

BLACK&DECKER® *Home*

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



MODELS/MODELOS

- TR0480BS
- TR0480SS

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

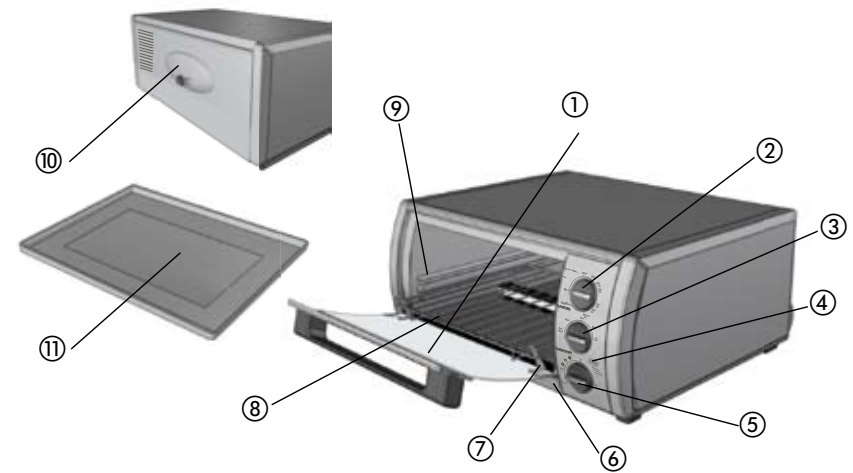
ELECTRICAL CORD

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

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.

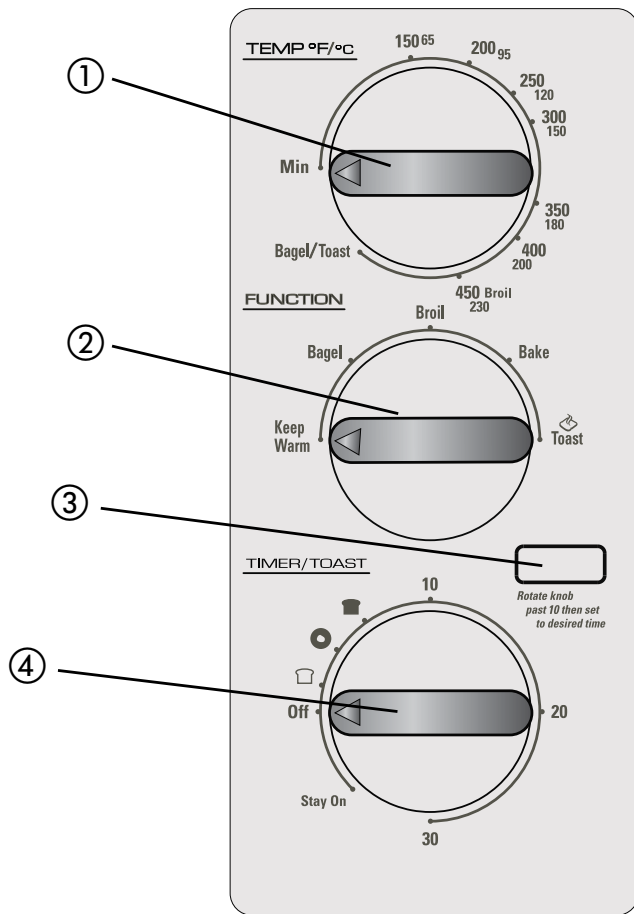


A

1. Easy-view glass door
- † 2. Temperature control knob (Part # TR0480-01)
- † 3. Cooking function selector knob (Part # TR0480-02)
4. Power indicator light
- † 5. TOAST/TIMER selector knob (Part # TR0480-03)
- † 6. Slide-out crumb tray (Part # TR0480-04)
7. Rack hooks
- † 8. Reversible slide rack (Part # TR0480-06)
9. Dual position rack slots
10. Curved interior
- † 11. Baking pan (Part # TR0480-05)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL



B

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

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

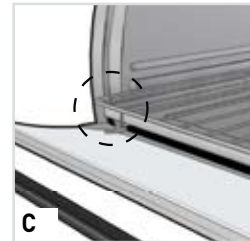
How to Use

This product is for household use only.



GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.



- Insert reversible slide rack halfway into lower rack slot position (C).
- Lift the oven door to bring up the rack hooks, then slide the rack along the slots until it engages with the hooks.

Important: The rack will not slide forward unless it is inside the hooks on the door.

Note: The hooks only function when the rack is in the lower slot.

- Close the oven door, noting that rack slides completely into oven.
- Select a location where this unit is to be used allowing enough space for back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray below lower heating elements.
- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet.

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

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

- Set oven at 350°F and allow oven to run for 15 minutes without any food in oven to burn off any oils used in production.

HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

- When the oven is turned on, the blue power indicator light will come on and remain lit until the oven is turned off manually or automatically once the timer has been used.
- When selecting cook time for a particular product or recipe, include preheat time.
- This oven has a 30 minute timer. If baking something that will take longer than 30 minutes, we suggest you use the STAY ON feature.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bake ware without lids can be used in the oven. If foods require covering, use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1½ inches away from the upper heating elements.
- Turn the temperature control knob to MIN, the function knob to KEEP WARM and the timer to OFF before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
 - Do not overfill the oven.
 - To avoid heat loss do not open the door too frequently
- When using foil to cover a food, tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan.

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS



Caution: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
Important: For best results, preheat oven for 8 to 10 minutes at desired baking temperature before baking food.

BAKING

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

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

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

Note: You can bake 3 ways:

- Use the baking pan placed on the oven rack.
- Place the baking pan under the slide rack and place food directly on the rack.

Note: Be sure food does not extend past the edges of the baking pan to prevent grease from dripping onto the heating elements.

- Use a metal, glass or ceramic baking dish placed on the slide rack in either the upper or lower rack slots. (Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches of the top heating elements.)
8. The first time you use the oven, bake following the manufacturers' or recipe directions and check for doneness at minimum suggested cooking time.

Note: If using the timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete.

The oven will turn off and the light will go out.

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



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

11. Unplug appliance when not in use.

Caution: When turning off the appliance manually be sure to stop at the OFF position on the bottom dial. Be careful not to turn the dial to the STAY ON setting.

BAKING GUIDE

FOOD	AMOUNT	TEMP./TIME	PROCEDURE
Boneless chicken breast	1 – 2 pieces, to fit pan	400° F 30 – 40 minutes	Chicken should register 180°F on meat thermometer.
Boneless chicken tenders	1 – 6 pieces, to fit pan	375° F 15 – 25 minutes	Chicken should register 180°F on meat thermometer.
Steak, pork or lamb chops and ham	1 – 2, to fit pan	350°F to desired doneness	Arrange in single layer on slide rack over baking pan. Check with meat thermometer for doneness.
Fish filets or steaks	1 – 4, to fit pan	400° F, about 12 minutes	Test for doneness; fish will flake easily.
Cookies	about 6	Follow recipe or package directions	Bake on baking pan in single layer until fully baked and lightly browned.
Biscuits and dinner rolls	4 – 5, to fit pan	Follow recipe or package directions	Bake on baking pan in single layer until fully baked and lightly browned.
White or sweet potatoes	1 – 4, to fit pan	400° F 50 – 60 minutes	Pierce with fork and bake until tender.
Frozen snack foods	Single layer in baking pan	Follow package directions	Turn halfway through baking; check at minimum baking time.
Frozen pizza	Up to 9-inch pizza	Follow package directions	Turn halfway through baking; check at minimum baking time.

BROILING

1. Turn temperature control knob to 450/BROIL.
2. Turn cooking function selector to BROIL.
3. Turn time selector to 10 and then immediately turn back or forward to desired broiling time, including 8 minute preheat.

Note: Select STAY ON to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.

4. If you need to insert baking pan, place it under the slide rack and then place food directly on the rack.

Note: Be sure food does not extend past the edges of the baking pan to prevent grease dripping onto the heating elements. Also be sure the top of food is at least 1½ inches from the top heating element.

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



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

9. Unplug appliance when not in use.

BROILING TIPS

- Preheat for at least 8 minutes for improved performance.
- Placing food on slide rack allows the drippings to flow into the baking pan and reduce the fat in the foods being broiled. It also helps to eliminate or prevent smoking from the broiler.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Brush foods to be broiled with sauce or oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled directly on baking pan.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.

TOASTING

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

1. Open oven door and insert side slots in the lower slot position.
2. Engage the integrated hooks on the door as directed in GETTING STARTED.
3. Place desired pieces of bread to be toasted directly on slide rack and close the door.
4. Turn TEMP dial to Bagel/Toast and the FUNCTION dial to Toast.
5. Turn toast shade selector to 10 and then immediately turn back to desired toast shade.

Note: You must set the toast shade selector as desired for the oven to begin toasting.

6. For best results on first toasting cycle set the toast selector dial to medium which will be midway between light and dark setting, then re-adjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.

7. The blue power indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
8. When toasting is complete, there will be an audible signal. The oven and the power indicator light will turn off.
9. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.



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

10. Unplug appliance when not in use.

TOAST TIPS

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

TOASTING BAGELS

Important: It is not necessary to preheat the oven to use the bagel toasting function.

1. Open oven door and insert side slots in the lower slot position.
2. Engage the integrated hooks on the door as directed in GETTING STARTED.
3. Place desired number of bagels to be toasted directly on slide rack and close the door.
4. Turn TEMP dial to Bagel/Toast and the FUNCTION dial to Bagel.
5. Turn toast shade selector to 10 and then immediately turn back to bagel setting (☉).

Note: You must set the toast shade selector to the bagel icon for the oven to begin toasting your bagels correctly.

6. The blue power indicator light comes on and remains on until bagel toasting cycle is complete.
7. When bagel toasting is complete, there will be an audible signal. The oven and the power indicator light will turn off.
8. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove your bagels.



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

9. Unplug appliance when not in use.

KEEP WARM

1. Turn temperature selector to 150° F to 200° F.
2. Turn cooking function selector to BAKE.
3. Turn time selector to 10 and then immediately turn back to desired warming time, including preheat time. (Select STAY ON to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)

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

4. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.
5. If not using the oven timer, turn the oven to OFF when not in use.

Care and Cleaning

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

CLEANING YOUR OVEN

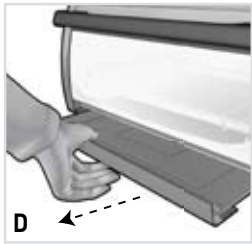
Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged and has cooled completely.

Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

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. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. It is not recommended to wash baking pan in the dishwasher. Wash the baking pan and slide rack in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

CRUMB TRAY

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



1. Grasp the handle below the oven glass door and pull out the tray (D).
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.

CLEANING INSIDE OF OVEN

To clean inside of oven:

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

To refresh air inside oven:

1. Lay strips of orange or lemon peel on rack.
2. Heat toaster oven to 350° F and bake for 30 minutes.
3. Turn oven off and let stand until oven is completely cool.
4. Remove peel.

EXTERIOR SURFACES

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

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

COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass or ceramic bake ware 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
Oven is not heating or stops heating.	Oven is not plugged in or outlet is not working.	Check that all three knobs are set to the appropriate setting and the blue power indicator light is on. Check that outlet is working.
Second toasting is too dark.	Toast setting selected is too dark.	When doing repeated toast cycles remember to select a slightly lighter setting for the 2nd and 3rd toasting.
Toast function is not working.	All 3 knobs are not properly set; bottom knob not turned past 10 before selecting desired toast color.	In order to toast, all three knobs must be turned to the proper setting: turn top and middle dial to TOAST; turn bottom dial past 10 and then back to desired toast color.
Moisture forms on the inside of the door during toasting.	The amount of moisture in the product being toasted will vary from one manufacturer to another.	The moisture that forms on the door is common and usually disappears before the 3rd of the toasting cycle. Because the oven is a closed appliance the moisture cannot evaporate as it would in a toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and/or cook time may need to be adjusted.	Since the toaster oven is much smaller than a conventional oven it may cook faster. Try lowering the temperature setting 25 degrees from the suggested setting in a recipe or label directions.
There is a burnt food odor or smoking when oven is in use.	There are remnants of food on the walls of the oven or in the crumb tray.	Refer to the directions in CARE & CLEANING in this booklet. Make sure all parts of the oven are clean and free of debris.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements in the toaster oven will cycle on and off during baking.	Check toaster oven to make sure proper function is selected. On broil, only the top heating elements will be on.

RECIPES

SUNDAY MORNING BREAKFAST BREAD

- 1 pkg (8.5 oz.) corn muffin mix
- 1 egg
- ½ cup half and half
- ½ cup sour cream
- ½ cup chopped toasted almonds
- ½ cup dried cranberries
- ½ cup raisins

Preheat **Black & Decker**® Countertop Oven to 400° F.

In large bowl, combine all ingredients. Blend (batter will be slightly lumpy) and let rest 3 to 4 minutes. Stir batter and spoon into greased 8-inch square baking pan.

Bake for 20 minutes or until golden.

Serve warm or at room temperature.

Makes 9 servings.

BASIL LEMON HALIBUT

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

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

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

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

Makes 2 servings.

BROILED PORK CHOPS WITH PEACH MANGO SALSA

- ½ cup bottled mango chutney
- 1 small peach, chopped
- ¼ cup sliced green onion
- 1 small jalapeño, finely chopped
- 1 medium clove garlic, minced
- 2 bone-in pork chops (about 7 oz, ea.)
- ¼ tsp. salt
- 1/8 tsp. pepper

In small bowl, combine chutney, peach, green onion, jalapeño and garlic.

Cover and let stand at room temperature to blend flavors.

Place pork chops on broil rack in bake/broil pan. Season with salt and garlic pepper. Broil in preheated **Black & Decker**® Countertop Oven at 450° F for 7 minutes. Turn pork chops over and continue broiling until internal temperature of pork is 160° F when tested with a meat thermometer.

Serve chops with salsa.

Delicious served with garlic whipped potatoes and a fresh green salad.

Makes 2 servings.

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, Applica'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, 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 esté 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 esté 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.
- 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.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE DE TIERRA

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

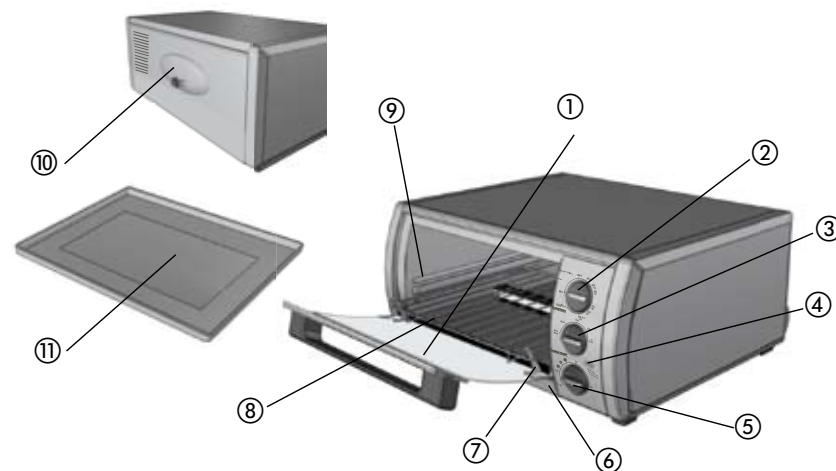
CABLE ELÉCTRICO

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

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

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

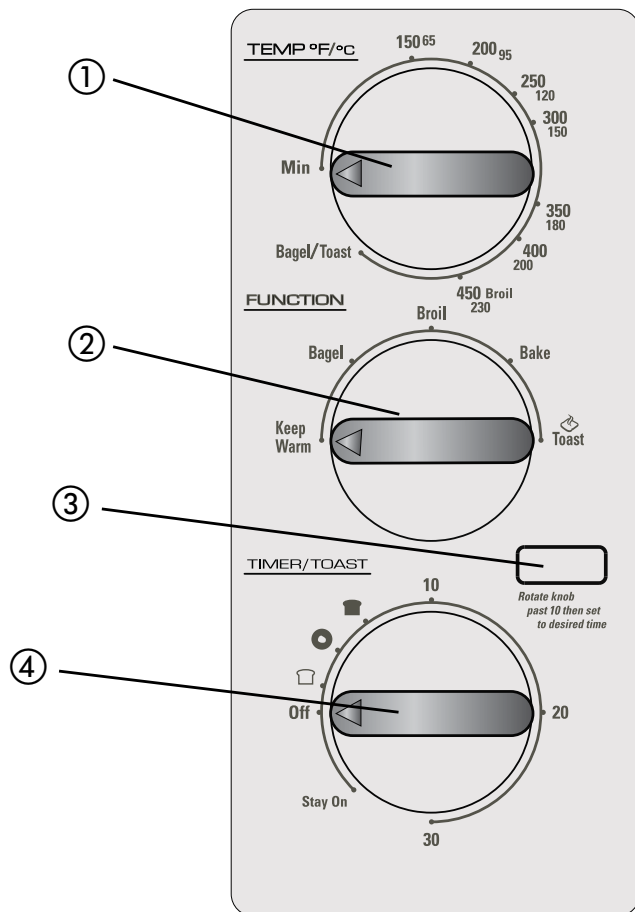
Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

1. Puerta de cristal con visibilidad fácil
2. Control de temperatura
3. Selector para función de cocción
4. Luz indicadora de ENCENDIDO
5. Selector para TOSTAR/RELOJ AUTOMÁTICO
6. Bandeja para migas
7. Ganchos para la parrilla
8. Parrilla corrediza reversible
9. Ranuras de doble posición para la parrilla
10. Interior curvo
11. Bandeja para hornear

PANEL DE CONTROLES



B

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

1. Control de temperatura
2. Selector para función de cocción
3. Luz indicadora de Encendido
4. Selector para TOSTAR/RELOJ AUTOMÁTICO, con función de Encendido Programable (STAY ON)

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

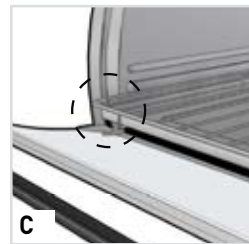


PRECAUCIÓN

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

PARA COMENZAR

- Retire todo el material de empaque y cualquier etiqueta del producto; luego despegue la cinta protectora del panel de control.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave las piezas separables cómo se indica en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo; luego séquelo bien.



- Coloque la parrilla corrediza hasta la mitad, de forma que descansen sobre la ranura inferior (C).
- Abra la puerta del horno para sacar los ganchos para la parrilla, luego deslice la parrilla sobre las ranuras hasta que engrane con los ganchos.

Importante: La parrilla no rodará hacia adelante a no ser que haya engranado en los ganchos que tiene la puerta del horno.

Nota: Los ganchos solamente funcionan cuando la parrilla está descansando sobre la ranura inferior.

- Cierre la puerta del horno y fjese que la parrilla entre por completo.
- Seleccione un lugar donde usar esta unidad y deje suficiente espacio entre la parte de atrás y la pared, para que el calor fluya sin causar daños a gabinetes o paredes.
- Coloque la bandeja para migas debajo de los elementos térmicos en el inferior del horno.
- Retire la atadura del cable y desenróllelo.
- Enchufe la unidad a un tomacorriente.

Importante: Este horno se calienta. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para tocar cualquier superficie exterior o interior del mismo.

Nota: Durante los primeros minutos de uso, puede que usted note un poco de humo y mal olor. Esto es normal y no debe preocuparle.

- Ajuste la temperatura del horno a 176 °C (350° F) y déjelo andar por 15 minutos sin ningún alimento para eliminar cualquier residuo del aceite utilizado durante el proceso de producción.

CONSEJOS BENEFICIOSOS ACERCA DE SU HORNO

- Cuando el horno esté prendido, la luz azul indicadora de Encendido se prenderá y permanecerá de esta forma hasta que el horno se apague manualmente; o si usa el reloj automático, automáticamente.
- Al seleccionar el tiempo de cocción para un producto o receta en particular, incluya el tiempo de precalentamiento.
- Este horno tiene un reloj automático de 30 minutos. Para cocinar algo que demore más tiempo, le sugerimos la función de Encendido Programable (STAY ON).
- Con este horno, puede usar utensilios y recipientes para hornear que sean de metal, cristal a prueba de calor, o cerámica, que estén destapados. Si necesita tapar los alimentos, use papel de aluminio.
- Asegúrese de que la parte de arriba de cualquier recipiente o alimento que esté cocinando en el horno, se mantenga por lo menos a 1½ pulgadas de los elementos térmicos en la parte superior del mismo.
- Antes de enchufar o desenchufar el horno del tomacorriente, coloque el control de temperatura en la posición MIN, el selector de función en la posición KEEP WARM y el reloj automático en OFF.
- No coloque ningún recipiente directamente sobre los elementos térmicos en el inferior del horno.
- Para obtener óptimo funcionamiento de este horno:
 - No lo sobrellene.
 - No abra la puerta con mucha frecuencia, para evitar pérdida de calor.
 - Cuando use papel de aluminio para cubrir los alimentos, dóblelo por todo el rededor del borde de la bandeja o plato para hornear que vaya a utilizar.

INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN



Precaución: Este horno se calienta. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para tocar cualquier superficie exterior o interior del mismo.

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

PARA HORNEAR:

1. Coloque la parrilla sobre la ranura inferior, de forma que engrane sobre los ganchos como se indica en la sección CÓMO COMENZAR.
2. Ajuste el control de temperatura entre 204 °C y 232 °C (150° F y 450° F).
3. Ajuste el selector de función de cocción a la posición BAKE.
4. Ajuste el selector para tostar al número 10, luego déle vuelta adelante o hacia atrás dependiendo del tiempo que desee programar, recuerde incluir el tiempo de precalentamiento. (Seleccione la función de Encendido Programable (STAY ON) para hornear durante más de 30 minutos o para ser usted el que controla el tiempo de cocción. Asegúrese entonces de usar un reloj automático de cocina.)

Importante: Para que el horno funcione usted debe seleccionar el reloj automático o la función de Encendido Programable (STAY ON).

5. La luz azul indicadora de Encendido se prenderá y permanecerá encendida mientras transcurre el tiempo de cocción.
6. Los elementos térmicos se encenderán y apagarán de forma cíclica para mantener la distribución de calor uniforme.
7. Una vez que el horno se precaliente, abra la puerta del horno y coloque los alimentos dentro. Cierre la puerta del horno.

Nota: Usted puede hornear de 3 maneras:

- Coloque la bandeja para hornear sobre la parrilla.
- Coloque la bandeja para hornear debajo de la parrilla corrediza y los alimentos directamente sobre la parrilla.

Nota: Asegure que los alimentos no salgan más allá de los bordes de la bandeja para hornear, para evitar que gotee grasa sobre los elementos térmicos.

- Coloque una bandeja para hornear de metal, cristal a prueba de calor o cerámica, sobre la parrilla corrediza ya sea en la ranura inferior o la superior (Asegure que los alimentos o el plato para hornear se mantenga por lo menos a 1½ pulgadas de los elementos térmicos).
8. La primera vez que use el horno, por favor siga las instrucciones del fabricante o una receta para hornear y revise los alimentos una vez que transcurra el tiempo mínimo sugerido.

Note: Al usar el reloj automático, el horno emitirá un sonido una vez que termine el ciclo de cocción. El horno se apagará al igual que la luz indicadora.

9. Si está usando el reloj automático del horno, apáguelo una vez que el ciclo de cocción se complete.
10. Abra la puerta del horno. Usando guantes de hornear o agarraderas, deslice la parrilla hacia afuera para retirar los alimentos cocinados.



Precaución: Este horno se calienta. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para tocar cualquier superficie exterior o interior del mismo.

11. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Precaución: Cuando apague el aparato manualmente asegúrese de ubicar el selector inferior a la posición de APAGADO (OFF). Tenga cuidado de no ajustarlo a la función de Encendido Programable (STAY ON)

GUÍA PARA HORNEAR

ALIMENTOS	CANTIDAD	TEMP./TIEMPO	PROCEDIMIENTO
Pechuga de pollo sin hueso	1 – 2 pedazos, de forma que quepan en la bandeja.	204 °C (400° F) 30 – 40 minutos.	El pollo debe registrar 82 °C (180° F) en el termómetro para carnes.
Filetes de pollo	1 – 6 pedazos, de forma que quepan en la bandeja.	190 °C (375° F) 15 – 25 minutos.	El pollo debe registrar 82 °C (180° F) en el termómetro para carnes.
Bistec, cerdo, o chuletas de ternera o jamón	1 – 2, de forma que quepan en la bandeja.	176 °C (350° F) al termino deseado.	Acomode una capa en la parrilla corrediza sobre la bandeja para hornear. Revise el termino de la carne con un termómetro.
Filetes de pescado o carne	1 – 4, de forma que quepan en la bandeja.	204 °C (400° F), alrededor de 12 minutos.	Revise el termino; el pescado se debe poder desmenuzarse fácilmente.
Galletas dulces	Alrededor de 6.	Siga una receta o las instrucciones del paquete.	Acomode una sola capa y déjela hornear hasta que se cocinen completamente y se doren ligeramente.
Panecillos	4 – 5, de forma que quepan en la bandeja.	Siga una receta o las instrucciones del paquete.	Acomode una sola capa y déjela hornear hasta que se cocinen completamente y se doren ligeramente.
Papas blancas o dulces	1 – 4, de forma que quepan en la bandeja.	204 °C (400° F), 50 – 60 minutos.	Pínchelas con un tenedor y déjelas hornear hasta que se suavicen .
Alimentos congelados	Un capa acomodada sobre la bandeja para hornear.	Siga las instrucciones del paquete.	Voltee los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción; revise luego del tiempo mínimo sugerido .
Pizza congelada	Pizza de hasta 9 pulgadas.	Siga las instrucciones del paquete.	Voltee los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción; revise luego del tiempo mínimo sugerido.

PARA ASAR

- Coloque el control de temperatura a 232 °C (450° F).
 - Ajuste el selector de función de cocción a la posición ASAR (BROIL).
 - Ajuste el selector del reloj automático al 10, luego gire hacia adelante o detrás para ajustar el tiempo deseado, incluya 8 minutos de precalentamiento.
- Note:** Seleccione la función de Encendido Programable (STAY ON) para o para ser usted el que controla el tiempo de cocción. Asegúrese entonces de usar un reloj automático de cocina.
- Si necesita colocar la bandeja para hornear, sitúela debajo de la parrilla corrediza y luego coloque los alimentos directamente sobre la parrilla.
- Nota:** Asegure que los alimentos no sobresalgan de los bordes de la bandeja para hornear, para evitar que gotee grasa sobre los elementos térmicos. También asegúrese se que los alimentos se mantengan por lo menos a 1½ pulgadas de los elementos térmicos.
- Al asar, siga una receta o las instrucciones del paquete de alimentos y revise el termino, transcurrido el mínimo de tiempo sugerido.
 - Al usar el reloj automático, el horno emitirá un sonido una vez que termine el ciclo de cocción. El horno se apagará al igual que la luz indicadora.
 - Si usa el reloj automático del horno, apáguelo una vez que el ciclo de cocción termine.
 - Abra la puerta del horno. Usando guantes de hornear o agarraderas, ruede la parrilla junto con la bandeja para hornear/asar hacia afuera y retire los alimentos cocinados.

Precaución: Este horno se calienta. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para tocar cualquier superficie exterior o interior del mismo.



- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS AL ASAR

- Para mejor funcionamiento, precaliente el horno durante por lo menos 8 minutos.
- El colocar los alimentos sobre la parrilla corrediza permite que el goteo se escurra a la bandeja para hornear y reduce la grasa de los alimentos que se asan. También ayuda a eliminar o prevenir que se despida ningún humo al asar.
- Para obtener mejores resultados, descongele la carne, las aves o el pescado antes de asarlos.
- Quítele la grasa y los bordes gruesos a la carne para prevenir dobleces.
- Con un cepillo, aplique aceite o salsa y sazón a los alimentos, antes de asarlos.
- Los filetes de pescado y el bistec son delicados y deben asarse directamente sobre la bandeja para hornear.
- No hay necesidad de voltear los filetes de pescado al asarlos. Con mucho cuidado, voltee los filetes de pescado gruesos a la mitad del ciclo de cocción.

PARA TOSTAR

Importante: Para tostar no es necesario precalentar el horno.

- Abra la puerta y coloque la parrilla sobre la ranura inferior.
- Engrane los ganchos de la puerta como se indica en la sección PARA COMENZAR.
- Coloque las rebanadas de pan que desee directamente sobre la parrilla corrediza y cierre la puerta.

- Coloque el control de temperatura a la posición PANECILLOS/TOSTAR y el selector de función a la posición TOSTAR.
 - Déle vuelta al selector de tonalidad de la tostada hasta el 10 e inmediatamente ajústelo hacia delante o detrás al nivel deseado.
- Nota:** Usted debe ajustar el selector de tonalidad de la tostada para que el horno comience a tostar.
- Para obtener mejores resultados, durante el primer ciclo de tostado ajuste el selector justo al medio entre el nivel más bajo y el más alto; durante el próximo ciclo, reajuste el selector a un grado más bajo o alto, de acuerdo a su preferencia.
 - La luz azul indicadora de Encendido se prende y así permanece hasta que el ciclo de tostado termine.
 - Cuando el ciclo de tostado termine, el horno emitirá un sonido. El horno se apagará al igual que la luz indicadora.
 - Abra la puerta del horno. Use guantes de hornear o agarraderas y ruede la parrilla hacia afuera para retirar la tostada.



Precaución: Este horno se calienta. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para tocar cualquier superficie exterior o interior del mismo.

- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS AL TOSTAR

- Para detener el ciclo de tostado, coloque el selector de tonalidad en OFF (APAGAR).
- Si va a repetir el ciclo de tostado inmediatamente, le sugerimos que ajuste el selector de tonalidad a un nivel más bajo.

PARA TOSTAR PANECILLOS

- Abra la puerta y coloque la parrilla sobre la ranura inferior.
- Engrane los ganchos de la puerta como se indica en la sección PARA COMENZAR.
- Coloque la cantidad de panecillos que desee tostar directamente sobre la parrilla corrediza y cierre la puerta del horno.
- Coloque el control de temperatura la posición PANECILLOS/TOSTAR y el selector de función a la posición PANECILLOS.
- Coloque el selector de tonalidad en el número 10 y acto seguido colóquelo nuevamente en la posición para panecillos (10).

Nota: Usted debe ajustar el selector de tonalidad al icono de panecillo para que el horno comience a tostar sus panecillos correctamente.

- La luz indicadora azul se enciende y así se mantiene hasta que termine el ciclo de tostado para panecillos.
- Cuando el ciclo de tostado para panecillos termine, el horno emitirá un sonido. El horno y la luz indicadora de Encendido se apagarán.
- Abra la puerta del horno. Use guantes de hornear o agarraderas y ruede la parrilla hacia afuera para retirar la tostada.



Precaución: Este horno se calienta. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para tocar cualquier superficie exterior o interior del mismo.

- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

- Ajuste el selector de temperatura de 65 °C a 93 °C (150° F a 200° F).
- Ubique el selector de función de cocción a la posición BAKE (HORNEAR).
- Coloque el selector en el número 10 e inmediatamente gire hacia atrás hasta ajustarlo al nivel de tiempo que desee calentar los alimentos, incluya el tiempo de precalentamiento. (Seleccione la función de Encendido Programable (STAY ON) para poder controlar el tiempo de cocción usted mismo. Asegúrese de usar un reloj automático de cocina.)

Nota: Esta función está diseñada para mantener los alimentos calientes después que ya estén cocinados. Esta función debe usarse durante cortos periodos de tiempo; para prevenir que los alimentos se resequen, cúbralos con papel aluminio.

- Cuando el ciclo termine, el horno emitirá un sonido. El horno y la luz indicadora de Encendido se apagarán.
- Si usa el reloj automático del horno, apáguelo una vez que el ciclo de cocción termine, apague el horno, colocando el selector a OFF, cuando no esté en uso.

Cuidado y limpieza

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

CÓMO LIMPIAR SU HORNO

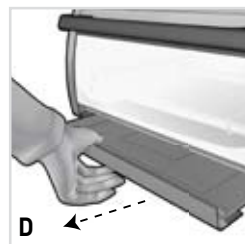
Importante: Asegúrese de que el horno esté apagado, desenchufado y se haya enfriado completamente antes de limpiar ninguna parte del mismo.

Siempre que termine de limpiar el horno, seque bien todas la piezas antes de volver a usarlo.

- Limpie la puerta de cristal con una esponja, un paño suave o una almohadilla de nailon y agua jabonada. No use limpiadores de cristal en spray.
- Para retirar la parrilla de corrediza, hale la parrilla hacia afuera. Lave la parrilla en agua jabonada. Para sacar las manchas difíciles, use un estropajo de poliéster o de nailon.
- No se recomienda lavar la bandeja para hornear en la máquina lavaplatos. Lave la bandeja para hornear y la parrilla en agua jabonada. Para evitar rayarlas, utilice una estropajo de poliéster o de nailon.

BANDEJA PARA MIGAS

Nota: Para poder sacar la bandeja para migas, la puerta del horno debe estar cerrada.



- Agarre el asa debajo de la puerta de cristal del horno y hale la bandeja hacia afuera (D).
- Deseche las migas y limpie la bandeja con un paño húmedo.
- Asegúrese de secar bien la bandeja antes de colocarla de nuevo dentro del horno.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

Para limpiar el interior del horno:

1. Caliente el horno a 93 °C (200° F).
2. Apague el horno tostador.
3. Coloque un recipiente llano que contenga ½ taza de amoníaco sobre la parrilla.
4. Cierre la puerta del horno y déjelo reposar toda la noche.
5. Al día siguiente, retire el recipiente y limpie el interior del horno con papel toalla húmedo.

Para refrescar el aire dentro del horno:

1. Coloque tiritas de cascarilla de naranja o limón sobre la parrilla.
2. Caliente el horno tostador a 176 °C (350° F) y hornee durante 30 minutos.
3. Apague el horno y deje las cascarillas reposar hasta que el horno se enfríe por completo.
4. Retire las cascarillas.

SUPERFICIES EXTERIORES

Importante: La parte de arriba y los lados del horno se calientan. Asegúrese de que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

Limpie la parte de arriba y el exterior de las paredes con un paño húmedo o una esponja. Luego séquelas completamente.

RECIPIENTES DE COCINA

Con este horno, puede usar recipientes que estén destapados y utensilios para hornear que sean de metal, cristal a prueba de calor o cerámica.

Siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que el borde de arriba del recipiente esté al menos a 1½" (3.81 cm.) de los elementos térmicos de la parte de arriba.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no calienta o para de calentar.	El horno no está conectado o el tomacorriente no está funcionando.	Revise que los tres selectores estén ajustados correctamente y que la luz azul indicadora de Encendido esté prendida. Verifique que el tomacorriente esté funcionando.
El segundo ciclo de tostado sale muy oscuro.	El nivel tostado está muy alto.	Cuando se repite un ciclo de tostado después del otro, recuerde de seleccionar un tono ligeramente más claro durante la segunda y tercera vez.
La función de tostar no está funcionando.	Los tres selectores no están ajustados correctamente; no se colocó el selector inferior en el nivel 10 antes de seleccionar el tono de la tostada.	Para poder tostar, los tres selectores primero tienen que ajustarse al número 10 y luego a la tonalidad de tostado que desee: ajuste el selector superior a TOAST; ajuste el selector al número 10 y luego a la tonalidad de tostado que desee.
Se acumula humedad por la parte de adentro de la puerta del horno al tostar.	La cantidad de humedad de cada producto varía de un fabricante a otro.	La humedad que se forma en la puerta es común y normalmente desaparece antes del 3 ^{er} ciclo de tostado. Ya que el horno es un electrodoméstico cerrado, el calor no puede evaporarse al igual que en una tostadora.
Los alimentos están sobre cocinados o medio crudos.	Puede que necesite ajustar la temperatura y/o el tiempo de cocción.	Ya que el horno tostador es mucho más pequeño que un horno convencional puede cocinar los alimentos más rápido. Trate de reducir la temperatura a 25 grados menos del nivel que sugiere la receta o la etiqueta.
Hay mal olor a comida quemada o sale humo cuando el horno está en uso.	Se han quedado restos de comida en las paredes del horno o en la bandeja para migas.	Consulte las direcciones en la sección Cuidado y limpieza, de este folleto. Asegure que todas las partes del horno estén limpias y sin residuos.
Los elementos térmicos no parecen estar encendidos.	Los elementos térmicos se encenderán y apagarán de forma cíclica al hornear.	Revise el horno tostador para asegurar la función adecuada está seleccionada. Cuando el horno está asando (BROIL) solo los elementos térmicos superiores se encenderán.

RECETAS

PAN DE DESAYUNO PARA EL DOMINGO

1 paquete (8.5 oz.) de mezcla para panecillos de maíz

1 huevo

½ taza de leche y crema

½ taza de crema agria

½ taza de almendras tostadas picadas

½ taza de arándanos secos

½ taza de pasas

Precaliente el horno para mostrador **Black & Decker**® a 204 °C (400° F).

Combine todos los ingredientes en un tazón grande. Mezcle (la masa estará ligeramente grumosa) y deje reposar de 3 a 4 minutos. Revuelva la masa y con una cuchara colóquela en una bandeja para hornear de 8 pulgadas.

Cocine en el horno por 20 minutos o hasta que se dore.

Sirva caliente o a temperatura ambiental.

Rinde 9 porciones.

MERO CON ALBAHACA Y LIMÓN

1½ tazas de tomates cereza

3 cdas. de perejil italiano picado

1 cda. de albahaca fresca en trocitos

1 cda. de cebollinos frescos picados

1 cda. de cáscara de limón en trocitos

½ cda de sal kosher

2 cda. de jugo de limón fresco

1 cda. aceite de oliva

2 filetes de mero (alrededor de 6 oz., cada uno)

¼ cda de pimienta de ajo

Precaliente el horno para mostrador **Black & Decker**® a 204 °C (400° F). Mientras tanto, en un tazón mediano combine los tomates, el perejil, albahaca, cebollinos, cascarilla de limón, ¼ cda. de sal, jugo de limón y aceite de limón; revuelva bien.

Con una cuchara, coloque la mezcla dentro de un plato para hornear llano, de 1 cuarto. Coloque el pescado encima con el resto de la sal y la pimienta de ajo.

Déjelo hornear por 20 minutos o hasta que el pescado se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. (El pescado tendrá una temperatura interna de 62 °C (145° F).

Rinde 2 porciones.

CHULETAS DE CERDO ASADAS CON SALSA DE DURAZNO Y MANGO

½ taza de mango en conserva

1 durazno pequeño, picado

¼ taza de cebollino picado

1 jalapeño pequeño, picado pequeño

1 diente de ajo mediano, picado

2 chuletas de puerco con hueso (alrededor de 7 oz., cada una)

¼ cda. de sal

1/8 cda. de pimienta

En un tazón pequeño, combine el mango en conserva, el durazno, cebollino, jalapeño y ajo.

Cúbralo y déjelo reposar a temperatura ambiental para que los sabores se mezclen.

Coloque las chuletas de puerco en la bandeja para hornear/asar y sobre la parrilla. Sazone con sal y pimienta de ajo. Ase dentro del horno para mostrador **Black & Decker**® ya precalentado a 232 °C (450° F), durante 7 minutos. Déle vuelta a las chuletas y continúe asándolas hasta que la temperatura interior del cerdo alcance los 71 °C (160° F) al probarla con un termómetro para carnes.

Sirva las chuletas con salsa.

Delicioso acompañado con puré de papas al ajo y ensalada verde fresca.

Rinde 2 porciones.

¿NECESITA AYUDA?

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

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

Requisitos para hacer válida la garantía

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

¿Dónde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

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

Argentina

SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE

Avda. Monroe N° 3351

Buenos Aires – Argentina

Fonos: 0810 – 999 – 8999

011 – 4545 – 4700

011 – 4545 – 5574

supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER

Nueva Los Leones N° 0252

Providencia

Santiago – Chile

Fono Servicio: (562) – 232 77 22

servicente@servicenter.cl

Colombia

PLINARES

Avenida Quito # 88A-09

Bogotá, Colombia

Tel. sin costo 01 800

7001870

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.

Calle 26 Bis y Ave. 3

San Jose, Costa Rica

Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador

Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos

Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936

San Salvador, El Salvador

Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA

3ª Calle 414 Zona 9

Frente a Tecun

Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServiTotal

Contigua a Telecentro

Tegucigalpa, Honduras,

Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112

Col. Centro, Cuauhtemoc,

México, D.F.

Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal

De semáforo de portezuelo

500 metros al sur.

Managua, Nicaragua,

Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI

Tumbamuerto Boulevard

El Dorado Panamá

500 metros al sur.

Tel. 3020-480-800 sin costo

(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service

Av. Angamos Este 2431

San Borja, Lima Perú

Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service

Jesús P. Piñero #1013

Puerto Nuevo, SJ PR 00920

Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.

Av, Duarte #94

Santo Domingo,

República Dominicana

Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA

Av. Casanova C.C.

City Market Nivel Plaza Local 153

Diagonal Hotel Melia,

Caracas.

Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com

servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95

Col. Centro, C.P. 06050

Deleg. Cuauhtemoc


Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

1 200 W 120 V[~] 60 Hz

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

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

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10

(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires

Argentina

C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazarik No111, 1er Piso

Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F

Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503



Copyright © 2008 - 2009 Applica Consumer Products, Inc.

R12008/11-5-28E/S