

 **BLACK & DECKER®**

**Electronic  
Toast-R-Oven™  
Broiler**

Series TRO220 - TRO520

English, see page 2

**Save this use and care book**

---

**Electrónico  
Horno Tostador  
Asador**

Series TRO220 - TRO520

Español, consulte la página 7

**Lease este instructivo antes de usar producto**

---

**Eletrônico  
Forno Elétrico  
Grelha**

Series TRO220 - TRO520

Português, consulte a página 14

**Leia estas instruções antes de usar produto**

---



**SAVE THESE INSTRUCTIONS****IMPORTANT SAFEGUARDS**

**When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Black & Decker may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- To turn off toasting, press STOP. To stop cooking, 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.

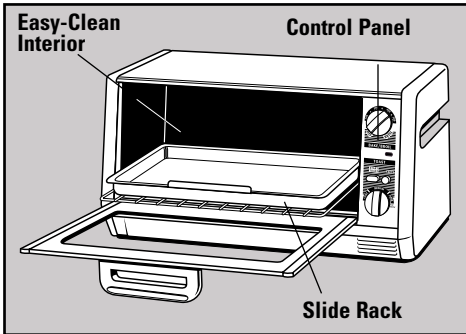
- To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
- Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

**Electrical Cord**

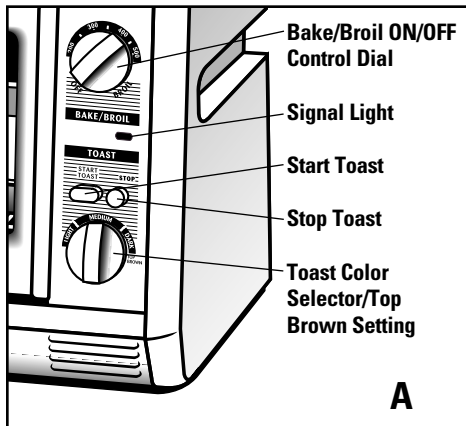
The cord length of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an approved extension cord. When using an extension cord, be sure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.

## How To Use

### OVEN FEATURES



### THE CONTROL PANEL



### Toasting

1. Select the toast color setting.
2. Close the door and press the Start Toast Button. The Oven will automatically shut off when the toast cycle is done.
3. To stop toasting in the middle of a cycle, press "Stop" or open the door. To continue toasting, shut the door and press the Start Toast Button. (A)

### Top Browning

**NOTE:** Always use the Oven Pan when melting, crisping, and top browning.

1. Turn the Toast Color Selector to Top Brown and press the Start Toast Button.
2. When top browning, both the top and bottom heating elements will glow to different degrees of red and orange.
3. The Oven will automatically shut off when the Top Brown cycle is complete.
4. To interrupt top browning, open the door or press "Stop." To continue, shut the door and press the Start Toast Button.

## Baking and Heating

1. Turn the Bake Control Dial to the desired temperature setting. Always preheat for 5 minutes and use the Oven Pan.
2. When baking, both the upper and lower heating elements will cycle on and off during baking to maintain the selected temperature. Operation is interrupted when the door is opened. To continue operating, close the door. Watch for doneness. (See "Cooking/Baking Guide")
3. When finished baking, turn the Bake Control Dial to OFF.

## Broiling (selected models)

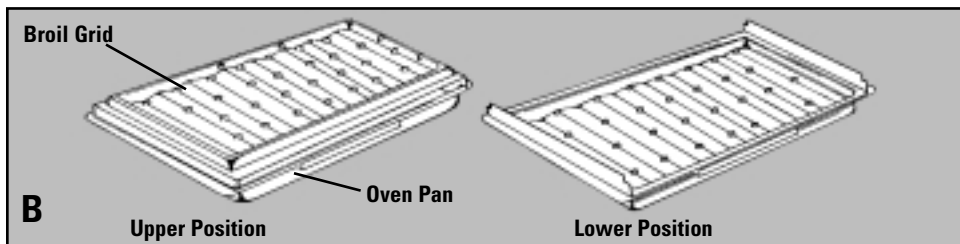
1. Always use the Oven Pan and Broil Grid together. (B) Turn the Bake Control Dial to BROIL and close the door.
2. Only the upper heating elements will operate and glow when broiling: The heating elements will cycle on and off.
3. Watch food carefully and remove the Pan and Grid when finished broiling. Be sure to turn the Control Dial to OFF. (See "Broiling Guide")

## Oven Pan and Broil Grid Tips

- Use Upper Position for faster browning and broiling. Allow at least 1" (2.54 cm) between food and heating elements. (B)
- Use Lower Position for longer broiling times or delicate foods (such as fish or chicken) when you want less browning. (B)
- Do not cover Broil Grid with aluminum foil as this prevents fats/juices from dripping into the Oven Pan.

## Defrosting

1. Remove all plastic and paper wrapping. Rewrap in aluminum foil and place in Oven Pan.
2. Do not preheat. Turn the Control Dial to 200° F. (93° C)
3. The thickness of meats determines how long to defrost. Start by allowing 15 to 20 minutes per side for meats 1/2" (1.27 cm) or thicker. Always cook meat promptly after thawing.



## Care and Cleaning

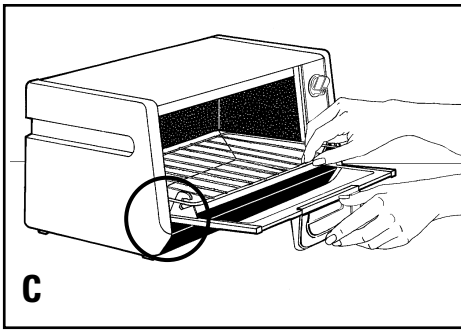
### Cleaning Your Oven

**IMPORTANT:** Before cleaning any part, be sure the Oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the Glass Door with a nylon pad and sudsy water. **Dry thoroughly before using the Oven.** Do not use a spray glass cleaner.

2. To remove the rack, open the door and tilt it up slightly until the Rack can be pulled out through the Rack Hooks. (C) **NOTE:** Selected models have Rack Hooks. For other models, simply pull the rack forward and out.

Wash the Rack in hot, sudsy water. To remove stubborn spots, use a polyester or



nylon pad. To replace the Rack, open the door completely and slide the back of the Rack into the Rack Support Grooves. Tilt the door up until the front of the Rack slides into the Rack Hooks. Open and close the door to be sure the Rack is seated properly.

3. Wash the Oven Pan and Broil Grid after each use in hot, sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

### Crumb Tray

To open, tip the Oven onto its back and unscrew the bottom panel or pull down on the Crumb Tray knob (depending on the model). Wipe away crumbs and food spills with a slightly damp cloth. Stubborn spots can be removed with a nylon pad. Be sure to dry thoroughly and close tightly before using Oven.

### Continuous Clean Coating (Selected models)

1. 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
2. Blot dry — **DO NOT RUB**. The porous coating disperses and partially absorbs splatters with regular use.

### Easy Clean Coating (Selected Models)

1. For best results, allow the oven to cool, then wipe after each use with a sponge or nylon pad and sudsy water.

Do not use chemical oven cleaners.

2. **DO NOT** use any abrasive cleansers or scouring pad, as they may harm the Coating. Dry with a paper or cloth towel.

### Exterior and Chrome Top

Be sure the oven has cooled completely before wiping the brushed chrome top (Selected Models) and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry afterward.

### Cooking Containers

1. The inside dimensions of this Oven are 11" x 7 1/2" x 3" (28 cm x 19 cm x 7.6 cm). This size allows for many different types of everyday baking containers. Before buying a container for your Oven, be sure it fits.
2. Metal, ovenproof glass without lids, or ceramic bakeware may be used in your Oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.
3. Some frozen foods are packaged in containers suitable for microwave or regular ovens. Check package instructions to see if the container can be used in a regular oven.
4. Remove any plastic wrapping or paperboard covers which may be suitable for microwave oven use only. Replace with foil if food begins browning too quickly.
5. Some items which should **NEVER** be used in your Toaster Oven:
  - Glass lids on glass or metal bakeware. (If desired, cover containers with aluminum foil making sure it does not touch heating elements.)
  - Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
  - Plastic wrapping or paperboard covers.
  - Containers larger than those recommended.
  - Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

# Broiling Guide (Selected Models)

When broiling meat, fish, or poultry, always place food on the Broil Grid over the Oven Pan. Turn the Bake Control Dial to BROIL. Do not preheat. Watch for done-

ness. Use minimum times for models with plain (not Continuous Clean or Easy Clean) interiors.

FOOD	BROIL GRID POSITION	AMOUNT	TIME	SUGGESTIONS
Bacon	Upper	4 slices	4-6 mins.	Turn when slices look brown. If browning too fast, use lower Grid 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 g)	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 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.

MEATS	AMOUNT	TEMP. SETTING/ APPROX. TIME	PROCEDURE
Chicken Pieces	To fit Oven Pan	Bake 400° F (200° C) for 40-50 minutes.	Place in Oven Pan or Broil Grid (lower position) over Oven Pan.
Ham, Meat Loaf, Lamb or Pork Chops	To fit Oven Pan	Bake following favorite recipe.	Place on 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 at 450° F (230° C) 1 to 1-1/4 hours.	Wash and pierce potatoes and place directly on 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.

## 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 usually be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small - Repairing". For your convenience, a complete listing of our Company-Owned Service Centers can be found on insert sheet.

If shipping or mailing the Toast-R-Oven, clean it, then pack the unit carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. The original carton is not suitable for mailing. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address and phone number. We also suggest that you insure the package for your protection.

## Full Two-Year Warranty

Household Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a two-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse or repairs performed by non-authorized repair shops. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the correspondent registration card and/or proof of purchase are required. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which may vary in your country. Should you have any questions, contact your nearest Black & Decker owned or authorized service center, see list included.

**Español** TRO220-TRO520

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Quando 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 aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Debe tomarse mucha precaución al mover la unidad cuando tenga líquidos o aceite caliente.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja y al desechar grasa caliente.

- Todos los controles deben de indicar "OFF"(apagado) antes de introducir o retirar el enchufe del tomacorriente.
  - Para apagar el tostador, oprima "APAGAR". Para dejar de cocinar, de hornear o de asar, gire el control a "APAGAR".
  - En caso de llama por causa de alimentos derramados, mantenga la puerta cerrada y desconecte el horno tostador.
  - Para introducir al tomacorriente o para desenchufar, siempre sujete el enchufe firmemente; no tire del cable.
  - No utilice este horno más que para lo que ha sido diseñado.
  - No introduzca alimentos muy grandes, empaques de aluminio al vacío, recipientes de cartón, ni alimentos o utensilios envueltos en plástico, ya que pueden causar un incendio o un choque eléctrico.
  - Cuando en funcionamiento, el horno no debe de estar cubierto ni en contacto con materiales inflamables, cortinas, paredes ni demás, ya que puede ocurrir un incendio. Mantenga este aparato por lo menos a 25,4ml (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.
  - Debe tomarse mucha precaución al utilizar recipientes que no sean metálicos o de vidrio.
  - 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 los gabinetes:**
- 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 incendio, no instale sobre el lavaplatos.
    - Cuando el horno no esté en uso, no guarde en el nada más que los accesorios recomendados por el fabricante.
    - No cubra la bandeja para los residuos ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causa que el horno se sobre-caliente.



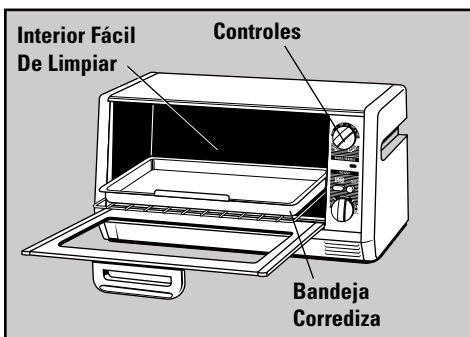
## El Cable Eléctrico

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. Puede comprar una extensión adecuada en los centros de servicio autorizado Black & Decker. Para mayor duración maneje el cable con cuidado.

## Como Usar

### CARACTERISTICAS



### Para Tostar

1. Ajuste el control al color deseado.
2. Cierre la puerta y oprima el botón "Iniciar" para iniciar el tostado. El horno se apagará automáticamente al finalizar el ciclo de tostado.
3. Para interrumpir el ciclo de tostado, oprima "Apagar" o abra la puerta. Para continuar tostando, cierre la puerta y oprima el botón "Iniciar". (A)

### Para Dorar

**NOTA:** Para hornear, tostar o derretir, siempre utilice la bandeja para hornear.

1. Gire el Selector de Color hacia "Dorar" y oprima el botón "Iniciar".
2. Cuando se está dorando, las resistencias de calor, tanto la de arriba como la de abajo se tornan rojas.
3. Al finalizar el ciclo "Dorar", sonará una campana y el horno se apagará automáticamente.

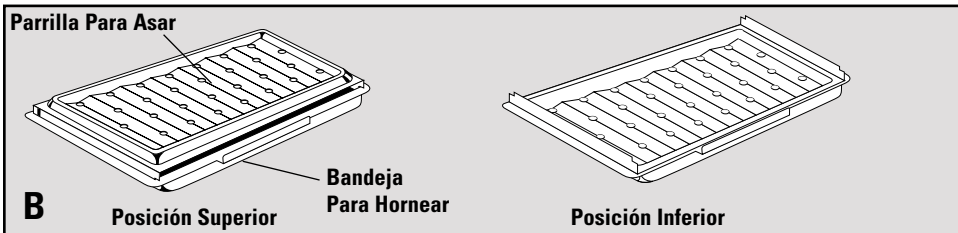
### PANEL DE CONTROLES



4. Para interrumpir el ciclo de dorado, abra la compuerta u oprima "Apagar". Para continuar dorando, cierre la compuerta y oprima el botón "Iniciar".

### Para Hornear y Calentar

1. Ajuste el control para hornear a la temperatura deseada. Siempre precaliente el horno por 5 minutos y utilice la bandeja para hornear.
2. 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 ciclo de horneado se interrumpe al abrir la puerta. Si desea continuar horneando, ciérrela. (Consulte "Guía para cocinar y hornear")
3. Cuando termine de hornear, gire el control del horno hacia la posición "Apagar".



### Para Asar (Modelos específicos)

1. Siempre utilice la bandeja para hornear y la parrilla juntas. (B) Gire y ajuste el control del horno a "Asar", y cierre la puerta.
2. Al asar, solamente funcionan y se iluminan las resistencias de calor de arriba; estas se encienden y se apagan.
3. Supervise los alimentos y retire la bandeja y la parrilla al terminar de asar. Asegúrese de ajustar el control a la posición "Apagar". (Consulte "Guía para asar")

### Consejos Para El Uso De La Bandeja y La Parrilla

– Coloque la parrilla en su posición superior para asar y tostar rápidamente. Permita que haya 25,4ml (1") de distancia entre las resistencias de calor y los alimentos. (B)

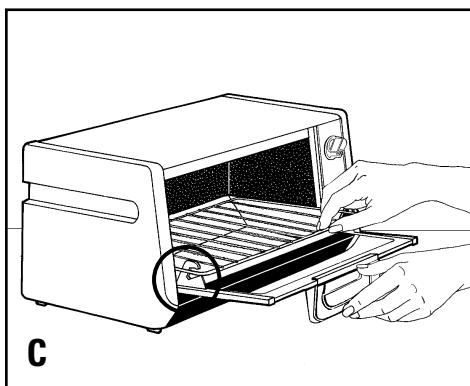
– Coloque la parrilla en su posición inferior para preparar alimentos delicados o que requieran de más tiempo (tales como el pescado y el pollo) cuando no desee que se doren mucho. (B)

– No cubra la parrilla con papel de aluminio, ya que esto impide que la grasa y los jugos goteen en la bandeja del horno. (B)

### Para Descongelar

1. Retire toda envoltura plástica o de papel. Envuelva en papel de aluminio y coloque en la bandeja para hornear.
2. No precaliente el horno. Ajuste el control a 93°C (200°F).
3. Lo grueso de la carne determina el tiempo que requiere descongelarla. Calcule de 15 a 20 min. para los cortes de carne que tengan un grueso de 1.27cm (1/2") o más. Siempre cocine la carne después de descongelarla.

## 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.

1. Limpie la puerta de cristal con un paño de nailon y agua con jabón. Séquela bien antes de usar el horno. No use ningún limpiador de vidrios.

2. Para retirar la parrilla, abra la puerta e incline la parrilla un poco hacia arriba hasta poder desengancharla. (C)  
**NOTA:** Algunos modelos cuentan con ganchos para la parrilla. Para otros modelos, simplemente jale la parrilla hacia afuera.

Lave la parrilla con agua caliente y jabón. Para sacar las manchas persistentes, use una almohadilla de nailon o de poliéster. Para colocar la bandeja nuevamente en el horno, abra la puerta por completo y deslice la 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 esté bien colocada.

3. Lave la bandeja para hornear y la parrilla para asar después de cada uso, con agua caliente y jabón. 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.

### **Interior Con "Limpieza Continua" (Modelos específicos)**

1. 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.

2. Seque pero NO FROTE. El acabado poroso dispersa y absorbe parcialmente las manchas a medida se use el horno.

### **Interior "Fácil De Limpiar" (Modelos específicos)**

1. Para obtener mejores resultados, permita que el horno se enfríe, y después limpie con una esponja o con una almohadilla de nailon y agua enjabonada.
2. NO use limpiadores ni fibras abrasivas para no hacer daño al acabado. Para secar use toallas de papel o de tela.

### **Exterior y Superficie Cromada**

Asegúrese de que el horno se haya enfriado completamente antes de limpiarlo por fuera con una esponja o un paño húmedo.

### **Recipientes Para Cocinar**

1. Las dimensiones del interior de este horno son de 28cm x 19 cm x 7.6 cm (11" x 7 1/2" x 3"). Este tamaño le permite utilizar recipientes de diverso tipo para uso diario. Antes de comprar un recipiente para su horno, asegúrese que sea del tamaño adecuado.
2. Pueden utilizarse recipientes metálicos, de cristal a prueba de calor sin tapa, o cerámica en este horno. Asegúrese de que la superficie del recipiente esté por lo menos a 25,4ml (1" ) de distancia de las resistencias de calor.
3. Algunos alimentos congelados son empacados específicamente para ser cocinados en hornos convencionales o de microondas. Lea las instrucciones para asegurarse de que pueda cocinar los en este horno.
4. Retire cualquier envoltura plástica, de cartón o papel. Reemplace con papel de aluminio si los alimentos comienzan a dorarse muy rápido.

## 5. NUNCA utilice lo siguiente en su horno tostador:

- Tapas de vidrio. (si lo desea, cubra el recipiente con papel de aluminio, asegurese de que este no toque los resistencias de calor.)
- Paquetes sellados al vacío como bolsas selladas o latas

- Cubiertas de plástico o cartón
- Recipientes más grandes que los recomendados
- Recipientes con advertencias para no ser usados en este tipo de horno convencionales

## Guía Para Asar (Modelos específicos)

Al asar carne, pescado o pollo, siempre coloque la parrilla para asar sobre la bandeja para hornear. Gire el control del horno a "Asar". No precaliente. Utilice el

tiempo mínimo 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 min.	Voltee cuando el tocino se dore. Si se dora demasiado rápido, invierta la bandeja.
Pollo	Inferior	4 Piezas	40-50 min..	Voltee a medio asar. Ase hasta que esté bien cocido.
Salchichas	Superior	8-10 Salchichas	10-13 min.	Voltee con frecuencia.
Hamburguesas	Superior	4 (113kg/1/4 lb.)	14-16 min.	Voltee a medio asar. El tiempo indicado es para término medio.
Chuletas de cerdo	Superior	2(1.91cm/3/4")	15-30 min.	Siempre ase el cerdo hasta que esté bien cocido
Filetes de Pescado	Inferior	1 grande (2,54-3,18cm/ 1"-1 1/4)	20-30 min.	Ase hasta que se desprenda en escamillas.
Sandwiches de queso	Inferior	1-2 rebanadas		Coloque sobre la bandeja con tomate y queso. Ase hasta que el queso se derrita.

## GUIA PARA COCINAR Y HORNEAR

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

Alimento	Cantidad	Temperatura aprox.	Procedimiento
<b>CARNES</b>			
Piezas de pollo	Las que se acomoden a la bandeja	Hornee a 200° C (400° F) por 40-50 min.	Coloque en la bandeja o la parrilla (en posición inferior).
Jamón, meat, loaf, 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.

## GUIA PARA COCINAR Y HORNEAR

Alimento	Cantidad	Temperatura Aprox.	Procedimiento
<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)	Los 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	Horne a 230 °C (450°F) 1 a 1 1/2 horas	Lave las papas y colóquelas directamente sobre la parrilla.
Tomates	1 a 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.

## Servicio o Reparaciones

### ¿Necesita ayuda?

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" o consulte el folleto incluido.

Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

### Dos años completos de garantía

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o mano de obra por un período de dos años a partir de

la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparado por personas no autorizadas por Household Products, Inc.

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

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene cualquier pregunta, comuníquese con su Sucursal o Centro de Servicio Black & Decker más cercano, ver lista incluida en este empaque.

**CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES****PRECAUÇÕES  
IMPORTANTES****LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES**

- Não toque as superfícies quentes. Use alças ou presilhas.
- Para evitar choques elétricos não mergulhe o fio, plug ou o corpo do Forno em água ou qualquer outro líquido.
- É necessária a supervisão de um adulto se o aparelho estiver sendo usado por uma criança ou perto dela.
- Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpá-lo. Espere esfriar antes de retirar ou colocar partes e antes de limpar.
- Não use o aparelho se o fio ou o plug sofreram algum tipo de dano. Leve o aparelho a um Posto de Serviço Autorizado para ser examinado, consertado ou se houver a necessidade de um ajuste elétrico ou mecânico.
- O uso de acessórios não recomendados pela BLACK & DECKER podem causar sérios acidentes.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado do lado da mesa, balcão, ou sobre superfícies quentes.
- Não coloque sobre ou perto do fogão se este estiver ligado ou quente.
- Deve-se tomar extremo cuidado quando estiver utilizando óleo ou qualquer outro líquido quente. Cuidado ao remover a bandeja para retirar o excesso de gordura.

Quando se usa aparelhos elétricos deve-se tomar algumas precauções, inclusive as seguintes:

- Volte todos os botões para a posição OFF antes de conectar ou desconectar o plug da tomada.
- Para desligar o Forno aperte "Desligar". Para interromper cozimentos, assados ou coloração ponha o botão em "Desligar".
- Em caso do alimento pegar fogo, mantenha a porta fechada e desconecte o Forno Elétrico da tomada.
- Para desligar o forno, aperte "Desligar", segure o plug e retire da tomada. Nunca puxe pelo fio.
- Não utilize o Forno para outros fins, além dos quais, para que foi fabricado.
- Alimentos grandes, embalagens fechadas, de papelão, plásticas ou utensílios não devem ser colocados dentro do aparelho, pois podem pegar fogo ou causar perigos elétricos.
- O Forno Elétrico não deve ser coberto ou estar em contacto com materiais inflamáveis como cortinas, tecidos ou paredes, quando em uso. Mantenha o aparelho, pelo menos, 2,54cm afastado da parede ou balcão. Não deixe nada sobre o aparelho quando em uso.
- Para evitar o perigo de fogo não guarde materiais inflamáveis (inclusive a embalagem de pão, papel toalha, etc.), sobre ou dentro do forno Elétrico, em momento algum.
- Não deixe gordura acumulada na parte superior interna do Forno.
- Não limpe com esponja de fibras de metal. Pedacos dessas fibras podem quebrar-se e tocar partes elétricas provocando choques.

- Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do Forno: Papel, papelão ou plástico. Veja "Recipientes Para Cozinhar".
- Não utilize perto de materiais inflamáveis ou explosivos.
- Este produto foi fabricado **SOMENTE** para uso doméstico, não para uso comercial ou industrial.

**Se este produto está montado debaixo de um armário:**

- Para reduzir o perigo de fogo não coloque nada que aqueça ou aparelhos para cozinhar debaixo dele.
- Para reduzir o risco de fogo não monte o aparelho encima ou perto de aparelhos para cozinhar.
  - Para reduzir o risco de choques elétricos não monte o aparelho encima da pia.

- Não guarde dentro dele, quaisquer outros materiais além dos acessórios recomendados pelo fabricante, mesmo que não esteja em uso.

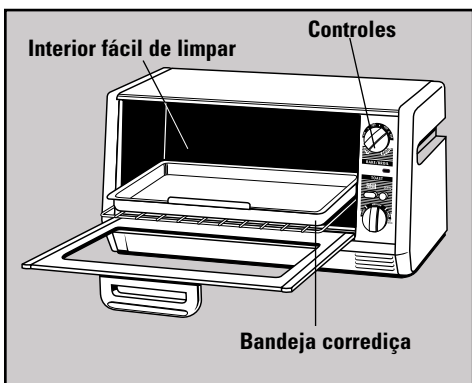
- Não proteja o coletor de migalhas ou qualquer outra parte do forno com papel alumínio. Isto provocará um super aquecimento do Forno.

**FIO ELÉTRICO**

O comprimento do fio elétrico para este aparelho foi escolhido para reduzir a possibilidade de que se enrole. Se houver necessidade do uso de uma extensão escolha a extensão adequada. Quando estiver usando uma extensão assegure-se de que esta não esteja em lugares, onde, acidentalmente alguém possa tropeçar ou cair.

**Como Usar**

**FUNÇÕES DO FORNO**



**PAINEL DE CONTROLES**



**TORRANDO**

1. Ligue o botão colorido.
2. Feche a porta e aperte o botão Ligar.
3. Para interromper a operação no meio do ciclo aperte "Desligar" ou abra a porta. Para continuar torrando feche a porta e aperte o botão "Ligar". (A)

**DOURANDO A PARTE SUPERIOR DOS ALIMENTOS**

**NOTA:** Use sempre a Bandeja do Forno para derreter, deixar crocante ou dourar os alimentos.

1. Ligue o botão SELETOR DE COR para gratinar e aperte o botão "Ligar".

- Quando estiver dourando, ambos, a parte superior do alimento e a resistência mudarão de cor, passando do vermelho para laranja.
- O Forno desliga automaticamente quando o ciclo para dourar é completado.
- Para interromper a douração abra a porta ou aperte "Desligar". Para continuar feche a porta e aperte o botão "Ligar".
3. Vigie o alimento cuidadosamente e retire a grelha e a bandeja quando terminar de assar. Assegure-se de voltar o botão Control Dial para a posição "Desligar". (Veja Guia para Grelhar)

### BANDEJA E GRADE DE GRELHAR

- Use a parte superior para dourar e grelhar rapidamente. Deixe, pelo menos, 2,54cm de distância entre o alimento e as resistências.(B)
- Use a parte inferior para grelhar devagar ou para alimentos delicados (tais como peixes ou frangos) ou quando você desejar o alimento mal passado. (B)
- Não proteja a Grade de Grelhar com papel alumínio para evitar que a gordura/tempero pingue na bandeja do Forno.

### ASSANDO E ESQUENZANDO

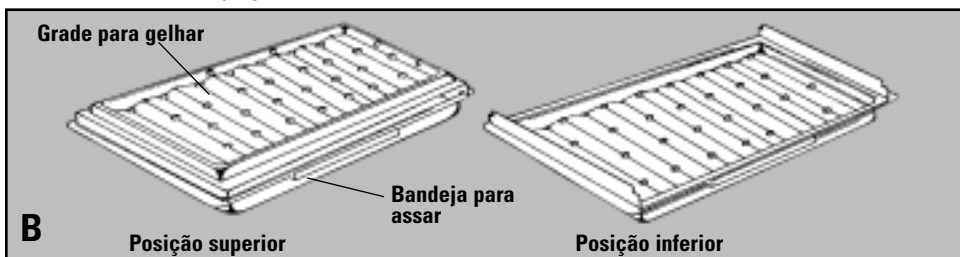
- Ligue o Bake Control Dial na posição desejada . Escolha a temperatura. Sempre pré-aqueça por 5 minutos e use a bandeja do Forno.
- Quando estiver assando o calor aumentará e diminuirá, apagando e acendendo a resistência para manter a temperatura que foi selecionada. A operação é interrompida quando a porta estiver aberta. Para continuar a operação feche a porta. Vigie para para não passar do ponto. (Veja Guia Assando/Cozinhando)
- Terminando o assado volte o botão Bake Control Dial para a posição "Desligar".

### GRELHANDO (Modelos selecionados)

- Sempre use a bandeja e a grade de grelhar juntas.(B) Vire o botão para "Grelhar" e feche a porta.
- Só o aquecimento máximo funcionará e acenderá enquanto estiver grelhando. As resistências apagarão e acenderão.

### DESCONGELANDO

- Retire toda embalagem plástica ou qualquer outra coisa que esteja em volta do o alimento. Embrulhe em papel alumínio e coloque na Bandeja do forno.
- Não pré-aqueça. Leve o botão Control Dial na posição 93° C.
- A grossura das carnes determinará a duração do descongelamento. Comece com 15 a 20 minutos para cada lado da carne de 1,27cm ou mais. Após o descongelamento cozinhe a carne imediatamente.



**B**

Posição superior

Posição inferior



# Cuidado e Limpeza

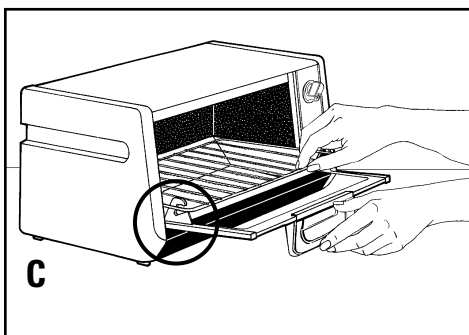
## LIMPANDO O SEU FORNO

**IMPORTANTE:** Antes da limpeza de qualquer parte, assegure-se de que o Forno esteja desligado, desconectado e frio. Sempre seque as peças completamente antes de usar o Forno, após a limpeza.

1. Limpe o Vidro da Porta com um pano macio e com água e detergente. Seque completamente antes de usar o forno. Não use spray de limpar vidros.
2. Para retirar a grade abra a porta e incline-a suavemente para cima até que a grade possa ser puxada para fora pelo cabo. (C) **NOTA:** Modelos selecionados possuem cabo. para outros modelos simplesmente puxe a grade e tire.

Lave a grade com água quente e detergente. Para remover manchas use esponja de nylon ou poliéster, macia. Para recolocar a grade abra a porta completamente e deslize para trás através dos trilhos.

Levante a porta até a frente da grade. Abra e feche a porta para assegurar-se de que a grade está no seu devido lugar.



3. Lave a Bandeja e a Grelha do Forno após cada uso, com água quente e detergente. Para não riscar use esponja macia de poliéster ou nylon.

## COLETOR DE MIGALHAS

Para abrir o Forno por trás desparafuse a tampa traseira ou puxe para baixo a alça do Coletor de Migalhas (depende do modelo). Tire as migalhas e molhos derramados com um pano macio e úmido. Manchas resistentes podem ser removidas com esponja de nylon. Assegure-se de secar completamente e feche bem antes de usar o Forno.

1. Para modelos com pintura em agata limpe os respingos resistentes com esponja de nylon macia e água morna. **NÃO USE** produtos de limpeza fortes, palha de aço ou produtos abrasivos que possam danificar o revestimento.
2. Mancha seca - **NÃO RASPE.** Com o uso frequente o revestimento poroso expele e absorve parcialmente desfazendo em respingos.

## FÁCIL LIMPEZA DO RESTIMENTO (Modelos Selecionados)

1. Para melhores resultados deixe o Forno esfriar e limpe após cada uso com esponja de nylon macia e detergente. Não use produtos químicos limpadores de forno.
2. **NÃO USE** limpadores abrasivos ou metálicos pois eles podem danificar o revestimento.

## PARTE EXTERNA E SUPERIOR CROMADA

Assegure-se de que o Forno esteja completamente frio antes de limpar ou escovar a parte superior cromada (Modelos Selecionados). As paredes laterais exteriores também devem ser limpas com um pano ou esponja macios. Seque em seguida.

## RECIPIENTES PARA COZINHAR

1. As medidas do interior deste Forno são 28cm x 19cm x 7,6cm. Este tamanho permite o uso de diferentes recipientes usados diariamente para assar. Antes de comprar um recipiente para o seu Forno assegure-se de suas medidas.
2. Alumínio, pirex à prova de microondas, sem tampas, ou cerâmica podem ser usados em seu Forno. Siga as instruções do fabricante. Assegure-se que a parte de cima do recipiente mantenha uma distância de pelo menos, 2,54 cm das resistências.
3. Alguns alimentos congelados são embalados em recipientes apropriados para microondas ou fornos regulares. Verifique as instruções da embalagem para ver se o recipiente pode ser usado em fornos regulares.
4. Remova qualquer embalagem plástica ou tampas de papelão. Use somente coberturas indicadas para microondas. Proteja com papel alumínio se o alimento começar a dourar rapidamente.
5. Alguns itens que não deverão JAMAIS ser usados no seu Forno Elétrico:
  - Tampa de vidro sobre vidro ou assadeiras de metal. (Se desejar cobrir os recipientes com papel alumínio assegure-se de que este não toque as resistências.)
  - Embalagens à vácuo tais como bolsas seladas ou latas.
  - Recipientes maiores que os recomendados.
  - Papel filme ou tampas de papelão.
  - Recipientes não indicados para serem usados perto de fornos.

## Guia Para Grelhar (Modelos selecionados)

Quando estiver grelhando carne, peixe ou frango, sempre coloque sobre a Grade de Grelhar e em cima da Bandeja do Forno. Leve o botão Bake Control Dial

para Broil. Não pré-aqueça. Vigie para não passar do ponto. Use tempo mínimo para modelos com interiores planos. (Limpeza Contínua ou Limpeza Fácil)

ALIMENTO	POSIÇÃO DA GRADE DO FORNO	QUANTIDADE	TEMPO	SUGESTÕES
Bacon	encima	4 fatias	4-8'	virar o bacon até dourar
Frango	embaixo	4 pedaços	40-50'	virar os pedaços a cada 20' para que cozinhem igual
Cachorro quente	encima	8-10 pedaços	10-13'	virar frequentemente
Hamburguer	embaixo	4 hamburguers	14-16'	virar cada 8'
Filé de porco	encima	2 de 1,9cm	15-30'	cozinhar bem
Filé de peixe	embaixo	1 grande 2,54-3,18cm de grossura	20-30'	cozinhar até que se solte
Sanduche de pão aberto	embaixo	1-2 fatias	—	Use o botão de assar. Para um pão bem tostado coloque na bandeja. Coloque tomates e queijo e espere que o se derreta.

## GUIA PARA COZINHAR/ASSAR

**NOTA:** Sempre pré-aquecer por 5 minutos antes de cozinhar/assar.

CARNES	QUANTIDADE	TEMPERATURA TEMPO APROX.	PROCEDIMENTO
Pedaços de frango	que caibam na bandeja	assar a 200°C	Colocar a bandeja embaixo.
Carneiro, bisteca de porco e carnes macias	que caibam na bandeja	cozinhar a seu gosto	Colocar na bandeja para assar, dourar um pouco e cobrir com papel alumínio virando-o frequentemente
<b>CAFÉ DA MANHÃ E SOBREMESAS</b>			
Pedaços de pizza	bandeja de assar	200°C	Colocar no forno até que o queijo se derreta. Vigiar
Bolachas congeladas	6-8 bolachas	seguir as instruções da embalagem	Assar na bandeja
Bolos, pãezinhos, pão francês	que caibam na bandeja	seguir as instruções da embalagem	Assar até que estejam prontas
<b>VEGETAIS</b>			
Batatas assadas	1-5 médias	230°C 1-1/15 horas	Lavar; e furar com um garfo até que estejam no ponto
Tomates	1-6 metades	180°C 12-15'	Colocar na bandeja de assar e salpicar pão ou queijo ralado
Batatas fritas Rodelas de cebolas congeladas	que caibam na bandeja	seguir as instruções da embalagem	colocar uma camada na bandeja e vigiar até que se dourem

## Assistência e Consertos

SAC- Serviço de  
Atendimento ao  
Consumidor  
Assistência Técnica  
**0800 194644**



**BLACK & DECKER.**  
eletrodomésticos

CAIXA POSTAL 2820  
CEP 09211-970  
SANTO ANDRÉ - SP

Se necessitar ajuda procure um Centro de Serviço Autorizado ou a própria Black & Decker. Pode encontrar um Serviço Autorizado perto de você, através das páginas amarelas ou consulte o folheto incluído.

Ao enviar por correio o aparelho, embale com cuidado com papelão resistente, com bastante proteção, para evitar qualquer dano. Por favor, inclua uma nota para nosso Centro de Serviço descrevendo o problema. Não se esqueça de anotar seu endereço corretamente e seu número telefônico. Para sua própria proteção sugerimos enviar o pacote registrado.

## DOIS ANOS COMPLETOS DE GARANTIA

A Black & Decker do Brasil LTDA assegura ao proprietário consumidor deste aparelho, garantia contra defeito de material ou de fabricação que nele se apresente, no período de dois anos, contados a partir da data da nota fiscal de compra. Esta garantia não inclui ao produto dano resultantes de acidente, de uso abusivo ou consertado por pessoas não autorizadas pela Black & Decker. Se o produto apresenta defeito dentro do período de garantia, o concertaremos ou lhe daremos outro se necessário, sem despesa alguma. Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a nota fiscal de compra do aparelho ou cartão de registro. Esta garantia lhe outorga direitos legais específicos, e você poderá ter outros que podem variar em seu país. Se tem qualquer pergunta, comunique-se com o centro de serviço Black & Decker mais próximo.

 **BLACK & DECKER**<sup>®</sup>\*

Copyright © 1997-1998 Household Products, Inc.

Pub. No. 174048-00

Printed in U.S.A.



\*  **BLACK & DECKER**<sup>®</sup> is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.