

BLACK+DECKER

TM

5 Minute

PIZZA* OVEN & SNACK MAKER

HORNO PARA PIZZA* & MERIENDAS

FOUR À PIZZA* & GRIGNOTINES



* Tested with a 12" Cheese Classic Crust Pizza and a 12" Fresh Thin Crust Pizza at 120V.
* Probado en 120V con una pizza de queso de 12" con masa clásica y una pizza fresca de 12" con masa fina.
* Testé avec une pizza au fromage à pâte ordinaire de 12 po et avec une pizza fraîche à pâte mince de 12 po, à 120 V.

use and care manual manual de uso y cuidado guide d'utilisation et d'entretien

P300SD

Thank you for your purchase!
Gracias por su compra!
Merci de votre achat!



Register online at
Regístrese en línea en
Enregistrez le produit en ligne à

www.prodprotect.com/applica



Rate and review your products at
Evalúe su producto en
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à

www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Comparta sus fotografías e historias con nosotros en línea
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si usted tiene alguna inquietud o pregunta con su producto, por favor llame a nuestra línea de servicio al cliente una atención inmediata 1-800-231-9786 (EE.UU./Canadá) 01-800-714-2503 (México). No devuelva a la tienda.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your oven, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Internal cavity can reach up to 625°F (330°C).
- 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.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada.)
- 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.
- To disconnect, turn timer control to "OFF"; then remove plug from wall outlet.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a pizza oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the pizza oven is covered or touching certain materials, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation and keep oven vents unobstructed.
- Use extreme caution while using containers constructed of materials other than metal or glass. Glass and metal containers should only be used on the Bake and Deep Dish settings of the appliance.
- Do not store any materials, other than the 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 other flammable materials.
- Do not cover crumb tray or any part of the 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This pizza oven is not a traditional toaster oven and it is not intended to be used as a toaster. Never try to toast bread as it may create a fire or risk of electric shock.

CAUTION:

- This oven has been designed and tested to cook pizza and certain other foods. This oven is not intended, and should not be used to cook foods with a tendency to splatter or drip grease, as this can pose a fire risk. Food such as (but not limited to) bacon, bratwursts, and burgers should be avoided.
- Use care when opening the oven door.
- Do not leave oven unattended when in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug unit but DO NOT open door.
- Before cleaning any part of the unit, be sure the unit is off, unplugged and completely cool. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and any other combustible materials.
- Do not use water on a grease fire.
- Do not cook with the door open.
- Do not place hands inside the appliance during operation.

WARNING:

- Only use provided Ceramic Tray and Tray Handle to cook and remove items from the oven. The Ceramic Tray must always be placed in the oven during operation. Standard oven safe pans, including but not limited to, metal and glass containers can only be used on Bake and Deep Dish settings.
- Do not set the hot foods or Ceramic Tray directly on the countertop.
- Do not attempt to heat or cook nonfood items in the oven.
- Children should always be supervised around the oven during operation and while the oven is cooling before cleaning.
- Do not use non-stick accessories such as pans and utensils while on the following settings: Regular, Snacks, and Rising.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

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 electrical 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. For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786 (US and Canada).

ELECTRICAL CORD

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

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR PIZZA OVEN



1. Ceramic Tray
(Part # P300S-01)
2. Crumb Tray
(Part # P300S-03)
3. Power Light
4. Tray Handle
(Part # P300S-02)
5. Tray Handle Hooks
(Part # P300S-04)
6. Control Knob
7. Timer and On/Off Knob

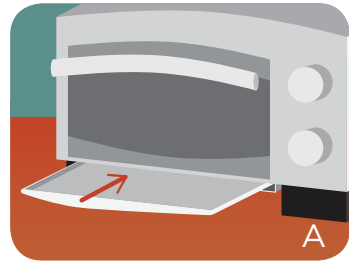


HOW TO USE

This product is for household use only.

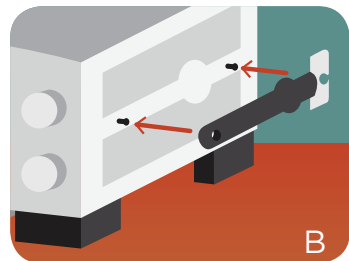
GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a location where this unit is to be used. This unit should be placed on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Allow enough space from back, front and sides of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray before use. (Fig A)
- Install handle external hooks, see “Installing Tray Handle Hooks” section.
- Plug unit into electrical outlet. To avoid circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.



INSTALLING TRAY HANDLE HOOKS

1. Locate hook holes on both sides of the unit.
2. Find a location for your Pizza Oven, and then decide which side of the unit you would like your Tray Handle to be located.
3. Take the Handle Hooks, and screw them into the two holes on the desired side. Do not over tighten.
4. Place Tray Handle in the hooks. (Fig B)



IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR PIZZA OVEN

- This unit is designed to cook significantly faster than other cooking devices on most settings. Do not leave unit unattended while in use.
- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- Do not use cooking sprays or oils on ceramic tray while using functions that have Medium or High IR intensity. See function chart on next page.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance of this oven.
- You must set the timer for the pizza oven to function.
- The heating elements will cycle on and off during operation to maintain even heat distribution.
- Do not cut foods directly on the provided Ceramic Tray.
- Do not use parchment paper, silicone mats, or other baking liners in this oven.
- Opening the door often or for extended periods of time could impact preheat and cook time. Keep door closed whenever possible to retain heat.

PREHEATING

- Always preheat the oven for at least 5 minutes before use.
- For items such as pizza, frozen snacks, etc; always preheat the Ceramic Tray along with the oven by putting the Ceramic Tray in place before the appliance starts heating.
- For more sensitive baked goods such as cookies, croissants, etc; preheating the Ceramic Tray can cause the food to cook too quickly and is not recommended.
- As a general rule, if the foods are being cooked on the lower heat settings (Bake and Deep Dish) preheating the Ceramic Tray is not needed. If the foods cook at higher temperatures, preheat the Ceramic Tray for optimal results.
- For crispier crusts on your pizza we recommend preheating the oven for 10 minutes before the first use, then an additional 3-4 minutes between pizzas.

CHOOSING THE RIGHT FUNCTION

This Pizza Oven & Snack Maker features 5 easy to use settings that were specially programmed to ensure optimal results for the foods being cooked.

BAKE: Set with a constant temperature at 375°F (190°C), enabling you to bake general items like cookies or pastries in the Pizza Oven. Please note that while you can bake a variety of items at this temperature you may need to adjust your baking time.

SNACKS: Optimized with high heat and high IR intensity to quickly cook basic frozen snack items in approximately half the time as a conventional oven. For best results insure all items being cooked are of the same type and general size. Please watch the cooking process closely as cooking times will vary depending on the item type and thickness.

PIZZA—REGULAR: This setting works with fresh or frozen pizza by optimizing the top and bottom heating elements to give you a crisp crust while melting the cheese on top. Depending on the thickness and number of toppings cooking times may vary so please watch the cooking process closely.

PIZZA—RISING: Developed with high heat but lowered IR intensity for both fresh and frozen rising crusts. This allows the crusts to rise appropriately. Please watch the cooking process closely as thickness and number of toppings may affect cook time.

PIZZA—DEEP DISH: Cooks the pizza more slowly at 375°F (190°C) to ensure warm gooey toppings all the way through the pizza. While it will cook more closely to standard cooking times for deep dish pizzas please monitor the cooking process closely.

FUNCTION	IR INTENSITY	TEMP	RECOMMENDED BAKEWARE	EXAMPLE FOODS	RECOMMENDED COOK TIMES*
Bake	Low	375°F (190°C)	Provided Ceramic Tray, or oven safe metal or glass pans on provided tray	Cookies	8 - 12 mins
				Croissants	8 - 10 mins
				Cinnamon Rolls	7 - 10 mins
Snacks	High	+600°F (+315°C)	Provided Ceramic Tray only	Frozen Potato Skins	4 - 5 mins
				Frozen Jalapeño Poppers	5 - 6 mins
				Frozen Chicken Nuggets	4 - 5 mins
				Frozen Fish Sticks	4 - 5 mins
PIZZA	Regular	High	Provided Ceramic Tray only	Fresh Pizza Homemade Take and Bake**	4 - 5 mins
				Frozen Pizza	4 - 5 mins
				Thin Crust Pizza	4 - 5 mins
	Rising	Medium	Provided Ceramic Tray only	Frozen Rising Crust Pizza	10 - 14 mins <i>time may vary depending on toppings</i>
				Frozen Meal Pockets	12 - 13 mins
	Deep Dish	Low	Provided Ceramic Tray, or oven safe metal or glass pans on provided tray	Deep Dish Pizza	35 - 45 mins
				Pot Pie	25 - 30 mins
				Lasagna	50 - 60 mins

*Household voltages may vary, impacting cooking times

**If Take and Bake pizza comes with tray, do not use. Put pizza directly on Ceramic Tray.

OPERATING YOUR PIZZA OVEN

1. Turn the control knob to the desired function. See “Choosing the Right Function” section for guidance on settings.
2. Turn the timer knob past 10, and then to desired cooking time.
3. The power light will illuminate, indicating that oven is on and heating. The light will stay on until the timer counts down to the off position **O**.

Note: The cooking cycle can be stopped at any time by manually turning the timer counter-clockwise to **O**.

4. Allow the Pizza Oven and Ceramic Tray to preheat for approximately 5 minutes. For crispier crust, preheat an extra 5 minutes on first pizza, and 3 - 4 minutes between pizzas.

Note: Preheat the Ceramic Tray along with the oven for frozen snacks, pizza, etc. For more sensitive baked goods, do not preheat the Ceramic Tray; instead insert the Ceramic Tray along with the food at the start of the baking time.

5. Open the door, slide the Ceramic Tray out using the Tray Handle, place the food in the center of the Ceramic Tray and close the door. Adjust timer as needed for cooking time.

Note: Placing pizzas or other items off center on the tray may cause uneven results.

6. At the end of the selected baking time the oven will ding and the power indicator light will go off, indicating the oven is no longer on.
7. Remove the food using oven mitts or by using the provided Tray Handle to pull the Ceramic Tray out. Place on a heat resistant surface. Always use caution when removing hot foods from the oven.
8. Unplug the appliance when not in use.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

CLEANING

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged and completely cool. DO NOT clean the heating elements.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad using dish soap and water. Do not use a spray glass cleaner.
 2. Clean the stainless steel with a sponge, soft cloth or nylon pad using dish soap and water. To polish and shine the stainless steel, you may use a non bleach cleaner such as *Barkeeper's Friend*®.
 3. Ceramic Tray is dishwasher safe, but can also be cleaned using dish soap and water with a polyester or nylon pad. Similar to a pizza stone some discoloration will occur over time on the ceramic tray.
 4. Wipe crumb tray with a dampened cloth or paper toweling and dry thoroughly before inserting back into unit.
- Due to the intense heat inside of the oven, over time a slight yellowing may occur around the oven door. Cleaners such as *Barkeeper's Friend*® easily clean the surface to like-new condition. Only use these cleaners on the outside surfaces of the oven.
 - After use, the pan may slightly season and discolor. This is normal and should not affect results.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EXPLANATION	RECOMMENDATION
My Pizza cooked unevenly.	The heating element types and location have been specifically optimized to cook a perfect pizza from the center of the pan without needing to rotate. Being off center can cause one side to cook a little faster than the other.	- When placing pizza on the tray, pull it out slightly with the tray handle to better see where the true center is. - If while cooking you notice this; pull the tray out and use oven safe utensils (such as a spatula or tongs) to move the pizza back into center for the rest of the cook time. Rotating the pizza can also help if you are farther long in the cooking process. Please note that opening the door could impact the cook time.
The food took longer to cook than expected or lacked crisp.	Preheating the appliance properly can affect the results; if a pizza is cooked before the oven is at the proper temperature the pizza may take longer to cook and could lack crisp.	Always preheat the appliance for at least 5 minutes prior to cooking.
My Pizza didn't turn out on the Regular setting. or Some frozen snacks didn't turn out on the Snack setting.	As with a normal oven, thick foods will need more cooking time than thinner foods. Because this oven cooks so quickly on the Regular and Snack settings the following may happen: - Pizzas with thicker crusts or more toppings may brown before the pizza is truly cooked all the way through. Some toppings may even overcook while the rest of the pizza needs more time. - Frozen foods with various thicknesses may have some pieces done before others. Some piece may even overcook while others still need more time. - Some thick or dense frozen snacks might cook unevenly. The higher heat and IR intensity could cause the food to overcook on the outside, but still need more time on the inside.	- Inspect the food before choosing a setting: - If the pizza crust looks thick or there are a lot of toppings (ex. supreme pizza), you may want to consider using the "Rising" setting. The lower IR intensity helps cook slightly slower, giving the pizza more time to cook all the way through. - If frozen snacks have a large variation in thickness or size, you may want to consider using the "Rising" setting. The lower IR intensity helps cook slightly slower, giving the food more time to cook all the way through. - If frozen foods are very dense or thick, you may want to try using the "Rising" setting. The lower IR intensity helps cook slightly slower, giving the food more time to cook all the way through. - If while cooking you notice this, turn the control setting to "Rising" and allow it to cook until desired doneness. If needed, remove items that are finished cooking and allow underdone items more time to finish cooking.
I want crispier crust on my pizza.	As with a normal oven, getting crispier crust requires more time and in some cases higher temperatures. Allowing the pizza oven to preheat longer will enable your oven to reach a higher temperature for desired results.	- Normal preheat is 5 minutes. Allow the oven to preheat for a full 10 minutes for crispier crust; follow the same cook times listed in cooking chart provided. - If cooking more than one pizza, allow 3-4 minutes of preheat between pizzas in order to keep the pizza oven at the correct temperature.
The unit is smoking.	As with a normal oven, leftover food or debris can cause the appliance to smoke.	- Always clean your oven between uses to avoid smoke and safety hazards. - Upon first use you may notice a light odor or smoke. This is normal and will cause no harm.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-231-9786. 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 pamphlet.

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such 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.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No utilice el aparato para otros fines que no sea los especificados.
- No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas. La cavidad interna puede alcanzar hasta 625°F (330°C).
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe 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.
- Se recomienda inspeccionar el aparato regularmente. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de haber fallado o que haya sido dañado de cualquier otra manera. Para servicio, reparación o cualquier pregunta que tenga sobre su producto, por favor llame a nuestra línea de Servicio para el Cliente al 1-800-231-9786 (en EE. UU. y Canadá).
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni adentro de un horno caliente.
- Para desconectar el aparato, gire la perilla de control del reloj automático a la posición de apagado (OFF); luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían partirse y entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de una descarga eléctrica.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o descarga eléctrica, nunca introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal dentro del horno para pizza.
- Existe el riesgo de incendio si el horno para pizza 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 u otros materiales similares. Asegúrese de no almacenar nada encima del aparato mientras éste se encuentre en uso y mantenga las salidas de aire despejadas.
- Proceda con extrema precaución al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio. Los recipientes de vidrio y metal solo se deben utilizar en los ajustes Bake (hornear) y Deep Dish (masa gruesa).
- Cuando este aparato no esté en funcionamiento, no se debe almacenar nada que no sea los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico ni otros materiales inflamables.
- No cubra la bandeja de residuos ni ninguna otra parte de este horno con papel de aluminio. Esto puede causar que el horno se sobrecaliente.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- Este horno para pizza no es un horno tostador tradicional y no está diseñado para utilizarse como una tostadora. Nunca trate de tostar pan ya que esto puede causar un incendio o crear el riesgo de una descarga eléctrica.

PRECAUCIÓN:

- Este horno ha sido diseñado y evaluado para cocinar pizza y algunos otros tipos de alimentos. No es el propósito de este horno ni debe ser utilizado para cocinar alimentos que tengan tendencia a salpicar o gotear grasa, ya que esto posa un riesgo de incendio. Se debe evitar utilizar alimentos tales como (pero no limitados a) el tocino, la salchicha alemana y las hamburguesas.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.
- No deje el horno desatendido cuando esté en funcionamiento. Un incendio de los alimentos podría ocurrir. Si esto sucede, desenchufe la unidad pero NO abra la puerta.
- Antes de limpiar cualquier pieza de la unidad, asegúrese de que esté apagada, desenchufada y que se haya enfriado completamente. Para reducir el riesgo de incendio, mantenga el interior del horno bien limpio y libre de residuos de alimentos, aceite, grasa y cualquier otro material combustible.
- No utilice agua en un incendio de grasa.
- No cocine con la puerta abierta.
- No coloque las manos dentro del aparato durante su funcionamiento.

ADVERTENCIA:

- Sólo utilice la bandeja de cerámica y el mango de la bandeja incluidos para cocinar y retirar los alimentos del horno. Bandejas estándar aptas para horno, incluyendo recipientes de metal y vidrio sólo se deben utilizar con los ajustes Hornear y Gruesa.

- No coloque los alimentos calientes ni la bandeja de cerámica caliente directamente sobre el mostrador.
- No trate de calentar o cocinar nada que no sea un alimento en el horno.
- Los niños deben ser supervisados cuando estén alrededor del horno durante su funcionamiento y mientras que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice accesorios antiadherentes como bandejas y utensilios mientras el horno esté funcionando en los siguientes ajustes: Regular, Meriendas y Creciente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra que se conecta a un tomacorriente de tres patas. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión impropia del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a si la salida es correcta a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

- 1) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- 2) Cables de extensión pueden ser utilizados si se tiene el cuidado debido.
- 3) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de 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 es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU HORNO PARA PIZZA



1. Bandeja de cerámica
(pieza no. P300S-01)
2. Bandeja de residuos
(pieza no. P300S-03)
3. Luz indicadora de funcionamiento
4. Mango de la bandeja
(pieza no. P300S-02)
5. Ganchos para el mango de la bandeja
(pieza no. P300S-04)
6. Perilla de control
7. Perilla de control del reloj automático
y de encendido/apagado (On/Off)

Panel de control

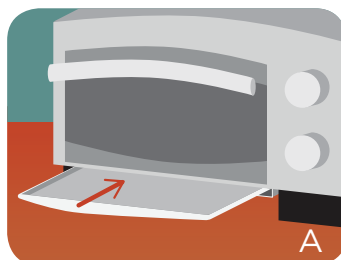


COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

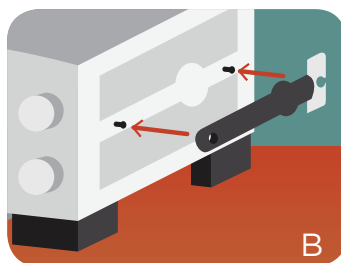
PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque, cualquier etiqueta y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles como se indica en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Escoja un lugar apropiado para utilizar el aparato. Seleccione una superficie estable, resistente al calor, que no contenga paños, líquidos ni ningún otro material inflamable, y deje suficiente espacio entre la parte posterior, el frente y los costados de la unidad y la pared para permitir que el calor fluya sin causar daño a los gabinetes y las paredes.
- Inserte la bandeja de residuos antes de utilizar el aparato. (Fig A)
- Instale los ganchos externos del mango, consulte la sección de “Instalación de los ganchos del mango de la bandeja”, mientras la puerta está cerrada.
- Enchufe la unidad a un tomacorriente. Para evitar sobrecarga del circuito, no opere otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito.



INSTALACIÓN DE LOS GANCHOS DEL MANGO DE LA BANDEJA

1. Localice los orificios de los ganchos en ambos lados de la unidad.
2. Busque un lugar para colocar su horno para pizza y luego decida el lado preferido para instalar el mango de la bandeja.
3. Tome los ganchos del mango y atornille dentro de los dos orificios en el lado seleccionado. No los apriete demasiado.
4. Coloque el mango de la bandeja en los ganchos. (Fig B)



INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU HORNO PARA PIZZA

- Esta unidad está diseñada para cocinar considerablemente más rápido que otros dispositivos de cocción en la mayoría de los ajustes. No deje la unidad desatendida mientras esté en uso.
- Este horno se calienta cuando está en uso. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas cuando toque cualquier superficie interior o exterior del horno.
- No utilice aerosoles para cocinar ni aceites en la bandeja de cerámica cuando esté utilizando funciones que tengan una intensidad de calor mediana o alta. Consulte la tabla de funciones.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar un humo y un ligero olor. Esto es ocasionado por el aceite utilizado en el proceso de fabricación y no afectará el rendimiento del horno.
- Es necesario ajustar el reloj automático para que el horno funcione.
- Los elementos de calor se encienden y apagan durante el funcionamiento para mantener la distribución del calor uniforme.
- No corte los alimentos directo sobre la bandeja de cerámica.
- No utilice papel para hornear, moldes de silicona para hornear ni ningún otro tipo de forro para hornear en este horno.
- El abrir la puerta con frecuencia por largos períodos de tiempo puede afectar el tiempo de precalentamiento y cocción. Mantenga la puerta cerrada cuando sea posible para retener el calor.

PRECALENTAMIENTO

- Siempre precaliente el horno por lo menos 5 minutos antes de utilizar.
- Para los alimentos como la pizza, meriendas congeladas, etc., siempre precaliente la bandeja de cerámica junto con el horno, colocandola en su lugar antes de que el horno comience a calentar.
- Para alimentos que son más sensibles al calor tal como las galletitas, los croissants, etc., el precalentar la bandeja de cerámica puede causar que los alimentos se cocinen demasiado rápido, por lo tanto no es recomendado.
- Como regla general, si los alimentos se cocinan en los ajustes de temperatura baja (Hornear y Gruesa), no es necesario precalentar la bandeja de cerámica. Si los alimentos se cocinan a temperaturas más altas, precaliente la bandeja de cerámica para obtener resultados óptimos.
- Para lograr masas más crujientes en sus pizzas, se recomienda precalentar el horno por 10 minutos antes del primer uso, luego unos 3 a 4 minutos adicionales entre pizzas.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN CORRECTA

Este horno para pizza y máquina para preparar meriendas cuenta con 5 ajustes fáciles de usar, específicamente programados para asegurar resultados óptimos en los alimentos que se cocinen.

HORNEAR: Esta función ha sido programada a una temperatura constante de 375°F (190°C), permitiéndole hornear alimentos comunes, como las galleticas o pasteles, en el horno para pizza. Por favor, haga nota de que mientras usted puede hornear una variedad de alimentos a esta temperatura, tal vez sea necesario ajustar el tiempo de cocción.

MERIENDAS: Esta función ha sido optimizada con una temperatura alta y una intensidad infrarroja alta para cocinar rápidamente alimentos básicos de meriendas congeladas en aproximadamente la mitad del tiempo que toma en un horno convencional. Para obtener mejores resultados, todos los alimentos que se cocinan son del mismo tipo y tamaño. Por favor observe el proceso de cocción de cerca ya que los tiempos de cocción variarán dependiendo del tipo de alimento y su grosor.

PIZZA—REGULAR: Este ajuste funciona con pizza fresca o congelada optimizando los elementos de calor superiores e inferiores para brindar una masa crujiente mientras se derrite el queso en la parte de arriba. Dependiendo del grosor y el número de ingredientes, el tiempo de cocción puede variar, así que supervise el proceso de cocción de cerca.

PIZZA—CRECIENTE: Desarrollada con una temperatura alta pero con intensidad infrarroja baja para cocinar masas que se elevan frescas y congeladas. Esto permite que las masas se eleven adecuadamente. Por favor observe el proceso de cocción de cerca ya que el grosor y el número de ingredientes puede afectar el tiempo de cocción.

PIZZA—GRUESA: Cocina la pizza con mas lentitud a 375°F (190°C) para asegurar que los ingredientes estén calientes y esponjosos a través de la pizza. Aunque esta función cocinará más cerca a los tiempos de cocción estándar para pizzas de masa gruesa (deep dish) no deje de supervisar el proceso de cocción de cerca.

FUNCIÓN		INTENSIDAD INFRAROJA	TEMPE-RATURA	RECIPIENTES DE HORNEAR RECOMENDADOS	EJEMPLO DE ALIMENTOS	TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS*
Hornear	Baja	190 °C (375 °F)	Bandeja de cerámica incluida o bandejas de metal o vidrio aptas para horno, colocadas sobre la bandeja incluida.	Galleticas	8 – 12 minutos	
				Croissants	8 – 10 minutos	
				Panecillos de canela	7 – 10 minutos	
Meriendas	Alta	+315 °C (+600 °F)	Sólo en la bandeja de cerámica incluida	Cáscarasl de papas congeladas	4 – 5 minutos	
				Bolitas de pimiento jalapeño congeladas	5 – 6 minutos	
				Nuggets de pollo congelados	4 – 5 minutos	
				Palitos de pescado congelados	4 – 5 minutos	
PIZZA	Regular	Alta	+315 °C (+600 °F)	Sólo en la bandeja de cerámica incluida	Pizza fresca hecha en la casa Take and Bake**	4 – 5 minutos
					Pizza congelada	4 – 5 minutos
					Pizza de masa fina	4 – 5 minutos
	Creciente	Mediana	+315 °C (+600 °F)	Sólo en la bandeja de cerámica incluida	Pizza congelada de masa que se eleva	10 – 14 minutos <i>El tiempo de cocción puede variar de acuerdo a los ingredientes.</i>
					Bolsillos de comidas congeladas	12 – 13 minutos
	Gruesa	Baja	190 °C (375 °F)	Bandeja de cerámica incluida o bandeja apta para horno de metal o vidrio, colocada sobre la bandeja de cerámica	Pizza de masa gruesa	35 – 45 minutos
					Pastel de carne	25 – 30 minutos
Lasaña					50 – 60 minutos	

*Los voltajes caseros pueden variar lo cual puede impactar los tiempos de cocción.

**Si la pizza "Take and Bake" viene con una bandeja, no la utilice. Coloque la pizza directamente en la bandeja de cerámica.

USO DE SU HORNO PARA PIZZA

1. Gire la perilla de control a la función deseada. Consulte la sección "Selección de la función correcta" como guía para utilizar los ajustes.
2. Gire la perilla de control del reloj automático pasada de la posición 10 y luego gírela hacia el tiempo de cocción deseado.
3. La luz indicadora de funcionamiento se iluminará, indicando que el horno está encendido y calentando. La luz se mantendrá iluminada hasta que el reloj automático llegue a la posición de apagado .

Nota: El ciclo de cocción se puede detener girando la perilla de control del reloj automático hacia la izquierda a la posición de apagado .

4. Permita que el horno y la bandeja de cerámica se precalienten por aproximadamente 5 minutos. Para una masa más crujiente, precaliente ambos por unos 5 minutos más para la primera pizza y luego de 3 a 4 minutos entre pizzas.

Nota: Precaliente la bandeja de cerámica junto con el horno para cocinar meriendas congeladas, pizza, etc. Para alimentos de hornear más sensibles, no precaliente la bandeja de cerámica; en lugar inserte la bandeja de cerámica junto con los alimentos al comienzo del tiempo de cocción.

5. Abra la puerta, deslice la bandeja de cerámica hacia afuera utilizando el mango de la bandeja, coloque los alimentos en el

centro de la bandeja de cerámica y cierre la puerta. Ajuste el reloj automático al tiempo de cocción necesario.

Nota: El colocar pizzas u otros alimentos descentrados en la bandeja puede causar resultados inconsistentes.

6. Cuando termine el tiempo de cocción seleccionado, el horno emitirá un sonido y la luz indicadora de funcionamiento se apagará, indicando que el horno está apagado.
7. Retire los alimentos utilizando guantes de cocina o el mango de la bandeja para deslizar la bandeja de cerámica fuera del horno. Coloque la bandeja sobre una superficie resistente al calor. Siempre proceda con precaución cuando retire alimentos calientes del horno.
8. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario.

LIMPIEZA

Importante: Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que el horno esté apagado, desenchufado y que se haya enfriado completamente. NO limpie los elementos de calor.

1. Limpie la puerta de vidrio con una esponja, paño suave o almohadilla de nailon, utilizando líquido de fregar y agua. No utilice un limpiador de vidrio en aerosol.
 2. Limpie la superficie de acero inoxidable con una esponja, paño suave o almohadilla de nailon, utilizando líquido de fregar y agua. Para pulir y darle brillo al acero inoxidable, puede utilizar un limpidaor que no contenga cloro como *Barkeeper's Friend*®.
 3. La bandeja de cerámica es apta para la máquina lavaplatos pero también se puede lavar utilizando líquido de fregar y agua con una almohadilla de poliéster o nailon. Similar a una piedra para pizza, la bandeja de cerámica perderá el color un poco.
 4. Limpie la bandeja de residuos con un paño humedecido o papel toalla y seque bien antes insertarla de nuevo en la unidad.
- Debido al calor intenso adentro del horno, con el tiempo esto podría ocasionar que apareciera un ligero color amarillo alrededor de la puerta del horno. Limpiadores como *Barkeeper's Friend*® pueden limpiar fácilmente la superficie dejandola lucir como nueva. Solo utilice estos limpiadores en las superficies exteriores del horno.
 - La bandeja podría acondicionarse ligeramente y perder el color después de su uso. Esto es normal y no afectará los resultados de cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Mi pizza no se cocinó de manera uniforme.	Los elementos de calor y su localización han sido específicamente optimizados para cocinar una pizza perfecta desde el centro de la bandeja sin necesidad de girarla. El no estar colocada en el centro puede causar que un lado se cocine un poco más rápido que el otro.	• Cuando coloque la pizza sobre la bandeja, tire de la bandeja un poco con el mango para ver mejor donde se encuentra el punto central. • Si mientras cocina nota esto, saque la bandeja y utilice utensilios aptos para horno (como un espátula o tenazas) para mover la pizza hacia el centro de la bandeja por el tiempo restante de cocción. Girar la pizza también puede ayudar si el proceso de cocción está más avanzado. Por favor note que el abrir la puerta del horno puede afectar el tiempo de cocción.
Los alimentos tomaron más tiempo de lo esperado o no estaban crujientes.	Precalentamiento inadecuado del horno puede afectar los resultados de cocción; si una pizza es cocinada antes de que el horno haya alcanzado la temperatura adecuada, la pizza puede tomar más tiempo para cocinar y no quedar crujiente.	• Siempre precaliente el aparato por lo menos 5 minutos antes de cocinar.
Mi pizza no se cocinó bien en el ajuste Regular. O Algunos de los alimentos de merienda congeladas no se cocinaron bien en el ajuste Meriendas.	Al igual que en un horno tradicional, los alimentos gruesos necesitan más tiempo de cocción que los finos. Debido a que este horno cocina tan rápido en los ajustes Thing/Regular (fino/regular) y Frozen (congelado), lo siguiente puede suceder: 1. Las pizzas con masas más gruesas o con más ingredientes se pueden dorar antes de que la pizza esté cocinada completamente. Algunos ingredientes pueden que se cocinen demasiado mientras el resto de la pizza necesita más tiempo de cocción. 2. Los alimentos congelados de diferentes grosores pueden tener algunos pedazos cocinados antes que otros. Algunos pedazos pueden que se cocinen demasiado mientras que otros necesitan más tiempo de cocción. 3. Algunos alimentos de merienda congeladas gruesos o densos pueden no cocinarse de manera uniforme. La temperatura más alta y la intensidad infrarroja pudiera causar que los alimentos se cocinen demasiado por fuera, pero todavía pueden necesitar más tiempo para cocinarse por dentro.	• Inspeccione los alimentos antes de seleccionar un ajuste: • Si la masa de la pizza luce gruesa, contiene muchos ingredientes (ejemplo, la pizza suprema), quizás deba considerar utilizar el ajuste Creciente. La intensidad de calor más baja ayuda a cocinar un poco más lento, dándole más tiempo a la pizza para que se cocine completamente. • Si los alimentos de merienda congeladas tienen diferentes grosores o tamaños, quizás deba considerar utilizar el ajuste Creciente. La intensidad de calor más baja ayuda a cocinar un poco más lento, dándole más tiempo a los alimentos para que se cocinen completamente. • Si los alimentos congelados son muy gruesos o densos, considere utilizar el ajuste Creciente. La intensidad de calor más baja ayuda a cocinar un poco más lento, dándole más tiempo a los alimentos para que se cocinen completamente. • Si durante la cocción, usted nota esto, gire la perilla de control de ajuste a Creciente y permita que cocine hasta que alcance el punto de cocción deseado. Si es necesario, retire los alimentos que se han terminado de cocinar y dele más tiempo a los alimentos que necesitan terminar de cocinarse.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Yo deseo una masa más crujiente en mi pizza.	Como en un horno tradicional, obtener una masa más crujiente requiere más tiempo de cocción y en algunos casos temperaturas más altas. El permitir que el horno se precaliente por más tiempo hará que el horno alcance una temperatura más alta y así obtener los resultados deseados.	• El tiempo normal de precalentamiento es de 5 minutos. Permita que el horno se precaliente por 10 minutos en total para lograr una masa más crujiente; siga los mismos tiempos de cocción que aparecen en la tabla de cocción más arriba. • Si va a cocinar mas de una pizza, precaliente cada pizaa 3 a 4 minutos para mantener la temperatura del horno a la temperatura correcta.
La unidad genera humo.	Como con un horno tradicional, remanentes de alimentos o los residuos pueden causar que el aparato genere humo.	• Siempre limpie su horno después de cada uso para evitar que cree humo y riesgos de seguridad. • Cuando utilice el aparato por primera vez, podría notar un ligero olor y humo. Esto es normal y no causará ningún daño.

¿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. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/applica.

Garantía limitada de dos años
(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Qué no cubre mi 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.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

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

¿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 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

Rayovac 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 Rayovac 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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- Lire toutes les instructions.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil. L'intérieur du four peut atteindre 330°C (625°F).
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Pour obtenir du service et faire réparer l'appareil, ou si vous avez des questions à propos de votre produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher l'appareil, mettre la minuterie en position d'arrêt (OFF), puis débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à recurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas introduire dans le four à pizza des aliments trop volumineux ni des ustensiles en métal, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie pourrait se déclencher si le four à pizza est couvert ou s'il touche certaines matières comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne et s'assurer que les événements du four ne sont pas obstrués.
- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants fabriqués de matériaux autres que du métal ou du verre. Les contenants en verre ou en métal ne doivent être utilisés qu'avec les réglages « Bake » (cuisson) et « Deep Dish » (cuisson profonde) de l'appareil.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux inflammables.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le plateau à miettes ou une quelconque autre partie du four. Cela causerait une surchauffe du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ce four à pizza n'est pas un grille-pain four ordinaire et ne doit pas être utilisé comme un grille-pain. Ne jamais faire griller du pain, car cela pourrait provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.

MISE EN GARDE :

- Ce four a été conçu et testé pour faire cuire de la pizza et certains autres aliments. Ce four n'est pas conçu pour faire cuire des aliments ayant tendance à causer des éclaboussures ou à laisser dégoutter de la graisse (et ne doit pas être utilisé à cette fin), car cela risque de provoquer un incendie. Des aliments (entre autres), comme le bacon, les saucisses Bratwurst et les hamburgers doivent être évités.
- Ouvrir la porte du four avec précaution.
- Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l'appareil, mais NE PAS ouvrir la porte.
- Avant de nettoyer l'une des pièces de l'appareil, s'assurer que le four est éteint, débranché et complètement refroidi. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur de l'appareil propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.
- Ne pas jeter d'eau sur un feu de graisse.
- Ne pas faire de cuisson la porte ouverte.
- Ne pas mettre les mains à l'intérieur de l'appareil pendant qu'il est en marche.

AVERTISSEMENT :

- N'utiliser que le plateau en céramique et la poignée inclus pour la cuisson, et retirer les articles du four. Le plateau en céramique doit toujours être placé dans le four pendant que le four est en marche. Des plats standards allant au four, y compris, entre autres, les contenants en métal et en

verre, ne doivent être utilisés que pour les réglages Cuisson et Profonde.

- Ne pas déposer les aliments chauds ou le plateau en céramique directement sur le comptoir.
- Ne pas tenter de chauffer ou de cuire d'articles autres que des aliments dans le four.
- Les enfants doivent toujours

être supervisés autour du four en marche, et lorsque le four refroidit avant le nettoyage.

- Ne pas utiliser d'accessoires antiadhésifs, comme des plats ou des ustensiles, pour les aliments suivants : Ordinaire, Grignotines et Levée.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

FICHE MISE À LA TERRE

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

VIS INDESSERRABLE

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

CORDON

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

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE FOUR À PIZZA



1. Plateau en céramique
(no de pièce P300S-01)
2. Plateau à miettes
(no de pièce P300S-03)
3. Voyant d'alimentation
4. Poignée du plateau
(no de pièce P300S-02)
5. Crochets de la poignée du plateau
(no de pièce P300S-04)
6. Bouton de commande
7. Bouton de la minuterie et
Marche/Arrêt

Panneau de commande

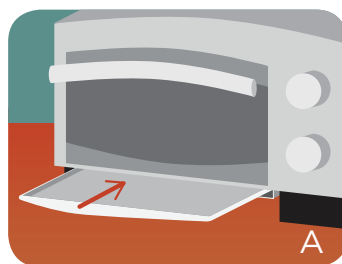


UTILISATION

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

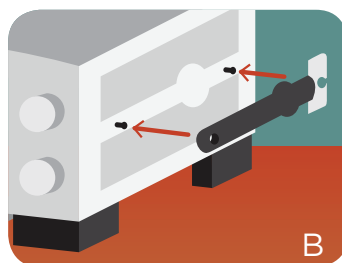
POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
- Choisir un endroit où installer l'appareil. L'appareil doit être placé sur une surface stable, résistante à la chaleur et exempte d'articles en tissu, de liquides et d'autres matières inflammables, et laisser suffisamment d'espace entre l'arrière, l'avant et les côtés de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager les armoires et les murs.
- Insérer le plateau à miettes avant l'utilisation. (Fig. A)
- Installer les crochets extérieurs de la poignée (voir la section « Installation des crochets de la poignée du plateau » lorsque la porte est fermée).
- Brancher l'appareil dans une prise de courant. Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas brancher l'appareil et un autre appareil haute puissance sur le même circuit.



INSTALLATION DES CROCHETS DE LA POIGNÉE DU PLATEAU

1. Repérer les trous pour les crochets des deux côtés de l'appareil.
2. Trouver un emplacement pour le four à pizza, puis décider de quel côté de l'appareil vous voulez installer la poignée du plateau.
3. Visser les crochets de la poignée dans les deux trous du côté désiré. Ne pas trop serrer.
4. Placer la poignée du plateau sur les crochets. (Fig. B)



RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LE FOUR À PIZZA

- L'appareil est conçu pour cuire beaucoup plus rapidement que tout autre dispositif de cuisson à la plupart des réglages. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.
- Ne pas employer d'aérosol de cuisson ou d'huile sur le plateau en céramique pendant l'utilisation de fonctions exigeant une intensité de cuisson moyenne ou élevée.
- Voir le tableau des fonctions à la page suivante.
- Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est causé par l'huile probablement utilisée en cours de fabrication de l'appareil, et n'a aucune incidence sur la performance du four.
- Vous devez régler la minuterie pour que le four fonctionne.
- Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant le fonctionnement pour assurer une distribution uniforme de la chaleur.
- Ne pas couper d'aliments directement sur le plateau en céramique fourni.
- Ne pas utiliser de papier parchemin, de tapis de cuisson en silicone ou autres moules en papier dans ce four.
- L'ouverture fréquente de la porte ou pendant de longues périodes peut affecter le temps de préchauffage et de cuisson. Si possible, tenir la porte fermée pour conserver la chaleur.

PRÉCHAUFFAGE

- Toujours préchauffer le four pendant au moins 5 minutes avant l'utilisation.
- Dans le cas d'aliments comme des pizzas, des grignotines surgelées, etc., toujours préchauffer le plateau en céramique en insérant cette dernière en place avant que l'appareil ne commence à chauffer.
- Dans le cas de produits de pâtisserie plus délicats comme des biscuits, des croissants, etc., le préchauffage du plateau en céramique risque d'occasionner la cuisson trop rapide des aliments, et n'est pas recommandé.
- En règle générale, si les aliments sont cuits en fonction des réglages les plus faibles (Cuisson et Profonde), il n'est pas nécessaire de préchauffer le plateau en céramique. Si les aliments sont cuits à des températures plus élevées, préchauffer le plateau en céramique pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour que la pâte des pizzas soit plus croustillante, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes avant la première utilisation, puis pendant 3 à 4 minutes additionnelles entre chaque pizza.

SÉLECTION DE LA FONCTION APPROPRIÉE

Ce four à pizza/grignotines offre 5 réglages faciles à utiliser et spécialement programmés pour obtenir des résultats optimaux selon les aliments à cuire.

CUISSON : Utiliser à une température constante de 190°C (375°F) pour cuire des aliments courants comme des biscuits ou des pâtisseries dans le four à pizza. Prendre note que bien que vous puissiez cuire une gamme variée de produits de pâtisserie à cette température, vous aurez peut-être à ajuster le temps de cuisson.

GRIGNOTINES : Optimisé en fonction de températures et d'intensités (IR) élevées pour cuire rapidement des grignotines surgelées courantes en environ la moitié du temps requis dans un four ordinaire. Pour obtenir les meilleurs résultats, s'assurer que tous les aliments sont de même type et pratiquement de même format. Il est recommandé de surveiller étroitement la cuisson, car les temps de cuisson varieront selon le type et l'épaisseur des aliments.

PIZZA - ORDINAIRE : Ce réglage, applicable aux pizzas fraîches et surgelées, optimise les éléments chauffants supérieur et inférieur pour produire une pâte croustillante tout en faisant fondre le fromage sur le dessus. Selon l'épaisseur et le nombre de garnitures, les temps de cuisson peuvent varier; il est recommandé de surveiller étroitement la cuisson.

PIZZA - LEVÉE : Réglage conçu pour des températures élevées, mais des intensités (IR) plus faibles, propices aux pizzas fraîches et surgelées à pâte levée. Ce réglage permet à la pâte de lever de façon adéquate. Il est recommandé de surveiller étroitement la cuisson, car l'épaisseur et le nombre de garnitures peuvent avoir des incidences sur le temps de cuisson.

PIZZA - PROFONDE : Pour cuire la pizza plus lentement à 190°C (375°F) pour obtenir des garnitures chaudes et onctueuses dans toute l'épaisseur de la pizza. Bien que ce réglage pour pizzas à cuisson profonde permette de cuire en fonction de temps de cuisson plus courants, il est recommandé de surveiller étroitement la cuisson.

FONCTION	INTENSITÉ (IR)	TEMP.	PLAT RECOMMANDÉ	EXEMPLES D'ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS*
Cuisson	Basse	190°C (375°F)	Plateau en céramique fourni ou plats en métal ou en verre allant au four sur le plateau fourni	Biscuits	8 – 12 min
				Croissants	8 – 10 min
				Roulés à la cannelle	7 – 10 min
Grignotines	Élevée	+315°C (+600°F)	Plateau en céramique fourni seulement	Pelures de pomme de terre surgelées	4 – 5 min
				Bouchées de jalapeno surgelées	5 – 6 min
				Pépites de poulet congelées	4 – 5 min
				Bâtonnets de poisson surgelés	4 – 5 min
PIZZA	Ordinaire	Élevée	Plateau en céramique fourni seulement	Pizza fraîche Maison Prête à cuire**	4 – 5 min
				Pizza surgelée	4 – 5 min
				Pizza à pâte mince	4 – 5 min
	Levée	Moyenne	Plateau en céramique fourni seulement	Pizza à pâte levée surgelée	10 – 14 min <i>le temps peut varier selon les garnitures</i>
				Pochettes surgelées	12 – 13 min
	Profonde	Basse	Plateau en céramique fourni ou plats en métal ou en verre allant au four sur le plateau fourni	Pizza à cuisson profonde	35 – 45 min
				Pâté	25 – 30 min
				Lasagne	50 – 60 min

* Les tensions résidentielles peuvent avoir des incidences sur les temps de cuisson.

** Si la pizza prête à cuire comprend une plaque, ne pas utiliser cette dernière. Déposer la pizza directement sur le plateau en céramique

UTILISATION DU FOUR À PIZZA

1. Tourner le sélecteur à la fonction désirée. Voir la section « Sélection de la fonction appropriée » pour obtenir des conseils sur les réglages.
2. Tourner le bouton de la minuterie au-delà de la position 10, puis au temps de cuisson désiré.
3. Le voyant d'alimentation s'allume pour indiquer que le four est en marche et chauffe. Le voyant reste allumé jusqu'à ce que le décompte de la minuterie atteigne la position d'arrêt **O**.

Remarque : Le cycle de cuisson peut être arrêté en tout temps en tournant manuellement le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à la position d'arrêt **O**.

4. Laisser le four à pizza et le plateau en céramique préchauffer environ 5 minutes. Pour obtenir une pâte plus croustillante, préchauffer pendant 5 minutes additionnelles pour la première pizza, et de 3 à 4 minutes entre chaque pizza.

Remarque : Préchauffer le plateau à céramique et le four dans le cas de grignotines surgelées, de pizzas, etc. Dans le cas de produits de pâtisserie plus délicats, ne pas préchauffer le plateau en céramique; insérer plutôt le plateau à céramique contenant les aliments dès le début du cycle de cuisson.

5. Ouvrir la porte, extraire le plateau en céramique à l'aide de la poignée, placer les aliments au centre du plateau et fermer la porte. Régler la minuterie au besoin en fonction du temps de cuisson.

Remarque : Si les pizzas ou autres aliments ne sont pas placés au centre du plateau, la cuisson pourrait ne pas être uniforme.

6. À la fin du temps de cuisson sélectionné, le four émet une sonnerie, et le voyant d'alimentation s'éteint pour indiquer que le four n'est plus en marche.
7. Retirer les aliments à l'aide de gants de cuisine ou en utilisant la poignée pour extraire le plateau en céramique. Placer le plateau sur une surface résistante à la chaleur. Toujours faire preuve de prudence lors du retrait d'aliments chauds du four.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

NETTOYAGE

Important : Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le four est éteint, débranché et complètement refroidi. NE PAS nettoyer les éléments chauffants.

1. Nettoyer la porte de verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon, avec du savon à vaisselle et de l'eau. Ne pas utiliser de nettoyeur en vaporisateur pour vitres.
 2. Nettoyer l'acier inoxydable à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon, avec du savon à vaisselle et de l'eau. Pour polir et faire briller l'acier inoxydable, vous pouvez utiliser un nettoyeur sans agent de blanchiment comme *Barkeeper's Friend*®.
 3. Le plateau en céramique peut aller au lave-vaisselle, mais peut aussi être nettoyé à l'aide de savon à vaisselle et de l'eau avec un tampon de polyester ou de nylon. Comme pour une pierre à pizza, le plateau à céramique subira une certaine décoloration avec le temps.
 4. Essuyer le plateau à miettes avec un linge humide ou du papier essuie-tout, et bien le sécher avant de le remettre dans l'appareil.
- En raison de la chaleur intense à l'intérieur du four, le contour de la porte du four peut jaunir légèrement avec le temps. Des nettoyeurs comme *Barkeeper's Friend*® peuvent nettoyer facilement et entièrement la surface. N'utiliser ces nettoyeurs que sur les surfaces externes du four.
 - Après utilisation, des résidus d'huile restés sur le plateau peuvent affecter sa surface, et ce dernier peut subir une légère décoloration. Cette situation est normale et ne devrait pas nuire à la cuisson.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	EXPLICATION	RECOMMANDATION
La cuisson de la pizza n'est pas uniforme.	Les types et l'emplacement des éléments chauffants ont été spécialement optimisés pour cuire parfaitement une pizza au centre du plateau sans avoir à la tourner. Si la pizza n'est pas centrée, un côté pourrait cuire un peu plus rapidement que l'autre.	• Au moment de placer la pizza sur le plateau, tirer légèrement sur le plateau à l'aide de la poignée pour mieux déterminer la surface centrale. • Si vous observez cette situation pendant la cuisson, extraire le plateau et utiliser des ustensiles allant au four (comme une spatule ou des pinces) pour déplacer la pizza au centre du plateau pour le temps de cuisson résiduel. Le fait de tourner la pizza peut aussi être efficace si le cycle de cuisson est avancé. Prendre note que l'ouverture de la porte peut avoir des incidences sur le temps de cuisson.
Les aliments ont mis plus de temps à cuire que prévu ou ne sont pas suffisamment croustillants.	Le préchauffage approprié du four peut avoir des incidences sur les résultats; si une pizza est insérée dans le four avant que ce dernier ait atteint la température appropriée, la pizza pourrait mettre plus de temps à cuire et ne pas être suffisamment croustillante.	• Toujours préchauffer le four pendant au moins 5 minutes avant la cuisson.

PROBLÈME	EXPLICATION	RECOMMANDATION
La pizza n'est pas bien cuite au réglage pour pâte Ordinaire. Ou Certaines grignotines surgelées ne sont pas bien cuites au réglage pour Grignotines.	Comme dans le cas d'un four ordinaire, des aliments épais exigent un temps de cuisson plus long que les aliments minces. Comme le four permet de cuire rapidement des pizzas et des grignotines surgelées aux réglages appropriés, il faut tenir compte des éléments suivants : 1. Les pizzas à pâte épaisse ou comportant plus de garnitures peuvent brunir avant qu'elles ne soient entièrement cuites. Certaines garnitures peuvent même être trop cuites, alors que la pâte n'est pas encore prête. 2. Certains morceaux d'aliments surgelés d'épaisseurs diverses peuvent être cuits avant d'autres. Certains morceaux peuvent même être trop cuits, alors que d'autres ne sont pas encore prêts. 3. La cuisson de certaines grignotines surgelées épaisses ou denses peut ne pas être uniforme. À des températures et des intensités (IR) élevées, des aliments peuvent être trop cuits à l'extérieur, mais pas assez cuits à l'intérieur.	• Examiner les aliments avant de choisir un réglage : • Si la pâte à pizza est épaisse et qu'il y a plusieurs garnitures (p. ex., pizza toute garnie), il serait peut-être préférable d'utiliser le réglage pour pâte levée. Les réglages d'intensité plus basse favorisent une cuisson légèrement plus lente, pour que la pizza puisse cuire de part en part. • Si les grignotines surgelées sont d'épaisseur ou de taille très diverses, il serait peut-être préférable d'utiliser le réglage pour pâte levée. Les réglages d'intensité plus basse favorisent une cuisson légèrement plus lente, pour que les aliments puissent cuire de part en part. • Si les grignotines surgelées sont très denses ou épaisses, il pourrait être recommandé d'utiliser le réglage pour pâte levée. Les réglages d'intensité plus basse favorisent une cuisson légèrement plus lente, pour que les aliments puissent cuire de part en part. • Si vous observez cette situation pendant la cuisson, choisir le réglage pour pâte levée et poursuivre jusqu'à la cuisson désirée. Au besoin, retirer les aliments, vérifier la cuisson et laisser plus de temps de cuisson aux aliments non cuits.
La pâte de la pizza n'est pas assez croustillante.	Comme dans le cas d'un four ordinaire, il faut plus de temps pour obtenir une pâte croustillante et, dans certaines situations, des températures plus élevées. Un temps de préchauffage plus long permettra au four à pizza d'atteindre une température plus élevée propice aux résultats désirés.	• Le temps de préchauffage normal est de 5 minutes. Laisser le four préchauffer pendant 10 minutes pour obtenir une pâte croustillante; appliquer les mêmes temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson fourni. • Pour cuire plus qu'une pizza, laisser le four préchauffer de 3 à 4 minutes entre chaque pizza pour que le four conserve sa température appropriée.
De la fumée sort de l'appareil.	Comme dans le cas d'un four ordinaire, des restes ou des débris d'aliments peuvent provoquer de la fumée dans le four.	• Toujours nettoyer le four entre les utilisations pour éviter l'émission de fumée et les risques pour la sécurité. • Dès la première utilisation, l'appareil pourrait émettre des odeurs ou de la fumée. Cette situation est normale et devrait se résorber.

BESOIN D'AIDE?

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

Garantie Limitée De Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

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

Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

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

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

Aplicaciones Electromecanicas
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 lasso.
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

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

P300SD - 1575 W 120 V ~ 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (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

Importado por / Imported by:
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:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

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

BLACK+DECKER y el logo tipo BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation y son utilizados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER et le logo BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, et sont utilisés sous licence. Tous droits réservés.

Made and Printed in People's Republic of China

Fabricado e Impreso en la República Popular de China

Fabriqu   et Imprim   en R  publique populaire de Chine.



www.BlackAndDeckerAppliances.com