### Plateau à miettes

Pour l’ouvrir, faire basculer l’appareil vers l’arrière et abaisser le plateau à miettes. En essuyer les miettes et les déversements d’aliments à l’aide d’un chiffon humide. On peut enlever les taches tenaces avec un tampon en nylon. Bien assécher et refermer avant d’utiliser l’appareil de nouveau.

#### Parois extérieures

S’assurer que l’appareil est complètement refroidi avant d’en essuyer le dessus et les parois extérieures à l’aide d’un chiffon ou d’une éponge humide. Assécher par

GUIDE DE CUISSON			
<b>NOTE<span> </span>:</b> Toujours réchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson.			
ALIMENT	QUANTITÉ	RÉGL. DE LA TEMP./ DURÉE APPROX.	DIRECTIVES
<b>VIANDE</b>			
Morceaux de poulet	Selon la capacité du plat	Cuire à 200 °C (400 °F) de 40 à 50 min.	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Les retourner et en surveiller la cuisson.
Jambon, pain de viande, côtelettes d’agneau ou de porc	Selon la capacité du plat	Selon la recette.	Déposer les morceaux dans le plat de cuisson. Lorsque l’aliment cuit trop vite, le recouvrir de papier d’aluminium ou le retourner fréquemment.
<b>PAINS ET DESSERTS</b>			
Restants de pizza	Selon la capacité du plat	Régler à 200 °C (400 °F).	Faire cuire jusqu’à ce que l’aliment soit croustillant ou que le fromage bouillonne. En surveiller la cuisson.
Biscuits (à la cuillère, pâte réfrigérée)	De 6 à 8	Selon les directives de l’emballage ou de la recette.	Faire cuire dans le plat de cuisson.
Gâteaux, biscuits, petits pains (réfrigérés)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l’emballage ou de la recette.	Faire cuire et dorer au goût.
<b>LÉGUMES</b>			
Pommes de terre	De 1 à 5 moyennes	Cuire à 230 °C (450 °F) de 1 h à 1 h ¼.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille.
Tomates	De 1 à 6 moitiés	Cuire à 180 °C ( 350 °F) de 12 à 15 min.	Trancher les tomates en deux et les déposer dans le plat de cuisson. Saupoudrer de panure ou de fromage râpé.
Frites/rondelles d’oignons (congelées)	Selon la capacité du plat	Selon les directives de l’emballage.	Étendre en une seule couche sur le plat de cuisson. En surveiller la cuisson.

## Besoin d’aide?

### 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. Lorsqu’on doit expédier l’appareil par la poste ou par messagerie, l’emballer

de cuisson.

- Pendant la cuisson, les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. On interrompt le cycle de cuisson lorsqu’on ouvre la porte de l’appareil. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte. Surveiller la cuisson. (Consulter le guide de cuisson.)

- Pour dégeler, retirer tout emballage en plastique ou en papier, et emballer de nouveau avec du papier d’aluminium. Ne pas réchauffer l’appareil au préalable. Placer la commande à 93°C (200°F). Laisser dégeler de la viande ou du poisson d’une épaisseur d’au moins 1,27 cm (1/2 po) de 15 à 20 minutes par côté. Toujours faire cuire rapidement après avoir fait dégelé.
- Lorsqu’on a fini d’utiliser le four, en régler la commande à la position d’arrêt.

la suite. Dans le cas des modèles à dessus chrome, l’essuyer avec un essuie-tout.

#### Récipients pour la cuisson

- L’intérieur de l’appareil mesure 28 cm sur 19 cm sur 7,6 cm (11 po x 7 1/2 po x 3 po). Ces dimensions permettent l’utilisation des différents récipients pour la cuisson. Avant d’acheter un récipient, en vérifier les dimensions.
- On peut utiliser des récipients en métal, en verre résistant à la chaleur (sans couvercle) ou en céramique. Respecter les consignes du fabricant. Il doit y avoir un espace minimal de 2,54 cm (1 po) entre le haut du récipient et les éléments du dessus.
- Certains aliments congelés sont emballés dans des récipients allant au four à micro-ondes ou au four conventionnel. Vérifier si l’emballage va au four conventionnel. En cas de questions, communiquer avec le fabricant de l’aliment.
- Voici la liste des articles qui ne devraient JAMAIS être utilisés dans l’appareil.**
  - Des couvercles en verre sur des plats en verre ou en métal. (On peut recouvrir de papier d’aluminium en s’assurer qu’il ne touche pas aux éléments.)
  - Des emballages scellés sous vide (comme des sacs sous vide ou des boîtes de conserve).
  - De la pellicule de plastique ou des couvercles en carton.
  - Des récipients de dimensions supérieures à celles recommandées.
  - Des récipients portant des mises en garde contre l’utilisation dans des fours conventionnels.