

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/Electrónico/Électronique

# Toast-R-Oven™

**Broilers** (English)

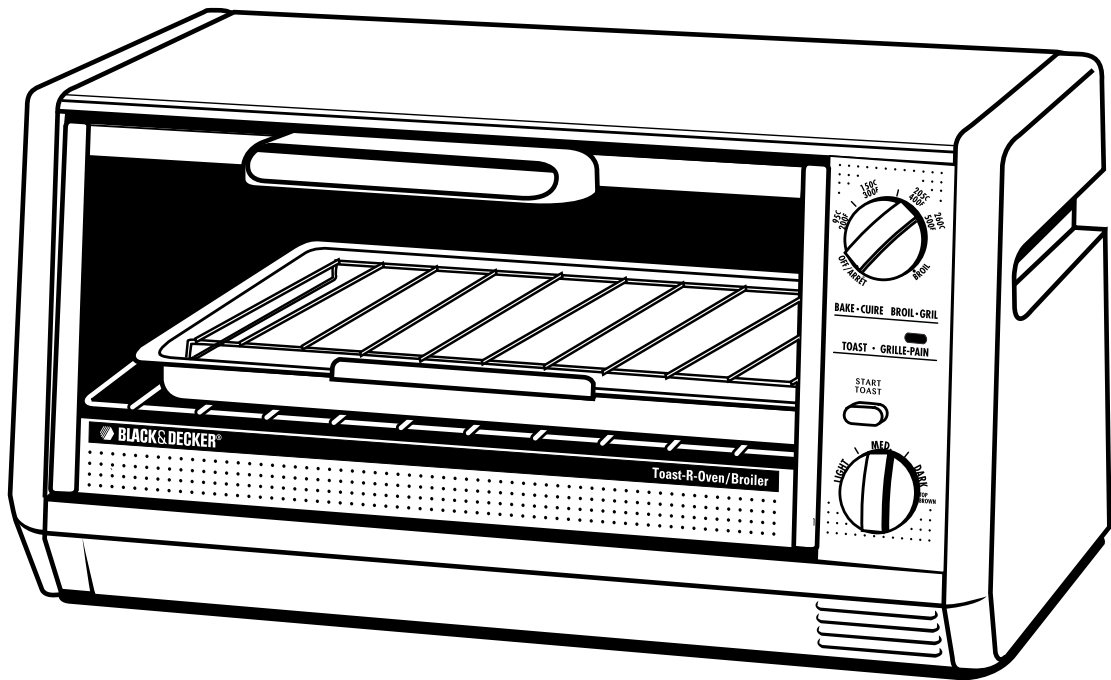
**Asadores** (Español)

**Rôtissoires** (Français)

U.S.A./CANADA 1-800-231-9786

MEXICO 01-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>



Séries TR0400 - TR0700 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 stop toasting, open the door. To stop cooking, baking, or broiling, turn the control to OFF.
- In the event of food flare up, keep door shut and unplug the toaster oven.
- To disconnect, grasp plug body 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.
- Do not place any of the following materials in the oven: Paper, cardboard, or plastic. Refer to "Cooking Containers."
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- 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.
  - Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

## 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 approved extension cord. 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 evitar el 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 lo 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 finalizar el tostado, abra la puerta. 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 esté 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.
- 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.
- 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 lo instale sobre el lavaplatos.
  - Cuando el horno no esté en uso, no guarde en el 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.

## 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 10 amperes y 120 volts. También debe de estar enlistada por UL, CUL, o CSA. Puede comprar una extensión adecuada en los centros de servicio autorizado Black & Decker. 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 hors circuit avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Pour arrêter le grille-pain, ouvrir la porte. Pour arrêter le four, régler la commande à la position «OFF».
- 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 un 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.
- Ne pas placer du papier, du carton ni du plastique dans le four. 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.
- 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 la rôtissoire.
- Pour minimiser les risques d'incendie, ne pas installer l'appareil au-dessus ni près d'une source de chaleur.
  - 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 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.

## 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.

### Service or Repair

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker 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 or shipping your Electronic 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.

### 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 bien asegurado.

### 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 pour obtenir l'adresse du centre de service Black & Decker ou de l'atelier d'entretien autorisé de la région.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, 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 le numéro de téléphone. Il est également conseillé d'assurer le colis.

## 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 Series models.

- Durable steel construction
- \$19.98 each (U.S. Currency)

## 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 estado unidense)

## Offre de hotte de montage Toast-R-Oven™

Notre hotte de montage et de protection contre la chaleur permet de libérer les comptoirs en installant la grille-pain four Toast-R-Oven™ 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)

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

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

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

Nombre \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

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  
6 Armstrong Rd.  
Shelton, CT 06484**

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 Caracéristiques du four

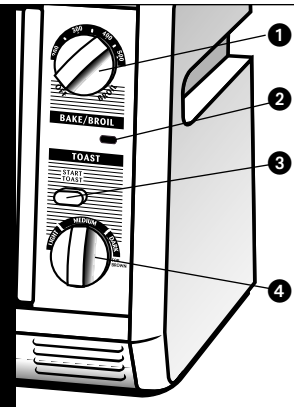
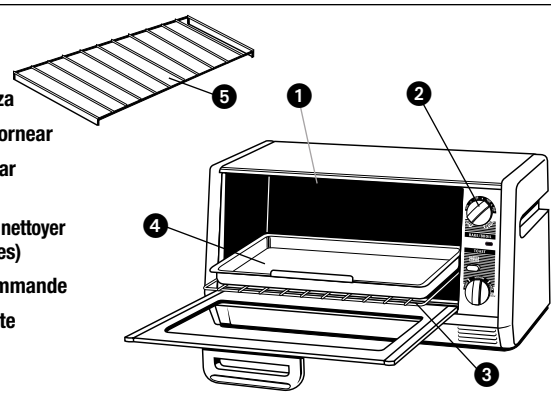
- 1 Easy-Clean Interior (Selected Models)
- 2 Control Panel
- 3 Slide Rack
- 4 Oven Pan
- 5 Broil Rack

- 1 Interior fácil de limpiar (En modelos específicos)
- 2 Panel de controles

- 3 Parrilla corrediza
- 4 Bandeja para hornear
- 5 Parrilla para asar

- 1 Intérieur facile à nettoyer (certains modèles)
- 2 Panneau de commande

- 3 Grille coulissante
- 4 Plat de cuisson
- 5 Lèchefrite



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

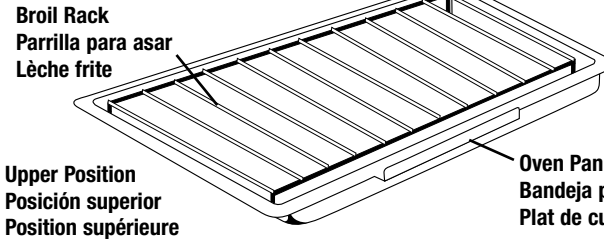
- 1 Bake/Broil ON/OFF Control Dial
- 2 Signal Light
- 3 Start Toast
- 4 Toast Color Selector/Top Brown Setting

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

- 1 Commande de grillage ou de rôtissage
- 2 Témoins
- 3 Début du grillage
- 4 Sélecteur du degré de grillage ou de dorage

## C Oven Pan & Broil Rack Bandeja para hornear y parrilla para asar

### Plat de cuisson et lèche frite

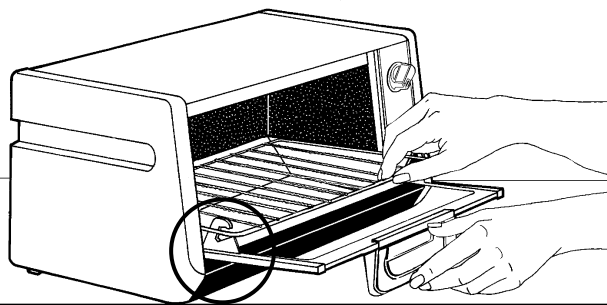


Upper Position  
Posición superior  
Position supérieure

Oven Pan  
Bandeja para hornear  
Plat de cuisson

Lower Position  
Posición inferior  
Position inférieure

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



## How To Use

### Toasting/Top Browning

- Select the toast color setting or Top Brown and press the Start Toast Button. The Oven will automatically shut off when the toast cycle is done. **NOTE: Always use the oven pan when melting, crisping, and top browning.**
- To stop toasting or top browning in the middle of a cycle, open the door. To continue toasting, shut the door and press the Start Toast Button. (B)

### Baking and Defrosting

- Turn the Bake Control Dial to the desired temperature setting. Always pre-heat 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 and tilt it up slightly until the Slide Rack can be pulled out through the Rack Hooks. (D) **NOTE: Selected models have Rack Hooks. For other models, simply pull the rack forward and out.** Wash the Slide Rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the Slide Rack, open the door completely and slide the Slide Rack into the Rack Support Grooves. Tilt the door up until the front of the Slide Rack slides into the Rack Hooks. Open and close the door to be sure the Slide Rack is seated properly.
- Wash the Oven Pan and Broil Rack 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.

### Continuous Clean Coating (Selected Models)

- For models with the dark, speckled interior coating, wipe away heavy splatters with a nylon pad and warm water. DO NOT USE any cleaning agent, scouring pad, or abrasives as they may harm the coating.
- Blot dry — DO NOT RUB. Don't be concerned if some surface stains remain. The porous coating disperses and partially absorbs splatters with regular use.

### Broiling Guide

When broiling meat, fish, or poultry, always place food on the Broil Rack over the Oven Pan. Turn the Bake Control Dial to BROIL. Do not preheat. Watch for doneness. Use minimum times for models with plain (not Continuous Clean or Easy-Clean) interiors.

FOOD	BROIL RACK POSITION	AMOUNT	TIME	SUGGESTIONS
Bacon	Upper	4 slices	4-6 mins.	Turn when slices look brown. If browning too fast, use lower Rack position.
Chicken	Lower	4 pieces	40-50 mins.	Turn halfway through cooking. Broil until well done — juices run clear.
Frankfurters	Upper	8-10 franks	10-13 mins.	Turn frequently.
Hamburgers	Upper	4 (1/4 lb. ea./ 113 kg)	14-16 mins.	Turn halfway through cooking. Time shown is for medium doneness.
Pork Chops	Upper	2 (3/4"/1.91 cm thick)	15-30 mins.	Always broil pork until well done.
Fish Steaks	Lower	1 large (1" - 1-1/4" 2.54-3.18 cm thick)	20-30 mins.	Broil until it flakes easily.
Cheese Sandwiches (Open Faced)	Lower	1-2 Slices		Use the broil setting. For a crispier sandwich, toast bread first. Place on Oven Pan. Top with cheese and tomato. Bake until cheese bubbles.

### Cooking/Baking Guide

**NOTE: Always preheat for 5 minutes before cooking/baking.**

**CAUTION: NEVER** toast or broil Taco Shells. Use the Oven Pan and follow manufacturer's baking instructions. Watch for doneness.

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 or Broil Rack (lower position) over Oven Pan.
Ham, Meatloaf, Lamb or Pork Chops	To fit Oven Pan	Bake following favorite recipes. or turn frequently.	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 1-1/4hours.	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.

## Como usar

### Para tostar y dorar por encima

- Ajuste el control al color deseado o a Top Brown y oprima el botón Start Toast. El horno se apagará automáticamente al finalizar el ciclo de tostado. **NOTA: Siempre use la bandeja para hornear al retirar, tostar o dorar.**
- Para interrumpir el ciclo de tostado o de dorado, abra la puerta. Para continuar tostando, cierre la puerta y oprima el botón "Start Toast". (B)

### Para hornear y descongelar

- Ajuste el control para hornear a la temperatura deseada. 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 hornando, ciérrela. (Consulte "Guía para cocinar y hornear")
- 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 grosso 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".

## 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. Séquela bien antes de usar el horno. No use limpiadores de vidrios en latas perurizadas.
- Para retirar la parrilla, abra la puerta e incline la parrilla un poco hacia arriba hasta poder desengancharla. (D) **NOTA: Algunos modelos cuentan con ganchos para la parrilla. Para otros modelos, simplemente jale la parrilla hacia aduera.** 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 parrilla nuevamente en el horno, abra la puerta por completo y deslice la parte trasera de la parrilla de modo que encaje en los ganchos de soporte. Incline la puerta hacia arriba hasta que la parrilla se deslice hacia atrás y quede enganchada. Abra y cierre la puerta para asegurarse de que la parrilla está bien colocada.
- Lave la bandeja para hornear y la parrilla para asar después de cada uso, 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 de 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.

### Acabado de limpieza continua (Modelos específicos)

- Para los modelos con interior de acabado oscuro con motitas, limpie las manchas con una almohadilla de nailon y agua caliente. NO use ningún agente limpiador químico ni metálico para no dañar el acabado.
- Seque pero NO FROTE. No se alarme si persisten algunas manchas. El acabado poroso dispersa y absorbe parcialmente las manchas a medida que use el horno.

### Guía Para Asar

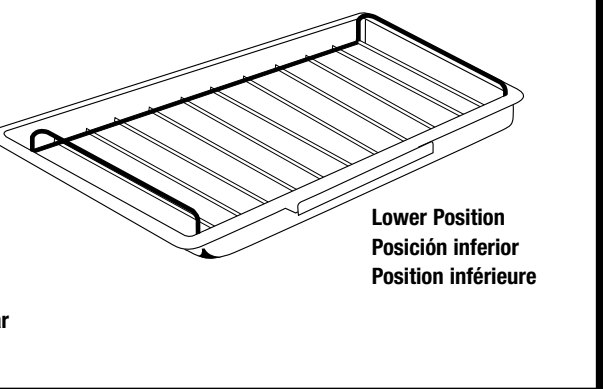
Al asar carne, pescado o pollo, siempre coloque la parrilla para asar sobre la bandeja para hornear. Gire el control del horno a "BROIL" (asar). No precaliente. Utilize el tiempo minimo en los modelos que no cuentan con la característica de interior de limpieza continua.

ALIMENTO	POSICIÓN DE LA BANDEJA PARA ASAR	CANTIDAD APROX.	TIEMPO	SUGERENCIAS
Tocino	Superior	4 rebanadas	4-6 mins.	Voltee cuando el tocino se dore. Si se dora demasiado rápido, invierta la bandeja.
Pollo	Inferior	4 piezas	40-50 mins.	Voltee a medio asar. Ase hasta que esté bien cocido.
Salchichas	Superior	8-10 Salchichas	10-13 mins.	Voltee con frecuencia.
Hamburguesas	Superior	4 (113 kg/1/4 lb.)	14-16 mins.	Voltee a medio asar. El tiempo indicado es para término medio.
Chuletas de cerdo	Superior	2 (1,91 cm/3/4")	15-30 mins.	Siempre ase el cerdo hasta que esté bien cocido.
Filetes de Pescado	Inferior	1 grande (2,54-3,18 cm/1 - 1-1/4")	20-30 mins.	Ase hasta que se desprenda en escamillas.
Sandwiches	Inferior	1-2 rebanadas		Coloque sobre la bandeja con tomate y queso. Ase hasta que el queso se derrita.

### Guía Para Cocinar y Hornear

**NOTA: Siempre precaliente por 5 minutos antes de cocinar y hornear.**

PRECAUCION:	Nunca tueste ni ase las cáscaras de los tacos. Use la bandeja para hornear y prepare conforme a las indicaciones del fabricante. Supervise en todo momento.			
ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA APROX.	PROCEDIMIENTO	
<b>GARNES</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 o la parrilla (en posición inferior).	
Jamón, Meatloaf, Cordero o Chuletas de cerdo	Las que se acomoden a la bandeja	Hornee en base a su receta favorita.	Coloque en la bandeja. Voltee con frecuencia.	
<b>PANES Y REPOSTERÍA</b>				
Pizza		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.	
Pasteles, Galletas (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	Hornee a 230°C (450°F) 1 a 1-1/4 horas	Lave y perforo las papas y colóquelas directamente en la parrilla.	
Tomates	1a 6 mitades	Hornee a 180°C (350°F) 12-15 min.	Parta por mitad y coloque en la bandeja.	
Papas francesas, Aros de cebolla (congelados)	Las que se acomoden a la bandeja	Siga las indicaciones del empaque.	Supervise el dorado.	



Lower Position  
Posición inferior  
Position inférieure

## Utilisation

### Grillage/Dorage

- Choisir le degré de grillage ou de dorage et appuyer sur la touche de démarrage. 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.*
- Pour interrompre le cycle de grillage ou de dorage, ou d'ouvrir la porte. Pour reprendre le cycle de grillage, refermer la porte et appuyer sur la touche de démarrage (B).

### Cuisson et réchauffage

- Régler la commande de cuisson à la température voulue. Toujours réchauffer pendant 5 minutes et utiliser le plat de cuisson.
- Pendant la cuisson, les éléments (du dessus et du dessous) fonctionnent de façon intermittente afin de maintenir la température choisie. On interromp 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 dégeler.

## Nettoyage et entretien

### 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 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 la soulever légèrement jusqu'à ce qu'on puisse sortir la grille des crochets de retenue (D). **NOTE : Certains modèles comportent des crochets de retenue. Dans le cas des autres modèles, il suffit de tirer la grille vers l'avant et de la sortir.** 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 l'arrière de la grille dans les rainures de soutien de la grille. Soulever légèrement la porte de sorte que le devant de la grille s'insère dans les crochets de retenue. Ouvrir et refermer la porte afin de s'assurer de la bonne position de la grille.
- Laver le plat de cuisson et la lèchefrite après chaque utilisation 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 essayer 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.

### Revêtement pour le nettoyage continu

*(Certains modèles)*

- Dans le cas des modèles à revêtement intérieur sombre et tacheté, essayer les grosses éclaboussures à l'aide d'un tampon en nylon et d'eau chaude. NE PAS UTILISER un produit nettoyant, un tampon à récurer ni un produit abrasif car ceux-ci pourraient endommager le revêtement.
- Assécher en taponnant: NE PAS PROTTER. Ne pas s'inquiéter s'il reste des taches superficielles. Le revêtement poreux disperse et absorbe partiellement les éclaboussures lors d'une utilisation régulière.

### GUIDE DE RÔTISSAGE

Lorsqu'on rôtit de la viande, du poisson ou de la volaille, toujours placer les aliments sur la lèchefrite au-dessus du plat de cuisson. Régler la commande à la position de rôtissage (BROIL). Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four. Surveiller la cuisson. Utiliser les durées minimales pour les fours à revêtement intérieur ordinaire (pas à nettoyage continu ni facile à nettoyer).

ALIMENT	POSITION DE LA LÈCHEFRITE	QUANTITÉ	DURÉE	SUGGESTIONS
Bacon	Supérieure	4 tranches	De 4 à 6 min	Tourner les tranches lorsqu'elles semblent brunes. Lorsque l'aliment rôtit trop vite, abaisser la lèchefrite.
Poulet	Inférieure	4 morceaux	De 40 à 50 min	Tourner les morceaux au milieu du temps de cuisson. Toujours rôtir le poulet à fond; jusqu' à ce que le jus soit transparent.
Saucisses Fricadelles	Supérieure Supérieure	De 8 à 10 4 (0,113 kg/1/4 lb ch.)	De 10 à 13 min De 14 à 16 min	Retourner souvent. Tourner les morceaux au milieu du temps de cuisson. La durée indiquée donne une cuisson moyenne.
Côtelettes de porc Filets de poisson	Supérieure Inférieure	2 (épais. de 1,91 cm/3/4 po) 1 gros (épais. de 2,54 à 3,18 cm/de 1 à 1 1/4 po)	De 15 à 30 min De 20 à 30 min	Toujours rôtir le porc à fond. Rôtir jusqu' à ce que le poisson s'émiette facilement.
Tartines au	Inférieure	1 ou 2 tranches		Régler à BROIL. Pour obtenir une tartine croustillante, faire griller le pain au fromage préalable. Déposer dans le plat de cuisson. Garnir de fromage et de tomates. Faire cuire jusqu' à ce que le fromage bouillonne.

### GUIDE DE CUISSON

**NOTE : Toujours réchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson.**

PRECAUCION:	Ne jamais faire griller ni rôtir des tacos. Utiliser le plat de cuisson et respecter les directives du fabricant relatives à la cuisson. En surveiller 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 ou dans la lèchefrite (position inférieure).	
Jambon, pain de viande, côteillettes 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.	Réchauffer le four au préalable. 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 Tomates	De 1 à 5 moyennes De 1 à 6 moitiés	Cuire à 200 °C (400 °F) de 1 h à 1 h 1/4. Cuire à 190 °C (350 °F) de 12 à 15 min.	Laver et percer les pommes de terre. Les déposer directement sur la grille. 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.	