

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Please Read and Save this Use and Care Book

**BLACK & DECKER** Home

**HORNO RÁPIDO**  
**INFRAWAVE™**

**SPEED OVEN**



Registre su producto en la Internet en el sitio Web [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Register your product online at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), for a chance to WIN \$100,000!



USA/Canada  
Mexico

1-800-231-9786  
01-800-714-2503

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

**Modelo**

**Model**

**FC151B**

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessories/Parts (USA/Canada)  
1-800-738-0245

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.

- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- Para interrumpir el tostado, asado u horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).
- Ejercer extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Como medida de seguridad, los tiempos de cocción ajustables han sido preajustados para asegurar que no excedan más de 2 veces el tiempo que aparece en la pantalla. Por ejemplo, si usted selecciona una función que muestra en la pantalla tiempo de cocción 7, usted podrá cambiar el tiempo de cocción hasta el número 14 (dos veces 7 = 14).

### CABLE ELÉCTRICO

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

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

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

Felicitaciones por la compra de su horno rápido InfraWave™ para el mostrador, el más avanzado en el mercado. El horno rápido InfraWave™ utiliza la tecnología infrarroja para cocinar una gran variedad de alimentos a la velocidad de la luz con resultados excepcionales.

A diferencia de los hornos convencionales y de microondas, no se desperdicia energía y la cocción es pareja. Tuesta y dora los alimentos con excelentes resultados, lo que permite cocinar carnes, aves y pescados a la perfección. También prepara tostadas perfectas todo el tiempo.

El horno InfraWave™ le permitirá disfrutar de los siguientes beneficios:

- Cocina hasta un 50% más rápido que los hornos convencionales sin precalentar
- Excelentes resultados al tostar y dorar
- Cocción pareja en todos los tipos de alimentos
- Ahorro de energía
- Más de 50 funciones preprogramadas

### ¿EN QUÉ SE DIFERENCIA EL HORNO InfraWave™ ?

Durante la cocción, las luces interiores se encienden y se apagan. Esto se debe a que el horno InfraWave™ no cocina a una temperatura específica. Cocina encendiendo y apagando las luces calefactoras según el tipo de alimento que se desea preparar. Esta "discriminación inteligente" proporciona una cocción más avanzada que la de los hornos convencionales.

Por cualquier consulta o inquietud, comuníquese con nuestro equipo de servicio al cliente.

### Servicio al cliente de applica

- Visite nuestro sitio web [www.infrawaveoven.com](http://www.infrawaveoven.com)

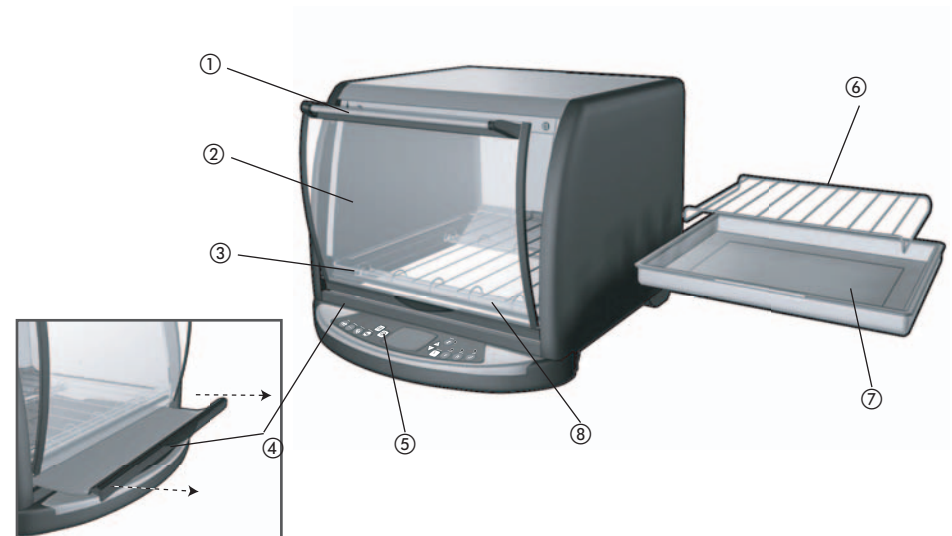
## GUÍA DE COCINAR

¿No encuentra el tipo de alimento exacto en las opciones preprogramadas? Seleccione el tipo de alimento que más se asemeje al que desea cocinar.

Si desea cocinar:	Use la función:	Instrucciones en la página no.:
Bizcochos caseros	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Bizcochos congelados	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Bizcochos de galleta	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Bizcochos refrigerados	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Brownies	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Cacerola	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Carne de res, Asado de costillas	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Carne de res tipo steak	(a) ASAR - TEMP. ALTA	17
Cerdo Lomo/Costillas/ Chuletas	(a) ASAR TEMP. ALTA	17
Deditos de queso, congelados	(COMIDAS RÁPIDAS)	12
Empanada, congelada	(COMIDAS RÁPIDAS)	12
Enrollados de pan, congelados	(COMIDAS RÁPIDAS)	12
Galletas <b>(En ciertos modelos)</b>	(GALLETAS) o (PROGRAMAR)	11, 19
Hamburguesas	(a) ASAR - TEMP. ALTA	17
Lasaña	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Magdalenas de chocolate	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Magdalenas estilo ponqué	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Medallones de pollo	(COMIDAS RÁPIDAS)	12
Masa de pastel	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Molletes <b>(En ciertos modelos)</b>	(MOLLETES) o (PROGRAMAR)	11, 19
Muffins	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Panecillos en media luna	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19

Si desea cocinar:	Use la función:	Instrucciones en la página no.:
Papas en su cáscara, congeladas	(COMIDAS RÁPIDAS)	12
Papas	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Papas crujientes, congeladas	(COMIDAS RÁPIDAS)	12
Papas fritas, congeladas	(COMIDAS RÁPIDAS)	12
Pastel de carne	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Pastel de chocolate	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Pastel Ingles	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Pastel para café	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Pastel de 2 costras	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Pavo ½ pechuga de pavo Pechuga de pavo enrollado		15, 19
Pescado, filete	(h) HORNEAR o (PROGRAMAR)	15, 19
Pizza Normal, Masa gruesa, Pizza pan, Fresca/Deli	(PIZZA)	13
Pollo Alas de pollo, congeladas Pechuga de pollo Pollo entero Presas de pollo	(COMIDAS RÁPIDAS)  (h) HORNERA o (PROGRAMAR)	12  15, 19
Salchichas	(a) ASAR - TEMP. ALTA	17
Sobras 1 porción de pizza Porciones de pizza Costillas Presas de pollo Cacerola	(r) RECALENTAR	16
Tostar diferentes tipos de panes	(t) TOSTAR	14
Vegetales asados	(h) HORNERA o (PROGRAMAR)	15, 19

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



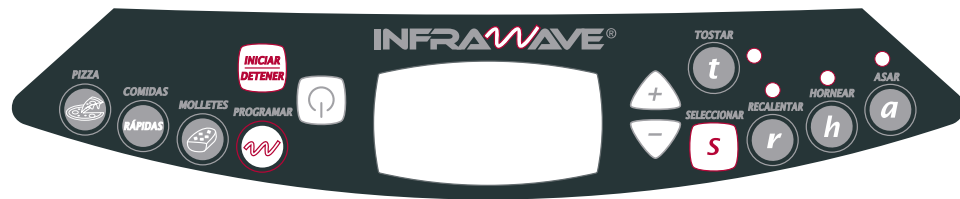
1. Asa de la puerta
2. Puerta curva de vidrio
3. Parrilla deslizante
4. Bandeja de residuos extraíble
5. Panel de control digital
6. Parrilla de asar
7. Bandeja de hornear/bandeja de goteo
8. Luces calefactoras

# PANEL DE CONTROL DIGITAL



(EN CIERTOS MODELOS)

o



(EN CIERTOS MODELOS)

## DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES



Enciende y apaga el aparato. Cuando termine de cocinar, recuerde siempre de apagar y desconectar el aparato.



Presione este botón una sola vez para iniciar cualquier ciclo de cocción. Durante la cocción, presiónelo una vez para detener el ciclo. Presiónelo dos veces para cancelar la programación.



Presione para ver las diferentes opciones de alimentos y para ajustar el tiempo de cocción.



Las opciones se ajustan automáticamente, lo que permite verlas en su totalidad. En la mayoría de las funciones de cocción, el horno InfraWave™ da la opción de aumentar o disminuir el tiempo de cocción, incluso mientras está en funcionamiento.



Permite elegir el tipo de pizza que se va a cocinar y ofrece tiempos de cocción predeterminados. Entre las selecciones se encuentran normal, masa gruesa, pizza pan y fresca/deli (página 13).

## COMIDAS



Usted elige el tipo de alimento y el horno InfraWave™ selecciona el ciclo y tiempo de cocción correctos. Entre ellos se encuentran los medallones de pollo, empanadas congeladas, papas en su cascara, deditos de queso congelados, alas de pollo congeladas y papas fritas (página 12).

## GALLETAS



Hornea casi todas las galletas en 7 minutos. Si fuera necesario, ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con sus preferencias (en ciertos modelos) (página 11).

## MOLLETES



Hornea deliciosos molletes al gusto en un instante (en ciertos modelos) (página 11).

## PROGRAMAR



La función **(PROGRAMAR)** convierte las instrucciones de alimentos envasados o de sus recetas a los tiempos de cocción del horno InfraWave™. Sólo necesita seleccionar el tipo de alimento que desea cocinar, el tiempo y la temperatura de su receta o de las instrucciones de alimentos envasados y el horno se encarga del resto (página 19).

## SELECCIONAR



Selecciona la temperatura o tiempo de cocción para una opción de alimento. Luego muestra las opciones de menú correspondientes.

## TOSTAR



La práctica función de tostado rápido tuesta hasta cuatro rebanadas de pan en aproximadamente 2 minutos. Los diferentes niveles de grado de tostado que el horno ofrece son del 1 al 7 (página 14).

## RECALENTAR



Recalienta platos congelados o sobras. A diferencia de la tecnología de microondas, el horno InfraWave™ permite retener los sabores y jugos naturales. Usted puede aceptar el tiempo predeterminado sugerido o ajustarlo de acuerdo con sus preferencias de cocción (página 16).

## HORNEAR



Elija entre varias opciones preprogramadas. Usted puede aceptar el tiempo predeterminado sugerido o ajustarlo de acuerdo con sus preferencias de cocción (página 15).

## ASAR



Utilice la función **(a) ASAR** para asar lomo, costillas, chuletas de cerdo, hamburguesas, salchichas, y carnes de res tipo steak. La función **TEMP. BAJA** debe utilizarse para cocinar pollo, mientras que **TEMP. ALTA** es la adecuada para todas las demás carnes. Usted puede aceptar el tiempo predeterminado sugerido o ajustarlo de acuerdo con sus preferencias de cocción (páginas 17 y 18).

## COMO USAR


Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

### ANTES DE COMENZAR


- Retire el material de empaque y toda calcomanía.
- Retire del horno la parrilla deslizante, la parrilla de asar y la bandeja de hornear y lávelas según las instrucciones en la sección Cuidado y limpieza.
- Instale la parrilla deslizante en el horno.
- Escoja el lugar apropiado para el aparato. No coloque el aparato debajo de los gabinetes ni demasiado cerca de la pared, a fin de asegurar que el flujo de calor no perjudique el mostrador.

### SELECCIONE SU IDIOMA

La pantalla se configura de manera predeterminada para el idioma español, pero puede cambiarse al inglés de la siguiente manera:

1. Presione el botón  para encender el aparato.
2. Presione simultáneamente los botones **(PIZZA)** y **(COMIDAS RÁPIDAS)**. EL aparato emite un bip.
3. Se muestra el idioma actual (“ENGLISH” o “ESPAÑOL”), seguido por las leyendas **“PRESS UP OR DOWN”** o **“PRESIONE HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO”**.
4. Presione (+) o (-) para cambiar al idioma deseado.
5. El idioma seleccionado se muestra por 2 segundos, seguido por las instrucciones **“PRESS SET”** o **“PRESIONE SELECCIONAR”**.
6. Presione el botón **(S-SELECCIONAR)**. De aquí en adelante, las instrucciones de la pantalla aparecerán en el idioma seleccionado.
7. Si se desconecta el aparato o se interrumpe la alimentación, el aparato volverá al español como idioma predeterminado. Repita los pasos 1 al 6 para cambiar al inglés.

### CONSEJOS ÚTILES SOBRE SU HORNO

- Durante la cocción, las luces interiores se encienden y se apagan. Esto se debe a que el horno InfraWave™ no cocina a una temperatura específica. Cocina apagando y encendiendo las luces calefactoras.
- Si el horno emite un bip durante el ciclo de cocción, esto significa que necesita voltear los alimentos hacia el otro lado.
- El horno emitirá un bip cuando se presionen casi todos los botones del panel de control.
- Puede obtener mejores resultados de cocción si utiliza un recipiente de vidrio refractorio.
- Para detener cualquier proceso antes de que se complete el ciclo de cocción, presione **(INICIAR/DETENER)**. Cuando termine de cocinar, presione el botón que enciende y apaga el aparato  y siempre desconéctelo.
- La puerta de vidrio y la parrilla deslizante se calientan. Utilice un guante de cocina para retirar los alimentos del horno.

## RECIPIENTES PARA COCINAR

- Las dimensiones internas de este horno son 10-5/16 x 11 x 6 pulgadas (26 x 28 x 15 cm). Tenga en mente las dimensiones interiores al comprar recipientes.
- Se pueden utilizar recipientes de metal, de vidrio refractorio o cerámica sin tapas de vidrio. Siga las instrucciones del fabricante.  
**IMPORTANTE: Asegúrese de que el borde del recipiente y el alimento que se va a cocinar se encuentren a un mínimo de 1 pulgada (2,54 cm) de los elementos de calefacción.**
- Algunos alimentos congelados vienen envasados en recipientes de papel o plástico que son adecuados para utilizar en hornos microondas o convencionales, pero no pueden utilizarse en el horno InfraWave™. Si tiene alguna consulta sobre el uso de un recipiente específico, póngase en contacto con el productor del alimento.

### ARTÍCULOS QUE NO SE DEBEN UTILIZAR JAMÁS EN EL HORNO

- Recipientes de silicona.
- Si necesita una tapa, utilice papel de aluminio y asegúrese de que éste no toque los elementos de calefacción.
- Paquetes envasados al vacío, tales como bolsas selladas o latas.
- Envolturas de plástico, tales como bolsas para asar o tapas de cartón.
- Recipientes más grandes que los recomendados.

GALLETAS




o

MOLLETES



Según su modelo

**Esta función le permite hornear cualquier tipo de galleta o mollete.**

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(GALLETAS)** o **(MOLLETES)** según su modelo. El tiempo de cocción preprogramado aparece en la pantalla.
3. Para aceptar el tiempo preprogramado, PRESIONE **(GALLETAS)/(MOLLETES)** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a hornear.
4. Para ajustar el tiempo que aparece en la pantalla, PRESIONE (+) (-)
5. PRESIONE **(GALLETAS)/(MOLLETES)** o **(INICIAR/DETENER)** para iniciar el ciclo de cocción.

**Sugerencia para inicio rápido**

PRESIONE **(GALLETAS)** o **(MOLLETES)** dos veces para empezar a cocinar con el tiempo preprogramado.

COMIDAS




LOS ALIMENTOS PREPROGRAMADOS QUE PUEDE COCINAR USANDO LA FUNCIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS INCLUYEN:

- Medallones de pollo
- Empanada, congelada
- Papas en su cáscara, congeladas
- Deditos de queso, congelados
- Alas de pollo, congeladas
- Enrollados de pan, congelados
- Papas crujientes, congeladas
- Papas fritas, congeladas

**¿No encuentra el tipo de alimento exacto en las opciones preprogramadas?**

Seleccione el tipo de alimento que más se asemeje al que desea cocinar.

**PARA COCINAR**


1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(COMIDAS RÁPIDAS)**.
3. Para encontrar el tipo de alimento que desea cocinar, PRESIONE (+) (-) hasta que aparezca su selección en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo predeterminado que aparece en la pantalla, PRESIONE **(COMIDAS RÁPIDAS)** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.
5. Para ajustar el tiempo, PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** y luego (+) (-) hasta que aparezca el tiempo deseado.
6. PRESIONE **(COMIDAS RÁPIDAS)** o **(INICIAR/DETENER)** para iniciar el ciclo de cocción.



LOS DIFERENTES TIPOS DE PIZZA PREPROGRAMADOS QUE PUEDE COCINAR CON LA FUNCIÓN DE PIZZA INCLUYEN:

- Normal
- Masa gruesa
- Pizza pan
- Fresca/Deli

#### PARA COCINAR

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(PIZZA)**. La opción preprogramada “Normal, 11 minutos” aparece en la pantalla.
3. Para encontrar el tipo de pizza que desea cocinar, PRESIONE (+) (-) hasta que aparezca su selección en la pantalla.
4. Para seleccionar el tipo de pizza y aceptar el tiempo predeterminado que aparece en la pantalla, PRESIONE **(PIZZA)** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.
5. Para ajustar el tiempo, PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** y luego (+) (-) hasta que aparezca el tiempo deseado.
6. PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** y después PRESIONE **(INICIAR/DETENER)** o **(PIZZA)** para iniciar el ciclo de cocción.

#### Sugerencia para inicio rápido


PRESIONE **(PIZZA)** dos veces para empezar a cocinar con el tiempo predeterminado.



#### GUIA PARA GRADOS DE TOSTADO

- 1-2 Claro
- 4-5 Medio
- 6-7 Oscuro

#### PARA TOSTAR

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(t) TOSTAR**. Aparece en la pantalla el nivel del grado de tostado predeterminado “4”.
3. Para elegir otro nivel del grado de tostado (1 a 7), PRESIONE (+) (-) hasta que aparezca el nivel deseado.
4. Para aceptar el nivel del grado de tostado predeterminado, PRESIONE **(t) TOSTAR** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a tostar.
5. Para parar el ciclo de tostado, PRESIONE **(INICIAR/DETENER)**.

#### Sugerencia para inicio rápido

PRESIONE **(t) TOSTAR** dos veces para empezar a cocinar con el tiempo predeterminado.






LOS ALIMENTOS PREPROGRAMADOS QUE PUEDE COCINAR USANDO LA FUNCIÓN DE HORNEAR INCLUYEN:

Pastel Ingles	Cacerola
Pastel de chocolate	Lasaña
Magdalenas estilo ponqué	Vegetales asados
Magdalenas de chocolate	Filete de pescado
Muffins	Pollo
Pastel para café	• Pollo entero
Brownies	• Presas de pollo
Bizcochos de galleta	• Pechuga de pollo
Papas	Pavo
Masa de pastel	½ pechuga de pavo
Pasteles de 2 crostas	Pechuga de pavo enrollado, congelado
Bizcochos refrigerados	Pastel de carne
Bizcochos caseros	Carne de res
Panecillos en media luna	Asado de costillas
Bizcochos congelados	

¿No encuentra el tipo de alimento exacto en las opciones preprogramadas?

Seleccione el tipo de alimento que se asemeje más al que desea cocinar. También puede utilizar la función **(PROGRAMAR)** (página 19).

#### PARA COCINAR

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(h/HORNEAR)**.
3. Para encontrar la categoría del alimento que desea cocinar, PRESIONE (+) (-) hasta que aparezca su selección en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo que aparece en la pantalla, PRESIONE **(h/HORNEAR)** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.
5. Para ajustar el tiempo, PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** y luego (+) (-) hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla.
6. PRESIONE **(h/HORNEAR)** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.

**Excepción:** Si para su alimento seleccionado, no aparece el tiempo de cocción en la pantalla; como por ejemplo, para los opciones pavo o pollo,

- PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** para escoger el tipo de pavo o de pollo que desea cocinar.
- PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** otra vez para escoger el tiempo de cocción. Luego PRESIONE **(h/HORNEAR)** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.



**(Utilice para calentar raciones grandes o para alimentos refrigerados) Reduzca el tiempo de cocción para recalentar raciones personales.**


LOS ALIMENTOS PREPROGRAMADOS QUE PUEDE RECALENTAR USANDO ESTA FUNCIÓN:

- 1 porción de pizza
- Porciones de pizza
- Costillas
- Presas de pollo
- Cacerola

¿No encuentra el tipo de alimento exacto en las opciones preprogramadas?

Seleccione el tipo de alimento que se asemeje más al que desea cocinar.

#### PARA RECALENTAR

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **RECALENTAR**.
3. Para encontrar el alimento que desea recalentar, PRESIONE (+) (-) hasta que aparezca su selección en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo que aparece en la pantalla, PRESIONE **RECALENTAR** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a recalentar.
5. Para ajustar el tiempo de cocción, PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** y luego (+) (-) hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla.
6. PRESIONE **RECALENTAR** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a recalentar.



#### (a) ASAR TEMP. ALTA

**Durante la cocción con la función de ASAR TEMP. ALTA, solo las luces calefactores superiores se mantienen encendidas.**


LOS ALIMENTOS PREPROGRAMADOS QUE PUEDE COCINAR CON LA FUNCIÓN DE (a) ASAR TEMP. ALTA INCLUYEN:

- Lomo/Costillas/Chuletas de cerdo
- Carne de res tipo steak
- Salchichas
- Hamburguesas

**¿No encuentra el tipo de alimento exacto en las opciones preprogramadas?**

Seleccione el tipo de alimento que se asemeje más al que desea cocinar.

#### PARA ASAR

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(a) ASAR**. La opción ASAR, TEMP. ALTA aparece en la pantalla.
3. Para seleccionar la función de Asar Temp. Alta, PRESIONE **(S-SELECCIONAR)**.
4. Para encontrar el tipo de carne que desea asar, PRESIONE (+) (-) hasta que aparezca su selección en la pantalla.
5. Para aceptar el tiempo predeterminado que aparece en la pantalla, PRESIONE **(a) ASAR** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a asar.
6. Para ajustar el tiempo, PRESIONE **(S-SELECCIONAR)** y luego (+) (-) hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla.
7. PRESIONE **(INICIAR/DETENER)** o **(a) ASAR** para iniciar el ciclo de cocción.




#### (a) ASAR TEMP. BAJA

**Durante la cocción con la función de (a) ASAR, TEMP. BAJA, las luces calefactores superiores e inferiores se encienden y se apagan.)**

LOS ALIMENTOS PREPROGRAMADOS QUE PUEDE COCINAR CON LA FUNCIÓN DE (a) ASAR TEMP. BAJA INCLUYEN:

- Presas de pollo

#### PARA ASAR

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(a) ASAR**. La opción ASAR, TEMP. BAJA aparece en la pantalla.
3. Para seleccionar la función de ASAR, TEMP. BAJA, PRESIONE (-) y luego PRESIONE **(S-SELECCIONAR)**. “Presas de pollo” aparece en la pantalla.
4. Para aceptar el tiempo preprogramado que aparece en la pantalla, PRESIONE **(a) ASAR** o **(INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.
5. Para ajustar el tiempo, PRESIONE (+) (-) hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla.
6. PRESIONE o **(a) ASAR** o **(INICIAR/DETENER)** para iniciar el ciclo de cocción.



LOS ALIMENTOS PREPROGRAMADOS QUE PUEDE COCINAR CON LA FUNCIÓN DE PROGRAMAR INCLUYE:

- Carne
- Pescado
- Aves
- Postres
- Alimentos horneados
- Cacerolas


Esta función convierte la temperatura y el tiempo de cocción indicados de cualquier receta o alimento envasados al tiempo de cocción del horno rápido InfraWave™. El tiempo del horno rápido InfraWave™ aparecerá después que uno selecciona la temperatura y el tiempo de cocción de las instrucciones de la receta o del envase.

### Ejemplo

#### Para preparar una lasaña envasada y congelada:

- Presione **(PROGRAMAR)**.
- Seleccione "**Cacerola**" en las opciones de **(PROGRAMAR)**.
- Presione **(S-SELECCIONAR)**.
- Utilizando **(+)** **(-)**, seleccione la temperatura requerida en las instrucciones del envase de la lasaña, que en este caso es 375° F. Presione **(S-SELECCIONAR)**.
- Seleccione el tiempo de cocción de 40 minutos de las mismas instrucciones. Presione **(PROGRAMAR)** o **(INICIAR/DETENER)**.
- ¡El horno rápido InfraWave™ convierte el tiempo de cocción de 40 minutos a sólo 25 minutos! ¡Y no hay necesidad de precalentar!

#### PARA PROGRAMAR

1. PRESIONE  para encender el aparato.
2. PRESIONE **(PROGRAMAR)**. La opción preprogramada "Carne (20 minutos)" aparece en la pantalla.
3. Para seleccionar el tipo de alimento que desea programar, PRESIONE **(+)** **(-)** y luego PRESIONE **(S-SELECCIONAR)**. La temperatura preprogramada "350° F" aparece en la pantalla.
4. Para seleccionar la temperatura indicada en su receta, PRESIONE **(+)** **(-)** y luego PRESIONE **(S-SELECCIONAR)**. El tiempo preprogramado aparece en la pantalla. Para aceptar el tiempo predeterminado, PRESIONE **(PROGRAMAR)** o **(INICIAR/DETENER)**. El NUEVO TIEMPO de cocción aparece en la pantalla.
5. Para ajustar el tiempo de cocción, PRESIONE **(+)** **(-)** hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla.
6. PRESIONE **(PROGRAMAR)** o **(INICIAR/DETENER)** para iniciar el ciclo de cocción. El tiempo nuevo aparece en la pantalla.

## Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reemplazables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal de asistencia especializado.

**IMPORTANTE:** Antes de lavar cualquier componente, asegúrese de que el horno esté apagado, desconectado y frío.

1. Retire del horno, la parrilla deslizante, la parrilla de asar y la bandeja de hornear/la bandeja de goteo.
2. Para retirar la parrilla deslizante, abra la puerta y hale la parrilla hacia delante y luego hacia afuera. Lave la parrilla deslizante en agua caliente y jabonosa o en la máquina lavaplatos. Las manchas persistentes pueden eliminarse con una almohadilla de poliéster o de naylon. Para instalar la parrilla deslizante nuevamente, abra completamente la puerta del aparato, deslice la parrilla por las ranuras y cierre la puerta.
3. Lave la bandeja de hornear/la bandeja de goteo y la parrilla de asar en agua caliente y jabonosa o en la máquina lavaplatos. Para reducir los rayones al mínimo, utilice una almohadilla de poliéster o de naylon.
4. Limpie la puerta de vidrio con una almohadilla de naylon y agua jabonosa. No utilice limpiadores para vidrio en aerosol.
5. Seque bien todos los componentes después de limpiarlos.
6. Para lavar la bandeja de residuos, tome el asa que se encuentra al frente del horno y hale la bandeja de residuos hacia afuera. Deseche los residuos y lave la bandeja en agua caliente y jabonosa. Las manchas persistentes pueden eliminarse con una almohadilla de poliéster o de naylon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de colocarla de nuevo en el horno.

## DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
<b>La comida se cocina demasiado rápido.</b>	Debido a que el horno InfraWave™ cocina los alimentos rápidamente, le conviene utilizar los tiempos de cocción predeterminados la primera vez que prepara un plato.
<b>Cuando abro la puerta del horno para controlar la comida, el ciclo de calefacción parece detenerse.</b>	Si la puerta del horno se abre durante el ciclo de cocción, los elementos calefactores se detienen. Para reanudar la cocción, cierre la puerta del horno y PRESIONE el botón (INICIAR/DETENER).
<b>A veces, al cocinar noto que sale humo de la superficie de la bandeja.</b>	Al utilizar aerosoles antiadherentes, mantequilla o margarina para cocinar, puede que note una pequeña cantidad de humo y que la bandeja se oscurece. Esto sucede porque los recubrimientos se cocinan primero. <b>Nota:</b> Empiece siempre con una bandeja, fuente o papel de aluminio limpios, ya que los residuos de los alimentos también producirán humo.
<b>Cuando hago una cazuela, tiende a tostarse demasiado rápido en la parte superior.</b>	En el caso de cazuelas hondas (inclusive la lasaña), la parte superior puede tostarse más rápidamente que en los hornos convencionales. Coloque un pedazo de papel de aluminio sobre la cazuela durante el proceso de cocción y retírelo al final del mismo.
<b>Quiero ajustar el número de minutos de cocción que le quedan a la comida, pero ya he iniciado el proceso de cocción.</b>	Durante la cocción, puede ajustar el tiempo usando (+) y (-).
<b>No encuentro el tipo de alimento exacto que deseo cocinar en el menú de selección.</b>	Elija el alimento que más se parece al que desea cocinar.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- ❑ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap, and the like.
- ❑ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ❑ To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.
- ❑ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

As a safety measure, adjustable cooking times are set to not exceed 2 times the default time displayed for each function. For example, if the function you choose displays a default time of 7, you will be able to choose up to a maximum cooking time of 14 (2x7=14).

### ELECTRICAL CORD

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

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

Congratulations on your purchase of the InfraWave™ Speed Oven – the latest innovation in cooking technology! The InfraWave™ Speed Oven uses infrared heat and the power of light to cook a broad range of foods to perfection and as fast as the speed of light.

There's no wasted energy as with conventional ovens or the uneven cooking you get with microwaves. Superior browning and crisping capabilities seal in flavor — cooking meat, poultry and fish dishes to juicy on the side while crispy on the outside. You'll also get the perfect toast every time.

With your InfraWave™ Speed Oven you'll enjoy:

- Up to 50% faster cooking time than with conventional ovens---no preheating necessary.
- Superior browning and crisping
- Even cooking on all types of food
- Energy saving
- More than 50 pre-programmed speed options

### HOW IS THE InfraWave™ OVEN DIFFERENT?

During cooking, the interior lights will cycle on and off. This is because the InfraWave™ Speed Oven doesn't cook by a specific temperature. It cooks by cycling its heater lights on and off according to the type of food you wish to prepare. This "intelligent profiling" provides advanced cooking performance over conventional ovens.

Should you have any questions or concerns, our dedicated Customer Service team is ready to assist you.

### Applica Customer Service

– Visit us online at [www.infrawaveoven.com](http://www.infrawaveoven.com)

# COOKING CHART

Can't find the exact food type in the pre-programmed options? Select the food type that is closest to the one you are cooking.

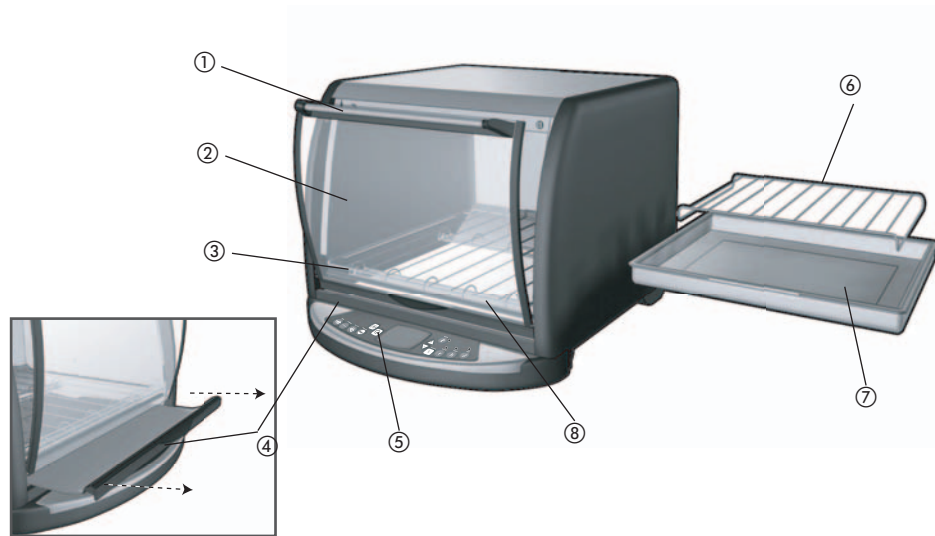
If you want to cook:	Use this function:	Follow instructions on page:
2-crust pastry	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Baked Goods	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Bar cookies	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Beef	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Beef steaks	(a) ASAR TEMP. ALTA (BROIL HIGH)	40
Breads, pastries,	(t) TOSTAR (SPEED TOAST)	37
Brownies	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Burgers	(a) ASAR TEMP. ALTA (BROIL HIGH)	40
Biscuits Fridge Frozen Homemade	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Cakes	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Casserole	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42

If you want to cook:	Use this function:	Follow instructions on page:
Chicken whole chicken, chicken parts, chicken breast	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Chicken parts, other poultry (duck)	a) ASAR TEMP. BAJA (BROIL LOW)	41
Coffee cake	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Cookies - Certain Models	GALLETAS (COOKIES)	34
Crescent rolls	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Cupcakes	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Dessert	h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Fish	h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Frozen foods bagel bites chicken nuggets oven fries pizza rolls popovers potato crispers potato skins wings (chicken)	COMIDAS RÁPIDAS (QUICK FOODS)	35
Hot dogs	(a) ASAR TEMP. ALTA (BROIL HIGH)	40
Lasagna	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42

<b>If you want to cook:</b>	<b>Use this function:</b>	<b>Follow instructions on page:</b>
Leftovers 1 Pizza slice Pizza slices Ribs Chicken pieces Casserole	(r) RECALENTAR (RE-HEAT)	39
Meat	PROGRAMAR (CONVERT MENU) or HORNEAR (BAKE & ROAST)	38, 42
Meat loaf	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Molletes (Bruschetta) - (Certain Models)	(MOLLETES)	34
Muffins	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Pie crust	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Pizza French bread pizza (Frozen), Fresh/Deli, Regular (Frozen), Rising crust (Frozen)	(PIZZA) or (r) RECALENTAR (RE-HEAT)	36
Pork Loin, rib, chops	(a) ASAR TEMP. ALTA (BROIL HIGH)	40
Potatoes	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Poultry	PROGRAMAR (CONVERT MENU) or HORNEAR (BAKE & ROAST)	38, 42

<b>If you want to cook:</b>	<b>Use this function:</b>	<b>Follow instructions on page:</b>
Rib roast	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Turkey 1/2 turkey breast, frozen breast roll	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42
Vegetables	(h) HORNEAR (BAKE & ROAST) or PROGRAMAR (CONVERT MENU)	38, 42

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Door handle
2. Curved glass door
3. Slide rack
4. Slide-out, removable crumb tray
5. Digital control panel
6. Broil rack
7. Bake pan/drip tray
8. Heater lights

## DIGITAL CONTROL PANEL



(CERTAIN MODELS)

OR



(CERTAIN MODELS)

### FUNCTIONS



Turns the unit on and off. When you are finished cooking, remember to turn off and unplug unit.



#### INICIAR/DETENER (START/STOP)

Press once to begin any cooking cycle. During cooking, press once to Stop any cooking cycle. Press twice to exit programming.



Press to scroll through food selections and to increase or decrease cooking times before or while cooking.



#### PIZZA

Lets you choose the type of pizza to cook and provides default cooking times (page 36).



#### COMIDAS RÁPIDAS (QUICK FOODS)

You choose the food type and the InfraWave™ Oven defaults to the correct cooking cycle and time. Includes chicken nuggets, pizza rolls, potato skins, poppers, chicken wings, bagel bites, potato crispers and fries (page 35).



**GALLETAS GALLETAS (COOKIES) (Certain Models)**



Bakes most cookies in 7 minutes. Adjust the cooking time, if necessary, for your doneness preference (page 34).

**MOLLETES MOLLETES (BRUSCHETTA) (Certain Models)**



Makes your favorite Bruschetta recipes in an instant (page 34).

**PROGRAMAR PROGRAMAR (CONVERT MENU)**



The ConvertMenu™ function translates pre-packaged food or recipe cooking instructions into InfraWave™ Speed Oven cooking times. Just enter the type of food, recipe time and temperature and the InfraWave™ Speed Oven does the rest! (page 42).

**SELECCIONAR SELECCIONAR (SET)**



Selects temperature or cooking time in a food choice. It then brings up the next menu options.

**TOSTAR TOSTAR (SPEED TOAST)**



Will toast up to four slices of bread in about 2 minutes (page 37).

**RECALENTAR RECALENTAR (RE-HEAT)**



Reheat frozen entrees or leftovers. Unlike microwave technology, the InfraWave™ Speed Oven allows natural flavors and juices to be retained. You can accept the suggested pre-programmed time or adjust it to your preference (page 39).

**HORNEAR HORNEAR (BAKE & ROAST)**



Choose from several pre-programmed selections. You can accept the suggested pre-programmed time or adjust it to suit your taste (page 38).

**ASAR ASAR (BROIL)**



Use to broil pork, chicken, hamburgers, hot dogs, steak and all your favorite meats. Use LOW BROIL to cook chicken. Select HIGH BROIL for all other meats. You can accept the suggested pre-programmed time or adjust it to suit your taste (page 40).

## HOW TO USE

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers.
- Remove the slide rack/broil rack and bake pan/drip tray from oven and wash all parts as instructed in the Care and Cleaning section.
- Replace slide rack in oven.
- Select a location for the unit. Do not place unit under cabinets or too close to the wall to allow heat to flow without damaging counter space.

### SELECTING YOUR LANGUAGE

The display is preset at the factory for English, but can be changed to spanish as follows:

1. Press to turn unit on.
2. Simultaneously press **(PIZZA)** and **(COMIDAS RÁPIDAS) (QUICK FOODS)**. The unit beeps once.
3. The current language is displayed (“ENGLISH” or “SPANISH”) , then **“PRESS UP OR DOWN”** or **“PRESIONE HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO”** scrolls across the display
4. Press **(+)** or **(-)** to switch to the desired language.
5. The selected language is displayed for 2 seconds then **“PRESS SET”** or **“PRESIONE SELECCIONAR”** scrolls across the display.
6. Press **(S-SELECCIONAR) (SET)**. From now on, the instructions on the display will appear in the language you selected.
7. If you unplug the unit or power is interrupted, the unit will return to English as the default language. Repeat steps 1-6 to change to the spanish language.

### HELPFUL TIPS ABOUT YOUR OVEN

- During cooking, the interior lights will cycle on and off. This is because the InfraWave™ Speed Oven doesn't cook by a specific temperature. It cooks by cycling its heater lights on and off.
- The oven emits a beep to let you know that it's time to flip your food to the other side.
- A beep will sound when pressing most control panel buttons.
- Cooking can be improved by using an oven-safe, glass container.
- Always use an oven mitt to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.
- To stop any process before cooking cycle is complete, PRESS **INICIAR/DETENER (START/STOP)**. When you are finished cooking, PRESS the button that turns the unit on and off and unplug the unit.

### COOKING CONTAINERS

1. The inside dimensions of this oven are 10-5/16" x 11" x 6". Keep interior dimensions in mind when purchasing cooking containers.

2. Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.  
**IMPORTANT: Be sure the edge of the container and the food being cooked is at least 1" (2.54 cm) away from upper heating elements.**
3. Some frozen foods are packaged in paper or plastic containers suitable for microwave or regular ovens; these should not be used in the InfraWave™ Speed Oven. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.

#### ITEMS THAT SHOULD NOT BE USED IN YOUR InfraWave™ SPEED OVEN

- Silicone bakeware.
- If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.
- Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
- Plastic wrapping such as oven roasting bags or paperboard covers.
- Containers larger than those recommended.

GALLETAS



or


MOLLETES



according to your model

#### GALLETAS (COOKIES) or MOLLETES (Bruschetta)

**You can use this function to bake most types of cookies.**

1. PRESS  to turn unit on.
2. PRESS **GALLETAS (COOKIES)** or **MOLLETES (Bruschetta)** depending on your model. The pre-programmed time appears on the display.
3. To accept pre-programmed time displayed, PRESS **GALLETAS (COOKIES)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start baking.
4. To adjust cooking time, PRESS (+) (-) until the desired time appears on the display.
5. PRESS **GALLETAS (COOKIES)/MOLLETES (Bruschetta)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start cooking cycle.

#### Quick Start Tip

PRESS **GALLETAS (COOKIES)** or **MOLLETES (Bruschetta)** twice to start cooking with pre-programmed time.




## QUICK FOODS

PRE-PROGRAMMED SELECTIONS INCLUDE:

- Frozen chicken nuggets
- Frozen pizza rolls
- Frozen potato skins
- Frozen poppers
- Frozen wings (chicken)
- Frozen bagel bites
- Frozen potato crispers
- Frozen oven fries

### Can't find the exact food type in the pre-programmed options?


Select the food type that is closest to the one you are cooking.

1. PRESS  to turn the unit on.
2. PRESS **COMIDAS RÁPIDAS (QUICK FOODS)**
3. To find the type of food you want to cook, PRESS (+) (-) until your selection appears on the display.
4. To accept pre-programmed time displayed, PRESS **COMIDAS RÁPIDAS (QUICK FOODS)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start cooking.
5. To adjust cooking time, PRESS **S-SELECCIONAR (SET)** then (+) (-) until desired time appears on the display. 6. PRESS **COMIDAS RÁPIDAS (QUICK FOODS)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start cooking cycle.



PRE-PROGRAMMED SELECTIONS INCLUDE:

- Regular (Frozen)
- Rising crust (Frozen)
- French bread pizza (Frozen)
- Fresh/Deli

1. PRESS  to turn the unit on.
2. PRESS **(PIZZA)** "Normal, 11 minutes" appears on the display.
3. To find the type of pizza you want to cook, PRESS (+) (-) until your selection appears on the display.
4. To select the type of pizza and accept the pre-programmed time displayed, PRESS **(PIZZA)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start cooking.
5. To adjust cooking time, PRESS **S-SELECCIONAR (SET)** then (+) (-) until desired time appears on the display
6. PRESS **SELECCIONAR (SET)** then PRESS **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start cooking cycle


### Quick Start Tip

Press **(PIZZA)** twice to start cooking regular pizza at pre-programmed times.



## TOSTAR (SPEED TOAST) TOAST SETTING GUIDE

- 1-2 Light  
4-5 Medium  
6-7 Dark

1. PRESS  to turn the unit on.
2. PRESS **(t) TOSTAR (SPEED TOAST)**. Pre-programmed setting 4 appears on the display.
3. To choose another setting (1-7), PRESS (+) (-).
4. To accept pre-programmed setting 4, PRESS **(t) TOSTAR (SPEED TOAST)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start toasting cycle.
5. To stop toasting cycle, Press **INICIAR/DETENER (START/STOP)**.

### Quick Start Tip

Press **(t) TOSTAR (SPEED TOAST)** twice to start toasting with pre-programmed setting.




## HORNEAR (BAKE & ROAST)

PRE-PROGRAMMED SELECTIONS INCLUDE:

Yellow cake	Crescent rolls
Chocolate cake	Frozen biscuit
Cupcakes, yellow	Casserole
Cupcakes, chocolate	Lasagna
Muffins	Vegetables
Coffee cake	Fish Fillet
Brownies	Chicken (whole chicken, chicken parts, chicken breast)
Bar cookies	Turkey (1/2 turkey breast, frozen breast roll)
Potatoes	Meat loaf
Pie crust	Beef
2-crust pastry	Rib roast
Fridge biscuits	
Homemade biscuits	

### Can't find the exact food type in the pre-programmed options?

Select the food type that is closest to the one you are cooking. Or you may prefer to use the **PROGRAMAR (CONVERT MENU™)** function (page 42).

1. PRESS  to turn the unit on.
2. PRESS **(h) HORNEAR (BAKE & ROAST)**.
3. To find the food category you would like to cook, press (+) (-) until your selection appears on the display.
4. To accept pre-programmed cooking time, press **(h) HORNEAR (BAKE & ROAST)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start baking.
5. To adjust cooking time, PRESS (+) (-) until desired time appears on the display.
6. PRESS **(h) HORNEAR (BAKE & ROAST)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to initiate cycle.

**Exception:** If for the food type you selected, a time does not appear on the display; for example turkey or chicken

- PRESS **S-SELECCIONAR (SET)** to select the type of turkey or chicken you would like to cook.
- PRESS **S-SELECCIONAR (SET)** again to select cooking time then PRESS **(h) HORNEAR (BAKE & ROAST)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start baking.




**(r) RECALENTAR (RE-HEAT)** – Use this function for large portions of refrigerated foods. Reduce cooking time if reheating single serving or small portions.

PRE-PROGRAMMED SELECTIONS INCLUDE:

- 1 Pizza slice
- Pizza slices
- Ribs
- Chicken pieces
- Casserole

**Can't find the exact food type in the pre-programmed options?**

Select the food type that is closest to the one you are cooking.

1. PRESS  to turn the unit on.
2. PRESS **(r) RECALENTAR (RE-HEAT)**.
3. To find the food you would like to reheat, PRESS **(+)** **(-)** until your selection appears on the display.
4. To accept pre-programmed cooking time, PRESS **(r) RECALENTAR (RE-HEAT)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start re-heating.
5. To adjust cooking time, press **S-SELECCIONAR (SET)** and **(+)** **(-)** until desired time appears on the display.
6. PRESS **(r) RECALENTAR (RE-HEAT)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to initiate cycle.



**(a) ASAR TEMP. ALTA (HIGH BROIL)**


During HIGH BROIL, only top heater lights remain ON.

PRE-PROGRAMMED HIGH BROIL SELECTIONS INCLUDE:

- Pork loin/rib/chops
- Burgers
- Hot dogs
- Beef steaks

**Can't find the exact food type in the pre-programmed options?**

Select the food type that is closest to the one you are cooking.

1. PRESS  to turn the unit on.
2. PRESS **(a) ASAR (BROIL)**. **BROIL HIGH** appears on the display.
3. To select **BROIL HIGH**, press **S-SELECCIONAR (SET)**.
4. To find the type of meat you would like to broil, PRESS **(+)** **(-)** until your selection appears on the display.
5. To accept, pre-programmed cooking time displayed, PRESS **(a) ASAR (BROIL)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start broiling.
6. To adjust cooking time displayed, press **S-SELECCIONAR (SET)** and **(+)** **(-)** until desired time appears on the display.
7. PRESS **(a) ASAR (BROIL)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to initiate cycle.




### (a) ASAR TEMP. BAJA (LOW BROIL)

During LOW BROIL, the top and bottom heater lights cycle ON and OFF

PRE-PROGRAMMED LOW BROIL SELECTIONS INCLUDE:

Chicken parts

Duck, turkey and other poultry can also be broiled with this function.

1. PRESS  to turn the unit on.
2. PRESS **(a) ASAR (BROIL)**. **BROIL HIGH** appears on the display.
3. To select LOW broil for chicken and other poultry, PRESS (-) then PRESS **S-SELECCIONAR (SET)**.
4. To accept pre-programmed cooking time displayed, PRESS **(a) ASAR (BROIL)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to start broiling.
5. To adjust cooking time, press (+) (-) until desired time appears on the display.
6. PRESS **(a) ASAR (BROIL)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to initiate cycle.

PROGRAMAR



### PROGRAMAR

PRE-PROGRAMMED SELECTIONS INCLUDE:

Meat

Fish

Poultry

Dessert


Baked Goods

Casserole

Use the ConvertMenu™ function to cook just about any recipe that includes cooking directions or to cook pre-packaged foods. The InfraWave™ Speed Oven cooking time will appear on the display right after you enter recipe or package cooking instructions.

### EXAMPLE

#### To cook pre-packaged frozen lasagna:

- Choose casserole from ConvertMenu™ selections. Press **S-SELECCIONAR (SET)**.
  - Using (+) (-), enter pre-packaged cooking temperature of 375° F. Press **S-SELECCIONAR (SET)**.
  - Using (+) (-), enter pre-packaged cooking time of 40 minutes. Press **INICIAR/DETENER (START/STOP)** or **ConvertMenu™**.
  - Cooking time is converted to Infrawave™ Speed Oven cooking time of only 25 minutes! And there's no need to pre-heat!
1. PRESS  to turn unit on.
  2. PRESS **PROGRAMAR (ConvertMenu™)**.
  3. To select food type to cook, PRESS (+) (-) until your selection appears on the display, then PRESS **S-SELECCIONAR (SET)**. Pre-programmed temperature of "350°F" appears on the display.
  4. To enter the temperature of your recipe, PRESS (+) (-) then PRESS **S-SELECCIONAR (SET)**. The pre-programmed cooking time appears on the display.
  5. To accept pre-programmed cooking time, PRESS **PROGRAMAR (ConvertMenu™)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)**. NEW TIME appears on the display.
  6. To adjust cooking time, PRESS (+) (-) until desired time appears on the display.
  7. PRESS **PROGRAMAR (ConvertMenu™)** or **INICIAR/DETENER (START/STOP)** to initiate cycle. The new time appears on the display.

## Care and Cleaning

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

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

1. Remove the slide rack, broil rack and bake pan/drip tray from the oven.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in hot, sudsy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad. To replace the slide rack, open the door completely and slide the rack into the rack support grooves of the interior of the oven and close the door.
3. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in hot, sudsy water or in the dishwasher.
4. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
5. After cleaning, always dry parts thoroughly.
6. To clean the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull out the crumb tray. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a polyester or nylon pad. Be sure to dry thoroughly before slipping the tray back into the oven.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<b>Food is cooking too quickly.</b>	Because the InfraWave™ Speed Oven cooks food quickly, you may want to use pre-programmed cooking times the first time you cook a dish.
<b>When I open the oven door to check on food, the heating cycle seems to stop.</b>	If the oven door is opened during the cooking cycle, heaters will pause. To resume cooking, close oven door and PRESS the INICIAR/DETENER (Start/Stop) button.
<b>Sometimes when I'm cooking, I notice smoke from the surface of the pan.</b>	When using non-stick sprays, butter or margarine for cooking, you may notice a small amount of smoke and browning. This occurs because these coatings will cook first. <b>Note:</b> Always start with a clean tray, pan or aluminum foil since any baked on food residue will also cause smoke.
<b>When I make a casserole, it tends to brown too quickly on the top.</b>	With deep-dish casseroles (including lasagna), the top may brown more quickly than with conventional ovens. Place a piece of aluminum foil over your casserole dish during the cooking process and remove it at the end of the cooking cycle.
<b>I want to adjust the number of minutes my food has left to cook, but I've already started the cooking process.</b>	During cooking, you can adjust the cooking time using (+) (-).
<b>I can't find the exact food I want to cook in the selection menu.</b>	Choose the food that is closest to the one you want to cook.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

## DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

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

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

### ¿Cómo se puede obtener servicio?

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

### Esta garantía no cubre:

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

## NEED HELP?

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

## One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

### What does it cover?

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

### For how long?

- One year after the date of original purchase.

### What will we do to help you?

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

### How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/aplica](http://www.prodprotect.com/aplica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

### What does your warranty not cover?

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

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

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

## Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

### Duración

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

### ¿Qué cubre esta garantía?

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

### Requisitos para hacer válida la garantía

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

### ¿Donde hago válida la garantía?

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

### Procedimiento para hacer válida la garantía

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

### Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

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

#### Argentina

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

#### Chile

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

#### Colombia

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

#### Costa Rica

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

#### Ecuador

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

#### El Salvador

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

#### Guatemala

MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun

Tel. (502) 2331-5020  
2332-2101

#### Honduras

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

#### México

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

#### Nicaragua

ServiTotal  
De semáforo de portezuelo  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua,  
Tel. (505) 248-7001

#### Panamá

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

#### Perú

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

#### Puerto Rico

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



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

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

www.applica-latam.com  
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Date Code**

**Comercializado por:**

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

**Servicio y Reparación**

Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc

**Servicio al Consumidor,**

Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503

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

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

1500 W	120 V <sup>~</sup>	60 Hz
1500 W	220 V <sup>~</sup>	50 Hz
1500 W	220 V <sup>~</sup>	60 Hz

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

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

**APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.**

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso  
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F  
Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503

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



2007/1-8-16S/E



Impreso en papel reciclado.  
Printed on recycled paper.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>