

BLACK+DECKER™

HORNO DE CONVECCIÓN
DE 52 LITRO

52L COUNTERTOP
CONVECTION OVEN

CTO300-AR



Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- 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 del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle 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.
- 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 (0) y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- 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 éste 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.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o de sensibilidad y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños deben para evitar que usen el aparato como juguete.
- No utilizar en domicilios con sistema de protecciones menores a 15A.
- La temperatura en las partes accesibles pueden estar calientes cuando el aparato este operando.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

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 el 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

- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

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.



1. Selector de temperatura (°C)
2. Selector de MODO de cocción
3. Reloj automático de 120 minutos con opción de encendido continuo
4. Luz indicadora de encendido
5. Bandeja de residuos removible
6. Elementos de calor
7. Puerta de vidrio resistente
8. Asa de la puerta
9. 4 posiciones para la parrilla corrediza
10. Bandeja de horneado/goteo
11. 2 parrillas corredizas
12. Luz del horno -no ilustrado-

COMO USAR

Este producto es solamente para uso doméstico.

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

Precaución: Nunca deje el horno desatendido mientras esté funcionando. En caso de que ocurriera un incendio mientras se cocinan los alimentos, desenchufe el horno per NO abra la puerta. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno completamente limpio y libre de aceite, grasa, residuos de alimentos o de cualquier otro material combustible.

Precaución: Existe el riesgo de incendio si el horno permanece cubierto mientras está funcionando o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes mientras funciona o si está caliente. No introduzca los siguientes materials en el horno: papel, cartón, envolturas plásticas y materials similares.

PRIMEROS PASOS

- Lave todas las partes conforme a las instrucciones de la sección Cuidado y limpieza.
- Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte trasera del horno y la pared, para evitar que la distribución de calor perjudique los gabinetes o mostradores.
- Inserte la parrilla corrediza en las ranuras del horno (según las instrucciones en COLOCACIÓN DE LA PARRILLA CORREDIZA) y cierre la puerta.
- Enchufe el aparato a un tomacorriente.

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU HORNO

- Este horno se calienta cuando está funcionando. Asegúrese de usar siempre guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar toda superficie interior o exterior.
- El aparato podría emitir humo y un ligero olor. Esto es normal y no debe ser motivo de preocupación.
- **Para activar el horno, se requiere ajustar el reloj automático a un tiempo de cocción determinado o seleccionar la posición de Encendido Continuo.**

COLOCACIÓN DE LA(S) PARRILLA(S) CORREDIZA(S)

- Para acomodar una amplia variedad de alimentos, su horno cuenta con dos parrillas y cuatro posiciones de cocina. Usted puede colocar la parrilla en las ranuras superiores o inferiores (vea la ilustración).
- La posición de la parrilla que escoja dependerá del tamaño de los alimentos y de que tan dorados los desee.

Importante: Antes de quitar las parrillas permita que el horno se enfríe.

- Para quitar la parrilla(s), habrá la puerta del horno completamente y tire hacia fuera las parrilla(s) hacia la parte frontal del horno.

FUNCIÓN PARA HORNEAR

1. Gire el control selector de temperatura (°C) a la temperatura deseada entre 120°C y 230°C. Para asegurar mejores resultados, precaliente el horno por 10 minutos antes de cocinar los alimentos.
2. Gire el control selector de MODO de cocción a la posición de Hornear.
3. Gire el control del reloj automático al tiempo de cocción deseado, incluyendo el tiempo de precalentamiento. (Seleccione la opción de Encendido Continuo para cocinar los alimentos por más de 120 minutos o si desea controlar el tiempo de cocción.) La luz indicadora de encendido y la luz del horno se iluminan y se mantienen iluminadas durante el ciclo de cocción.
4. Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener uniforme la distribución de calor.
5. Una vez que el horno se haya precalentado, abra la puerta y coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.

Nota: Usted puede hornear de dos maneras :

- Introduzca la bandeja de horneado/goteo en la parte superior o inferior de la parrilla corrediza
- Coloque los alimentos directamente sobre la parrilla corrediza en la parte superior con la bandeja de horneado/goteo colocada en la ranura inferior del horno y así evitar goteos sobre los elementos de calor.

Nota: Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 4 cm (1 1/2”) entre los alimentos y los elementos de calor superiores.

6. Cocine los alimentos según las instrucciones de su receta o del paquete. Supervise los alimentos cuando alcancen el tiempo mínimo de cocción sugerido.
7. Si usa el reloj automático del horno, el aparato produce una señal audible al finalizar el ciclo de cocción. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan. Si no usa el reloj automático, apague el horno después de finalizar el ciclo de cocción.
8. Usando guantes de cocina o agarraderas de ollas, abra la puerta del horno, luego deslice la parrilla junto con la bandeja de horneado/goteo hacia adelante y retire los alimentos.
9. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

FUNCIÓN PARA HORNEAR CON CONVECCIÓN

Esta función utiliza un ventilador interno para la distribución uniforme de calor. Para asegurar mejores resultados, precaliente el horno por 10 minutos a la temperatura deseada antes de cocinar los alimentos.

Nota: Puede suceder que algunos alimentos se cocinen más rápido de lo anticipado, por lo tanto supervise el tiempo de cocción.

1. Gire el control selector de MODO de cocción a la posición de Hornear con Convección.
2. Continúe siguiendo los pasos 3 a 9 bajo la sección FUNCIÓN PARA HORNEAR.

GUÍA DE COCCIÓN (HORNEAR)

Los tiempos de cocción sugeridos son aproximados y se deben ajustar de acuerdo a la preferencia individual.

Alimento	CANTIDAD (piezas/peso)	temperatura tiempo de cocción	INSTRUCCIONES
Piezas de pollo	De 8 a 12 piezas	196°C / 375°F / 60 a 90 minutos	Hornear hasta una temperatura de 77°C / 170°F en la pechuga y 82°C / 180°F en el muslo.
Pollo entero	Hasta 2.7 Kg	196°C / 375°F hornear a su gusto / por 25 minutos por 0.5 kg.	Hornear hasta una temperatura de 77°C / 170°F en la pechuga y 82°C / 180°F en el muslo.
Asado de costillas	De 2,2 a 3 Kg	196°C / 375°F hornear a su gusto / por 20 minutos por 0.5 kg.	Hornear hasta una temperatura de 63°C / 145°F en la pechuga y 71°C / 160°F en el muslo.
Asado de lomo de cerdo	De 2 a 2,7 kg	160°C / 325°F hornear a su gusto ó por 2 horas	Hornear hasta que la carne registre una temperatura de 71°C / 160°F.
Filetes de pescado	De 4 a 6 piezas en la bandeja de hornear/goteo	205°C / 400°F / por 12 minutos	Asar a su gusto. Voltear después de 15 minutos

Galleticas	Ubique 12 piezas en la bandeja de hornear/goteo a 5 cm de distancia de los elementos de calor	Seguir la receta o las instrucciones del paquete	Hornear una sola capa en la bandeja de hornear/goteo hasta que estén cocinadas ó se doren
Panecillos	Hasta 12 piezas. Utilice la bandeja de hornear/goteo.	Seguir la receta o las instrucciones del paquete	Hornear una sola capa en la bandeja de hornear/goteo hasta que estén completamente cocinados ó se doren
Batatas	De 1 a 8 piezas. Utilice la rejilla deslizante del horno	205°C / 400°F por 60 minutos	Pinche con un tenedor y hornée hasta que se ablande.
Bocadillos congelados	Acomodar una sola capa en la bandeja de hornear/ goteo	Seguir las instrucciones del paquete	Hornear y voltear a la mitad del ciclo de cocción; inspeccione al finalizar el tiempo mínimo de cocción.
Pizza congelada	Pizza de hasta 30 cm (12 pulg)	Seguir las instrucciones del paquete	Hornear directo en la rejilla deslizante del horno si desea un borde de pizza tostado. Para un borde de pizza blando, hornear en la bandeja de hornear/goteo.

FUNCIÓN PARA ASAR

Para asegurar mejores resultados, precaliente el horno por 10 minutos antes de cocinar los alimentos.

1. Gire el control selector de temperatura (°C) a la posición de 230°C.
2. Gire el control selector de MODO de cocción a la posición de Asar.
3. Gire el control del reloj automático al tiempo de cocción deseado, incluyendo los 10 minutos de precalentamiento. (Seleccione la opción de Encendido Continuo para cocinar los alimentos por más de 120 minutos o si desea controlar el tiempo de cocción.)
4. Coloque los alimentos en la bandeja de horneo/goteo o directamente sobre la parrilla corrediza con la bandeja de horneo/goteo colocada en la ranura inferior del horno. Asegúrese que la parte de arriba de los alimentos se encuentre a una distancia de no menos de 3.81 cm del elemento de calor superior.

5. Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.
6. Cocine los alimentos según las instrucciones de su receta o del paquete. Supervise los alimentos cuando alcancen el tiempo mínimo de cocción sugerido.
7. Si usa el reloj automático del horno, el aparato emite una señal audible al finalizar el ciclo de cocción. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan. Si no usa el reloj automático, apague el horno después de finalizar el ciclo de cocción.
8. Usando guantes de cocina o agarraderas de ollas, abra la puerta del horno, luego deslice la parrilla junto con la bandeja de horneado/goteo hacia adelante y retire los alimentos.
9. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

GUÍA DE COCCIÓN (ASAR)

Los tiempos de cocción sugeridos son aproximados y se deben ajustar de acuerdo a la preferencia individual.

Alimento	CANTIDAD (piezas/peso)	temperatura tiempo de cocción	INSTRUCCIONES
Filetes de pechuga o lomitos de pollo	De 6 a 12 piezas	196°C / 375°F / 12 a 15 minutos	Asar y voltear a mitad del ciclo de cocción. El pollo debe registrar una temperatura de 77°C
Piezas de pollo	De 8 a 12 piezas. Utilice la bandeja de hornear/goteo.	205°C / 400°F / 20 a 25 minutos	Asar y voltear a mitad del ciclo de cocción. La pechuga debe registrar una temperatura de 77°C y 82°C en el muslo.
Pechugas de pollo deshuesadas y sin piel	De 6 a 8 piezas, de 113 a 170 g (4 a 6 oz.) cada una	205°C / 400°F/ 9 a 11 minutos	Asar y voltear a mitad del ciclo de cocción. El pollo debe registrar una temperatura de 77°C
Churrasco	De 0,4 a 0,7 kg (1 a 1 1/2 lbs.)	220°C / 425°F / 9 a 11 minutos	Asar hasta que la carne este a una temperatura de 63°C (medio cruda) ó 71°C (término medio); voltear después de 4 minutos de cocción.

Hamburguesas	De 8 a 10; 142 g (5 oz.) cada una	220°C / 425°F / 6 a 8 minutos	Asar hasta que la carne registre una temperatura de 63°C para cocinar medio cruda; 71°C para término medio; voltear después de 4 minutos de cocción.
Filetes de salmón o tilapia	De 4 a 6 piezas. Utilice la bandeja de hornear/goteo	205°C / 400°F / 10 a 12 minutos	Asar hasta que la carne este a una temperatura de 63°C ó el pescado se separe fácilmente con un tenedor.
Vegetales	De 1,6 a 2 kg	176°C / 350°F / 10 a 12 minutos	Asar y voltear a mitad del ciclo de cocción.
Bife de chorizo	De 4 a 6, apróx. 227 kg cada uno	230°C / 450°F / 10 a 12 minutos	Asar hasta que la carne este a una temperatura de 63°C (medio cruda) ó 71°C (término medio)

FUNCIÓN PARA DESCONGELAR

No es necesario precalentar el horno para descongelar los alimentos.

1. Gire el control selector de temperatura (°C) entre la posición de 176°C.
2. Gire el control selector de MODO de cocción a la posición de Descongelar.
3. Gire el control del reloj automático por no más de 15 minutos.
4. Cuando finaliza el ciclo de descongelamiento, el aparato emite una señal audible. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan.
5. Si no usa el reloj automático, apague el horno después de finalizar el ciclo de descongelamiento.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

FUNCIÓN PARA RECALENTAR

Esta función es ideal para calentar los alimentos que han sido cocinados y se encuentran en el refrigerador o a temperatura medio ambiente.

Supervise los alimentos mientras se calientan para evitar que se sobrecocinen.

1. Gire el control selector de temperatura (°C) a la posición de 160°C.
2. Gire el control selector de MODO de cocción a la posición de Recalentar.
3. Gire el control del reloj automático al tiempo deseado.
4. Cuando finaliza el ciclo de recalentamiento, el aparato emite una señal audible. El horno y la luz indicadora de encendido se apagan.
5. Si no usa el reloj automático, apague el horno después de finalizar el ciclo de recalentamiento.

6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

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 del tomacorriente y permita que se enfríe antes de limpiar cualquier pieza. Después de lavar las piezas, séquelas bien antes de utilizarlas.

- Limpie la puerta de vidrio con una esponja, una toalla suave o almohadilla de nailón y agua con líquido de fregar. No utilice rociadores de limpiar vidrios.
- Lave la parrilla corrediza con agua caliente y líquido de fregar. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o de nailón.
- Lave la bandeja de horneado/goteo con agua y líquido de fregar. Utilice una almohadilla de polyester o de nailón a fin de evitar los rayones.
- Retire la bandeja de residuos y límpiela con una toalla de papel o paño húmedo y séquela bien.

SUPERFICIES EXTERIORES

Importante: Las superficies exteriores del horno se calientan; asegúrese de que el horno se haya enfriado bien antes de limpiarlo. Limpie superficies exteriores con un paño o con una esponja humedecida. Seque bien con un paño suave o con papel de toalla.

RECIPIENTES PARA 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 1 1/2" (3.81 cm) entre el borde superior del recipiente y los elementos de calor.

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.
- 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 (0), 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Appliance is not to be used in households with electrical surge protectors less than 15 amps.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

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.



1. Temperature (°C) selector knob
2. Cooking function (MODO) selector knob
3. 120-minute timer with Stay On (Encendido Continuo) setting
4. On indicator light
5. Slide-out crumb tray
6. Heating elements
7. Tempered glass door
8. Door handle
9. 4 rack positions
10. Bake pan/drip tray
11. 2 slide racks
12. Oven light -not shown-

HOW TO USE

This product is for household use only.

	<h1>CAUTION</h1>
	<p>THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.</p>

Caution: Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.

Caution: A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls and the like when in operation or after, when still hot. Do not place any of the following materials in the oven, on top of the oven, or in contact with the oven sides or bottom surfaces: paper, cardboard, plastic or the like.

GETTING STARTED

- Wash removable parts as instructed in Care and Cleaning section.
- Select a location where this appliance is to be used, allowing enough space between back of the appliance and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert slide racks and close the oven door.
- Plug appliance into electrical outlet.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- During the first few minutes of use, you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.
- You must set the timer or select Stay On (Encendido Continuo) for the oven to function.

POSITIONING SLIDE RACK(S)

- To accommodate a wide variety of foods the oven has four rack positions and two slide racks. You can insert one or two racks in the upper rack slots (see photo below).
- Positioning of the slide rack(s) will depend on the size of the food and desired browning.

Important: Before removing the rack(s) allow the unit to cool.

- To remove the rack(s), lower oven door to fully open position and pull the rack(s) toward the front of the oven.

BAKE (HORNEAR)

1. Turn temperature (°C) selector to desired temperature from 120°C to 230°C. For best results, preheat oven for 10 minutes at desired baking temperature before baking food.
2. Turn cooking function (MODO) selector to bake (Hornear).
3. Turn timer to desired baking time, including preheat time. [Select Stay On (Encendido Continuo) to bake longer than 120 minutes or to control cooking time yourself.] The On indicator light and oven light come on and will remain lit during entire baking time.
4. The heating elements cycle on and off to maintain even heat distribution.
5. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

Note: You can bake 2 ways:

- Insert the bake pan/drip tray into the upper or lower rack slot.
- Place food directly on the slide rack in the upper position of the oven and insert the bake pan/drip tray into the lower rack position to avoid drippings from falling on heating elements.

Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1 1/2" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

6. Cook food according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
7. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off and the indicator light goes off. If not using the oven timer, turn the oven to off once cooking cycle is complete.
8. Using oven mitts or pot holders, lower oven door to fully open position. Slide the rack out along with the bake pan/drip tray to remove the cooked food.
9. Unplug appliance when not in use.

CONVECTION BAKE (HORNEAR CON CONVECCIÓN)

This function uses an internal fan to distribute the heat evenly. For best results, preheat oven for 10 minutes at desired baking temperature before baking food.

Note: Some foods might cook faster than expected; monitor cooking time.

1. Turn cooking function (MOD0) selector to convection bake (Hornear con convección).
2. Follow steps 3 – 9 under BAKE instructions.

SUGGESTED BAKING GUIDE

The cooking times are approximate and should be adjusted to individual preferences.

BROIL (ASAR)

Food	Amount (pieces / weight)	Temp / Time	Procedure
Chicken Parts	8 to 12 pieces to fit pan	375°F / 196°C 60 to 90 minutes	Chicken should register 170°F / 77°C in the breast and 180°F / 82°C in the thigh on meat thermometer
Whole Chicken	Up to 6 lb.	375°F / 196°C to desired doneness (25 min. per pound)	Chicken should register 170°F / 77°C in the breast and 180°F / 82°C in the thigh on meat thermometer
Rib Roast	5-7 lbs.	375°F / 196°C to desired doneness (20 min. per pound)	Meat registers 145°F / 63°C for medium rare; 160°F/ 71°C for medium
Loin Pork Roast	4-6	325°F / 160°C about 2 hours	Meat registers 160°F/ 71°C
Fish filets or steaks	4 to 6 to fit pan	400° F/205° C about 12 minutes	Fish flakes easily and registers 145°F / 63°C on meat thermometer

Cookies	Up to 12 to fit on pan placed 2 inches apart	Follow recipe or package directions	Bake on bake/broil pan in single layer until fully baked and lightly browned on edges
Biscuits and dinner rolls	Up to 12 to fit pan	Follow recipe or package directions	Bake on bake/broil pan in single layer until fully baked and golden brown
White or sweet potatoes	1 to 8 to fit in oven on rack	400°F /205°C about 60 minutes	Pierce with fork and bake until tender.
Frozen snack foods	Single layer in bake/broil pan	Follow package directions	Turn over half way through baking period, if instructed; check at minimum baking time
Frozen pizza	Up to 12 inch pizza	Follow package directions	For crisp crust bake directly on rack. For soft crust bake on pan.

For best results, preheat oven 10 minutes before broiling food.

1. Turn temperature (°C) selector to 230°C.
2. Turn cooking function (MODO) selector to broil (Asar).
3. Turn timer to desired broiling time including 10-minute preheat. [Select Stay On (Encendido Continuo) to control cooking time yourself.]
4. Place food on bake pan/drip tray or directly on the slide rack with bake pan/drip tray inserted into lower rack slot. Be sure the top of the food is at least 1 1/2" (3.81 cm) from the top heating element.
5. Insert food into oven and close door to broil.
6. Broil food according to recipe or package directions and check for doneness at minimum suggested broiling time.
7. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns off and the indicator light goes off. If not using the oven timer, turn the oven to off once broiling cycle is complete.
8. Using oven mitts or pot holders, lower oven door to fully open position. Slide the rack out along with the bake pan/drip tray to remove the cooked food.
9. Unplug appliance when not in use.

SUGGESTED BROILING GUIDE

The cooking times are approximate and should be adjusted to individual preferences.

Food	Amount (pieces / weight)	Temp / Time	Procedure
Chicken Cutlets or Tenderloins	6 to 12 pieces	375°F / 196°C 12 to 15 minutes	Turn over halfway through broiling Chicken should register 180°F / 82°C on meat thermometer
Chicken Parts	8 to 12 pieces to fit pan	400°F / 205°C 20 to 25 minutes	Turn over halfway through broiling Chicken should register 170° F in the breast and 180°F / 82°C in the thigh on meat thermometer
Boneless, skinless chicken breasts	6 to 8 pieces 4 to 6 oz, ea	400°F / 205°C 12 to 15 minutes	Turn over halfway through broiling Chicken should register 180°F / 82°C on meat thermometer
Flank steak	1 to 1/2 lbs	425°F / 220°C 9 to 11 minutes	Meat registers 145°F / 63°C for medium rare; 160°F / 71°C for medium; turn after 4 minutes
Hamburger	5 oz, ea 8 to 10	425°F / 220°C 6 to 8 minutes	Meat registers 145°F / 63°C for medium rare; 160°F / 71°C for medium; turn after 4 minutes
Fish fillets or steaks, such as salmon or tilapia	4 to 6 to fit pan		Fish registers 145°F / 63°C on meat thermometer or flakes easily when tested with fork

Vegetables	1 to 2 lb.	350°F / 176°C 10 to 12 minutes	Turn halfway through broiling
Shell or NY strip steak	4 to 6 about 8 oz, each	450°F / 230°C 10 to 12 minutes Turn halfway through broiling	145°F / 63°C for medium rare; 160°F / 71°C for medium

DEFROST (DESCONGELAR)

Do not need to preheat oven when defrosting.

1. Turn temperature (°C) selector between 90°C and 120°C.
2. Turn cooking function (MODO) selector to defrost (Descongelar).
3. Turn timer to desired defrosting time.
4. When cycle is complete, there is an audible signal. The oven and on indicator light go off.
5. If not using the oven timer, turn the oven to off once reheating cycle is complete.
6. Unplug appliance when not in use.

REHEAT (RECALENTAR)

The Reheat function is used to warm previously cooked food that may be at roomtemperature or from the refrigerator. Watch food closely to avoid overcooking.

1. Turn temperature (°C) selector to 176°C.
2. Turn cooking function (MODO) selector to reheat (Recalentar).
3. Turn timer to desired reheating time no longer than 15 minutes.
4. When cycle is complete, there is an audible signal. The oven and on indicator light go off.
5. If not using the oven timer, turn the oven to off once reheating cycle is complete.
6. Unplug appliance when not in use.

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

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

- Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy warm water. Do not use a spray glass cleaner.
- To remove the slide racks, open the door, and pull the racks forward and out. Wash the slide racks in sudsy hot water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
- Wash the bake pan/drip tray in sudsy hot water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
- Remove crumb tray and wipe with a dampened cloth or wash in sudsy warm water.
- Wipe exterior surfaces with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

EXTERIOR SURFACES

Caution: The oven surface gets hot; be sure the oven has cooled completely before cleaning.

Let the oven cool completely before cleaning any outer surface. Wipe with a damp cloth or sponge and dry with paper towel or soft cloth.

COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.

¿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 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 y Canada)

¿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 mientras que tenga una prueba de la 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

Spectrum Brands de México SA de CV 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 Spectrum Brands de México SA de CV.

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.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención: Lunes a viernes
de 9 a 13 hs y de 14.30 a 17 hs.
Mail: servicios@rayovac.com.ar
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre Mercedes
Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro comercial
Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes,
2 calle -entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

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

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira
1.5 kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado,
Plaza Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231
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

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

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

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO, SA
de C.V Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés
Atenco, Tlalnepantla
Estado de México,
C.P. 54040 Mexico.
Teléfono: (55) 5831-7070

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 / Le code de date:

2200 W 220V ~ 50 Hz

© 2017 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
C1425FUG) C.A.B.A. Argentina
C.U.I.T No. 30-70706168-1

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO, SA DE CV.

Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
México. Teléfono: (55) 5831 – 7070

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

SPECTRUM BRANDS
En Chile, Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:
SPECTRUM BRANDS COLOMBIA S.A.

Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente: 018000510012

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER and BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

Made in China / Fabricado en China.