

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.  
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.  
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



# Toast-R-Oven™

Broiler

Asador

Rôtissoire



USA/Canada  
Mexico

1-800-231-9786

01-800-714-2503

[www.blackanddecker.com](http://www.blackanddecker.com)

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

## Série/Serie TRO5000 Series

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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 the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed 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 electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, 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. Do not store any item on top of unit when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- 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 wrap, and the like.
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.

## 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.

## ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer 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.

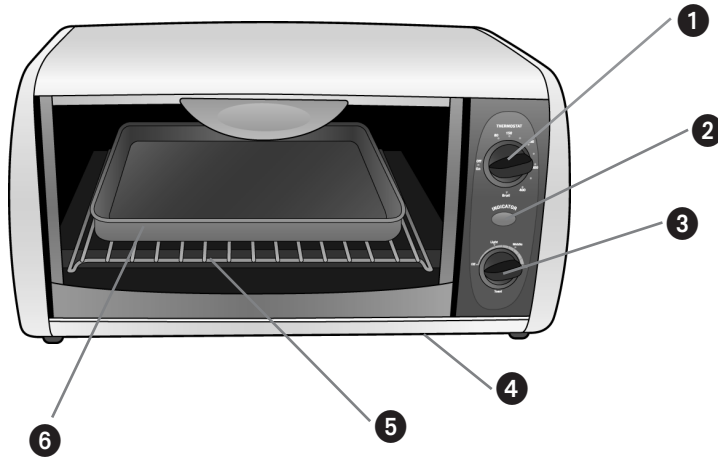
## TAMPER-RESISTANT SCREW

**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.

**Note: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

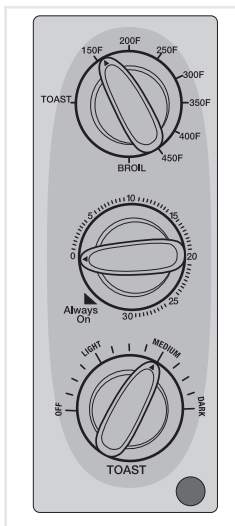
# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Bake/Broil temperature control dial
  - 2. "On" indicator light
  - 3. Toast color dial
  - 4. Swing-down crumb tray
  - †5. Slide rack (Part # 178895)
  - †6. Bake pan (Part # 178896)
- † Consumer replaceable

### CONTROL PANEL FOR TRO5800



## How to Use

This appliance is for household use only.

**Important:** For warranty verification, do not remove line cord sticker.

Before first use, remove the slide rack and bake pan from oven. Wash in warm, sudsy water, rinse and dry with dishtowel or paper toweling. Replace slide rack in oven.

### TOASTING

**IMPORTANT:** For best toasting results, use only the top rack position.

1. Position the slide rack in the uppermost rack-slot in the oven with the rack rail up. It is not necessary to preheat the oven for toasting.
2. Set the toast color dial as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.
3. The "On" indicator light will come on and stay on during the toasting cycle. The oven will automatically shut off and the "On" indicator light will go out when toasting cycle is done.
4. To stop toasting at any time, open the oven door. The heating elements will turn off when the door is opened; the toast color dial will continue to operate. If you want to discontinue toasting, turn the toast color dial to the "Off" position.

### BAKING

#### Slide rack position for baking



1. Consult the baking/broiling guide below for the type of food you want to cook and position the slide rack in the oven as shown in (A) or (B) above.
2. Turn the bake/broil temperature control dial to the desired temperature setting.

**Note:** For best results, when baking or cooking, always preheat the oven for 5 minutes.

#### Alternate rack position for baking



3. The upper and lower heating elements will cycle on and off to maintain temperature. Operation is interrupted when the door is opened. To continue operating, close the door. Check food for doneness at minimum time.
4. When finished baking, turn the bake/broil temperature control dial to the Off position.

### BROILING

#### Slide rack and bake pan position for broiling



1. Turn the temperature control dial to BROIL. The oven does not need to be preheated for broiling.
2. Position the bake pan as shown in (C).
3. Use the guide below for cooking times. Check food for doneness at minimum cooking time.
4. When finished broiling, using oven mitt or pot holder, remove slide rack with bake pan, and turn the temperature control dial to OFF.

**For models with 30-minute Bake timer:** Set the timer to desired Bake time. The On indicator light comes on. You will hear a bell signal when time has elapsed. The oven will shut off automatically and the on indicator light will go out when cycle is done. If you need to cook your food for more than 30 minutes, set the timer to Always On. When finished cooking, turn off the unit by setting the timer to 0, the on indicator light will go out.

## Care and Cleaning

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

### CLEANING

**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. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in warm, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely and slide the rack into the rack support grooves. Be sure the slide rack is seated properly.
3. Wash the bake pan in warm, sudsy water or in dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

### CRUMB TRAY

To remove the crumb tray, unplug the oven. Tilt back the oven and use the knob located on the bottom of the oven to pull down the crumb tray; discard crumbs. Wipe tray with a dampened cloth or paper toweling and dry. Close and secure tray.

### EXTERIOR SURFACES

Be sure the oven has cooled completely before wiping the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry afterward.

### COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass without lids or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container and food are at least 1" (2.54 cm) away from the upper heating elements.

## BROILING GUIDE

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

**Note: When broiling foods, always slide bake pan under slide rack. Turn Bake/Broil temperature dial to BROIL. Do not preheat. Broiling times are approximate. Check for desired doneness on steaks.**

FOOD	AMOUNT	TIME	PROCEDURE
Chicken	1-4 pieces	25-35 minutes	Arrange pieces skin-side down; turn after 20-25 minutes. Continue broiling until 170°F (77 °C) on meat thermometer, and juices run clear.
Frankfurters	1-8 frankfurters	8-10 minutes	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers	1-6 (1/4 lb. (0,11kg) each)	15-20 minutes	Turn after 15 minutes; continue broiling until 145°F (63 °C) on meat thermometer, or done as desired.
Beef steaks	1-2 (3/4", (19mm) thick)	15-25 minutes	Turn after 15 minutes; continue broiling until 145°F (63 °C) on meat thermometer, or done as desired.
Pork chops	1-4 (3/4", (19mm) thick)	15-20 minutes	Turn after 20 minutes; continue broiling until 160°F (72 °C) on meat thermometer.
Fish steaks	1-4 (1-inch, (26mm) thick)	15-20 minutes	Turn after 10 minutes; continue broiling until fish flakes easily with a fork.
Open-faced cheese sandwich	1-4 slices	7-10 minutes	For crispier sandwich, toast bread first. Top bread with sliced cheese and tomato if desired. Broil until cheese is melted.

## BAKING GUIDE

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

**Note: When baking foods, use lowest rack position and place bake pan on top of slide rack. Preheat oven for 5 minutes before placing food in oven. Use recommended times as a guide.**

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/TIME	PROCEDURE
Chicken pieces (1-6 pieces)	to fit bake pan	400°F (205 °C) 40-50 minutes	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until chicken registers 170°F (77°C) on meat thermometer, and juices run clear
Meat loaf, ham, lamb or pork chops, fish fillet or steak	to fit bake pan (1-4 chops or steaks)	350°F (177 °C) or follow favorite recipe	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done as desired.
Cookies (recipe or refrigerated slice & bake,	6-8 cookies	follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done and browned as desired. drop or pre-cut)
Biscuits, dinner rolls (recipe or refrigerated)	to fit bake pan	follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done and browned as desired.
Cake (one 8 or 9" layer)	one 8 or 9" 204 mm or 229 mm	follow package or recipe directions	Place cake pan directly on slide rack.
White or sweet potatoes	1-6 medium potatoes	400°F (205 °C) 1- 1-1/4 hours	Wash and pierce potatoes. Place directly on slide rack.
Frozen French fries, onion rings, other frozen (breaded and fried) foods	single layer to fit bake pan	400°F (205 °C) follow package directions for initial timing.	Turn once during baking. Check frequently to prevent over browning.
Individual frozen pizza		400°F (205 °C) follow package directions for initial timing.	Invert slide rack and place in uppermost rack position. Place pizza directly on slide rack. Check frequently to prevent over browning.

## INSTRUCCIONES 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 de la toma de corriente 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 tostador 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.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- 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.
- No utilice 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.



- ❑ 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.
- ❑ Para interrumpir el tostado, asado u horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

### 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.

### CABLE DE ALIMENTACIÓN/ELÉCTRICO

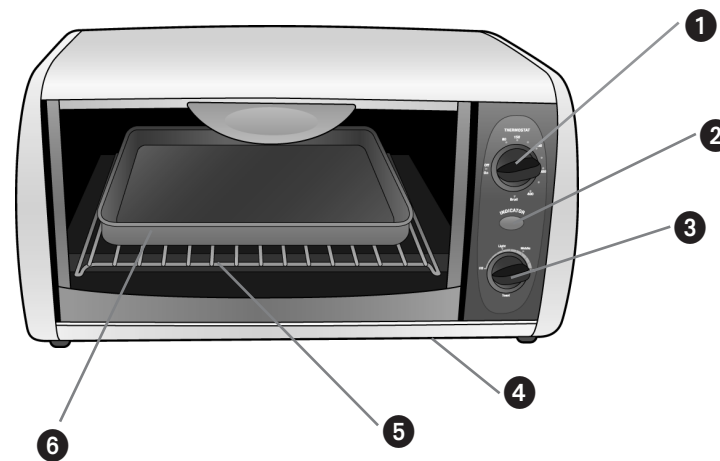
- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
  - 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
  - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
  - 3) El cable más largo 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.

### 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

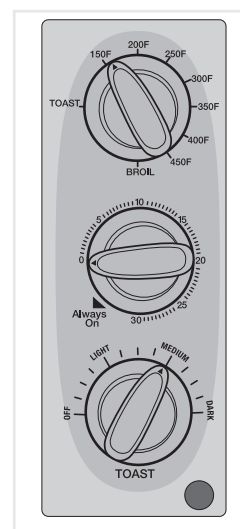
**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Control de temperatura para hornear-asar
  2. Luz indicadora de encendido
  3. Selector de grado de tostado
  4. Bandeja de residuos oscilante
  - †5. Parrilla corrediza (Pieza N° 178895)
  - †6. Bandeja de hornear (Pieza N° 178896)
- † Reemplazable por el consumidor

### PANEL DE CONTROLES - MODELO TRO5800



## Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

**Importante:** Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.

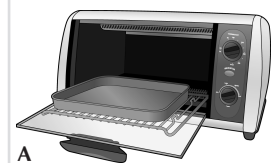
Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la parrilla corrediza y la bandeja de hornear. Lave estos accesorios con agua tibia enjabonada, enjuague y seque bien con una toalla de cocina o con papel de toalla. Instale la parrilla corrediza nuevamente adentro del aparato.

### Como tostar

**IMPORTANTE:** Para lograr un mejor tostado, coloque la parrilla en el carril superior solamente.

1. Deslice la parrilla corrediza en el carril superior del horno con los rieles orientados hacia arriba. No es necesario precalentar el horno para tostar.
2. Gire la perilla de control para seleccionar el grado de tostado al gusto. Para lograr mejores resultados, se recomienda ajustar el control al nivel intermedio. Después se puede seleccionar entre un color pálido u oscuro al gusto.
3. Brillará una luz que permanecerá encendida durante el ciclo de tostado. El aparato al igual que la luz indicadora se apagará automáticamente una vez finalizado este ciclo.
4. Para interrumpir el ciclo de tostado simplemente abra la puerta del aparato. Los elementos calefactores se apagan cuando uno abre la puerta; el control del ciclo de tostado continúa funcionando. Si desea cancelar el ciclo de tostado, gire el control de color a la posición de apagar (OFF).

Posición de la parrilla corrediza para hornear



Otra posición de la parrilla para hornear



Parrilla corrediza y bandeja de hornear en posición para asar



### Como hornear

1. Consulte la guía de hornear-asar para determinar en qué posición colocar la bandeja según los alimentos que desea preparar. Vea (A) o (B).
2. Gire el control de hornear-asar a la temperatura deseada.
3. Los elementos calefactores (superiores e inferiores) funcionan de manera intermitente a fin de mantener la temperatura adecuada. El ciclo de cocción se interrumpe cuando uno abre la puerta del aparato. Para reiniciar el ciclo de cocción, cierre la puerta. Supervise los alimentos cuando se cumpla el tiempo mínimo de cocción recomendado en la guía.

**Nota:** A fin de lograr mejores resultados, se recomienda precalentar el horno por 5 minutos antes de cocinar.

4. Cuando termine de hornear, asegúrese de girar el control de temperatura a la posición de apagar.

### Como asar

1. Gire el control de temperatura a la posición de asar (BROIL). Para asar, no es necesario precalentar el aparato.
2. Coloque la bandeja en la posición ilustrada en la figura (C).

3. Supervise los alimentos cuando se cumpla el tiempo mínimo de cocción recomendado en la guía.
4. Cuando termine de cocinar, ajuste el control de temperatura a la posición de apagado (OFF) y asegúrese de utilizar guantes de cocina para retirar la bandeja de hornear.

**Para los modelos de cronómetro de 30 minutos para hornear:** Ajuste el minuterero al tiempo de cocción deseado. Observe que aparece la luz indicadora de encendido (ON). El aparato produce un sonido al finalizar el ciclo de cocción. El horno se apaga automáticamente al igual que la luz indicadora de encendido. Si desea cocinar los alimentos por más de 30 minutos, ajuste el minuterero a la posición ALWAYS ON. Cuando termine de cocinar, ajuste el minuterero a la posición "0", a fin de apagar el aparato; observe que la luz indicadora de funcionamiento se apaga.

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

### Limpieza del horno

**Importante:** Apague, desconecte y permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. Siempre seque bien todas las piezas antes de utilizar el aparato nuevamente.

1. Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de nailon y agua enjabonada. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
2. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta y tire de la parrilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la parrilla corrediza con agua tibia enjabonada o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon. Para instalar la parrilla nuevamente, abra la puerta completamente y deslice la parrilla en las ranuras de soporte. Asegúrese que la parrilla esté bien colocada.
3. Lave la bandeja de hornear con agua tibia enjabonada o en la máquina lavaplatos. Utilice una almohadilla de poliéster o de nailon a fin de evitar los rayones.

### Bandeja de residuos

Para abrir y limpiar la bandeja de los residuos, desconecte el aparato. Incline el aparato hacia atrás, tire hacia abajo de la parrilla en el inferior del aparato y deseche las migajas. Limpie la bandeja con una toalla o con papel toalla humedecido y séquela bien. Cierre y asegure la bandeja.

### Superficies exteriores

Asegúrese que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiar el exterior con un paño o con una esponja humedecida. Seque bien antes de utilizar el aparato de nuevo.

### Recipientes para cocinar

Pueden utilizarse recipientes metálicos, de vidrio (sin tapa) o cerámica a prueba de horno. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 2,54 cm (1 pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

## GUÍA DE ASAR

**NOTA:** Precaliente el horno por 5 minutos antes de hornear/asar.

**Nota:** Para asar, coloque la parrilla corrediza y deslice la bandeja de hornear debajo de la parrilla de asar. Ajuste el control de temperatura a la posición BROIL. No precaliente el aparato. El tiempo de cocción recomendado en la guía es aproximado. Supervise el término de cocción de la carne de res, al gusto.

ALIMENTO	CANTIDAD	DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
Pollo	1-4 piezas	25-35 minutos	Acomodar las piezas de pollo con la piel hacia abajo; voltear al cabo de 20 a 25 minutos, asando hasta que el termómetro para carne indique 77 °C (170 °F) y hasta que los jugos corran sin color.
Salchichas	1-8 salchichas	8-10 minutos	Voltear con frecuencia para un dorado uniforme.
Hamburguesas	1 a 6 de 0,11kg (1/4 lb)	15-20 minutos	Voltear al cabo de 15 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 63 °C (145 °F). o cocine al gusto
Bistec	1 a 2 con grosor de 19 mm (3/4 pulg)	15-25 minutos	Voltear al cabo de 15 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 63 °C (145 °F).
Chuletas de cerdo	1 a 4 con grosor de 19 mm (3/4 pulg)	15-20 minutos	Voltear al cabo de 20 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 72 °C (160 °F).
Filetes de pescado	1 a 4 con grosor de 26 mm (1 pulg)	15-20 minutos	Voltear al cabo de 10 minutos; cocinar hasta poder separar fácilmente con un tenedor.
Sándwich de queso, sin tapa	1 a 4 rebanadas	7-10 minutos	Para un sándwich más crujiente, se debe tostar primero el pan. Coronar el pan con rebanadas de queso y tomate, al gusto. Cocinar hasta que el queso se derrita.

## GUÍA DE HORNEAR

**NOTA:** Precaliente el horno por 5 minutos antes de hornear/asar.

**Nota:** Para HORNEAR, la parrilla corrediza se debe colocar en el carril inferior con la bandeja de hornear encima de la parrilla corrediza. Antes de cocinar, el horno se debe precalentar por 5 minutos. Se recomienda observar el tiempo de cocción que sugiere la guía. Los alimentos se deben supervisar con frecuencia.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
Porciones de pollo (de 1 a 6 piezas)	Según la capacidad de la bandeja	205 °C (400 °F) de 40 a 50 minutos	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar encima de la parrilla corrediza. Hornear hasta que el termómetro de cocinar indique 77 °C (170°F) y hasta que los jugos no despidan color.
Molde de carne, jamón, cordero o chuletas de cerdo, filetes de pescado o bistec	Según la capacidad de la bandeja (de 1 a 4 chuletas o filetes)	Cocinar a 177 °C (350 °F) o preparar al gusto.	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar encima de la parrilla corrediza. Hornear al gusto.
Galletas (de receta o de masa refrigerada para cortar y hornear, de cucharada o precortadas)	De 6 a 8 galletas	Según las direcciones del paquete o la receta	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar encima de la parrilla corrediza. Hornear hasta quedar bien cocidas y dorar al gusto.
Bischochos, panes pequeños (de receta o de masa refrigerada)	Según la capacidad de la bandeja	Según las direcciones del paquete o la receta	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar sobre la parrilla corrediza. Hornear hasta quedar bien cocidos y dorar al gusto.



ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/ DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
Pastel (uno de 8 a 9" mm)	Uno de 8 a 9" mm	Según las direcciones del paquete o la receta	Colocar el molde del pastel directamente sobre la parrilla corrediza.
Papas o camotes	De 1 a 6 medianos	Cocinar a 205 °C (400 °F) de 1 a 1-1/4 hora.	Lavar y pinchar las papas. Colocar las papas directamente sobre la parrilla corrediza.
Papas fritas, aros de cebolla y otros alimentos (rebozados y fritos)	Una capa, según la capacidad de la bandeja	Cocinar a 205 °C (400 °F) según las direcciones del paquete o la receta	Voltear una vez durante el ciclo de cocción. Supervisar frecuentemente para no dorar en exceso.
Pizzas individuales congeladas		Cocinar a 205 °C (400 °F) según las direcciones del paquete	Invertir y colocar la parrilla corrediza en el carril superior del aparato. Colocar la pizza directamente sobre la parrilla corrediza. Supervisar frecuentemente para no dorar en exceso.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni toute autre pièce non amovible de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer un accessoire.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Mettre toutes les commandes à la position hors tension (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments de grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.
- Il y a risque d'incendie lorsque l'appareil est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.

- ❑ Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- ❑ Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- ❑ Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce dernier lorsqu'il ne sert pas.
- ❑ Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique ni d'autres matériaux du genre.
- ❑ Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.
- ❑ Pour arrêter le grillage, le rôtiage ou la cuisson, régler les commandes à la position hors tension (OFF).

## CONSERVER CES MESURES.

### FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

### CORDON

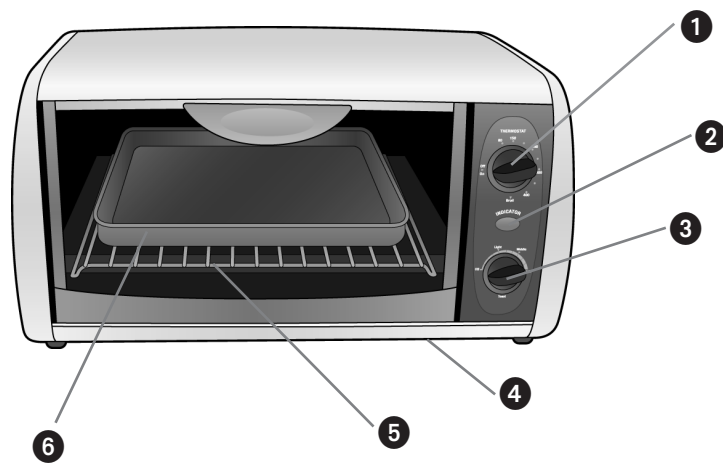
- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovible ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broche; and
  - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

### VIS INDESSERRABLE

**Avertissement :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

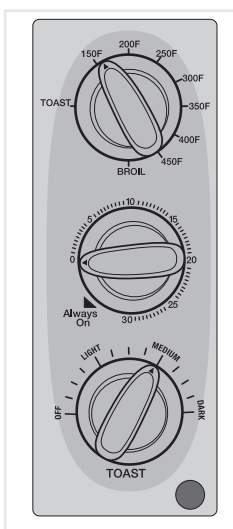
**Note :** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Sélecteur de température de cuisson ou de rôtissage
  2. Témoin de fonctionnement
  3. Sélecteur du degré de grillage
  4. Plateau à miettes basculant
  - †5. Grille coulissante (Pièce n° 178895)
  - †6. Plat de cuisson (Pièce n° 178896)
- † Remplaçable par le consommateur

## PANNEAU DE COMMANDE - MODÈLE TRO5800



## Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

**Important :** Afin de pouvoir en vérifier la garantie, ne pas retirer l'étiquette du cordon d'alimentation.

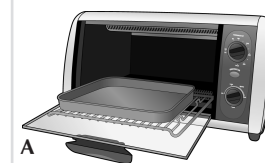
Avant d'utiliser pour la première fois, enlever la grille coulissante et le plat de cuisson du four. Laver dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher avec un linge à vaisselle ou un essuie-tout. Remettre la grille coulissante dans le four.

### Grillage

**IMPORTANT :** Afin d'optimiser les résultats de grillage, utiliser seulement la position supérieure de la grille.

1. Placer la grille coulissante dans la rainure la plus haute dans le four avec la glissière vers le haut. Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four pour le grillage.
2. Régler le sélecteur du degré de grillage au goût. Pour optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle puis régler plus ou moins foncé au goût.
3. Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de grillage. Le four s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle de grillage.
4. Ouvrir la porte pour arrêter le grillage en tout temps. Les éléments chauffants s'éteignent lorsqu'on ouvre la porte, mais le sélecteur du degré de grillage est toujours en fonction. Pour arrêter le grillage, remettre le sélecteur du degré de grillage à la position d'arrêt (OFF).

### Position de la grille coulissante pour la cuisson au four



### Cuisson

1. Consulter le guide de cuisson et de rôtissage plus bas pour l'aliment à cuire et placer la grille coulissante à la position voulue (A ou B, illustrées plus haut).
2. Placer le sélecteur de température de cuisson ou de rôtissage au réglage voulu.

**Note :** Afin d'optimiser les résultats de cuisson ou de rôtissage, toujours réchauffer le four au préalable pendant cinq minutes.

### Autre position de la grille pour la cuisson au four



3. Les éléments du haut et du bas s'allument et s'éteignent pour maintenir la température choisie. Le fonctionnement du four est interrompu lorsqu'on ouvre la porte. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte. Surveiller la cuisson au bout de la durée minimale indiquée.

4. À la fin de la cuisson, remettre le sélecteur de température de cuisson ou de rôtissage à la position d'arrêt (OFF).

### Grille coulissante et plat de cuisson en position pour le rôtissage



### Rôtissage

1. Placer le sélecteur de température à la position de rôtissage (BROIL). Il n'est pas nécessaire de réchauffer le four pour le rôtissage.
2. Placer le plat de cuisson de la façon illustrée à la figure C.

- Vérifier les durées de cuisson du guide plus bas. Surveiller la cuisson à la fin de la durée de cuisson minimale.
- À la fin du rôtissage, se servir de poignées ou des mitaines isolantes pour retirer la grille coulissante avec le plat de cuisson. Puis, remettre le sélecteur de température à la position hors tension (OFF).

**Dans le cas des modèles pourvus d'une minuterie de cuisson de 30 minutes :** Régler la minuterie au temps de cuisson voulu. Le témoin de fonctionnement s'allume. On entend un timbre sonore à la fin du temps de cuisson. Le four s'arrête automatiquement et le témoin s'éteint à la fin du cycle. Pour faire cuire pendant plus de 30 minutes, régler la minuterie à la position de fonctionnement continu (ALWAYS ON). À la fin de la cuisson, mettre l'appareil hors tension en réglant la minuterie à 0; le témoin de fonctionnement s'éteint alors.

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de l'appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

### Nettoyage

**Important :** Avant de nettoyer toute composante, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi. Toujours bien assécher les composantes avant d'utiliser le four de nouveau.

- Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.
- Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte, tirer la grille vers l'avant et la sortir. Laver la grille coulissante dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon en polyester ou en nylon. Pour remettre la grille coulissante en place, ouvrir complètement la porte et faire glisser la grille dans les rainures de soutien de la grille. S'assurer que la grille coulissante est bien installée.
- Laver le plat de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Afin de minimiser les égratignures, utiliser un tampon en polyester ou en nylon.

### Plateau à miettes

Pour retirer le plateau à miettes, débrancher l'appareil et l'incliner vers l'arrière. Saisir le bouton sous l'appareil pour abaisser le plateau à miettes et jeter les miettes. Essuyer le plateau avec un chiffon ou un essuie-tout humide et assécher. Refermer le plateau et le fixer en place.

### Surfaces extérieures

S'assurer que le four est complètement refroidi avant d'essuyer le dessus et les parois extérieures avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher par la suite.

### Récipients pour la cuisson

On peut utiliser des plats de cuisson en métal, en verre sans couvercle ou en céramique dans l'appareil. Respecter les consignes des fabricants. S'assurer que le dessus du plat et des aliments sont à au moins 2,54 cm (1 po) des éléments chauffants du haut.

## GUIDE DE RÔTISSAGE

**Note :** Pour CUIRE AU FOUR, préchauffer le four pendant 5 minutes.

**Note :** Toujours faire glisser le plat de cuisson sous la grille coulissante pour le rôtissage. Placer le sélecteur de température à la position de rôtissage (BROIL). Ne pas faire préchauffer. Les temps de cuisson sont approximatifs. Vérifier la cuisson des biftecks.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	DIRECTIVES
Poulet	De 1 à 4 morceaux	De 25 à 35 minutes	Placer les morceaux avec peau dessous et tourner après 20 à 25 minutes. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la température atteigne 77 °C (170 °F) sur un thermomètre à viande et jusqu'à ce que les jus de cuisson soient transparents.
Saucisses fumées	De 1 à 8; standards ou longs	De 8 à 10 minutes	Tourner souvent pour faire dorer de façon uniforme.
Galettes de boeuf	De 1 à 6 (0,11 kg (1/4 lb) chacun)	De 15 à 20 minutes	Tourner après 15 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que la température atteigne 63 °C (145 °F) sur un thermomètre à viande ou jusqu'à l'obtention de la cuisson voulue.
Biftecks	De 1 à 2 (19 mm (3/4 po) d'épaisseur)	De 15 à 25 minutes	Tourner après 15 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que la température atteigne 63 °C (145 °F) sur un thermomètre à viande ou jusqu'à l'obtention de la cuisson voulue.
Côtelettes de porc	De 1 à 4 (19 mm (3/4 po) d'épaisseur)	De 15 à 20 minutes	Tourner après 20 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que la température atteigne 72 °C (160 °F) sur un thermomètre à viande.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	DIRECTIVES
Darnes de poisson	De 1 à 4 (26 mm) (1 po) d'épaisseur)	De 15 à 20 minutes	Tourner après 10 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce le poisson se détache facilement à la fourchette.
Sandwich ouvert au fromage	De 1 à 4 tranches	De 7 à 10 minutes	Faire griller le pain d'abord pour obtenir un sandwich plus croustillant. Ajouter du pain et des tranches de tomate et de fromage, au goût. Faire griller jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

## GUIDE DE CUISSON

**Note :** Pour CUIRE AU FOUR, préchauffer le four pendant 5 minutes.

**Note :** Pour la cuisson au four, utiliser la position la plus basse et placer le plat de cuisson sur la grille coulissante. Préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y mettre les aliments. Utiliser les durées recommandées à titre de référence.

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE/ DURÉE	DIRECTIVES
Morceaux de poulet 1-6 morceaux	Capacité du plat	205 °C (400 °F), de 40 à 50 minutes	Placer dans le plat de cuisson et déposer ce dernier sur la grille coulissante. Faire cuire jusqu'à ce que la température atteigne 77 °C (170 °F) sur un thermomètre à viande et jusqu'à ce que les jus de cuisson soient transparents.
Pain de viande, jambon, côtelettes de porc coulissante ou d'agneau,	Capacité du plat (de 1 à 4 côtelettes ou darnes)	177 °C (350 °F)	Placer dans le plat de cuisson et déposer ce dernier sur la grille coulissante. Faire cuire jusqu'à la cuisson voulue. darnes ou filets de poisson

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE/ DURÉE	DIRECTIVES
Biscuits	De 6 à 8 biscuits	Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage.	Placer dans le plat de cuisson et déposer ce dernier sur la grille coulissante. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés au goût.
Biscuits, petits pains (recette ou réfrigérés)	Capacité du plat	Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage.	Mettre dans le plat de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés au goût.
Gâteau un (un de 204 mm à 229 mm (de 8 à 9 po))	un de 204 mm à 229 mm (de 8 à 9 po))	Suivre les instructions de la recette ou de l'emballage	Placer le plat de cuisson directement sur la grille coulissante.
Pommes de terre ou patates	De 1 à 6, moyennes	205 °C (400 °F), de 1 h à 1 h 15	Laver, percer les pommes de terre et placer directement sur la grille.
Frites congelées, rondelles d'oignon et autres aliments surgelés (panés ou frits)	Capacité du plat	205 °C (400 °F), suivre les instructions de l'emballage.	Tourner une fois pendant la cuisson. Vérifier souvent pour empêcher de trop dorer.
Pizza surgelée, supérieure de portion individuelle ou miniature		205 °C (400 °F), suivre les instructions de l'emballage	Retourner la grille coulissante, placer dans la position la grille. Placer la pizza directement sur la grille coulissante. Vérifier souvent pour empêcher de trop dorer.



**NOTA****NEED HELP?**

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

**One-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 the product.

**For how long?**

- One year after the date of original 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 the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 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, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

**¿NECESITA AYUDA?**

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva 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. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

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

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

**¿Cómo se puede obtener servicio?**

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

**Esta garantía no cubre:**

- 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

**BESOIN D'AIDE?**

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de un an**

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

**Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

## **Póliza de Garantía** **(Válida sólo para México)**

### **Duración**

Applica de México, 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 de México, S. de R. L. de C.V.

**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

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.

#### **Argentina**

Servicio Técnico Central  
Service New S.R.L.  
Atención al Cliente  
Ruiz Huidobro 3860  
Buenos Aires, Argentina  
Tel.: (54-11) 4546-1212

#### **Chile**

Servicio Máquinas y  
Herramientas Ltda.  
Av. Apoquindo No. 4867 - Las  
Condes  
Santiago, Chile  
Tel.: (562) 263-2490

#### **Colombia**

PLINARES  
Avenida Ciudad de Quito  
#88-09  
Bogotá, Colombia  
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

#### **Costa Rica**

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

#### **Ecuador**

Castelcorp  
Km 2-1/2 Avenida Juan T.  
Marengo junto Dicentro  
Guayaquil, Ecuador  
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

#### **El Salvador**

Sedeblack Calle A San Antonio  
Abad  
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local  
#21  
San Salvador, El Salvador  
Tel.: (503) 274-1179/274-0279

#### **Guatemala**

MacPartes, S.A.  
34 Calle 4-14 Zona 9  
Frente a Tecun  
Guatemala City, Guatemala  
Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521

#### **Honduras**

Lady Lee  
Centro Comercial Mega Plaza  
Carretera a la Lima  
San Pedro Sula, Honduras  
Tel.: (504) 553-1612

#### **México**

Art. 123 y José Ma. Marroquí  
#28-D Centro.  
Mexico D.F.  
Tel.: (55) 5512-7112/(55) 5512-3164

#### **Nicaragua**

H & L Electronic  
Zumen 3, C. Arriba y 15  
Varas al Sur  
Managua, Nicaragua  
Tel.: (505) 260-3262

#### **Panamá**

Authorized Service Center  
Electrodomésticos, S.A.  
Boulevard El Dorado, al lado  
del Parque de las Mercedes  
Panamá, Panamá  
Tel.: (507) 236-5404

#### **Perú**

AV. REPUBLICA DE PANAMA  
3535  
Ofic 1303  
San Isidro  
Lima, Peru  
Tel.: 2 22 44 14  
Fax: 2 22 44 04

#### **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  
Dominica  
Tel.: (809) 687-9171

#### **Trinidad and Tobago**

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)  
Limited  
33 Independence Square,  
Port of Spain  
Trinidad, W.I.  
Tel.: (868) 623-4696

#### **Venezuela**

Tecno Servicio TS2002  
Av. Casanova  
Centro Comercial del Este  
Local 27  
Caracas, Venezuela  
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

#### **Comercializado por:**

Applica de México, S. de R. L. de C.V.  
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,  
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,  
Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040.  
R. F. C. AME-001026- PE3.

#### **Servicio y Reparacione**

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D  
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

#### **Servicio al Consumidor,**

Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503

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

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

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

Copyright © 2003 - 2005 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No.178817-00-RV05

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

**Importado por:**

Applica de México S. de R.L. de C.V.

Bld. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902

Los Pirules, Tlalnepantla,

Edo. Mex.

C.P. 54040

México

Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

1200 W 120 V~ 60 Hz

  
Applica Consumer Products, Inc.

R52002/11-22-132E/S/F