

# COUNTERTOP OVEN HORNO PARA MOSTRADOR

## Customer Care Line:

USA/Canada  
1-800-231-9786

Mexico  
01-714-2500

Accessories/Parts  
(USA / Canada)

Accesorios/Partes  
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

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



## MODELS/MODELOS

- TR0700B
- TR0700S
- TR0700W

# 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 electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- 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 exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

### GROUNDING PLUG

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

### ELECTRICAL CORD

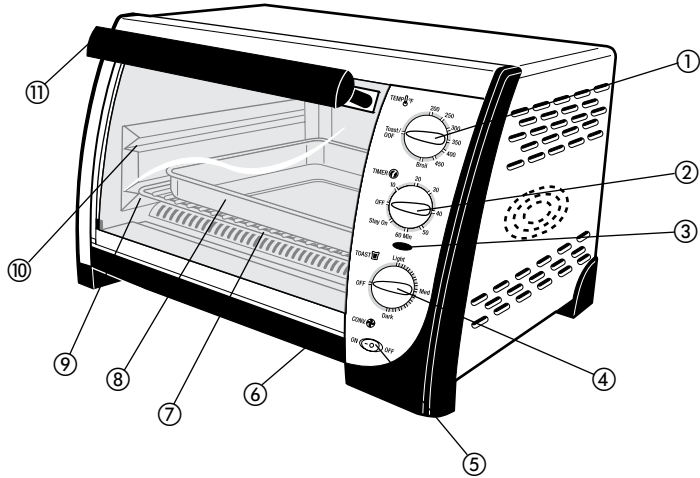
- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  - 3) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

### 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 should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



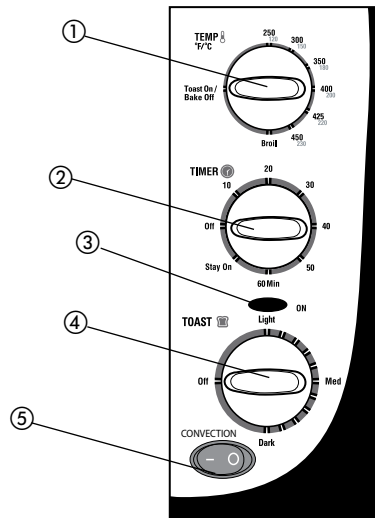
A

- 1. Bake/Broil temperature selector
- 2. 60-minute bake timer
- 3. ON indicator light
- 4. Toast shade selector
- 5. Convection cooking ON/OFF (I/O) switch (Model TR0700S)
- † 6. Slide-out crumb tray (Part #TR0700-02)
- † 7. Slide rack/Broil rack (Part #TR0700-01)
- † 8. Bake pan/drip tray (Part #TR0700-04)
- 9. Slide rack support rails
- 10. Rack slot
- 11. Door handle
- † Consumer replaceable/removable

### CONTROL PANEL

- 1. Bake/Broil temperature selector
- 2. 60-minute bake timer with Stay On
- 3. ON indicator light
- 4. Toast shade selector
- 5. Convection cooking ON/OFF (I/O) switch (Model TR0700S)

**Important:**  
When using the **TIMER** function, always turn the dial past 20 and then turn back or forward to desired setting.



## How to Use

This product is for household use only.



# CAUTION

**THIS OVEN GETS HOT WHEN IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.**

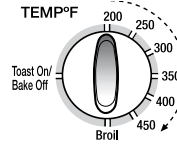
ENGLISH

### GETTING STARTED

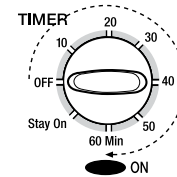
- Remove packing materials and any stickers.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Remove the slide rack/broil rack and bake pan/drip tray from oven.
- Wash in sudsy water, rinse and dry with a cloth or paper towel.
- Replace slide rack/broil rack in oven.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall to allow heat to flow without damaging counter space.

### OVERVIEW OF FUNCTIONS

#### To Bake



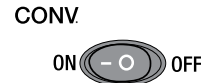
1. Turn the temperature selector to desired temperature.
2. Set the timer to desired baking time including preheat time or select Stay On, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes.



**Important: Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired baking time including preheat time.**

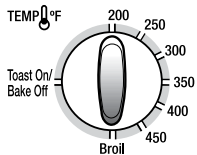


### For Convection Cooking (Model TR0700S)



Press the ON/OFF (I/O) button to the ON (I) position. Convection uses a fan to circulate heat evenly for consistently better cooking.

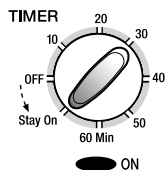
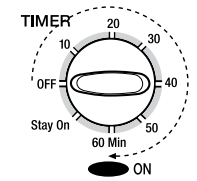
## To Broil



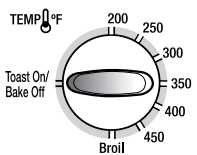
**Note: Preheat for 5 minutes.**

1. Turn temperature selector to Broil.
2. Set the timer to desired broiling time or select Stay On, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes.

**Important: Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired broiling time.**



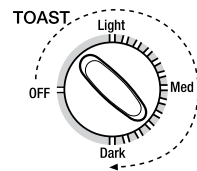
## To Toast



1. Turn temperature selector to Toast On/Bake Off position.
2. Turn toast shade selector to desired browning level.

**Tip for Multiple Toasting Cycles:**

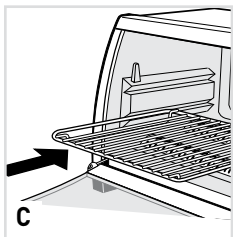
- For best results, when making consecutive batches of toast, allow a short, cool down period between toasting cycles.



## TOASTING

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

1. Make sure temperature selector is set to the Toast On/Bake Off position.



2. Open oven door. Insert the slide rack/broil rack into the bottom rack-slot (C).
3. Place the toast directly on the slide rack and close the door.
4. Set the toast shade selector as desired. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste. The ON indicator light comes on and stays on during the toasting cycle. When toasting is done, the signal bell sounds, the oven automatically shuts off and the ON indicator light goes off.

5. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove toast.

**Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.**

**Note: You must turn off the toast shade selector if you want to discontinue toasting.**

**Tip:** When making more toast immediately after one toasting cycle, set the toast shade selector to a slightly lighter setting.

**Tip for Multiple Toasting Cycles:**

- For best results, when making consecutive batches of toast, allow a short cool down period between toasting cycles.

## BAKING

1. Consult the Baking Guide for the type of food you want to cook.

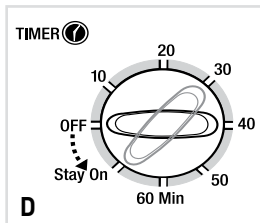
**Note: For best results, when baking or cooking, always preheat the oven for 8 minutes at the desired temperature setting.**

2. Open oven door.
3. Insert the slide rack/broil rack into the oven.
4. Turn the temperature selector to the desired temperature setting.

**Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.**

5. Set the timer to desired number of minutes including preheat time or to Stay On.

**Important: Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired baking time including preheat time.**

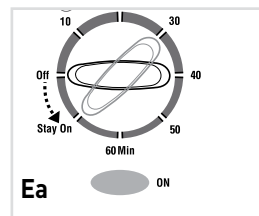


**Tip:** Set the timer to the Stay On setting, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes; turn the timer counterclockwise (D).

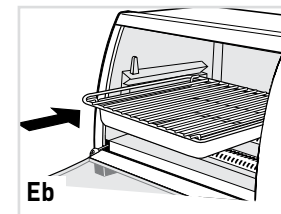
- The ON indicator light comes on and stays on during cooking cycle.
- The heating elements cycle on and off to maintain the temperature.

6. You can cook your food two ways:

- In the bake pan placed on the slide rack (Ea), OR
- Directly on the slide rack using the bake pan as a drip tray underneath the slide rack, inserted in the rack support rails (Eb).



OR



**Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.**

7. Close oven door.
8. For convection cooking, turn on (I) the CONVECTION ON/OFF (I/O) switch. You hear the fan running during the cooking cycle.

**Important: When baking using convection, the temperature selected should be 25 degrees lower than the recommended temperature for conventional cooking since the circulated air increases the average temperature in the cavity.**

9. The first time you bake an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
10. Once cooking cycle is finished, the signal bell sounds. Turn the temperature selector to the Toast On/Bake Off position. The ON indicator light goes off.
11. If you used the convection cooking feature, turn off (O) the CONVECTION ON/OFF (I/O) switch.
12. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove food.

**Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.**

## BAKING GUIDE

**Note:** When baking foods, use the upper or lower rack position.

You can cook your food two ways:

- In the bake pan placed on the slide rack, or
- Directly on the slide rack using the bake pan as a drip tray underneath the slide rack, inserted in the rack support rails.

FOOD	AMOUNT`	TEMPERATURE/TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	to fit bake pan (1-4 pieces)	375°F (191°C) 45-55 minutes	Bake until chicken registers 180°F (82°C) on meat thermometer.
Ham, lamb or pork chops; Fish fillet or steak	to fit bake pan (1-4 chops or steaks)	325°F (163°C) or follow favorite recipe	Bake until done as desired.
Cookies (recipe or refrigerated slice & bake, drop or pre-cut)	4-6 cookies	Follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done and browned as desired.
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.
White or sweet potatoes	1-6 medium	400°F (204°C) 1-1½ hours potatoes	Wash and pierce potatoes. Place directly on slide rack.
Frozen French fries, onion rings, or other frozen (breaded and fried) foods	single layer to fit bake pan	Follow package directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Turn once during baking. Check frequently to prevent over browning.
Individual frozen pizza		Follow package directions	Place pizza directly on slide rack for a crisp crust, in bake pan for a softer crust.

## FOR BROILING

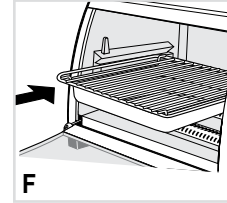
**Note:** When broiling, preheat oven for 5 minutes.

1. Use the Broiling Guide for cooking times.
2. Turn the temperature selector to Broil.

**Important:** You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

3. Set the timer to desired number of minutes including preheat time or to Stay On, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes.

**Important:** Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired broiling time.



4. Open oven door and using the bake pan as a drip tray, insert it under the slide rack on the rack support rails (F).
5. Place food on the slide rack/broiling rack.

**Note:** Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

**Important:** Food should not extend beyond the edges of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the

heating elements.

6. The first time you broil an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
7. When finished broiling, the signal bell sounds and the ON indicator light goes off.
8. Using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.

**Important:** Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

9. Turn the temperature selector to the Toast On/Bake Off position.

### BROILING GUIDE

**Note:** When broiling foods, slide the bake pan/drip tray underneath the slide rack/broil rack using the rack support rails. Turn temperature selector to Broil. Broiling times are approximate. For best results do not undercook ground beef, fish or poultry.

- Use the bottom rack position for broiling such foods as hamburgers, steaks, fish steaks, chicken parts, garlic bread and cheese toppings on casseroles.
- Use the top rack position for such foods as fish fillets, chicken cutlets, frankfurters, toasted open-face cheese sandwiches and nachos.

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	1-6 pieces	30-40 minutes	Arrange pieces skin-side down; turn after 15-25 minutes. Continue broiling until 170°F (77°C) on meat thermometer, or juices run clear.
Frankfurters	1-8 frankfurters	8-12 minutes	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers	1-6 (1/4 lb. [0,11 kg] each)	12-18 minutes	Turn after 8 minutes; continue broiling until 145°F (63°C) on meat thermometer, or done as desired.

FOOD	AMOUNT	TIME	PROCEDURE
Beef steaks	1-2 (3/4"	18-25 minutes (19mm) thick)	Turn after 10 minutes; continue broiling until 145°F (63°C) on meat thermometer, or done as desired.
Pork chops	1-6 (3/4"	20-30 minutes (19mm) thick)	Turn after 12 minutes; continue broiling until 160°F (71°C) on meat thermometer.
Fish steaks	1-6 (1"	10-18 minutes (26mm) thick)	Broil until fish flakes easily with a fork or 145°F on meat thermometer.
Open-faced cheese sandwich	1-4 slices	7-10 minutes	For crispier sandwich, toast bread first. Top bread with tomatoe and sliced cheese, if desired. Broil until tomato is hot and heese is melted.

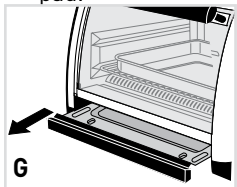
## Care and Cleaning

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

### CLEANING YOUR OVEN

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

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or 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 sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.



#### Crumb Tray

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

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

### Exterior Surfaces

**Important: The oven top surface gets hot, be sure the oven has cooled completely before cleaning.**

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

### Cooking Containers

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

## TROUBLESHOOTING

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

**NEED HELP?**

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

**Two-Year Limited Warranty**

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

**What does it cover?**

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

**For how long?**

- Two years after date of purchase.

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

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

**How do you get service?**

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

**What does your warranty not cover?**

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

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

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

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

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

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no este en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchufelo a la toma de corriente. Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Tenga muchísimo cuidado al retirar la bandeja o al desechar la grasa caliente.
- 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 este llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes.

- 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.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

### ENCHUFE DE TIERRA

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

### CABLE ELÉCTRICO

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

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

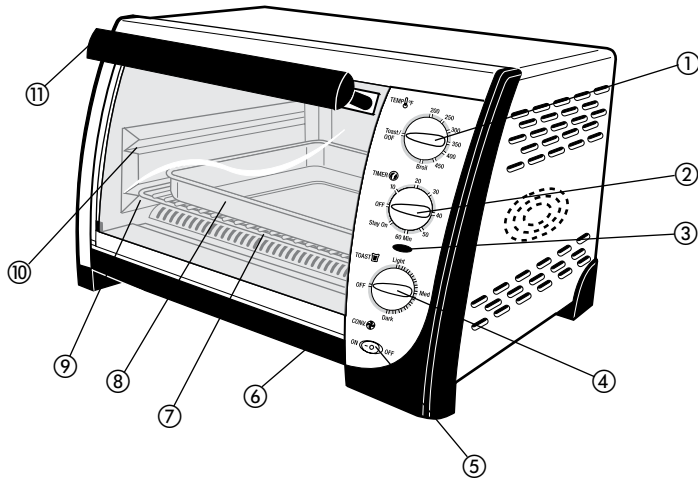
### TORNILLO DE SEGURIDAD

**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, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.



Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

1. Control de temperatura para hornear/asar
2. Cronómetro de 60 minutos
3. Luz indicadora de funcionamiento
4. Selector del grado de tostado
5. Encendido/apagado de cocción por convección (I/O) (Modelo TR0700S)
- † 6. Bandeja de residuos corrediza (Pieza N° TR0700-02)
- † 7. Parrilla corrediza/parrilla de

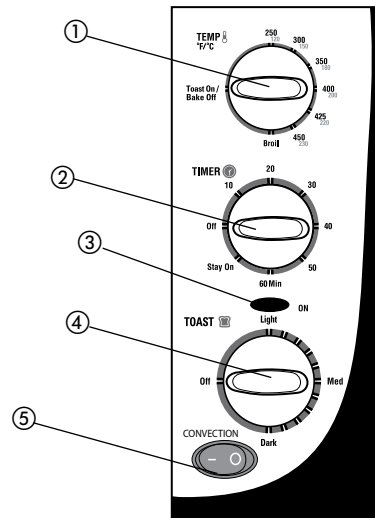
- asar  
(Pieza N° TR0700-01)
- † 8. Bandeja de hornear/bandeja de goteo (Pieza N° TR0700-04)
  9. Carriles de descanso de la parrilla corrediza
  10. Ranura de la parrilla
  11. Asa de la puerta
- † Consumer replaceable/removable por

#### PANEL DE CONTROLES

1. Control de temperatura para hornear/asar
2. Cronómetro de 60 minutos con posición de funcionamiento continuo (Stay On)
3. Luz indicadora de funcionamiento
4. Selector del grado de tostado
5. Encendido/apagado de cocción por convección (I/O) (Modelo TR0700S)


**Importante:**

Al utilizar la función del cronómetro (TIMER), gire siempre el selector pasando la posición 20, y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el nivel deseado.



## Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.



PRECAUCIÓN

**ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.**

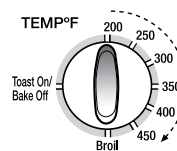
ESPAÑOL

#### PREPARARSE PARA UTILIZAR

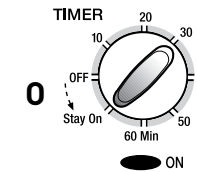
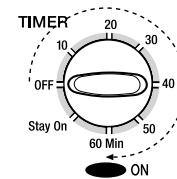
- Retire el material de empaque y toda calcomanía.
- Veuillez aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
- Retire también la parrilla corrediza/parrilla de asar y la bandeja de hornear/bandeja de goteo del horno.
- Lave con agua jabonada, enjuague y seque bien con un paño o con una toalla de papel.
- Instale la parrilla corrediza/parrilla de asar en el horno.
- Escoja el lugar apropiado para el aparato. No coloque el aparato debajo de los gabinetes ni demasiado cerca de la pared, a fin de asegurar que el flujo de calor no perjudique el mostrador.

## FUNCIONES DEL HORNO

### Para hornear



1. Gire el control selector de temperatura a la temperatura deseada.
2. Ajuste el cronómetro al tiempo deseado, incluyendo el período de precalentamiento o seleccione la posición "Stay On", si desea controlar el tiempo de cocción o si los alimentos requieren más de 60 minutos de cocción.



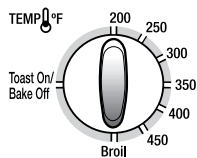
**Importante:** Gire el cronómetro pasando la posición 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento.

### Para cocinar por el medio de convección (Modelo TR0700S)



Encienda el interruptor de encendido/apagado ON/OFF (I/O). El método de cocinar por medio de convección utiliza un ventilador que circula el calor uniformemente para mejores resultados.

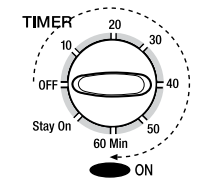
## Para asar



**Nota: Precaliente el horno durante 5 minutos.**

1. Gire el control selector de temperatura a la posición de asar (BROIL).
2. Ajuste el cronómetro al tiempo deseado o seleccione la posición "Stay On", si desea controlar el tiempo de cocción o si los alimentos requieren más de 60 minutos de cocción.

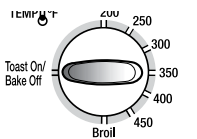
**Importante: Gire el cronómetro pasando la posición 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.**



0



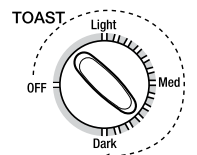
## Para tostar



1. Gire el control selector de temperatura a la posición de función de tostar/hornear apagado (Toast On/Bake Off).
2. Ajuste el selector del grado de tostado al gusto.

**Sugerencia para utilizar varios ciclos de tostado:**

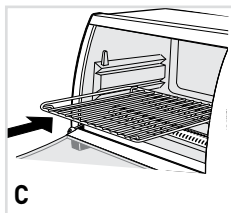
- Para obtener los mejores resultados, al hacer tandas consecutivas de tostadas permita que el horno se enfríe brevemente entre los ciclos de tostado.



## PARA TOSTAR

**Nota: No se requiere precalentar el horno para tostar.**

1. Ajuste el control selector de temperatura a la posición de tostar encendido/hornear apagado (Toast On/Bake Off).



2. Abra la puerta del aparato. Deslice la parrilla corrediza/parrilla de asar en los **carriles inferiores (C)**.
3. Coloque las rebanadas de pan directamente sobre la parrilla corrediza y cierre la puerta.
4. Ajuste el selector del grado de tostado al gusto. Para optimizar los resultados, se recomienda ajustar el selector a la posición media durante el primer ciclo de funcionamiento y luego, uno puede escoger entre claro y oscuro para los demás ciclos. La luz indicadora de funcionamiento se enciende y permanece así durante el ciclo de tostado. Al finalizar el ciclo de tostado, suena un timbre de aviso, el horno se apaga automáticamente y la luz indicadora de funcionamiento (ON) desaparece.
5. Abra la puerta del horno y con la ayuda de un protector o guante de cocina, deslice la parrilla hacia afuera para retirar las tostadas.

**Importante: La puerta de vidrio y la parrilla corrediza se calientan. Utilice un protector o un guante de cocina para retirar los alimentos del horno.**

**Nota: Uno debe de apagar el selector del grado de tostado para anular el ciclo de tostado.**

**Consejo:** Para continuar tostando inmediatamente después de finalizar el primer ciclo de tostado, ajuste el selector a una posición un poco más clara.

**Sugerencia para utilizar varios ciclos de tostado:**

- Para obtener los mejores resultados, al hacer tandas consecutivas de tostadas permita que el horno se enfríe brevemente entre los ciclos de tostado.

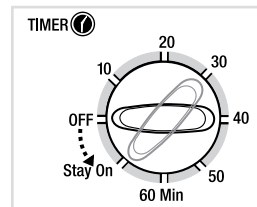
## PARA HORNEAR

1. Consulte la guía de hornear (página 17) para el tipo de alimento que desea cocinar.

**Nota:** Para optimizar los resultados de cocción, se recomienda precalentar el horno durante 8 minutos a la temperatura deseada.

2. Abra la puerta del horno.
3. Deslice la parrilla corrediza/asar en el horno.
4. Ajuste el control selector de temperatura a la temperatura deseada.

**Importante: Para activar el horno, se requiere ajustar el cronómetro a una temperatura determinada o seleccionar la posición de funcionamiento continuo (Stay On).**

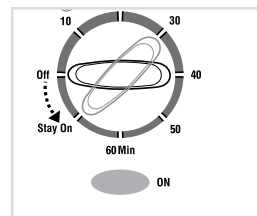


5. Ajuste el cronómetro al tiempo deseado, incluyendo el período de precalentamiento o seleccione la posición de funcionamiento continuo (Stay On), si desea controlar el tiempo de cocción o si los alimentos requieren más de 60 minutos de cocción.

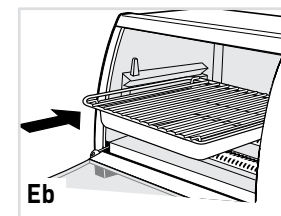
**Importante: Gire el cronómetro pasando la posición 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento.**

**Consejo:** Para seleccionar la posición de funcionamiento continuo, gire el control hacia la izquierda (D).

- La luz indicadora de funcionamiento se enciende y permanece así durante el ciclo de cocción.
  - Los elementos calefactores funcionan de manera intermitente a fin de mantener la temperatura.
6. Usted puede cocinar los alimentos de dos maneras:
    - En la bandeja de hornear colocada sobre la parrilla corrediza (Ea), o
    - Directamente sobre la parrilla corrediza, utilizando la bandeja de hornear como bandeja de goteo, insertada en los carriles de descanso (Eb).



0



**Nota: Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre los alimentos o el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.**

7. Cierre la puerta del horno.
  8. Para la cocción por convección, encienda (I) el interruptor de CONVECCIÓN ON/OFF (I/O). Uno puede escuchar el ventilador durante este ciclo.
- Importante: Cuando cocine por convección, seleccione la temperatura 25 grados más baja que la recomendada para cocinar normalmente ya que el aire circulado incrementa la temperatura en la cavidad de la unidad.**
9. La primera vez que prepare algo en este horno, cocine según la receta o las instrucciones del paquete y supervise los alimentos al cumplirse el tiempo mínimo de cocción.
  10. Al finalizar el ciclo de cocción, suena el timbre de aviso. Ajuste el control selector de temperatura a la posición de tostar encendido/hornear apagado (Toast On/Bake Off). La luz indicadora de funcionamiento se apaga.
  11. Si cocina por el medio de convección, apague (O) el interruptor de CONVECCIÓN ON/OFF (I/O).
  12. Abra la puerta del horno y con la ayuda de un protector o guante de cocina, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos. **GUÍA DE HORNEAR**

**Importante:** Siempre utilice un guante de cocina para retirar los alimentos del horno ya que la puerta de vidrio y la parrilla corrediza se calientan.

**Nota:** Para hornear los alimentos, se puede utilizar las dos posiciones de la parrilla, la más alta o la más baja.

**Consejo:** Usted puede cocinar los alimentos de dos maneras:

- En la bandeja de hornear colocada sobre la parrilla corrediza, o
- Directamente sobre la parrilla corrediza, utilizando la bandeja de hornear como bandeja de goteo, insertada en los carriles de descanso.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/	PROCEDIMIENTO DURACIÓN
Porciones de pollo	Según la capacidad de la bandeja de hornear (de 1 a 4 piezas)	191°C (375°F) de 45 a 55 minutos 82°C (180°F)	Hornear hasta que el termómetro de cocinar indique
Jamón, cordero o chuletas de cerdo, filetes de pescado o bistec	Según la capacidad de la bandeja de hornear (de 1 a 4 chuletas o filetes)	Cocinar a 163°C (325°F) o preparar al gusto.	Hornear al gusto.
Galletas (de receta o de masa refrigerada para cortar y hornear, de cucharada o precortadas)	De 4 a 6 galletas	Según las direcciones del paquete o hornear la receta	Acomodar en la bandeja de hornear y colocar encima de la parrilla corrediza. Hornear hasta quedar bien cocidas y dorar al gusto.
Biscochos, panes pequeños (de receta o de masa refrigerada)	Según la capacidad de la bandeja de hornear	Según las direcciones del paquete o la receta	Acomodar en la bandeja directamente sobre la parrilla corrediza. Hornear hasta quedar bien cocidos y dorar al gusto.
Papas o camotes	De 1 a 6 medianos	Cocinar a 204°C (400°F) de 1 a 1¼ hora.	Acomodar en la bandeja directamente sobre la parrilla corrediza. Lavar y pinchar las papas. Colocar las papas directamente sobre la parrilla corrediza, rieles orientado hacia arriba.

ALIMENTO	CANTIDAD	TEMPERATURA/	PROCEDIMIENTO DURACIÓN
Papas fritas congeladas, aros de cebolla y otros alimentos congelados (rebozados y fritos)	Una capa, según la capacidad de la bandeja de hornear	Según las direcciones del paquete o la receta	Acomodar en la bandeja directamente sobre la parrilla corrediza, carril orientado hacia arriba. Voltear una vez durante el ciclo de cocción. Supervisar frecuentemente para no dorar en exceso.
Pizzas individuales congeladas		Según las direcciones del paquete	Colocar la pizza directamente sobre la parrilla corrediza para una corteza crujiente, en la bandeja de hornear para una corteza mas suave.

#### PARA ASAR

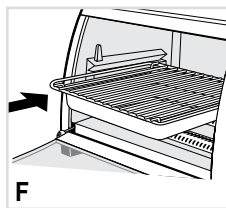
**Nota:** Precaliente el horno durante 5 minutos antes de asar.

1. Consulte el tiempo de cocción recomendado en la guía de asar.
2. Gire el control selector de temperatura a la posición de asar (Broil).

**Importante:** Para activar el horno, se requiere ajustar el minutero a una temperatura determinada o seleccionar la posición de funcionamiento continuo (Stay On).

3. Ajuste el cronómetro al tiempo deseado, incluyendo el período de precalentamiento o seleccione la posición de funcionamiento continuo (Stay On), si desea controlar el tiempo de cocción o si los alimentos requieren más de 60 minutos de cocción.

**Importante:** Gire el cronómetro pasando la posición 20 y luego gírelo a la izquierda o a la derecha hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.



4. Abra la puerta del horno y utilice la bandeja de hornear como bandeja de goteo, instalándola debajo de la parrilla corrediza, sobre los carriles de descanso (F).
5. Coloque los alimentos sobre la parrilla corrediza/parrilla de asar.

**Nota:** Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre los alimentos o el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

**Importante:** Los alimentos no deben de sobrepasar los bordes de la bandeja de hornear/bandeja de goteo, a fin de evitar exceso de goteo sobre los elementos calefactores.

6. La primera vez que prepare algo en este horno, cocine según la receta o las instrucciones del paquete y supervise los alimentos al cumplirse el tiempo mínimo de cocción.
7. Al finalizar el ciclo de cocción, suena el timbre de aviso y la luz indicadora de funcionamiento (ON) se apaga.

8. Abra la puerta del horno y con la ayuda de un protector o guante de cocina, deslice la parrilla/corrediza hacia afuera para retirar los alimentos.

**Importante: Siempre utilice un guante de cocina para retirar los alimentos del horno ya que la puerta de vidrio y la parrilla/corrediza se calientan.**

9. Ajuste el control selector de temperatura a la posición de tostar apagado/hornear encendido (Toast On/Bake Off).

#### GUÍA DE ASAR

**NOTA: Para asar los alimentos, deslice la bandeja de hornear/bandeja de goteo debajo**

**de la parrilla/corrediza con la ayuda de los carriles de descanso. Ajuste el control de temperatura de hornear/asar a la posición de asar (Broil). El tiempo de cocción recomendado es aproximado. Para optimizar los resultados de cocción, uno debe asegurar que la carne de res, de cerdo, de aves y de pescado quede bien cocida.**

- Coloque la parrilla en posición inferior para cocinar las hamburguesas, el bistec, los bistec de pescado, las piezas de pollo, el pan con ajo y los coronamientos de queso

ALIMENTO	CANTIDAD	DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
Porciones de Pollo	1-6 piezas	30-40 minutos	Acomodar las piezas de pollo con la piel hacia abajo; voltear al cabo de 15 a 25 minutos, asando hasta que el termómetro para carne indique 77°C (170°F) o hasta que los jugos corran sin color.
Salchichas	1-8 salchichas	8-12 minutos	Voltear con frecuencia para un dorado uniforme.
Hamburguesas	1 a 6 de	12-18 minutos 0, 11 kg (1/4 lb)	Voltear al cabo de 8 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 63°C (145°F) o cocine al gusto.
Bistec 19 mm (3/4")	1 a 2 con grosor de	18-25 minutos	Voltear al cabo de 10 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 63°C (145°F) o cocine al gusto.
Chuletas de cerdo	1 a 6 con grosor de 19 mm (3/4")	20-30 minutos	Voltear al cabo de 12 minutos; cocinar hasta que el termómetro de carne indique 71°C (160°F)
Filetes de pescado	1 a 6 con grosor 26 mm (1")	10-18 minutos	Cocinar hasta poder separar fácilmente con un tenedor o hasta que el termómetro de carne indique 145°F.

ALIMENTO	CANTIDAD	DURACIÓN	PROCEDIMIENTO
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 tomate y queso, al gusto. Cocinar hasta que el tomate se caliente y el queso se haya derretido.

## Cuidado y limpieza

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

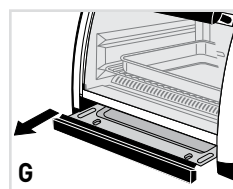
### LIMPIEZA DEL HORNO

**Importante: Apague el aparato, desconecte de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiar cualquier pieza. Después de lavadas, siempre seque bien todas las piezas antes de instalarlas para utilizar el horno nuevamente.**

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, una toalla suave, almohadilla de nailon y agua jabonada. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
2. Lave la parrilla/corrediza con agua caliente jabonada o en la máquina lavaplatos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailon.
3. Lave la bandeja de hornear con agua jabonada. Utilice una almohadilla de poliéster o de nailon a fin de evitar los rayones.

### Bandeja de residuos

**Nota: Para retirar la bandeja de los residuos, la puerta del horno debe de permanecer cerrada.**



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

### Superficies exteriores

**Importante: La superficie superior del horno se calienta; asegúrese de que el horno se haya enfriado bien antes de limpiarlo. Limpie la parte superior y demás superficies exteriores con un paño o con una esponja humedecida. Seque bien con un paño suave o con papel de toalla.**

### Recipientes de cocinar

Este aparato le permite utilizar recipientes de metal, de vidrio resistente al calor o de cerámica sin tapas de vidrio. Siga las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 3,81 cm (1½ pulg) entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

## DETECCIÓN DE FALLAS

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

## ¿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

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

#### Argentina

Servicio Central  
Attendace  
Monroe 3351 Ciudad  
Autónoma de Bs. As.  
Buenos Aires Argentina  
Tel. 0810-999-8999

#### Chile

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

#### Colombia

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

#### Costa Rica

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

223-0136

#### Ecuador

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

#### El Salvador

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

#### Guatemala

MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel. (502) 2331-5020

2332-2101

#### Honduras

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

#### México

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

#### Nicaragua

ServiTotal  
De semáforo de  
portezuelo  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua,

Tel. (505) 248-7001

#### Panamá

Servicios Técnicos  
CAPRI  
Tumbamuerto Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel. (507) 2360-236  
(507) 2360-159

#### Perú

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

#### Puerto Rico

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

#### Republica Dominicana

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

#### Venezuela

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

#### Sello del Distribuidor:

#### Fecha de compra:

#### Modelo:

#### Comercializado por:

APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C.V.  
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo  
CP 11570  
MEXICO.

#### Servicio y Reparación

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

1350 W 120 V~ 60 Hz



Applica Consumer Products, Inc.

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/4-27-112E/S