

## COUNTERTOP OVEN HORNO PARA MOSTRADOR

### Customer Care Line:

USA/Canada  
1-800-231-9786

Mexico  
01-714-2500

Accessories/Parts  
(USA / Canada)

Accesorios/Partes  
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

For **online customer service**  
and to **register** your product, go to  
**[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)**



MODEL/MODELO

○ TR0490W

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.

- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### GROUNDING PLUG

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

### TAMPER-RESISTANT SCREW

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

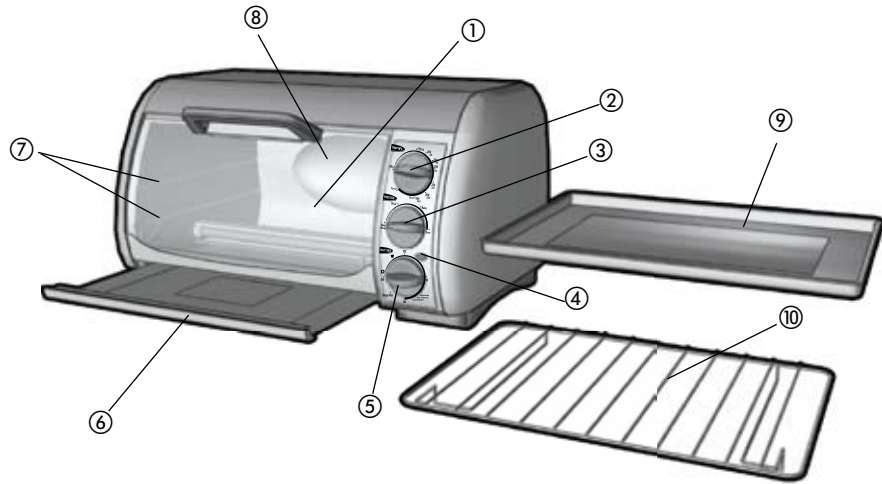
### ELECTRICAL CORD

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

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.

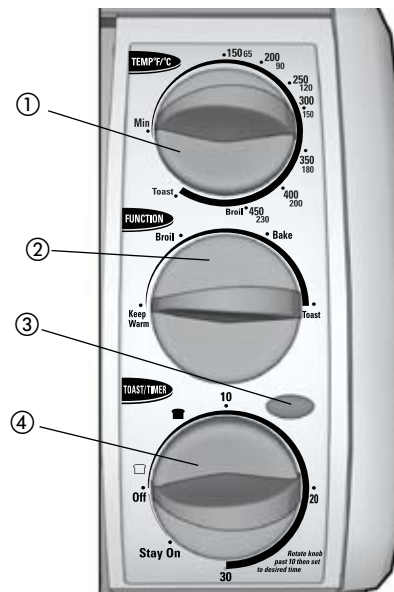


A

- 1. Easy-view curved glass door
  - † 2. Temperature selector knob (Part # TRO490W-TK (w), TRO490B-TK (b))
  - † 3. Cooking function selector knob (Part # TRO490W-CK (w), TRO490B-CK (b))
  - 4. Power ON indicator light
  - † 5. TOAST/TIMER selector knob (Part # TRO490W -TIMER (w), TRO490B-TIMER (b))
  - † 6. Slide-out crumb tray (Part # TRO490W-CTRAY (w), TRO490B-CTRAY (b))
  - 7. Dual rack slots
  - 8. Extra-deep curved interior
  - † 9. Bake pan/drip tray (Part # TRO490-BAKE (w) TRO490-BAKE(b))
  - † 10. Slide rack/broil rack (Part # TRO490-SLIDERACK (w) TRO490-SLIDERACK (b))
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## CONTROL PANEL

- 1. Temperature selector knob
- 2. Cooking function selector knob
- 3. Power ON indicator light
- 4. TOAST/TIMER selector knob with Stay On setting



B

**Important:**  
When making toast or using the TIMER function, always turn the knob past 10 and then turn back or forward to desired setting.

4

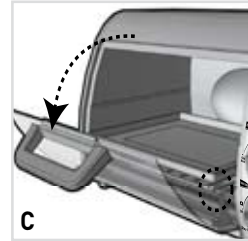
## How to Use

This product is for household use only.



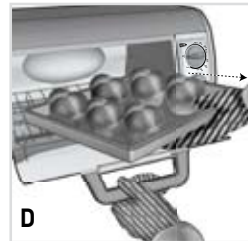
## GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.



C

- Insert crumb tray below lower heating elements.
  - Insert slide rack halfway into lower rack position (C).
  - Slide the rack halfway into the bottom side slots of the oven.
  - Lift the oven door to bring up the hooks, and then slide the rack until it engages the hooks.
- Important:** The rack will not slide forward unless the rack is inside the hooks on the door.



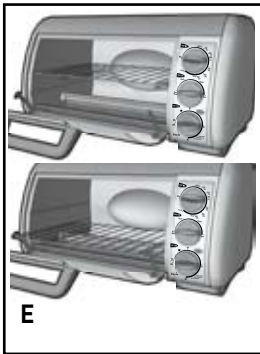
D

- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet.

**Note:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (D).

**Note:** During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

## SLIDE RACK POSITIONS



The slide rack can be used in 2 positions **(E)**. It can be slid into the upper or lower slots found on the inside walls of the oven.

### HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

- When the oven is turned on, the blue light will come on and remain illuminated until the oven is turned off manually or automatically when the timer has been used.
- When selecting baking time for a particular product or recipe, include preheat time.



- This oven has a 30 minute timer. If baking something that will take longer than 30 minutes, we suggest you use the STAY ON feature **(F)**.
- Metal, ovenproof-glass and ceramic bakeware without lids can be used in the oven. If foods require covering, use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1½ inches away from the upper heating elements.

- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
  - Do not overfill the oven.
  - To avoid heat loss, do not open the door too frequently.
  - When using foil to cover a food, tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan.

## OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

**Note:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

For best results, preheat oven for 8 to 10 minutes at desired baking temperature before baking food.

### BAKING

1. Insert the slide rack into the lower rack position of the oven, engaging articulated hooks as directed.
2. Turn temperature selector knob to desired temperature from 150° F to 450° F.
3. Turn cooking function selector knob to BAKE.
4. Turn time selector knob to 10 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. (Select STAY ON to bake longer than 30 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)

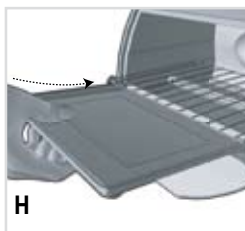
**Note:** You must set the timer or select STAY ON for the oven to function.

5. The blue indicator light comes on and will remain lit during the entire baking time.
6. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
7. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

**Note:** You can bake 3 ways:



- Use the bake pan/drip tray placed on the oven rack **(G)**.
- Place the bake pan/drip tray under the baking rack and place the food directly on the rack.



**Note:** Be sure food does not extend past the outer limits of the bake/broil pan to prevent grease dripping onto the heating elements **(H)**.



- Use a metal, glass or ceramic baking dish placed on the rack in either the upper or lower slot position. (Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches of the top heating elements.) **(J)**.
8. The first time you use the oven, follow the manufacturer's or recipe directions and check for doneness at minimum suggested cooking time. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off and the light goes out.

9. If not using the oven timer, turn the oven to OFF once cooking cycle is complete.
10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.

**Note:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

11. Unplug appliance when not in use.

BAKING GUIDE			
FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/ TIME	PROCEDURE
Chicken	1 to 4 pieces to fit pan	375° F / 45 to 50 minutes	Chicken should register 180° F on meat thermometer
Steak, pork or lamb chops and ham	1 to 4 to fit pan	350° F to desired doneness	Arrange in single layer on rack over bake pan/drip tray.
Fish filets or steaks	1 to 4 to fit pan	400° F. for about 12 minutes	Test for doneness; fish will flake easily.
Cookies	About 6	Follow recipe or package directions	Bake on bake pan/drip tray in single layer until fully baked and lightly browned.
Biscuits and dinner rolls	4 to 5 to fit pan	Follow recipe or package directions	Bake on bake pan/drip tray in single layer until fully baked and lightly browned.
White or sweet potatoes	1 to 4 to fit pan	400° F/50 to 60 minutes	Pierce with fork and bake until tender.
Frozen snack foods	Single layer in bake pan	Follow package directions	Turn halfway through baking period, check at minimum baking time.
Frozen pizza	Up to 9" pizza	Follow package directions	Turn halfway through baking period, check at minimum baking time.

## BROILING

1. Turn temperature selector knob to 450/BROIL.
2. Turn cooking function selector knob to BROIL.
3. Turn time selector knob to 10 and then turn back or forward to desired broiling time, including 5 minute preheat. (Select STAY ON to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)
4. If you need to insert bake pan/drip tray, slide it under the baking rack and place the food directly on the rack.

**Note:** Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements. Also be sure the top of the food is at least 1½ inches from the top heating element.

5. Broil food according to recipe or package directions and check for doneness at minimum suggested broiling time.
6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns off and the light goes out.
7. If not using the oven timer, turn the oven to OFF once broiling cycle is complete.
8. Open the oven door. Using oven mitts or potholders, slide the rack out along with the bake pan/drip tray to remove the cooked food.

**Note:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

9. Unplug appliance when not in use.

## BROILING TIPS

- Preheat the broiler for at least 5 minutes for improved performance.
- Placing food on broiler rack allows the drippings to flow into the bake pan/drip tray and reduce the fat in the foods being broiled. It also helps to eliminate or prevent smoking from the broiler.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Brush foods to be broiled with sauce or oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled directly on bake pan/drip tray.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.

## TOASTING

**It is not necessary to preheat the oven for toasting.**

1. Turn temperature selector knob dial to TOAST.
2. Turn cooking function selector knob to TOAST.
3. Open oven door and insert slide rack in the lower slot position.
4. Engage the integrated hooks on the door as directed in GETTING STARTED.
5. Place desired pieces of bread or bagel to be toasted directly on slide rack and close the door.
6. Turn toast shade selector knob to 10 and then turn back to desired toast shade.



**Note:** You must set the toast shade selector knob as desired for the oven to begin toasting **(K)**.

- For best results, on first toasting cycle set the toast selector knob to medium which will be midway between light and dark setting, then re-adjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.
- The ON indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.

- When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.
- Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.

**Note:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

- Unplug appliance when not in use.

### TOAST TIPS

- You must turn the toast shade selector knob to OFF to discontinue toasting.
- When repeating the toast cycle immediately, it is suggested that the toast shade selector knob be set to a slightly lighter setting.

### KEEP WARM

- Turn temperature selector knob to 150° F to 200° F.
- Turn cooking function selector knob to KEEP WARM.
- Turn time selector knob to 10 and then turn back to desired warming time, including preheat time. (Select STAY ON to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)

**Note:** This feature is designed to keep already cooked foods warm after they have been cooked. This function should be used for short periods of time; to prevent food from drying out cover with foil.

- When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the ON indicator light will go off.
- If not using the oven timer, turn the oven to OFF once cycle is complete.
- Unplug appliance when not in use.

## Care and Cleaning

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

### CLEANING YOUR OVEN

**Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged and has cooled completely.**

Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

- Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
- To remove the slide rack, open the door, pull the rack out. Wash the slide rack in sudsy water or in the dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
- It is not recommended to wash bake pan/drip tray in the dishwasher. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.**

### CRUMB TRAY

**Note:** The oven door must be closed to remove crumb tray.



- Grasp the handle below the oven glass door and pull out the tray **(L)**.
- Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth.
- Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

### CLEANING INSIDE OF OVEN

- Heat oven to 200° F.
- Turn toaster oven off.
- Place shallow glass bowl containing ½ cup ammonia on rack.
- Close oven door and let stand overnight.
- Next day, open oven, remove bowl and wipe interior of oven with moist paper towels.

### HELPFUL TIP

To refresh air inside oven, lay strips of orange or lemon peel on rack. Heat toaster oven to 350° F and bake for 30 minutes. Turn oven off and let stand until oven is completely cool. Remove peel.

### EXTERIOR SURFACES

**Important: The oven top and side surfaces get hot. Make sure the oven has cooled completely before cleaning.**

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

### COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven.

Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

# RECIPES

## BASIL LEMON HALIBUT

- 1½ cups halved cherry tomatoes
- 3 tbsp. chopped Italian parsley
- 1 tbsp. slivered fresh basil
- 1 tbsp. snipped fresh chives
- 1 tbsp. slivered lemon peel
- ½ tsp. kosher salt
- 2 tbsp. fresh lemon juice
- 1 tbsp. olive oil
- 2 halibut fillets (about 6 oz. ea.)
- ¼ tsp. garlic pepper

Preheat **Black & Decker**® Countertop Oven to 400° F. Meanwhile, in medium bowl, combine tomatoes, parsley, basil, chives, lemon peel, ¼ tsp. salt, lemon juice and olive oil; blend well.

Spoon into 1-quart shallow baking dish. Place fish on top and season with remaining ¼ tsp. salt and garlic pepper.

Bake for 20 minutes or until fish flakes easily when tested with a fork. (Fish will have an internal temperature of 145° F.)

Makes 2 servings.

## PINEAPPLE GINGER PORK CHOPS

- ⅓ cup pineapple preserves
- 3 tbsp. snipped chives
- 1 tbsp. grated fresh ginger
- 1 tbsp. slivered orange peel
- 1 tbsp. rice wine vinegar
- ½ tsp. sesame oil
- 4 boneless pork loin chops, about 1¼ lbs.
- 2 cups hot cooked brown rice
- ½ cup chopped toasted macadamia nuts

Preheat **Black & Decker**® Countertop Oven to 400° F. Meanwhile, in medium bowl, combine all ingredients, except pork, rice and nuts.

Place pork in 1-quart shallow baking dish. Brush top of pork chops with half of pineapple mixture. Bake 30 minutes. Remove from oven; turn chops over and brush with remaining pineapple mixture. Return to oven and bake 30 minutes longer or until pork tests done. (Pork will have an internal temperature of 160° F.)

Serve pork over rice drizzling with sauce from baking dish. Garnish with nuts.

Makes 4 servings.

## CREAMY CORNBREAD

- 1 pkg. (8.5 oz.) corn muffin mix
- ½ cup cooked or canned whole kernel corn
- 2 tbsp. canned diced green chilies
- 2 tbsp. diced pimentos
- ½ tsp. taco seasoning
- ½ cup sour cream
- 1 large egg, slightly beaten

Preheat **Black & Decker**® Countertop Oven to 400° F. Meanwhile, in medium bowl, combine all ingredients; blend. Spoon into greased 8-inch square baking pan.

Bake for 20 minutes or until done; rotate pan halfway through baking.

Makes 6 to 9 servings.

## SPICY NACHO MACARONI AND CHEESE

- 1 pkg. (12 oz.) shells cheese dinner
- ½ lb. fresh chorizo sausage
- 1 pkg. (1.25 oz.) taco seasoning mix
- 2 tsp. minced garlic
- ¾ cup water
- ½ cup sour cream
- ½ cup salsa
- 1 cup shredded lettuce
- 1 cup coarsely chopped plum tomatoes
- ¾ cup shredded Mexican cheese mixture

Prepare dinner according to package directions. Meanwhile, in medium skillet, brown sausage over medium heat, stirring to break into bits; drain. Add taco seasoning mix, garlic and water. Bring to boil, stirring. Reduce heat and simmer 5 minutes to blend flavors.

Preheat **Black & Decker**® Countertop Oven to 350° F.

Stir sour cream into prepared dinner. Stir in sausage mixture. Spoon into 1-quart shallow baking dish. Sprinkle evenly with cheese.

Bake in preheated oven for 30 minutes or until mixture is heated through and cheese is golden.

Remove from oven and let stand 5 minutes before serving. Garnish with lettuce and tomatoes just before serving.

Makes 6 to 8 servings.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit is not heating or stops heating.	Electrical outlet is not working or oven is unplugged.	Check to make sure outlet is working. Both the temperature control and the timer must be set in order for the oven to function.
Second toasting is too dark.	Setting on toast is too dark.	If doing repeated toasting in the oven, select a shade slightly lighter than the previous setting.
Moisture forms on the inside of the glass door during toasting.	The amount of moisture differs in different products, whether bread, bagels or frozen pastries.	The moisture that forms on the oven door is quite common and will usually disappear during the toasting cycle. Since the oven is closed the moisture cannot evaporate as it would in a toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and cook time may need to be adjusted.	As your toaster oven is much smaller than a regular oven, it may heat up faster and cook faster. Try lowering the temperature 25 degrees from the suggested temperature in a recipe or on a label.
There is burnt food odor or smoking when oven is being used.	There are remnants of food in crumb tray or on the walls of the oven.	Refer to the directions in the CARE AND CLEANING section of this Use & Care booklet. Make sure all parts of the oven, baking pan and rack are clean.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements cycle on and off during baking.	Check the oven to make certain the function desired is being used. On BROIL, only the top element is on.

## NEED HELP?

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

### Two-Year Limited Warranty

**(Applies only in the United States and Canada)**

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- Two years after date of purchase.

#### What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applicia](http://www.prodprotect.com/applicia), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China



**Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.**

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchúfelo a el tomacorriente . Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- Tenga muchísimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- No use almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.

- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.**

## ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

## TORNILLO DE SEGURIDAD

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

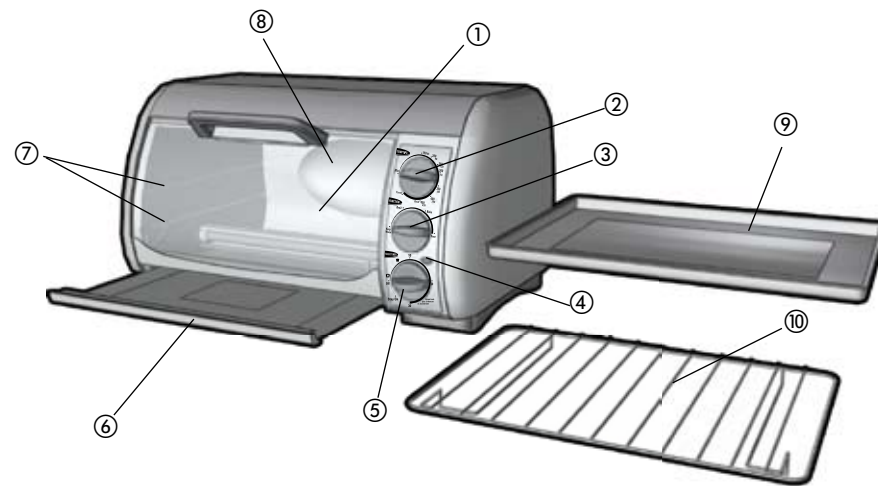
## CABLE ELÉCTRICO

- El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable de extensión,
  - El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
  - El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

**Nota:** Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



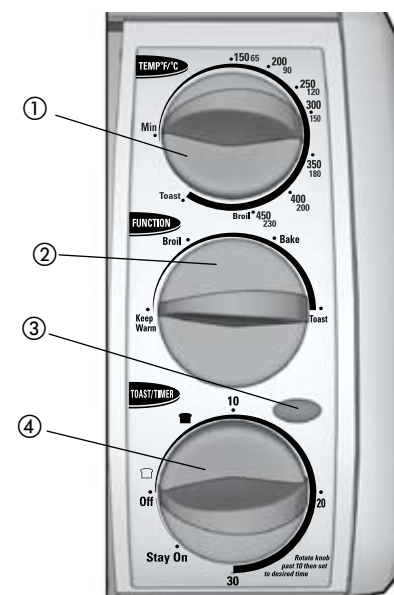
A

- Puerta curva de vidrio transparente
- Control de temperatura
- Control de las funciones de cocción
- Luz indicadora de funcionamiento
- Cronómetro/selector de tostado
- Bandeja corrediza para los residuos
- Ranuras superiores e inferiores para la parrilla
- Interior curvo, extra profundo
- Bandeja para hornear/de goteo
- Parrilla corrediza/para asar

## PANEL DE CONTROLES

- Control de temperatura
- Control de las funciones de cocción
- Luz indicadora de funcionamiento
- Cronómetro/selector de tostado


**Importante:**  
Al utilizar la función de tostar-cronómetro (TOAST/TIMER), gire siempre el control pasando la posición 10, y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el nivel deseado.



B

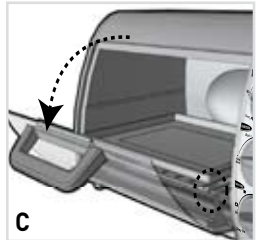
# Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

	<h2>PRECAUCIÓN</h2>
	<p><b>ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.</b></p>

## PASOS PRELIMINARES

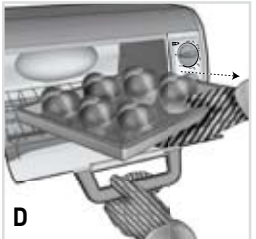
- Retire el material de empaque y toda calcomanía; quite la capa plástica transparente que protege el panel de control.
- Por favor, visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de, CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte trasera del horno y la pared, para evitar que el flujo de calor perjudique los gabinetes o mostradores.
- Inserte la bandeja de residuos debajo de los elementos de calentamiento.
- Retire la atadura y desenrolle el cable.



- Inserte la bandeja corrediza hasta la mitad en posición inferior (C).
- Inserte la bandeja corrediza hasta la mitad, en las ranuras laterales inferiores del horno.
- Alce la puerta del horno para elevar los ganchos y después, deslice la parrilla hasta quedar enganchada.

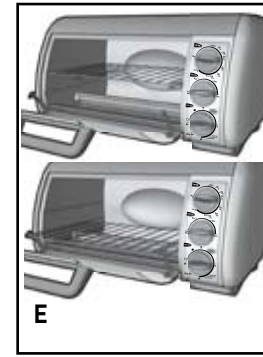
**Importante: La parrilla no desliza hacia enfrente a menos que esté enganchada en la puerta.**

- Retire la atadura del cable y desenróllelo.
- Enchufe el aparato a una tomacorriente.



- **Nota:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Asegúrese de usar siempre guantes o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato (D).
- **Nota:** El aparato podría emitir humo y un ligero olor. Esto es normal y no debe ser motivo de cuidado.

## POSICIONES DE LA PARRILLA CORREDIZA



La parrilla corrediza se puede colocar en dos posiciones (E). Se puede deslizar en las ranuras superiores o inferiores en el interior del horno.

## CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE EL HORNO

- Cuando uno enciende el horno, aparece una luz azul que permanece encendida hasta que uno apaga el horno manualmente, o hasta que el aparato se apaga automáticamente según el tiempo programado en el cronómetro.
- Cuando programe el cronómetro para hornear un producto o una receta, incluya el tiempo de precalentamiento.



- Este horno trae un cronómetro de 30 minutos. Si cocina algo que requiere más de 30 minutos de cocción, se recomienda usar la función de encendido continuo (STAY ON). (F)
- Este aparato le permite usar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica. Si los alimentos requieren cubierta, use papel de aluminio.
- Asegúrese que haya un espacio mínimo de 2,54 cm (1 pulg) entre los alimentos y los elementos de calentamiento superiores.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de conectar o desconectar el aparato de la toma de corriente.
- No coloque ningún recipiente directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores.
- Para lograr el mejor rendimiento de este horno tostador:
  - No introduzca demasiados alimentos a la vez.
  - Para evitar fuga de calor, evite estar abriendo la puerta del horno.
  - Si usa papel de aluminio, doble los bordes del papel contra el molde de hornear.

## FUNCIONES DEL HORNO

**Nota:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Asegúrese de usar siempre guantes o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

Para mejores resultados, antes de introducir los alimentos, precaliente el horno de 8 a 10 minutos a la temperatura deseada para hornear.

## PARA HORNEAR

1. Deslice la parrilla corrediza en las ranuras inferiores del horno, asegurándose de encajar los ganchos según los pasos citados anteriormente.
2. Ajuste la temperatura al nivel deseado, entre 65 °C y 230 °C (150° F y 450° F).
3. Gire el selector de funciones de cocción a la posición para hornear (BAKE).

- Ajuste el control a 10 min y después, programe el tiempo deseado para hornear, incluyendo el tiempo de precalentamiento. Ajuste el control a la posición de encendido continuo (STAY ON) (permanecer encendido) para hornear más de 30 minutos o para controlar el tiempo de cocción manualmente. Asegúrese de usar un cronómetro de cocina.

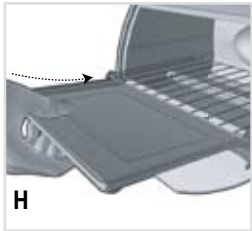
**Nota:** El horno no funciona a menos que uno programe el cronómetro o escoja la función de encendido continuo (STAY ON).

- La luz azul indicadora de funcionamiento (ON) se enciende y permanece así durante todo el ciclo de cocción.
- Los elementos de calentamiento se encienden intermitentemente para distribuir el calor de manera uniforme.
- Una vez que el horno se caliente, introduzca los alimentos y cierre la puerta del aparato.



**Nota:** Se puede hornear de tres maneras:

- Use la bandeja para hornear / de goteo sobre la parrilla del horno (**G**).
- Coloque la bandeja para hornear / de goteo debajo de la parrilla para hornear y después, ponga los alimentos directamente sobre la parrilla.



**Nota:** A fin de evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calentamiento, asegúrese que los alimentos no se desborden de la bandeja para hornear/de goteo (**H**).



- Deslice la parrilla en las ranuras superiores o inferiores y use moldes de metal, vidrio o cerámica. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 4 cm (1½ pulg) entre los alimentos y los elementos de calentamiento superiores (**J**).
- La primera vez que use el horno, cocine los alimentos según la receta o las instrucciones del paquete, y supervise los alimentos después del tiempo mínimo de cocción sugerido. Si usa el cronómetro del horno, el aparato produce una señal audible al finalizar el ciclo de cocción y la luz indicadora de funcionamiento se apaga.

- Si no usa el cronómetro, apague el horno después de finalizar el ciclo de cocción.
- Abra la puerta del horno. Use guantes o agarraderas de ollas, deslice la parrilla hacia enfrente y retire los alimentos.

**Nota:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Asegúrese de usar siempre guantes o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

- Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

## GUÍA PARA HORNEAR

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMP/TIEMPO	PROCEDIMIENTO
Pollo	De 1 a 4 piezas para acomodar en la bandeja	190 °C (375 °F) 45 a 50 minutos	El pollo debe registrar 80° C (180 °F) en un termómetro para carne.
Bistec, chuletas de cerdo o cordero y jamón	De 1 a 4 piezas para acomodar en la bandeja	Cocinar al gusto a 180 °C (350 °F)	Acomodar en una sola capa sobre la parrilla, colocando la parrilla sobre la bandeja para hornear / de goteo.
Filetes de pescado o de res	De 1 a 4 piezas para acomodar en la bandeja	Cocinar a 200 °C (400 °F) por 12 minutos	Verificar el punto de cocción; el pescado se separa fácilmente.
Galletas	Aprox. 6	Follow recipe or package directions	Hornear una sola capa en la bandeja de hornear / de goteo hasta quedar ligeramente doradas.
Bollos de pan o panecillos	De 4 a 5 piezas para acomodar en la bandeja	Seguir la receta o las instrucciones del paquete	Hornear una sola capa en la bandeja para hornear / de goteo hasta quedar ligeramente dorados.
Papas blancas o dulces	De 1 a 4 piezas para acomodar en la bandeja	Cocinar a 200 °C (400 °F), de 50 a 60 minutos	Pinchar con un tenedor y hornear hasta ablandar.
Bocadillos congelados	Acomodar en una sola capa en la bandeja para hornear / de goteo	Seguir las instrucciones del paquete	Voltear a mitad del ciclo de cocción; verificar el punto al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.
Pizza congelada	Pizza hasta de 9 pulg	Seguir las instrucciones del paquete	Voltear a mitad del ciclo de cocción; verificar el punto al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.

## PARA ASAR

1. Ajuste el control de temperatura a la posición 230°/ASAR (450°/BROIL).
2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición para asar (BROIL).
3. Ajuste el control de tiempo al nivel 10 y luego, gírelo hacia la izquierda o derecha hasta alcanzar el tiempo deseado, incluyendo 5 minutos de precalentamiento. Escoja "STAY ON" (permanecer encendido) para controlar el tiempo personalmente. Asegúrese de usar un cronómetro de cocina.
4. Si tiene que usar la bandeja para hornear / de goteo, deslícela debajo de la parrilla para asar y coloque los alimentos directamente sobre la parrilla.

**Nota:** A fin de evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calentamiento, asegúrese que los alimentos no se desborden de la bandeja para hornear / de goteo. También, asegúrese que haya un espacio mínimo de 2,54 cm (1 pulg) entre los alimentos y los elementos de calentamiento superiores.

5. Cocine los alimentos según la receta o las instrucciones del paquete y verifique el punto al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.
6. Si usa el cronómetro del horno, el aparato produce una señal audible al finalizar el tiempo el tiempo de cocción. El horno se apaga, al igual que la luz indicadora.
7. Si no usa el cronómetro del aparato, apague el horno (OFF) al finalizar el ciclo de cocción.
8. Abra la puerta del horno. Con guantes o agarraderas de ollas, deslice la parrilla hacia fuera junto con la bandeja para hornear / de goteo para retirar los alimentos.

**Nota:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Asegúrese de usar siempre guantes o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

9. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

### Consejos para asar

- Para mejor rendimiento, precaliente el horno por lo menos 5 minutos.
- El colocar los alimentos sobre la parrilla de asar permite que los jugos goteen en la bandeja de hornear y ayuda a eliminar o prevenir la emisión de humo.
- Para mejor resultado, descongele las carnes, aves o pescado antes de asarlos.
- Corte el exceso de grasa de los bordes de las carnes para evitar que esta se enrolle.
- Pase una brocha con salsa o aceite y sazone los alimentos antes de asarlos.
- El bistec y los filetes de pescado son delicados y se deben cocinar directamente en la bandeja de hornear.
- No es necesario voltear los filetes de pescado mientras se cocinan. Voltee los filetes gruesos de pescado a medio ciclo de asar.

## PARA TOSTAR

**No es necesario precalentar el horno para tostar.**

1. Ajuste el control de temperatura a la posición para tostar (TOAST).
2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición para tostar (TOAST).
3. Abra la puerta del horno y deslice la parrilla corrediza en las ranuras inferiores.
4. Encaje los ganchos en la puerta del horno según las instrucciones en la sección, PASOS PRELIMINARES.
5. Coloque el pan o los "bagels" directamente sobre la parrilla del horno y cierre la puerta.
6. Gire el control del grado de tostado al nivel 10 y luego, ajústelo según el grado de tostado que desea.



**Nota:** Uno debe ajustar el grado de tostado, a fin de que el horno tueste los alimentos (K).

7. Para mejores resultados, se recomienda el nivel medio para el primer ciclo de tostado y después, ajustar el siguiente ciclo entre ligero y oscuro, al gusto.
8. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina y permanece encendida hasta finalizar el ciclo de tostado. El horno y la luz indicadora se apagan.

9. Al finalizar el ciclo de tostado, el aparato produce una señal audible.
10. Abra la puerta del horno y use guantes o agarraderas de olla para deslizar la parrilla y retirar los alimentos.

**Nota:** Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Asegúrese de usar siempre guantes o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

11. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

### CONSEJOS PARA TOSTAR

- Para interrumpir el ciclo de tostado uno debe girar el control del grado de tostado a la posición de apagado (OFF).
- Si repite el ciclo de tostado inmediatamente, se recomienda ajustar el control del grado de tostado a un nivel más bajo.

### FUNCIÓN PARA MANTENER EL CALOR

1. Gire el control de temperatura hasta alcanzar entre 65 °C y 90 °C (150° F y 200° F).
  2. Ajuste el control de las funciones de cocción a la posición para mantener calor (KEEP WARM).
  3. Gire el control del grado de tostado al nivel 10 y luego ajústelo según el grado de tostado que desea.
  4. Ajuste el control a 20 min y después, gire el control al tiempo de calentamiento deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. Ajuste el control a la posición, "STAY ON" (permanecer encendido) para controlar el tiempo personalmente. Asegúrese de usar un cronómetro de cocina.
- Nota:** Esta función tiene como propósito mantener calientes los alimentos una vez que han sido cocinados y se debe usar por períodos cortos. Para evitar que los alimentos se resequen, cúbralos con papel de aluminio.
5. Al finalizar el ciclo de calentamiento, el aparato produce una señal audible y tanto el horno como la luz indicadora se apagan.
  6. Si no usa el cronómetro del horno, apague el aparato después una vez que finalice el ciclo de calentamiento.
  7. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

# Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

## LIMPIEZA DEL HORNO

**Importante:** Antes de limpiar cualquier pieza de este horno, asegúrese que esté apagado, desconectado y que se haya enfriado bien.

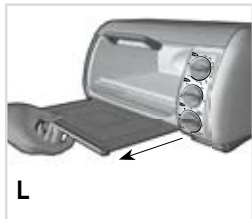
Después de usar el horno, siempre seque bien todas las piezas antes de usarlo nuevamente.

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, con un paño suave o una almohadilla de nailon y agua jabonada. No use rociadores para limpiar vidrios.
2. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta del horno y hale de la parrilla hacia enfrente y hacia fuera. Lave la parrilla con agua jabonada o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, use una almohadilla de poliéster o de nailon.
3. **No se recomienda introducir la bandeja de hornear / de goteo en la máquina lavaplatos.**

Lave la bandeja de hornear y la parrilla de asar con agua jabonada. Para evitar los rayones, use una almohadilla suave de poliéster o de nailon.

## BANDEJA PARA RESIDUOS

**Nota:** La puerta del horno debe de estar cerrada para poder remover la bandeja para residuos.



1. Sujete el asa debajo de la puerta de vidrio y hale la bandeja de residuos para afuera **(L)**.
2. Deseche las migajas y limpie la bandeja con un paño humedecido.
3. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de instalarla nuevamente en el horno.

## LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

- a. Caliente el horno a 90 °C (200 °F).
- b. Apague el horno tostador.
- c. Coloque un recipiente seco con ½ taza de amoníaco, sobre la parrilla del horno.
- d. Cierre la puerta del horno y deje reposar de un día para otro.
- e. Al día siguiente, abra la puerta del horno, retire el recipiente y limpie el interior del horno con toallas de papel humedecidas.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

Para refrescar el aire adentro del horno, acomode tiras de piel de naranja o de limón sobre la parrilla. Caliente el horno tostador a 180 °C (350 °F) y cocine por 30 minutos. Apague el horno y déjelo enfriarse por completo. Retire la piel de los cítricos.

## SUPERFICIES EXTERIORES

**Importante:** Las superficies superiores y laterales del horno se calientan. **Asegúrese que el horno se haya enfriado bien antes de limpiarlo.**

Limpie la parte superior y las paredes laterales del aparato con un paño humedecido o con una esponja y séquelas bien.

## RECIPIENTES DE COCINAR

- Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor (sin cubiertas) o de cerámica.
- Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 4 cm (1½ pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores superiores.

# RECETAS

## HALIBUT CON LIMÓN Y ALBAHACA

- 1½ tazas tomates cereza, cortados por mitad
- 3 cdas. perejil Italiano, picado
- 1 cda. albahaca fresca, cortada en tiras
- 1 cda. hojas de cebollinas, cortadas
- 1 cda. cáscara de limón, cortada en tiras
- ½ cda. sal kosher \*
- 2 cda. jugo fresco de limón
- 1 cda. aceite de oliva
- 2 filetes habibut (aprox. 6 oz. cada uno)
- ¼ cda. pimienta con ajo

Precalente el horno para mostrador **Black & Decker**® a 200 °C (400 °F). Combine en un tazón mediano los tomates, perejil, albahaca, cebollinas, cáscara de limón, ¼ cda. de la sal, jugo de limón y aceite de oliva; mezcle bien.

Vierta en un molde superficial de hornear. Ponga el pescado encima y sazone con el ¼ cda. de sal restante y la pimienta con ajo.

Cocine por 20 minutos o hasta que el pescado se separe fácilmente al probarlo con un tenedor. (El pescado debe tener una temperatura interna de 63 °C (145 °F.))

Rinde 2 porciones.

\*Comestible según la ley judía.

## CHULETAS DE CERDO CON PIÑA Y JENGIBRE

- 1/3 taza conserva de piña
- 3 cdas. hojas de cebollinas, picadas
- 1 cda. jengibre fresco, rallado
- 1 cda. cáscara de naranja, cortada en tiras
- 1 cda. vinagre de vino de arroz
- ½ cda. aceite de semilla de sésamo
- 4 chuletas cerdo, sin hueso, aproximadamente 1¼ lbs
- 2 tazas arroz integral cocido, caliente
- ½ taza nueces macademia, tostadas y picadas

Precalente el horno para mostrador **Black & Decker**® a 200 °C (400 °F). Combine en un tazón mediano todos los ingredientes exceptuando el cerdo, el arroz, y las nueces.

Coloque el cerdo en un molde seco de hornear. Unte la superficie de las chuletas con la mitad de la mezcla de piña, Cocine durante 30 minutos; voltee las chuletas y úntelas con la mezcla de piña restante.

Regrese el molde al horno y cocine 30 minutos más o hasta verificar que el cerdo está bien cocido. (El cerdo debe tener una temperatura interna de 71 °C (160° F.))

Sirva el cerdo sobre el arroz y báñelo con la salsa restante en el molde. Cubra con las nueces.

Rinde 4 porciones.

## PAN CREMOSO DE MAÍZ

- 1 paquete mezcla para muffins de maíz (8.5 oz)
- ½ taza granos de maíz cocidos o enlatados
- 2 cdas. chiles verdes enlatados, cortados en cubitos
- 2 cdas. pimientos, cortados en cubitos
- ½ cda. condimento para tacos
- ½ taza crema agria
- 1 huevo grande, ligeramente batido

Precalente el horno para mostrador **Black & Decker**® a 200 °C (400 °F). Combine en un tazón mediano todos los ingredientes; mezcle.

Vierta en un molde de hornear cuadrado de 8 pulgadas.

Cocine durante 20 minutos o hasta que esté cocido; rote el molde a la mitad del tiempo de horneado.

Rinde de 6 a 9 porciones.

## MACARRONES CON QUESO PICANTES "NACHO"

- 1 paquete macarrones con queso (12 oz.)
- ½ lb. chorizo fresco
- 1 paquete condimento para tacos (1,25 oz.)
- 2 cdas. ajo, finamente picado
- ¾ taza agua
- ½ taza crema agria
- ½ taza salsa
- 1 taza lechuga picada
- 1 taza tomates peras, picados
- ¾ taza mezcla de quesos Mexicanos, rallados

Prepare los macarrones con queso según las instrucciones del paquete. Entretanto, en una sartén mediana, dore el chorizo a temperatura media, revolviendo bien a manera de partirlo en pedazos pequeños; escurra. Agregue el condimento para tacos, ajo y el agua. Revuelva y déjelo hervir. Reduzca el calor y hierva lentamente durante 5 minutos para mezclar los sabores.

Precalente el horno para mostrador **Black & Decker**® a 180 °C (350 °F).

Agregue la crema agria a los macarrones. Agregue la mezcla del chorizo y revuelva. Vierta en un molde seco de hornear. Rocié el queso rallado encima.

Cocine en el horno precalentado durante 30 minutos o hasta que esté bien caliente y el queso esté dorado.

Retire del horno y deje reposar 5 minutos antes de servir. Sazone con la lechuga y los tomates antes de servir.

Rinde de 6 a 8 porciones.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no calienta o deja de calentar.	La toma de corriente no funciona o el horno está desconectado.	Verifique que la toma de corriente esté funcionando. Tanto el control de temperatura como el cronómetro deben ser ajustados para que el horno funcione.
La segunda tanda de tostado resulta muy oscura.	El control del grado de tostado está a un nivel demasiado alto.	Si repite varias tandas, escoja un grado de tostado más bajo que el anterior.
Se forma humedad por dentro en la puerta de vidrio durante el ciclo de tostado.	La cantidad de humedad varía entre un producto y otro según los productos; pan, bagels, pasteles etc.	La humedad que se forma por dentro en la puerta del horno es bastante común y generalmente desaparece durante el ciclo de tostado. Como la puerta permanece cerrada, la humedad no se puede evaporar como en un tostador normal.
Los alimentos se sobre cocinan o no se cocinan bien.	La temperatura y el tiempo de cocción pueden requerir reajuste.	Como un horno tostador es mucho más pequeño que un horno regular, puede que se caliente y cocine más rápido. Ensaye, reduciendo 25 grados de la temperatura indicada en la receta o en el paquete.
El aparato despidе olor a comida quemada o humea cuando está en funcionamiento.	Hay residuos de comida en la bandeja de recolección o en las paredes del horno.	Consulte las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual. Asegúrese de que todas las partes del horno, bandeja de hornear y parrilla estén limpias.
Los elementos calefactores parecen no estar encendidos.	Los elementos calefactores funcionan intermitentemente durante el ciclo de cocción.	Asegúrese que el aparato esté ajustado a la función correcta. Para el caso, cuando uno asa los alimentos, solamente se enciende el elemento calefactor superior.



**¿NECESITA AYUDA?**

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA**

**(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)**

**¿Qué cubre la garantía?**

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

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

**¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

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

**¿Cómo se puede obtener servicio?**

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

**¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

**¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

**Póliza de Garantía**

**(Válida sólo para México)**

**Duración**

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

**¿Qué cubre esta garantía?**

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

**Requisitos para hacer válida la garantía**

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

**¿Donde hago válida la garantía?**

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

**Procedimiento para hacer válida la garantía**

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

**Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail [servicio@applicamail.com.mx](mailto:servicio@applicamail.com.mx)

**Argentina**  
SERVICIO TECNICO CENTRAL  
ATTENDANCE  
Avda. Monroe N° 3351  
Buenos Aires – Argentina  
Fonos: 0810 – 999 - 8999  
011 - 4545 - 4700  
011 – 4545 – 5574  
[supervision@attendance.com.ar](mailto:supervision@attendance.com.ar)

**Chile**  
MASTER SERVICE SERVICENTER  
Nueva Los Leones N° 0252  
Providencia  
Santiago – Chile  
Fono Servicio: (562) – 232 77 22  
[servicente@servicenter.cl](mailto:servicente@servicenter.cl)

**Colombia**  
PLINARES  
Avenida Quito # 88A-09  
Bogotá, Colombia  
Tel. sin costo 01 800  
7001870

**Costa Rica**  
Aplicaciones Electromecánicas, S.A.  
Calle 26 Bis y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

**Ecuador**  
Servicio Master de Ecuador  
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos  
Tel. (593) 2281-3882

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

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

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

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

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

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

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

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

**Republica Dominicana**  
Plaza Lama, S.A.  
Av, Duarte #94  
Santo Domingo,  
República Dominicana  
Tel.: (809) 687-9171

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

[www.applicaservice.com](http://www.applicaservice.com)  
[servicio@applicamail.com](mailto:servicio@applicamail.com)

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:


**Comercializado por:**  
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.  
Presidente Mazarik No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570  
MEXICO

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

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

**Código de fecha / Date Code**

**1 200 W 120 V<sup>~</sup> 60 Hz**

 **BLACK&DECKER** es una marca registrada de The Black & Decker Corporation,  
Towson, Maryland, E.U.

Fabricado en la República Popular de China  
Impreso en la República Popular de China

**Importado por / Imported by:**

**APPLICA AMERICAS, INC.**  
Av. Juan B Justo 637 Piso 10  
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires  
Argentina  
**C.U.I.T No.** 30-69729892-0

**Importado por / Imported by:**

**APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.**  
Presidente Mazarik No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570  
MEXICO  
Teléfono: (55) 5263-9900

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714 2503



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

R12009/2-25-49E/S



Printed on recycled paper.  
Impreso en papel reciclado.