

User Manual of Product 1:

BLACK+DECKER EM031MB11 Digital Microwave Oven with Turntable Push-Button Door, Child Safety Lock, 1000W, 1.1cu.ft, Black & Stainless Steel, 1.1 Cu.ft

User Manual of Product 2:

BLACK+DECKER Countertop Convection Toaster Oven, Stainless Steel

BLACK+DECKER

TM

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

MICROWAVE OVENS HORNO MICROONDAS

Customer Care Line:

USA 1-800-842-1289

Accessories/Parts (USA)

1-800-842-1289

Línea de Servicio:

EE.UU 1-800-842-1289

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-842-1289



MODEL/MODELO

○ EM036AB14 1000W

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open as this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces between the oven front surface and the door.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) DOOR (bent)
 - (2) HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
 - (3) DOOR SEALS AND SEALING SURFACE
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Specifications

Model:	EM036AB14
Rated Voltage:	120V~ 60Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450W
Rated Output Power(Microwave):	1000W
Oven Capacity:	1.4 Cu.ft
Turntable Diameter:	12.4 inch
External Dimensions:	20.4x16.9x12.4 inch (519x430x315 mm)
Net Weight:	33.3Lbs (15.12 kg)

Definitions: Safety Alert Symbols and Words

This instruction manual uses the following safety alert symbols and words to alert you to hazardous situations and your risk of personal injury or property damage.



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



(Used without word) Indicates a safety related message.

NOTICE: Indicates a practice not related to personal injury which, if not avoided, may result in property damage.



WARNING: Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.



WARNING: Never modify the product or any part of it. Damage or personal injury could result.



WARNING: To reduce the risk of injury, read the instruction manual.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 2.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
4. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - i). Do not over cook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii). Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
 - iii). If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - iv). Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
5. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 4.
6. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided in this manual.
7. Some products, such as whole eggs, sealed containers, or closed glass jars may explode and should not be heated in the oven.
8. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
9. This appliance is not intended for use by children, however, it may be used by children with close adult supervision.
10. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
11. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
12. Do not cover or block any openings on the oven.
13. Do not store or use this appliance outdoors.

14. Do not use this oven near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
15. Do not immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. When cleaning interior or exterior surfaces, use only mild, nonabrasive, soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
19. Liquids, such as water, coffee, or tea may overheat beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a spoon, or other utensil, is inserted into the liquid.
 - i) Do not overheat the liquid.
 - ii) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - iii) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - iv) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - v) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING:

IMPROPER CONNECTION OF THE EQUIPMENT-GROUNDING CONDUCTOR CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK. CHECK WITH A QUALIFIED ELECTRICIAN OR SERVICE PERSON IF YOU ARE IN DOUBT AS TO WHETHER THE OUTLET IS PROPERLY GROUNDED. DO NOT MODIFY THE PLUG PROVIDED WITH THE APPLIANCE-IF IT WILL NOT FIT THE OUTLET, HAVE A PROPER OUTLET INSTALLED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

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

Radio Interference

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - 1) Clean door and sealing surface of the oven
 - 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

CONTAINERS



CAUTION

Personal Injury Hazard

Tightly-closed containers could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven on page 6."

There may be certain non-metallic containers that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the container in question following the procedure below.

container Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the container in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the container. If the empty container is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Containers/ Materials	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

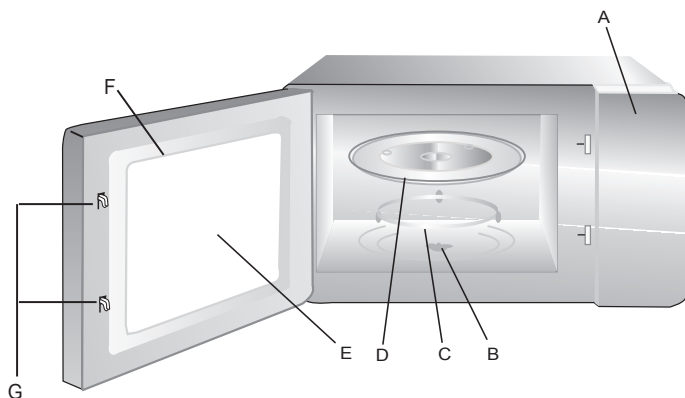
Materials to be avoided in microwave oven

Containers/ Materials	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed containers	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

SETTING UP YOUR OVEN

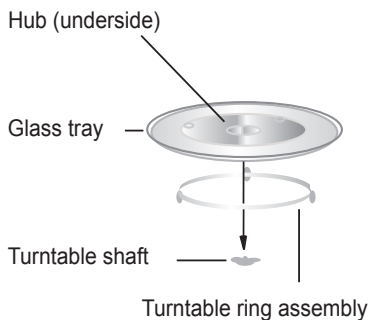
Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.



- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system

Turntable Installation



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

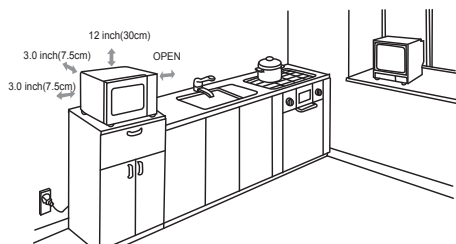
Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

- (1) Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- (2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
- (3) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- (4) Place the oven as far away from radios and TV as possible.

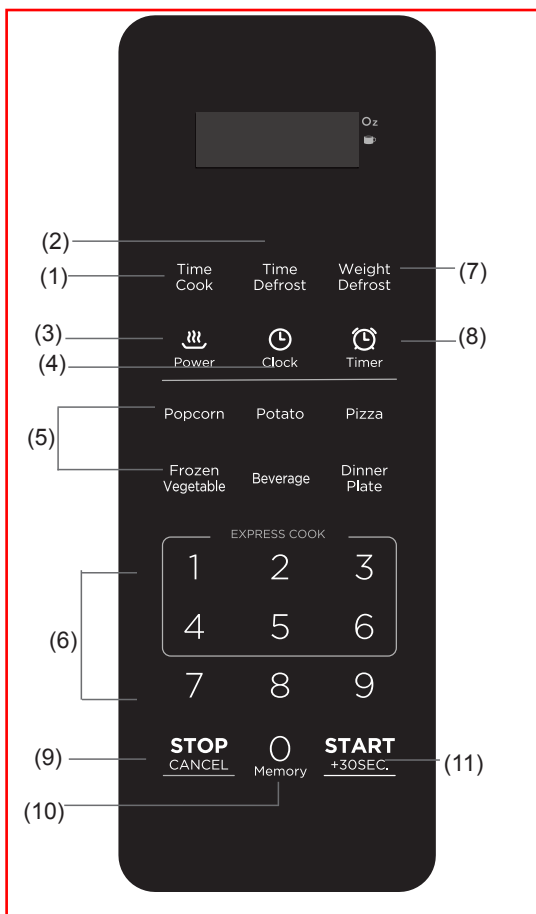
Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

OPERATION

Control Panel and Features



- (1) Time Cook
- (2) Time Defrost
- (3) Power
- (4) Clock
- (5) Auto menu: Popcorn, Potato, Pizza, Frozen vegetable, Beverage, Dinner plate
- (6) Number Buttons:0-9
- (7) Weight Defrost
- (8) Kitchen Timer function
- (9) Stop/Cancel: clears all previous setting pressed before cooking starts. During cooking: press once to stop oven; twice to stop and clear all entries.
- (10) Memory function
- (11) Start/+30Sec.

OPERATION

1. Power Level

11 power levels are available.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Display	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1	PL0

2. Clock Setting

(1) Press " CLOCK ", "00:00" will display.



(2) Press the number keys and enter the current time. For example, time is 10:12 now, please press "1,0,1,2" in turn.



(3) Press " CLOCK " to finish clock setting. ":" will flash and the clock will be lighted.

(4) If the numbers input are not within the range of 1:00--12:59, the setting will be invalid until valid numbers are input.

Note: (1) In the process of clock setting, if the " STOP/CANCEL " button is pressed or if there is no operation within 1 minute, the oven will go back to the former setting automatically.

(2) If the clock need to be reset, please repeat step 1 to step 3.

3. Kitchen Timer



(1) Press " TIMER ", LED will display 00:00, the first hour figure flash.

(2) Press the number keys and enter the timer time. (The maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.)

(3) Press " START/+30SEC. " to confirm setting.

(4) When the timer time arrives, the buzzer will ring 5 times.

If the clock is set (12-hour system), LED will display the current time.

Note: 1) The kitchen time is differ from 12-hour system. Kitchen Timer is a timer.

2) During kitchen timer, any program cannot be set.

4. Microwave cook

(1) Press "TIME COOK" once, LED will display "00:00".



(2) Press number keys to input the cooking time; the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

(3) Press " POWER " once, LED will display "PL10". The default power is 100% power. Now you can press number keys to adjust the power level.

(4) Press " START/+30SEC." to start cooking.

Example: to cook the food with 50% microwave power for 15 minutes.

- a. Press "TIME COOK" once. "00:00" displays.
- b. Press "1", "5", "0", "0" in order.
- c. Press "POWER" once, then press "5" to select 50% microwave power.
- d. Press "START/+30SEC." to start cooking.



Note: 1) In the process of setting, if the "STOP/CANCEL" button is pressed, or if there is no operation within 1 minute, the oven will go back to the former setting automatically.

2) If "PL0" selected, the oven will work with fan for no power.

3) During microwave setting, "POWER" can be pressed to change the power you need.

After pressing "POWER", the current power light, now you can press number button to change the power. The oven will work with the selected power for the rest time.

5. Speedy Cooking

- (1) In waiting state, instant cooking at 100% power level can be started by select a cooking time from 1 to 6 minutes by pressing number pads 1 to 6. Press "START/+30SEC." to increase the cooking time; the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.
- (2) In waiting state, instant cooking at 100% power level with 30 seconds' cooking time can be started by pressing "START/+30SEC". Each press on the same button will increase cooking time by 30 seconds. The maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

Note: during microwave cooking and time defrost, time can be added by pressing "START/30SEC." button.

6. Weight Defrost Function

- (1) Press "WEIGHT DEFROST", LED will display "dEF1".
- (2) Press numerical buttons to input weight to be defrosted.
Input the weight ranged between 4~100 Oz.
- (3) If the weight input is not within 4~100 Oz, the input will be invalid.
- (4) Press "START/+30SEC." to start defrosting and the cooking time remained will be displayed.



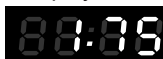
7. Time Defrost Function

- (1) Press "TIME DEFROST", LED will display "dEF2".
- (2) Press number pads to input defrosting time. The effective time range is 00:01~99:99.
- (3) The default microwave power is power level 3. If you want to change the power level, press "POWER" once, and the LED will display "PL 3", then press the number pad of the power level you wanted.
- (4) Press "START/+30SEC." to start defrosting. The remained cooking time will be displayed.



8. POPCORN

- a) Press "POPCORN" repeatedly until the number you wish appears in the display, "1.75", "3.0", "3.5" Oz will display in order.



For example, press "POPCORN" once, "1.75" appears.

- b) Press "START/+30 SEC." to cook, buzzer sounds once. When cooking finishes, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

9. POTATO

- a) Press "POTATO" repeatedly until the number you wish appears in the display, "1", "2", "3" will display in order.

"1"SET : 1 potato (approximate 8.0 Oz)

"2"SETS: 2 potatoes (approximate 16.0 Oz)

"3"SETS: 3 potatoes (approximate 24.0 Oz)

For example, press "POTATO" once, "1" appears.



- b) Press "START/+30 SEC." to cook, buzzer sounds once. When cooking finishes, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

10. FROZEN VEGETABLE

- a) Press "FROZEN VEGETABLE" repeatedly until the number you wish appears in the display, "4.0", "8.0", "16.0" oz will display in order.

For example, press "FROZEN VEGETABLE" once, "4.0" appears.



- b) Press "START/+30 SEC." to cook, buzzer sounds once. When cooking finishes, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

11. BEVERAGE

- a) Press "BEVERAGE" repeatedly until the number you wish appears in the display, "1", "2", "3" cup will display in order. One cup is about

120ml. For example, press "BEVERAGE" once, "1" appears.



- b) Press "START/+30 SEC." to cook, buzzer sounds once. When cooking finishes, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

12. DINNER PLATE

- a) Press "DINNER PLATE" repeatedly until the number you wish appears in the display, "9.0", "12.0", "18.0" oz will display in order.

For example, press "DINNER PLATE" once, "9.0" appears.



- b) Press "START/+30 SEC." to cook, buzzer sounds once. When cooking finishes, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

13. PIZZA

- a) Press "PIZZA" repeatedly until the number you wish appears in the display, "4.0", "8.0", "14.0" oz will display in order.

For example, press "PIZZA" once, "4.0" appears.



- b) Press "START/+30 SEC." to cook, buzzer sounds once. When cooking finishes, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

14. MEMORY FUNCTION

- (1) Press "0/MEMORY" to choose memory 1-3 procedure. The LED will display 1,2,3.
(2) If the procedure has been set, press "START/ +30 SEC." to use it. If not, continue to set the procedure. Only one or two stages can be set.
(3) After finishing the setting, press "START/ +30 SEC." once to save the procedure. If press "START/ +30 SEC." again, it will start cooking.

Example: to set the following procedure as the second memory, that is memory 2.

to cook the food with 80% microwave power for 3 minutes and 20 seconds.

The steps are as follow:

- a. In waiting state, press "0/MEMORY" twice, stop pressing until the screen displays "2".
b. Press "TIME COOK" once, then press "3", "2", "0" in order.
c. Press "POWER" once, "PL10" display, then press "8" and "PL8" displays.
d. Press "START/ +30 SEC." to save the setting. Buzzer sounds once and the LED will display "2". If you press "START/+30SEC." again, the procedure will be saved as the memory 2 and operated.
e. If the electricity is not cut off, the procedure will be saved all the time. If it is, the procedure need to reset.
f. If you want to run the saved procedure, in waiting state, press "0/MEMORY" twice, screen displays "2", then press "START/+30SEC." to run.

15. MULTI-STAGE COOKING

At most 2 stages can be set for cooking. In multi-stage cooking, if one stage is defrosting, then defrosting shall be placed at the first stage automatically.

Note: Auto cooking cannot work in the multi-stage cooking.

Example: if you want to cook with 80% microwave power for 5 minutes + 60% microwave power for 10 minutes. The cooking steps are as following:

- (1) Press "TIME COOK" once, then press "5", "0", "0" to set the cooking time;
(2) Press "POWER" once, then press "8" to select 80% microwave power.
(3) Press "TIME COOK" once, then press "1", "0", "0", "0" to set the cooking time;
(4) Press "POWER" once, then press "6" to select 60% microwave power.
(5) Press "START/ +30 SEC." to start cooking.

16. INQUIRING FUNCTION

- (1) In cooking state, press " CLOCK ", the LED will display clock for three seconds.
- (2) In the microwave cooking state, press " POWER " to inquire microwave power level, and the current microwave power will be displayed. After three seconds, the oven will turn back to the previous state. In multi-stage state, the inquiring way can be done by the same way as above.

17. LOCK FUNCTION FOR CHILDREN

Lock: In waiting state, press " STOP/CANCEL " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting the entering into the children-lock state; meanwhile, LED will display " ".

Lock quitting: In locked state, press " STOP/CANCEL " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that lock is released.

18. COOKING END REMINDING FUNCTION

When the cooking is over, the buzzer will sound 5 "beep" to alert user the cooking is finished.

19. OTHER SPECIFICATIONS

- (1) In standby state , if the set clock digital tube displays current time, the icon " : " would flash; otherwise, it shows " 0:00 ".
- (2) In setting function state, LED displays corresponding setting.
- (3) In working or pause state, LED displays surplus cooking time.

Maintenance

Troubleshooting

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	a. Electrical cord for oven is not plugged in. b. Door is open. c. Wrong operation is set.	a. Plug into the outlet. b. Close the door and try again. c. Check instructions.
Arcing or sparking	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. The oven is operated when empty. c. Spilled food remains in the cavity.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Do not operate with oven empty. c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Cooking time, power level is not suitable. d. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Use correct cooking time, power level. d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Oven ventilation ports are restricted. d. Cooking time, power level is not suitable.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. d. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Cooking time, power level is not suitable. c. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Use correct cooking time, power level. c. Turn or stir food.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This product carries a warranty stating that it will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep your original sales receipt.

IMPORTANT:

1. This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachments not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully.)
2. This warranty is void if this product is ever used for other than private household purposes.
3. This warranty is void if this product is ever used outside of United States.

If service is required during the warranty period, properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.

If additional assistance is needed, please contact customer assistance at:

800-842-1289
Midea America Corp
5 Sylvan Way,
Parsippany, NJ 07054

Midea America Corp. expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of the appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

The serial number can be found on the back cabinet. We suggest that you record the serial number of your unit in the space below for future reference

Model Number: _____

Serial Number: _____

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

Made in China

BLACK+DECKER

is a registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede causar una exposición dañina a energía de microondas. Es importante no quebrar u obstruir los cierres de seguridad.
- (b) No ubicar ningún objeto entre la pared frontal del horno y la puerta ni permitir que residuos de suciedad o limpiadores se acumulen en los bordes entre la superficie frontal de horno y la puerta.
- (c) **No operar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños es:**
 - 1. **PUERTA (diente)**
 - 2. **BISAGRAS Y PESTILLOS (quebrado o sueltos)**
 - 3. **SELLOS DE LAS PUERTAS Y SUPERFICIE SELLANTE**
- (d) **El horno no deberá ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal de servicio calificado apropiadamente.**

Especificaciones

Modelo:	EM036AB14
Alimentación	120 V~ 60 Hz
Potencia de entrada	1450W
Potencia de salida de Microondas	1000W
Capacidad	1.4 Pies cúbicos
Diámetro de la bandeja	Ø12.4 inch
Dimensiones externas (An. x Prof. x Al.)	20.4×16.9×12.4 inch (519×430×315 mm)
Peso neto	Aproximadamente 33.3 lbs /15.12 kg

Definiciones: Símbolos y palabras de alerta de seguridad.

Este manual de instrucciones utiliza los siguientes símbolos y palabras de alerta de seguridad para alertarlo sobre situaciones peligrosas y riesgos de lesiones personales o daños a la propiedad.



PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, de no evitarse, **provocará lesiones graves o fatales.**



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, **podría** provocar lesiones graves o fatales.



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, **puede** resultar lesiones leves o moderadas.



(Usado sin palabra) Indica un mensaje relacionado con la seguridad.

AVISO: indica una práctica **no relacionada con lesiones personales** que, si no se evita, **puede** resultar en **daños a su propiedad.**



ADVERTENCIA: Lea todas las advertencias de seguridad e instrucciones.

No seguir las advertencias e instrucciones puede dar lugar a descargas eléctricas, incendios y/o graves lesiones.



ADVERTENCIA: Nunca modifique el producto o parte de él. Podría dañar el producto o causar lesiones.



ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de accidentes, lea el manual de instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA Con el fin de reducir el riesgo de que se produzcan quemaduras, una descarga eléctrica, un incendio, lesiones o exposiciones a la energía microondas excesiva al momento de usar este electrodoméstico, siga las siguientes precauciones de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Lea y preste atención a las "Precauciones para evitar una posible exposición a la energía microondas excesiva" tal como se detalla en la página 2.
3. Como con otros electrodomésticos de cocina, debe prestarse mucha atención para reducir el riesgo de que se produzca fuego dentro de la cavidad del horno.
4. Con el fin de reducir el riesgo de que se produzca fuego dentro de la cavidad del horno:
 - i) No cocine los alimentos de manera excesiva. Vigile el horno cuando, para facilitar la cocción, se preparea limentos utilizando materiales de papel o plástico u otros materiales combustibles.
 - ii) Retire los cintillos de alambre o asas de metal de las bolsas o envases de papel o plástico antes de colocarlos dentro del horno.
 - iii) Si cualquier material dentro del horno se prendiera fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague y desenchufe el electrodoméstico y desconecte la energía en la caja o panel de fusibles o de interruptores principal.
 - iv) No use la cavidad del horno para guardar objetos. No deje artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no lo esté usando.
5. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Enchúfelo solamente a un tomacorriente con la debida salida a tierra. Véase las "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 4.
6. Instale y ubique este horno solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
7. Algunos productos, como huevos enteros y envases cerrados herméticamente, por ejemplo frascos de vidrio, podrían explotar por lo que no deben calentarse en este horno.
8. Utilice este electrodoméstico sólo para los fines que ha sido diseñado tal como se describe en este manual. No utilice químicos corrosivos u otras sustancias con este electrodoméstico. Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No ha sido diseñado para usos industriales o de laboratorio.
9. Este aparato no está diseñado para su uso por niños, sin embargo, puede ser utilizado por niños con supervisión cercana de un adulto.
10. No utilice el electrodoméstico si el cordón o el enchufe se encuentran dañados, si no funciona adecuadamente o si ha sufrido algún tipo de daño o caída.
11. Todo servicio técnico debe ser llevado a cabo por parte del personal técnico calificado.
12. No cubra ni obstruya las aberturas del horno.
13. No guarde ni utilice este electrodoméstico al aire libre.

14. No utilice este horno cerca del agua, por ejemplo cerca de un lavadero de cocina, en un sótano muy húmedo, cerca de una piscina u otros lugares similares.
15. No sumerja el cordón ni el enchufe en agua.
16. Mantenga el cordón lejos de cualquier superficie caliente.
17. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o repostero de cocina.
18. Al momento de efectuar la limpieza de las superficies de la puerta y del horno que entren en contacto con el cierre de la puerta, utilice un tipo de jabón o detergente no abrasivo aplicándolo con una esponja o un paño suave.
19. Los líquidos, tales como el agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer haber hervido. El burbujeo o hervido visible de un recipiente al momento de sacarlo del horno de microondas no siempre está presente. Esto podría ocasionar que un líquido caliente repentinamente rompa el hervor al momento de accionar algún movimiento o meter una cuchara u otro utensilio dentro del líquido.
 - i) No sobrecaliente los líquidos.
 - ii) Remueva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
 - iii) No utilice envases o recipientes de lados verticales con cuellos angostos.
 - iv) Después de calentar, deje que el envase o recipiente repose dentro del horno a microondas durante un periodo corto antes de retirarlo.
 - v) Tenga sumo cuidado al momento de insertar una cuchara o cualquier otro utensilio dentro del envase o recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



ADVERTENCIA:

LA CONEXIÓN INCORRECTA DEL CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA PUEDE CAUSAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA. ANTE CUALQUIER DUDA, VERIFIQUE CON UN ELECTRICISTA O PERSONAL DE SERVICIO CALIFICADO QUE EL CONECTOR ESTÉ CONECTADO ADECUADAMENTE. NO MODIFIQUE EL ENCHUFE QUE SE PROPORCIONA CON EL APARATO: SI EL ENCHUFE NO SE AJUSTA A LA TOMA DE CORRIENTE, HAGA CAMBIAR LA TOMA POR UN ELECTRICISTA CALIFICADO



KONTEYNER

Peligro de descarga eléctrica

Se podría producir lesiones serias o hasta la muerte si se toca algunos de los componentes internos del horno. No desarme el electrodoméstico.



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

El uso inadecuado del sistema a tierra podría ocasionar una descarga eléctrica. No enchufe el electrodoméstico hasta que éste haya quedado correctamente instalado y conectado a tierra.

Este electrodoméstico debe quedar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica ofreciendo un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico cuenta con un cordón con cable de tierra y con un enchufe a tierra. Este tipo de enchufe debe conectarse a un tomacorriente que cuente con la debida instalación y salida a tierra.

Consulte con un electricista calificado o un técnico sobre las instrucciones de conexión a tierra si no las comprende totalmente o si tuviera alguna duda de que su electrodoméstico haya quedado correctamente conectado a tierra. Si fuera necesario utilizar un cable de extensión, utilice un cable de 3 alambres que cuente con un enchufe de 3 extremidades y con un receptáculo de 3 ranuras donde se pueda conectar el enchufe del electrodoméstico. La resistencia eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la resistencia eléctrica del electrodoméstico.

1. Un cable de abastecimiento corto reduce los riesgos derivados de enredarse o tropezarse con un cable mas largo.
2. Cordones más largos o cables de más extensión están disponibles y pueden ser ser utilizados si se ejerce el cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cordón largo o conjuntos de cables de extensión:
 - i) La clasificación eléctrica del juego de cables o la clasificación eléctrica de las extensiones de juegos de cables o extensiones de cables deben ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - ii) El cable de extensión debe ser cordón a tierra tipo 3-cable;
 - iii) El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde puede ser tirado por niños o tropezarse con el sin intención

Interferencia de radio

1. El funcionamiento del microondas puede causar interferencias en la radio, la televisión o aparatos similares.
2. En caso de interferencia, esta puede ser reducida o eliminada tomando las siguientes medidas:
 - i) Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno.
 - ii) Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
 - iii) Traslade el microondas con respecto al receptor.
 - iv) Mueva el microondas lejos del receptor.
 - v) Conecte el microondas a una toma diferente de modo que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

CONTENEDOR

Véanse las instrucciones sobre “Materiales que pueden usarse o deben evitarse en el horno microonda” la página 6.”

Algunos contenedor no metálicos pueden no ser seguros para su uso en un horno microondas. En caso de dudas, puede probar el contenedor en cuestión aplicando el procedimiento que se describe a continuación.

Prueba de contenedor:

1. Llene un recipiente apto para horno microondas con un vaso de agua fría (250 ml) e introdúzcalo en el horno microondas con el contenedor en cuestión
2. Cocine a la potencia más alta durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el contenedor. Si está caliente, no lo utilice para cocinar en el horno microondas.
4. No supere 1 minuto de cocción.

PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones personales

Es peligroso para cualquiera que no esté cualificado realizar reparaciones o mantenimiento que supongan retirar la tapa de mica que protege de la exposición a las microondas.

Materiales que se pueden usar en el horno a microondas

Observaciones

Bandeja doradora	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de la bandeja debe estar al menos a 5 mm arriba del plato giratorio. El uso incorrecto puede resultar en la rotura del plato giratorio.
Elementos para comida	Use solamente utensilios seguros para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos rotos o astillados.
Jarras de vidrio	Quiteles siempre la tapa. Use solo para calentar alimentos hasta su punto justo. La mayoría de las jarras no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Use solamente cristalería resistente al calor del horno. Asegúrese de que no hay adornos metálicos. No use platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar en horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con precintos. Asegúrese de que tengan aberturas para permitir la salida de vapores
Platos y vasos de papel	Uselos para cocción / calentamiento de corto tiempo. No deje el horno sin atención mientras cocina / calienta.
Servilletas de papel	Uselas para cubrir los alimentos para que retengan y absorban grasa. Deben usarse con supervisión para cocción de corto tiempo.
Pergamino de papel	Uselo como cubierta para prevenir salpicaduras o como envoltura para cocción al vapor.
Plásticos	Solamente aptos para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deben estar etiquetados como "Seguros para microondas". Algunos plásticos contienen aislantes de manera que los alimentos en su interior logren calentarse. Las "Bolsas para Hervir" y las bolsas plásticas herméticamente cerradas deben ser abiertas o perforadas y usar como vienen empaquetadas.
Cubiertas plásticas	Solamente aptas para microondas. Uselas para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que las cubiertas plásticas entren en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solamente aptos para microondas. (termómetros para carnes y dulces / caramelo).
Papel encerado	Uselo como una cubierta para prevenir salpicaduras y retener la humedad

Materiales a ser evitados en el horno a microondas

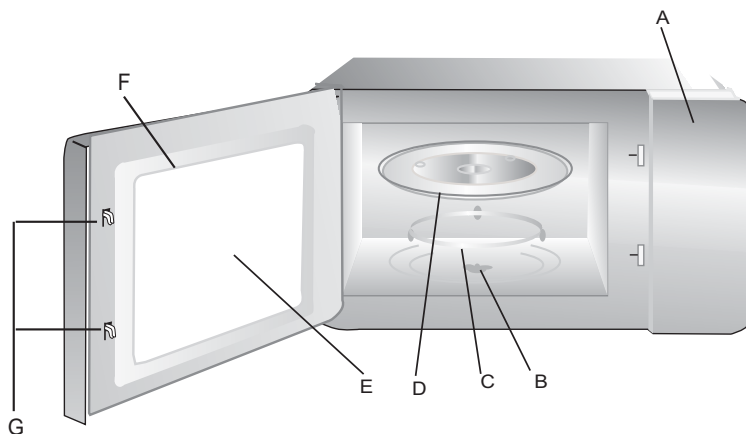
Observaciones Respecto a los contenedor

Bandeja de aluminio	Puede causar arcos. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Caja de alimentos con manija metálica	Puede causar arcos. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Utensilios de metal o con revestimientos metálicos	Los metales evitan que la energía de microondas vayan a los alimentos. Los adornos de metal pueden causar arcos.
Precintos o cierres de metal	Pueden causar arcos y podrían causar fuego dentro del horno.
Bolsas de papel	Pueden causar fuego en el horno.
Espumados plásticos	Los espumados plásticos pueden derretirse o contaminar el líquido dentro cuando son expuestos a altas temperaturas
Madera	La madera se secará cuando es usada en el horno a microondas y puede rajarse o romperse.

PREPARANDO SU HORNO A MICROONDAS

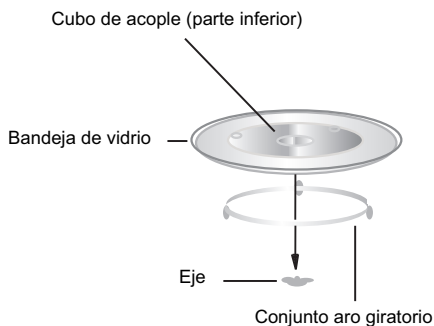
Nombres de las partes y accesorios

Retire el horno y todos los materiales de su caja y de la cavidad del horno.



- A) Panel de control
- B) Eje para bandeja giratoria
- C) Conjunto aro giratorio
- D) Bandeja de vidrio
- E) Ventana para observación
- F) Conjunto puerta
- G) Sistema de seguridad de cierre

Instalación del plato giratorio



- a. Nunca coloque la bandeja de vidrio con el lado de arriba hacia abajo. Nunca se debe usar el horno sin esta bandeja.
- b. Tanto la bandeja de vidrio como el aro giratorio siempre deben usarse durante la cocción.
- c. Todos los alimentos o los envases que los contienen siempre deben colocarse sobre la bandeja de vidrio giratoria.
- d. Si la bandeja de vidrio o el aro giratorio se fisuran o rompen, contáctese con centro de servicio mas cercano.

Previo a la instalación

Retire todo el material de embalaje y los accesorios.

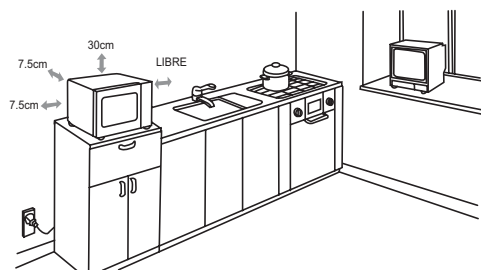
Examine el horno para descubrir si este tiene algún daño como ser abolladuras o la puerta desviada o rota.

Gabinete: Quite todo el film protector que encuentre en la superficie del gabinete.

No quite la tapa de Mica color marrón claro adherida dentro de la cavidad del horno, ya que esta sirve para proteger la válvula magnetrón.

Instalación

1. Elija una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para la entrada y/o salida de aire para ventilación.



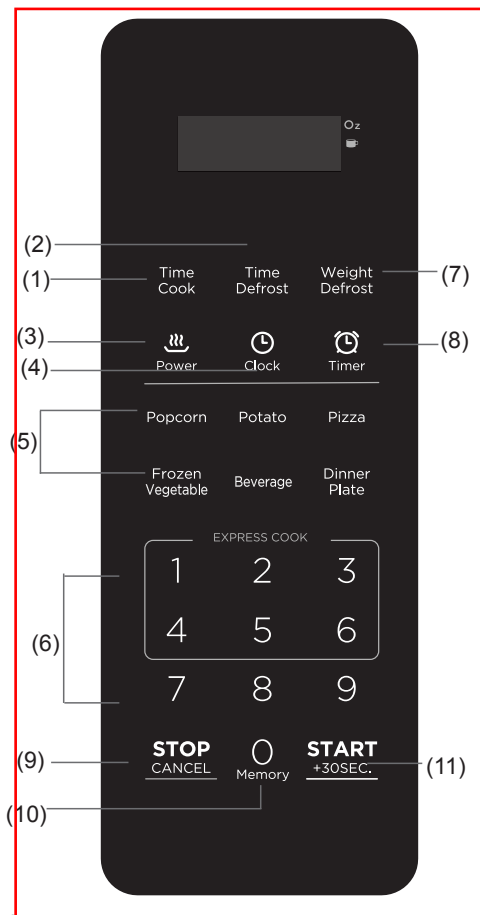
Una luz mínima de 7.5 cm se requiere entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado debe quedar libre.

- (1) Deje una luz mínima de 30 cm encima del horno.
 - (2) No quite las patas de la base del horno.
 - (3) El bloquear las aberturas de salida / entrada de aire pueden causar daño al horno.
 - (4) Colocar el horno tan lejos como sea posible de radios y televisores. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en la recepción de las emisiones de radio o TV.
2. Enchufe el horno en un tomacorriente normal doméstico con puesta a tierra. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia se correspondan con el marcado de la unidad en su etiquetado.

ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una cocina o fogón u otro artefacto que produzca calor. Si lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno puede dañarse y eso anulará la garantía.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control y funciones



- (1) Tiempo de cocción
- (2) Descong por tiempo
- (3) Potencia
- (4) Reloj
- (5) Auto menús: Popcorn, Papas, Pizza, Vegetales congelados, Bebida, Plato de comida
- (6) Number buttons: 0-9
- (7) Descong por peso
- (8) Temporizador function
- (9) Detener/borrar: Borra todo lo programado anteriormente antes de iniciarse la cocción. Durante la cocción presione una vez para detener el horno y dos veces para detener y borrar todo lo programado.
- (10) Memoria function
- (11) Iniciar/+30seg.

OPERACIÓN

1. Nivel de potencia

11 Niveles de potencia disponibles

Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Aparato	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1	PL0

2. Ajuste de reloj

(1) Presione **"RELOJ"**, se mostrará "00:00".



(2) Presione las teclas de número e introduzca la hora actual. Por ejemplo, la hora actual es 10:12, ahora, por favor presione "1,0,1,2" a su vez.



(3) Presione **"RELOJ"** para finalizar la configuración ":" parpadeará y el reloj será iluminado.

(4) Si la entrada de números no está dentro del rango de 1:00-12:59, el ajuste no será válido hasta que los números válidos sean ingresados.

Nota: (1) En el proceso de ajuste de reloj, si se presiona el botón **"DETENER/BORRAR"** o si no se realizan operaciones dentro de 1 minuto, el horno volverá a la configuración anterior de forma automática.

(2) Si el reloj necesita ser reiniciado, por favor, repita del paso 1 al paso 3.

3. Temporizador de cocina



(1) Presione **"TEMPORIZADOR"**, LED mostrará 00:00, el flash que figura de la hora.

(2) Presione las teclas de número e introduzca la hora del temporizador. (el tiempo de cocción máximo es de 99 minutos y 99 segundos)

(3) Presione **"INICIAR/+30SEG."** para confirmar la configuración.

(4) Cuando el tiempo del temporizador se cumpla, el timbre sonará 5 veces.

Si el reloj se establece (sistema de 12-horas), el LED mostrará la hora actual.

Nota: 1) El tiempo de cocina es diferente al sistema de 12 horas, el temporizador de cocina es un temporizador.

2) Durante el temporizador de cocina, no se podrá establecer cualquier programa.

4. Cocción microondas



(1) Presione **"TIEMPO DE COCCION"** una vez, el LED mostrará "00:00".

(2) Presione las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción; el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.

(3) Presione **"POTENCIA"** una vez, el LED mostrará "PL10". La potencia por defecto es 100% de potencia. Ahora puede pulsar las teclas numéricas para ajustar el nivel de potencia.

(4) Presione **"INICIAR/+30SEG."** para empezar a cocinar.

El paso 3 puede ser ignorado, el horno puede empezar a cocinar con el 100 % de potencia de microondas de acuerdo con el tiempo seleccionado.

Ejemplo: para cocinar los alimentos con 50% de potencia de microondas por quince minutos.

- Presione **"TIEMPO DE COCCION"** una vez, aparecerá "00:00".
- Presione "1", "5", "0", "0" en orden.
- Presione **"POTENCIA"** una vez, luego presione "5" para seleccionar el 50% de potencia de microonda.
- Presione **"INICIAR/+30SEG."** para empezar a cocinar.



Nota: 1) En el proceso de ajuste, si el botón **"DETENER/BORRAR"** es presionado o no se realizan operaciones dentro de 1 minuto, el horno volverá a la configuración anterior de forma automática.

2) Si el **"PL0"** es seleccionado, el oven trabajará con ventilador sin energía.

3) Durante la cocción puede presionarse **"POTENCIA"** para cambiar a la potencia que usted necesita. Luego de presionar **"POTENCIA"**, la potencia actual aparecerá por 3 segundos, ahora usted puede presionar el botón del número para cambiar la potencia. El horno funcionará con la potencia seleccionada por el resto del tiempo.

5. Cocción rápida

- En estado de espera, la cocción instantánea al 100% de potencia puede ser iniciada por la selección de un tiempo de cocción de 1 a 6 minutos presionando en los números 1 al 6. Presione **"INICIAR/+30SEG."** para aumentar el tiempo de cocción, el tiempo de cocción máximo es de 99 minutos y 99 segundos.
- En estado de espera, cocción instantánea al 100% de potencia con 30 segundos de cocción puede ser iniciado presionando **"INICIAR/+30SEG."** Cada presión en el mismo botón incrementará el tiempo de cocción en 30 segundos, el tiempo máximo de cocción es 99 minutos y 99 segundos.

Nota: durante la cocción en el microondas y la descongelación el tiempo se puede añadir pulsando el botón **"INICIAR/+30SEG"**.

6. Función descongelante de peso

- Presione **"DESCONG POR PESO"**, el LED mostrará "dEF1".
- Presione los botones numéricos para introducir el peso a ser descongelado.

Introduzca el peso que oscila entre 4-100 oz.



- Si el peso introducido no es entre 4-100, la entrada no será válida. Ningún "beep" sonará y la unidad no funcionará hasta que los números válidos sean introducidos.
- Presione **"INICIAR/+30SEG."** para iniciar la descongelación y el tiempo de cocción mantenida será mostrada.



7. Función tiempo de descongelación

- Presione **"DESCONG POR TIEMPO"**, el LED mostrará "dEF2".
- Presione los números para introducir el tiempo de descongelación. El tiempo de alcance efectivo es 00:01-99:99.
- La potencia automática del microondas es el nivel 3. Si desea cambiar el nivel de potencia, presione **"POTENCIA"** una vez, la pantalla mostrará "PL 3", luego presione el número del nivel que desea.
- Presione **"INICIAR/+30SEG."** para descongelar. El resto del tiempo de cocción se mantendrá en pantalla.



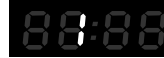


8 .Popcorn

- a) Presione "**POPCORN**" repetidas veces hasta que el número que desea aparezca en la pantalla, "1.75 ", "3.0", "3.5" oz aparecerá en orden.

Por ejemplo, presione "**POPCORN**" una vez y aparecerá "1.75".

- b) Presione "**INICIAR/+30SEG.**" para cocinar, el timbre sonará una vez. Cuando termine de cocinar, el timbre sonará cinco veces y luego volverá al estado de espera.



9 .Papas

- a) Presione "**PAPAS**" repetidas veces hasta que el número que desea aparezca en la pantalla, "1", "2", "3" aparecerá en orden.

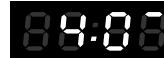
"1" SET: 1 papa (aproximadamente 8.0 oz)

"2" SETS: 2 papas (aproximadamente 16.0 oz)

"3" SETS: 3 papas (aproximadamente 24.0 oz)

Por ejemplo, presione "**PAPAS**" una vez y aparecerá "1".

- b) Presione "**INICIAR/+30SEG.**" para cocinar, el timbre sonará una vez. Cuando termine de cocinar, el timbre sonará cinco veces y luego volverá al estado de espera.



10. Vegetales congelados

- a) Presione "**VEGETALES CONGELADOS**" y aparecerá "4.0", "8.0", "16.0" oz en orden.
Por ejemplo, presione "**VEGETALES CONGELADOS**" una vez y aparecerá "4.0".

- b) Presione "**INICIAR/+30SEG.**" para cocinar, el timbre sonará una vez. Cuando termine de cocinar, el timbre sonará cinco veces y luego volverá al estado de espera.

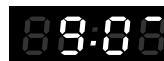


11. Bebida

- a) Presione "**BEBIDA**" repetidas veces hasta que el número que desea aparezca en la pantalla, "1", "2", "3" tazas aparecerá en orden. Una taza de bebida es casi 4.0 oz.

Por ejemplo, presione "**BEBIDA**" una vez y aparecerá "1".

- b) Presione "**INICIAR/+30SEG.**" para cocinar, el timbre sonará una vez. Cuando termine de cocinar, el timbre sonará cinco veces y luego volverá al estado de espera.



12. Plato de comida

- a) Presione **"PLATO DE COMIDA"** repetidas veces hasta que el número que desea aparezca en la pantalla, "9.0", "12.0", "18.0" oz aparecerá en orden.
Por ejemplo, presione **"PLATO DE COMIDA"** una vez y aparecerá "9.0".
- b) Presione **"INICIAR/+30SEG."** para cocinar, el timbre sonará una vez. Cuando termine de cocinar, el timbre sonará cinco veces y luego volverá al estado de espera.



13. Pizza

- a) Presione **"PIZZA"** repetidas veces hasta que el número que desea aparezca en la pantalla, "4.0", "8.0", "14.0" oz aparecerá en orden.
Por ejemplo, presione **"PIZZA"** una vez y aparecerá "4.0".
- b) Presione **"INICIAR/+30SEG."** para cocinar, el timbre sonará una vez. Cuando termine de cocinar, el timbre sonará cinco veces y luego volverá al estado de espera.

14. Función de memoria

- (1) Presione **"0/MEMORIA"** para seleccionar la memoria del procedimiento 1-3. La pantalla mostrará 1,2,3.
- (2) Si el procedimiento ha sido programado, presione **"INICIAR/+30SEG."** para usarlo.
Caso contrario, programe el procedimiento. Solo se pueden programar una o dos etapas.
- (3) Al terminar de programar, presione **"INICIAR/+30SEG."**

Si presiona **"INICIAR/+30SEG."** nuevamente, la cocción comenzará.

Ejemplo: para programar el siguiente procedimiento como la segunda memoria, es la memoria 2. para cocinar un alimento con 80% de la potencia del microondas por 3 minutos y 20 segundos, los pasos son los siguientes:

- a. En la etapa de espera, presione **"0/MEMORIA"** dos veces, deje de presionar cuando la pantalla muestre "2".
- b. Presione **"TIEMPO DE COCCION"** una vez, luego presione "3", "2", "0" en orden.
- c. Presione **"POTENCIA"** una vez y aparecerá "PL10" en la pantalla, luego presione "8" y aparecerá "PL8".
- d. Presione **"INICIAR/+30SEG."** para grabar la programación.
Si presiona **"INICIAR/+30SEG."** nuevamente, la cocción comenzará.
- e. Si la electricidad no es interrumpida, el procedimiento se grabará todo el tiempo. Si es así, el procedimiento deberá ser reprogramado.
- f. Si desea iniciar el procedimiento grabado en la etapa de espera, presione **"0/MEMORIA"** dos veces, la pantalla mostrará "2", luego presione **"INICIAR/+30SEG."** para iniciar.

15. Fase de cocción múltiple

Solo 2 etapas pueden ser programadas como máximo. En la fase cocción múltiple, si una etapa es el descongelamiento, entonces el descongelamiento deberá ubicarse en la primera etapa automáticamente.

Nota: La auto-cocción no puede funcionar en una fase de cocción múltiple.

Ejemplo: si desea cocinar con 80% de la potencia del microondas por 5 minutos + 60% de la potencia por 10 minutos, los pasos de cocción son los siguientes:

- (1) Presione **"TIEMPO DE COCCION"** una vez y luego presione "5", "0", "0" para programar el tiempo de cocción;
- (2) Presione **"POTENCIA"** una vez y luego presione "8" para seleccionar 80% de la potencia del microondas.
- (3) Presione **"TIEMPO DE COCCION"** una vez y luego presione "1", "0", "0", "0" para programar el tiempo de cocción;
- (4) Presione **"POTENCIA"** una vez y luego presione "6" para seleccionar 60% de la potencia del microondas.
- (5) Presione **"INICIAR/+30SEG."** para cocinar.

16. Función de verificación

- (1) En el estado de cocción, presione **"RELOJ"**, la pantalla mostrará el reloj por tres segundos.
- (2) En el estado de cocción del microondas, presione **"POTENCIA"** para ver el nivel de potencia del microondas, y se mostrará la potencia actual. Luego de tres segundos, el horno volverá al estado anterior. En el estado múltiple, la verificación puede realizarse de la misma manera más arriba indicada.

17. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: En estado de espera, presione **"DETENER/BORRAR"** por 3 segundos, oirá un "beep" largo que avisará el inicio del estado de bloqueo para niños, la pantalla mostrará

"  "

Desbloqueo: En el estado de bloqueo, presione **"DETENER/BORRAR"** por 3 segundos, habrá un "beep" largo que avisará el desbloqueo.

18. Función recordatoria de la terminación de cocción

Cuando la cocción ha terminado, el timbre sonará 5 "beep" para avisar que la cocción ha terminado.

19. Otras especificaciones

- (1) En estado de espera, si el reloj digital muestra el tiempo actual, el icono ":" tendría un reflejo; caso contrario mostrará **"0:00"**.
- (2) Al programar la función del estado, la pantalla mostrará la programación correspondiente.
- (3) En el estado de funcionamiento o pausa, la pantalla mostrará el tiempo extra de cocción.

MANTENIMIENTO

localización de defectos

Esta guía de mantenimiento y problemas ha sido desarrollada para que el usuario pueda referirse a ella en caso de que algún problema se presente con el aparato. Usted debe revisar esta guía antes de llamar a servicio técnico y determinar que lo que esta presentado el horno no sea posible resolverlo por medio de estas instrucciones.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El horno no da inicio a los procesos	a) El cable no esta conectado. b) Puerta esta abierta. c) Operación incorrecta.	a) Conecte el cable. b) Cierre la puerta. c) Revise las instrucciones.
Chispeo o contacto metálico	a) Materiales que no deben ser usados en el horno están dentro de el en vea página 6. b) El horno se opera cuando esta vacío. c) Restos de comida en la cavidad del horno.	a) Utilice solo utensilios de microondas. b) No opere vacío. c) Limpie la cavidad
Alimentos cocidos uniformemente	a) Materiales ajenos están siendo usados en vea página 6. b) La comida no esta por completo descongelada. c) El tiempo de cocción o poder de cocción es incorrecto. d) La comida no se ha volteado o batido.	a) Utilice solo utensilios para microondas. b) Descongele la comida por completo. c) Ajuste el tiempo y poder de cocción correctos. d) Voltee o bata los alimentos.
Alimentos sobrecalentadas	Tiempo de cocción o poder de cocción no esta ajustado adecuadamente.	Ajuste el tiempo de cocción y poder de la manera adecuada.
Alimentos crudas no cocidos	a) Materiales ajenos están siendo usados en vea página 6. b) La comida no esta por completo descongelada. c) La ventilación no es adecuada. d) Poder de cocción o tiempo incorrectos.	a) Utilice solo utensilios para microondas. b) Descongele la comida por completo. c) Revise que la ventilación sea la adecuada. d) Ajuste tiempo y poder adecuadamente
Descongelación inapropiado	a) Materiales ajenos están siendo usados en vea página 6. b) Poder de cocción o tiempo incorrectos. c) La comida no se ha volteado o batido.	a) Utilice solo utensilios de microondas. b) Ajuste tiempo y poder adecuadamente c) Voltee o bata los alimentos.

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Este producto cuenta con una garantía por defectos de materiales y fabricación por el período de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía es válida para el comprador minorista original desde la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde su comprobante de venta original.

IMPORTANTE:

1. Esta garantía no cubre daños resultantes de accidentes, mal uso o abuso, falta de cuidado responsable, fijar cualquier accesorio no provisto con el producto, pérdida de partes o someter al aparato a cualquier voltaje diferente al especificado. (Lea las instrucciones con atención).
2. Esta garantía es invalido si este producto se utiliza para con excepción de los propósitos privados de casa.
3. Esta garantía es invalido si este producto se utiliza fuera de Estados Unidos.

Si requiere servicio durante el período de garantía, empaque la unidad apropiadamente. Recomendamos el uso de la caja y los materiales de embalaje originales.

Para asistencia adicional por favor contacte nuestro servicio de asistencia al cliente bajo el número:

800-842-1289

Midea America Corp

5 Sylvan Way,

Parsippany, NJ 07054

Midea America Corp. expresamente rechaza cualquier responsabilidad por daños resultantes o pérdidas accidentales causadas por el aparato. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas resultantes o accidentales, por lo que la limitación de responsabilidad antes mencionada puede no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales, y usted también puede tener otros derechos que pueden variar de estado en estado.

El número de serie se encuentra en el fondo del gabinete. Le aconsejamos que recorda ésto en el espacio abajo para la referencia en el futuro.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

GUARDE ESTO PARA SUS REGISTROS

Hecho en China

BLACK+DECKER es registran marcas de la Corporación de Black & Decker, o uno de sus afiliados y se utilizan bajo licencia.

PN:16170000A72897

Manufactured by / Fabricado por:

Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.

NO.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, GD. China 528311.

©2018 The Black & Decker Corporation

BLACK+DECKER® and the **BLACK+DECKER®** Logo are registered 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.



DIGITAL CONVECTION OVEN HORNO DE CONVECCIÓN DIGITAL

Customer Care Line:

USA
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

Servicio para el cliente:

México
01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica



MODEL/MODELO

○ CT06335S

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

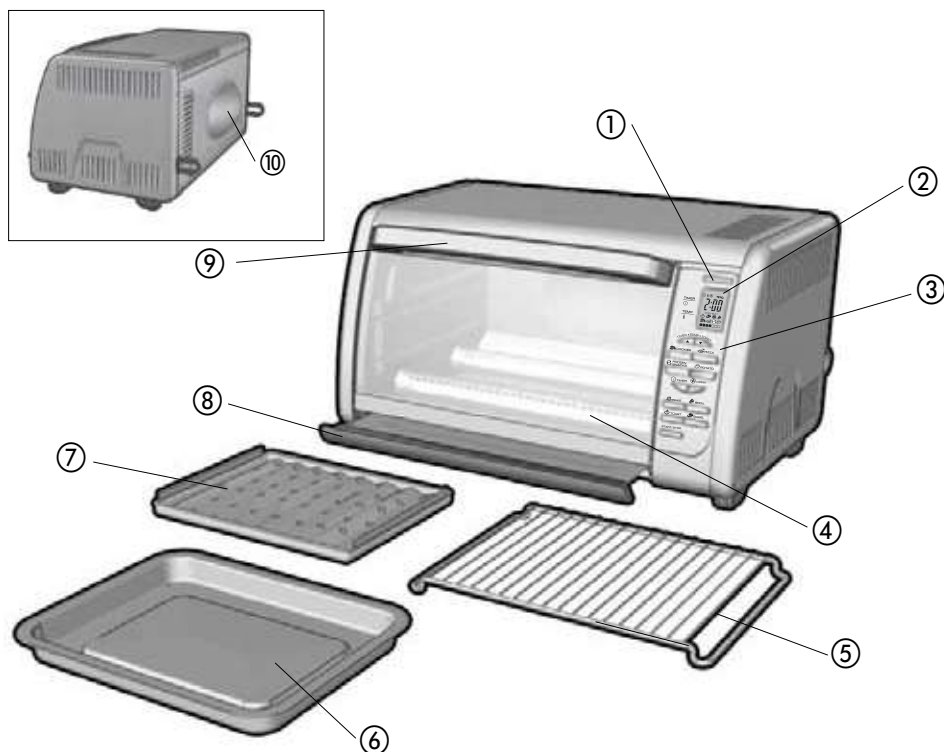
ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer 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 cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

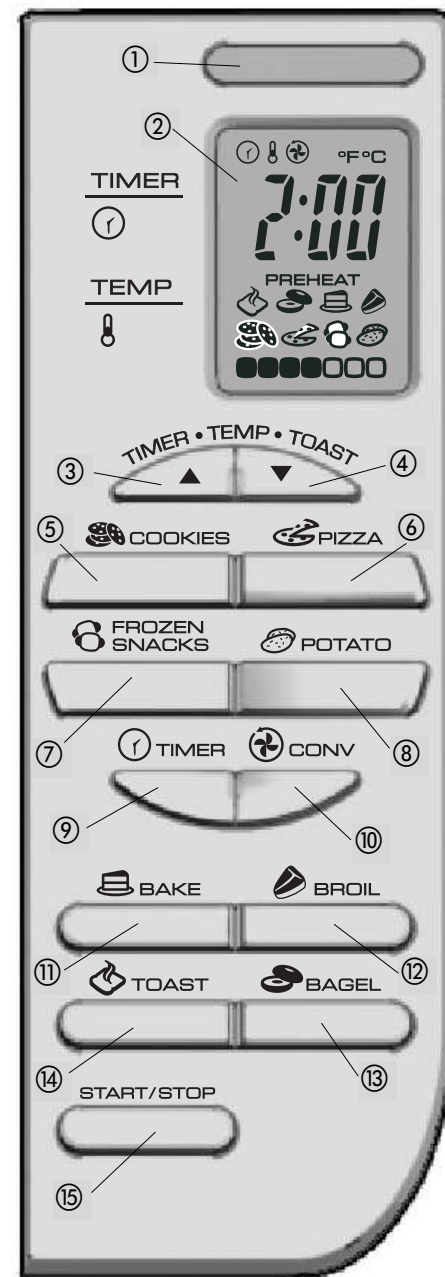
1. On indicator light
2. Digital display
3. Digital control panel (See B)
4. Curved glass door

- † 5. Dual-position rack (Part # 14732105)
- † 6. Bake pan (drip tray) (Part # 20228833)
- † 7. Broil rack (Part # 14732601)
- † 8. Slide-out crumb tray (Part # 20228837)
9. Door handle
- † 10. Extra-deep curved interior

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

DIGITAL CONTROL PANEL FUNCTIONS (B)

1. Indicates when a function is selected and activated.
2. Lets you monitor cooking time, temperature and toast/bagel shade levels.
3. Increases time, temperature and toast/bagel shade level.
4. Decreases time, temperature and toast/bagel shade level.
5. Allows you to use preset cooking time (12 minutes) and temperature (350°F) or adjust as desired.
6. Allows you to use preset cooking time (20 minutes) and temperature (400°F) or adjust as desired.
7. Allows you to use preset cooking time (6 minutes) and temperature (400°F) or adjust as desired.
8. Allows you to use preset cooking time (45 minutes) and temperature (400°F) or adjust as desired.
9. Sets desired cooking time up to 2 hours.
10. Turns on the internal fan to distribute heat evenly as it cooks. Works with the BAKE function. When using this function, lower the temperature 25 degrees.
11. Preheats and cooks to set temperature (350°F) and time (30 minutes) or you can adjust as desired.
12. Broils at preset temperature (450°F) and time (20 minutes) or you can adjust as desired. You do not need to preheat unit.
13. Sets bagel shade level (1- 7).
14. Sets toast shade level (1- 7).
15. Press START to activate all functions. Press STOP to end all functions; the On indicator light shuts off.



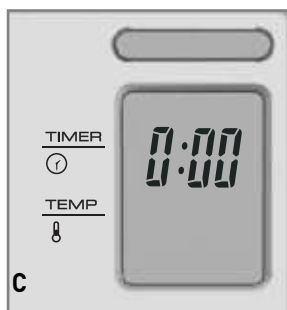
How to Use

This product is for household use only.



GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers. Peel off clear protective film from control panel.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all parts as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a location for the unit. Leave some space between the back of the unit and your wall to allow heat to flow without damaging cabinet and walls.
- Insert crumb tray underneath the bottom heating elements.
- Untie the cord and unwind it.



- Plug unit into electrical outlet. 0 00 shows on the digital display **(C)**.

Important: During the first few minutes of use, you may notice smoke and a slight odor. This is normal and is not a cause for concern.

HELPFUL INFORMATION ABOUT YOUR OVEN

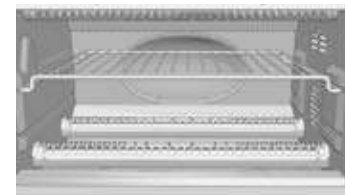
- You can change the temperature from °F to °C by pressing the ▲ and ▼ buttons simultaneously.
- For your convenience, the unit always remembers the last selected setting unless unplugged. You can change this setting before the oven begins preheating or once it has reached the preset temperature and time.
- You cannot change the temperature or time during the preheat cycle. Once the set temperature is reached, you can then change the temperature or time at any time.
- If using convection bake, remember to lower the suggested temperature of a recipe or package by 25°F.

Caution: Unit gets hot. NEVER touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.

SLIDE RACK POSITIONS

There are four positions for the slide rack **(D)**. It can be inserted in either the upper or lower slot. It can also be inverted for two additional positions.

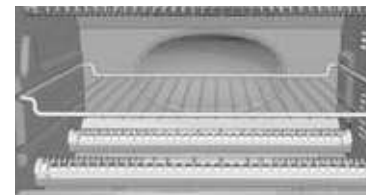
Position 1
Use upper slots along oven walls.
Insert rack using a rack-up position.



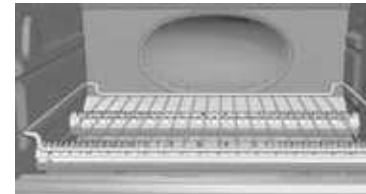
Position 2
Use lower slots along oven walls.
Insert rack using a rack-up position.



Position 3
Use upper slots along oven walls.
Insert rack using a rack-down position.



Position 4
Use lower slots along oven walls.
Insert rack using a rack-down position.



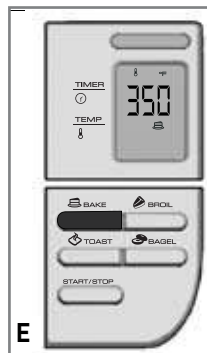
D

BAKE FUNCTION

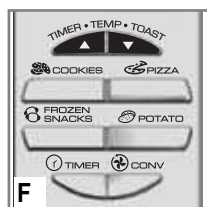
Selecting Cooking Temperature and Time

Caution: Unit gets hot. **NEVER** touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.

Note: You have 10 seconds for selecting the temperature and time. If you exceed this time, the display will change back to the default (000) temperature and time; simply repeat steps 1-5 below to begin again.



1. Press **BAKE** button. The unit beeps, On indicator light blinks and 350°F (180°C) default temperature flashes on the digital display **(E)**.



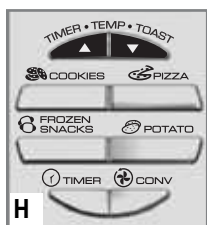
2. To adjust the temperature, immediately press (▲) or (▼) button until you reach desired temperature **(F)**.

Note: Cooking temperature can be adjusted from 200°F to 450°F (93°C - 232°C).

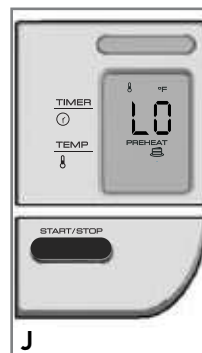
- Tap button and release to change in increments of 5 degrees.
- Press and hold button to change rapidly in increments of 25 degrees.



3. To set the cooking time, press the **TIMER** button. If you just plugged in the unit, the default cooking time of :30 (30 minutes) flashes on the display **(G)**; otherwise it will display the last selected time.



4. Immediately press (▲) or (▼) buttons to select desired time up to a maximum of 2 hours **(H)**.
 - Tap button and release to change in one-minute increments.
 - Press and hold button, to change rapidly in 10-minute increments.

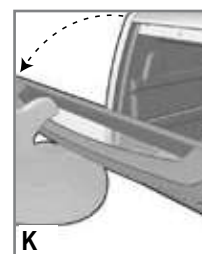


5. Once you have set desired temperature and time, press **START/STOP** button.
 - Digital display flashes LO and PREHEAT until the unit reaches 150°F then it flashes temperature until the set temperature is reached **(J)**.
6. Open oven door. Insert food to be cooked or heated in bake pan or pizza pan into the oven. See COOKING CHART on pages 16 and 17 for recommended temperatures and times.
7. Close oven door.

Important: You cannot change the temperature or time during the preheat cycle. Once unit reaches selected temperature, then you can change them at any time. For your convenience, the unit always remembers the last selected setting, unless unplugged.

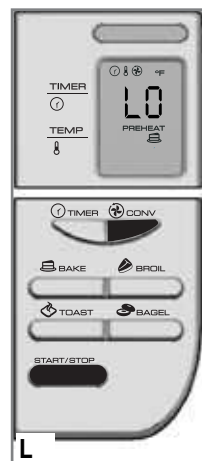
- When unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.
- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

Note: You can stop the cooking at any time by pressing the **START/STOP** button.



8. To open the oven door, use an oven mitt to grip handle and gently pull forward to bring door down until it rests on the counter **(K)**.

CONVECTION COOKING FUNCTION



The CONVECTION function uses an internal fan to distribute heat evenly. Use this feature with the BAKE function.

1. To turn on the fan for convection cooking:
 - After you have selected the desired temperature and time, press **START/STOP** button then press the **CONV** button. You will hear the fan running and the digital display shows the fan symbol throughout the cooking cycle **(L)**.
 - When baking using convection, the temperature selected should be 25 degrees lower than recommended temperature for conventional cooking.
 - Watch cooking time as some foods will bake faster.

QUICK BAKE FUNCTIONS

These functions allow you to cook at preset cooking temperatures and times, or can be adjusted as desired.

Note: You can stop the cooking at any time by pressing the **START/STOP** button.

COOKIES FUNCTION (M)

Preset Temperature: 350°F.

Preset Time: 12 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to **Figure D**). Place in the center of the oven.



1. Press **COOKIES** button.
 2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
 3. To change the time, press the **TIMER** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
 4. Press **START/STOP** button.
- Digital display flashes PREHEAT until 150°F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.

- Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.
 - The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
 - At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

PIZZA FUNCTION (N)

Preset Temperature: 400°F.

Preset Time: 20 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to **Figure D**)



1. Press **PIZZA** button.
 2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
 3. To change the time, press the **TIMER** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
 4. Press **START/STOP** button.
- Digital display flashes PREHEAT until 150°F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.

- Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.
- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.

- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

FROZEN SNACKS FUNCTION (P)

Preset Temperature: 400°F.

Preset Time: 6 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to **Figure D**)



1. Press **FROZEN SNACKS** button.
 2. To change the temperature, immediately press ▲ or ▼ buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
 3. To change the time, press the **TIMER** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
 4. Press **START/STOP** button.
- Digital display flashes PREHEAT until 150°F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.

- Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.
 - The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
 - At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

POTATO FUNCTION (Q)

Preset Temperature: 400°F.

Preset Time: 45 minutes

Rack Position: 2 or 3 (refer to **Figure D**)



1. Press **POTATO** button.
 2. The 400°F preset temperature for the potato function cannot be changed.
 3. To change the time, press the **TIMER** button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
 4. Press **START/STOP** button.
- Digital display flashes PREHEAT until 150°F temperature is reached; temperature continues to increase until set temperature is reached.
 - Once unit reaches set temperature, it beeps and display alternates between temperature and time during the entire cooking cycle.

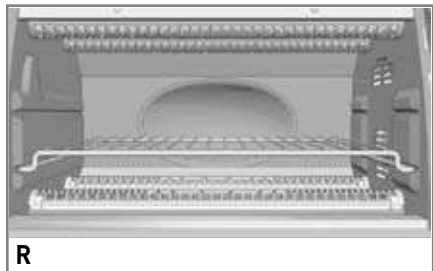
- The time will count down in one-minute increments until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.
 - At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

BROIL FUNCTION

Caution: Unit gets hot. **NEVER** touch outer surfaces, including the glass door. Always use oven mitt or pot holder.

Note: Broiling temperature is preset at 450°F. You do not need to preheat the oven.

1. Place the broil rack in the bake pan.
2. Place food to be cooked on broil rack.
3. Open oven door.



4. Insert rack into oven. Use rack position 2 (R). See COOKING CHART on pages 16 and 17 for recommended temperatures and times.

Important: Allow at least 2 inches between the food and the top heating elements.

5. Close oven door.



6. Press **BROIL** button. On indicator light blinks and 450°F default temperature flashes on the digital display (S).
 7. To set cooking time, press the **TIMER** button then immediately press ▲ or ▼ button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10-minute increments.
- Digital display alternates between cooking temperature and set time during the entire cooking cycle.
 - The time will count down in one-minute intervals until it reaches 59 seconds, then it counts down in one-second increments.

- At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

Note: You can stop the cooking at any time by pressing the **START/STOP** button.

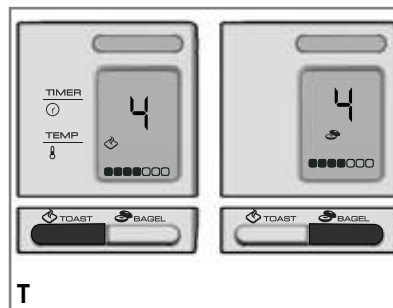
8. Open oven door.

Caution: The unit gets hot! Always use an oven mitt to open or close the door.

TOASTING BREAD OR BAGELS

Caution: Unit gets hot. **NEVER** touch outer surfaces, including the door. Always use oven mitt or pot holder.

1. Open oven door.
2. Place slices of bread or bagel halves (cut side up) on the slide rack. Temperature and time are preset. It is not necessary to preheat the oven for toasting.
3. For best performance, use rack position 2.
4. Close oven door.



5. For toasting bread, press **TOAST** button. For bagels, press **BAGEL** button. For both functions the On indicator blinks and the digital display shows 4 flashing (medium setting) (T). This is the preset shade level.

Note: The bagel function toasts the top side and gently warms the bottom.

6. To change shade level (1-7), immediately press ▲ or ▼ button. For best results, select the medium setting (4) for your first cycle than adjust lighter or darker to suit your taste.

7. Press the **START/STOP** button.

8. Once toasting cycle is finished, the unit beeps 3 times and cycle ends.

Note: For your convenience, the unit will remember the last selected shade level, unless unplugged.

9. Open oven door using oven mitt or pot holder, slide out the rack to remove bread or bagels.

Care and Cleaning

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

CLEANING

1. Turn off unit, unplug from wall outlet and let it cool before cleaning.
2. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
3. To remove slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash in warm, 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 into the rail and close the door.
4. Wash the bake pan, broil rack and pizza pan in warm, sudsy water or in the dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
5. To remove the crumb tray, grasp the handle at the front of the oven and pull it out. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a nylon mesh pad. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

EXTERIOR SURFACES

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

COOKING CONTAINERS

- Metal, ovenproof glass or ceramic bake ware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.
- Be sure the top edge of the container is at least 2" away from the upper heating elements.

TROUBLESHOOTING

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

COOKING CHART

POPULAR FOODS	AMOUNT/WEIGHT	TEST FOR DONENESS/ INTERNAL TEMPERATURE	COOKING TEMPERATURE/TIME	COMMENTS
Hamburger patties	6-1/4 lb (110 g) each about 3/4-inch (19 mm) thick	M - 160°F (71.1 °C) W - 170°F (76.7 °C)	Broil at 450°F (232°C) 20 - 25 minutes	Turn halfway through cooking time
Fish fillets	2 to 4 4 to 6 ounces (110 - 171g) each	To desired doneness 145°F (62.8 °C)	Bake at 400°F (204°C) or Broil at 450°F (232°C) 8 to 10 minutes	Brush with melted butter/sprinkle with parsley and dill/serve with lemon wedge
Fish steaks	2 to 4 6 to 8 ounces (171 g - 227 g)	145°F (62.8 °C)	Bake at 400°F (204°C) or Broil at 450°F (232°C) 12 to 15 minutes	
Boneless, skinless chicken breasts	4, about 7 ounces (199 g) each/total weight 1-3/4 lb	170°F (76.7 °C)	Bake at 350°F (180°C) about 40 minutes	Brush with melted butter or margarine for added flavor and browning, sprinkle with herbs or with marinade or basting sauce last 15 minutes
Roasting chicken	3-1/2 (1.59 kg) to 4 lb (1.81 kg)	Thigh 180°F (82.2 °C) Breast 170 °F (76.7 °C)	Bake at 350°F (180°C) about 1-1/4 hours	
Baked potatoes	4 to 6 about 1-3/4 lb (0.8 kg)	220°F (104.4 °C)	Bake at 400°F (204.5°C)	Wash skins well and prick potatoes with fork in several places
Popular snack foods: Frozen french fries, pizza rolls, cheese sticks, quesadillas, mini pizzas, hot wings cocktail franks in pastry, refrigerated cookie dough	1 package about 10 to 14 ounces (284 - 397 g) 9 cookies on pizza pan		Bake according to package directions or at 400°F (204°C) Bake according to package directions or at 450°F (232°C)	Bake on pizza pan or bake pan in center of oven Bake on pizza pan or on bake pan in center of oven
Pizzas				
French bread pizza	2	Crust is browned and crisp. Cheese is melted and beginning to brown.	Bake at 325°F (162.8°C) about 30 minutes	For crisp crust, place pizza directly on rack. For softer crust, bake in pizza pan provided with oven. For even browning, spin pizza 1/4-turn about halfway through baking
Frozen thin crust	12-inch about 20 ounces (567 g)		Bake at 400°F (204°C) about 12 minutes	
Self-rising crust pizza	12-inch about 24 ounces (681 g)		Bake at 400°F (204°C) about 15 minutes	
Shelf stable pizza	12-inch		Bake at 400°F (204°C) about 15 minutes	

Recipes

SPINACH PESTO QUICHE

1 single crust pie or refrigerated pie crust

5 large eggs

1½ cups milk

3 tbsp. basil pesto

¼ tsp. garlic pepper

1 pkg. (10 oz.) frozen spinach, defrosted and squeezed dry

1/3 cup minced purple onion

¼ cup diced pimentos

1½ cups shredded mozzarella and Provolone cheese blend

Preheat Black & Decker® Oven on BAKE to 425°F. Roll out pastry on lightly floured board to fit 9-inch glass pie plate. Place in plate and make a standing rim of pastry around edges. Follow package directions for baking unfilled pie crust or bake until edges are light golden brown.

Meanwhile, in large bowl, blend eggs, milk, pesto and garlic pepper. Stir in remaining ingredients. Spoon into pre-baked crust.

Bake 7 minutes longer; reduce temperature to 325°F and bake 35 minutes longer or until pie filling is set and knife inserted in center comes out clean. Let rest 5 minutes before serving.

Makes 8 servings.

BASIL LEMON HALIBUT

1½ cups halved cherry tomatoes

3 tbsp. chopped Italian parsley

1 tbsp. slivered fresh basil

1 tbsp. snipped fresh chives

1 tbsp. slivered lemon peel

½ tsp. kosher salt

2 tbsp. fresh lemon juice

1 tbsp. olive oil

2 halibut fillets (about 6 oz., ea.)

¼ tsp. garlic pepper

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

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

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

Makes 2 servings.

APPLE BREAD PUDDING

4 cups lightly toasted cubed French bread, crusts removed

1 large apple, finely chopped

½ cup golden raisins

4 large eggs

1½ cups milk

1 tsp. vanilla extract

1 tsp. ground cinnamon

½ tsp. ground nutmeg

¼ tsp. salt

Preheat Black & Decker® Oven on BAKE to 350°F. Spread bread evenly in buttered 2-quart baking dish. Top with apples and raisins.

In medium bowl, blend eggs, milk, vanilla, cinnamon, nutmeg and salt. Pour mixture over bread and let stand about 15 minutes to allow bread to absorb the liquid.

Bake for about 1 hour until puffed and firm in the center, and knife inserted in center comes out clean.

Makes about 6 servings.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years 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.

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

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

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

- No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE DE TIERRA

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

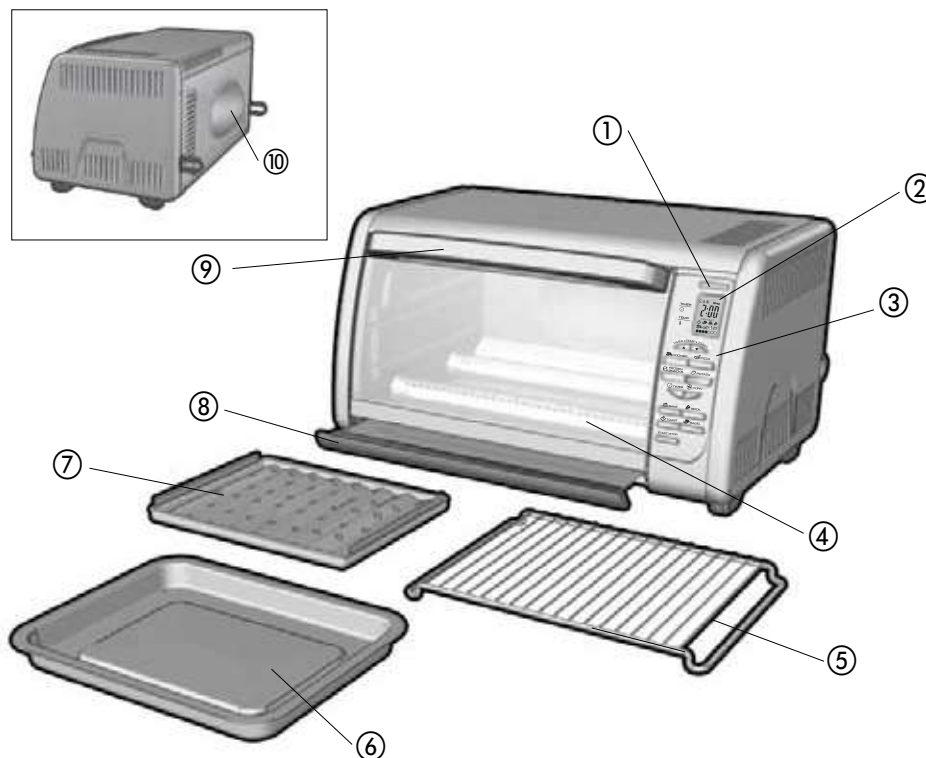
CABLE ELÉCTRICO

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

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

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

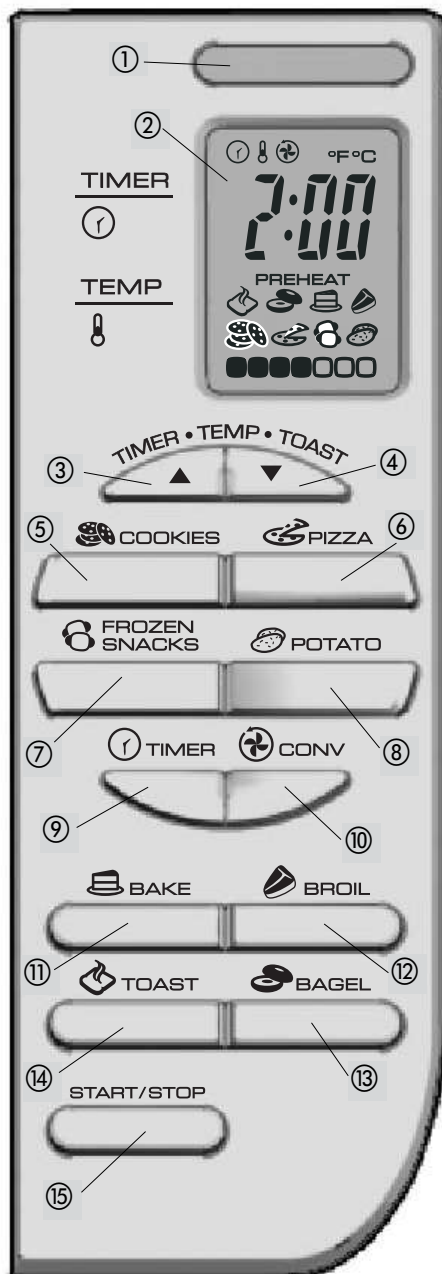
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Pantalla digital
2. Luz indicadora de encendido
3. Panel electrónico (Vea B)
4. Puerta de cristal redondeada
5. Parrilla corrediza
6. Bandeja de horneado (bandeja para goteo)
7. Parrilla de asado
8. Bandeja de residuos removible
9. Manigueta de la puerta
10. Espacio interior profundo redondeado

FUNCIONES DEL PANEL ELECTRÓNICO DE CONTROLES (B)

1. Indica cuando se ha seleccionado y activado una función.
2. Le permite revisar el tiempo de cocción, la temperatura, y el tostado del pan y del bagel.
3. Aumenta el tiempo, la temperatura y el nivel de tostado del pan y el bagel.
4. Reduce el tiempo, la temperatura y el nivel de tostado del pan y el bagel.
5. Puede prepararlas a la temperatura (350°F) y tiempo (12 minutos) prefijado o lo puede adaptar a su gusto.
6. Puede prepararlas a la temperatura (400°F) y tiempo (20 minutos) prefijado o lo puede adaptar a su gusto.
7. Puede prepararlas a la temperatura (400°F) y tiempo (6 minutos) prefijado o lo puede adaptar a su gusto.
8. Puede prepararlas a la temperatura (400°F) y tiempo (45 minutos) prefijado o lo puede adaptar a su gusto.
9. Le permite fijar el tiempo de cocción hasta 2 horas.
10. Enciende el ventilador interno para distribuir calor uniformemente a medida que cocina. Sólo funciona con la función de hornear (BAKE). Baje la temperatura 25 grados cuando use esta función.
11. El horno se calienta y cocina automáticamente (350°F por 30 minutos), o lo puede adaptar a su gusto.
12. La temperatura y el tiempo de cocción están prefijados (450°F y 20 minutos) o se pueden adaptar a su gusto. No hace falta calentar la unidad.
13. Regula el tostado para bagels (1- 7).
14. Regula el nivel de tostado (1- 7).
15. Presione la perilla de inicio (START) para activar todas las funciones. Presione la perilla de finalizar (STOP) para cesar todas las funciones; la luz indicadora de encendido (On) se apagará.



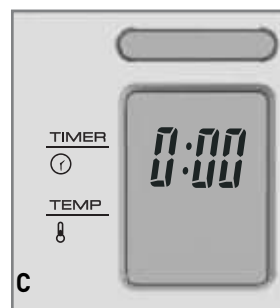
Como usar

Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente.

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

PASOS PRELIMINARES

- Remueva todo el empaquetado y cualquier etiqueta engomada. Desprenda el plástico protector del control de paneles.
- Retire el material de lectura y guárdelo.
- Por favor visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas de acuerdo a las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Seleccione un lugar para colocar la unidad. Deje un espacio entre la unidad y la pared para que salga el calor sin dañar los cabinets ni la pared.
- Introduzca la bandeja de residuos debajo de los elementos de calefacción.
- Desenrolle el cable y estírelo.



- Conecte la unidad al enchufe eléctrico. Los números 0 00 aparecerán en la pantalla digital (C).

Importante: Notará un poco de humo y de olor a quemado durante los primeros momentos. No se alarme, esto es común.

INFORMACIÓN UTIL ACERCA DE SU HORNO

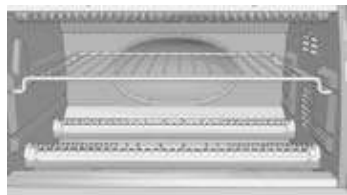
- Puede cambiar la temperatura de °F a °C con presionar las perillas ▲ y ▼ simultáneamente.
- Para su conveniencia, la unidad siempre guarda en memoria la última selección antes de ser desconectada. Usted puede cambiarlo antes que la unidad empiece a calentarse o una vez que alcance la temperatura y el tiempo prefijado.
- No puede cambiar la temperatura y el tiempo durante el ciclo de calentación. Cuando llegue a la temperatura fijada, puede cambiar la temperatura ó el tiempo en cualquier momento.
- Para hornear con el modo convencional, recuerde bajar la temperatura unos 25°F (10 °C).

Precaución: Esta unidad se calienta. **NUNCA** toque las superficies exteriores ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarradera de olla.

POSICIONES DE LA PARRILLA CORREDIZA

La parrilla corrediza tiene cuatro posiciones (D). Se puede colocar en la abertura de arriba o la de abajo. También se puede invertir en dos posiciones adicionales.

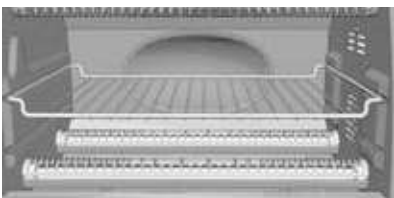
Posición 1
Use la abertura de arriba a lo largo de las paredes del horno. Deslice la parrilla hacia arriba.



Posición 2
Use la abertura de abajo a lo largo de las paredes del horno. Deslice la parrilla hacia arriba.



Posición 3
Use la abertura de arriba a lo largo de las paredes del horno. Deslice la parrilla hacia abajo.



Posición 4
Use la abertura de abajo a lo largo de las paredes del horno. Deslice la parrilla hacia abajo.



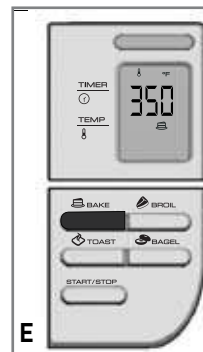
D

FUNCIÓN PARA HORNEAR

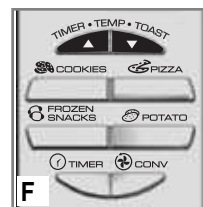
Cómo seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción

Precaución: La unidad se calienta. **NUNCA** toque la carcasa exterior ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarrador de ollas.

Nota: Usted cuenta con 10 segundos para seleccionar la temperatura y el tiempo. Si se pasan los cinco segundos, la pantalla volverá automáticamente a la temperatura y tiempo 000; simplemente repita los pasos abajo del 1-5 para comenzar de nuevo.

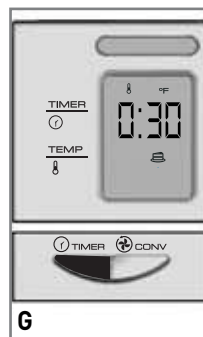


1. Presione la perilla de hornear (**BAKE**). La campana sonará, la luz de encendido pestañea, y la temperatura original de 350 °F chispea en la pantalla (**E**).

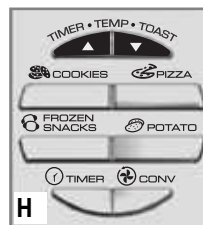


2. **Para cambiar la temperatura**, inmediatamente presione las perillas (▲) ó (▼) hasta llegar a la temperatura deseada (**F**).
Nota: La temperatura de cocción se puede regular desde 200°F hasta 450 °F (93 °C - 232 °C).

- Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados.
- Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.



3. **Para fijar el tiempo de cocción**, presione la perilla de tiempo (**TIME**). Si usted acaba de conectar la unidad, el tiempo original de 30 minutos chispea en la pantalla. (**G**); de lo contrario, aparece el tiempo seleccionado anteriormente.



4. Presione inmediatamente las perillas (▲) ó (▼) para seleccionar el tiempo deseado hasta 2 horas máximo (**H**).
• Toque ligeramente la perilla para cambiar en incremento de un minuto.
- Mantenga presionada la perilla para cambiar en incremento de 10 minutos.

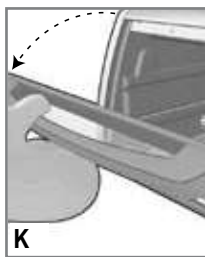


- Una vez ya fijada la temperatura y el tiempo, presione la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.
 - La pantalla exhibirá las letras LO y PREHEAT (precalentado) hasta que la temperatura llegue a 150 °F, luego exhibirá la temperatura intermitentemente hasta llegar a la temperatura fijada **(J)**.
- Abra la puerta del horno. Coloque los alimentos en la bandeja caliente dentro del horno. Vea la sección GUÍA DE COCCIÓN en las páginas 36 y 37 a qué temperatura y por cuánta duración.
- Cierre la puerta del horno.

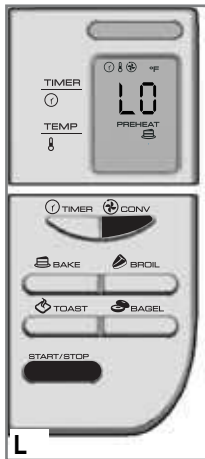
Importante: No puede cambiar la temperatura ni el tiempo durante el ciclo de calentamiento. Una vez la unidad llega a la temperatura seleccionada, puede entonces cambiarlos en cualquier momento. Para su conveniencia, la unidad guarda en la memoria la última selección antes de desconectarse.

- Cuando la unidad llegue a la temperatura ajustada, sonará la campana y la pantalla exhibirá alternamente la temperatura y el tiempo de cocción.
- El tiempo baja por intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.
- Al terminar el ciclo, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.

Nota: Usted puede detener la cocción en cualquier momento con sólo presionar la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.



- Para abrir la puerta del horno, póngase un guante o agarradera de horno y abra suavemente la puerta hacia adelante hasta que descanse encima del mostrador **(K)**.



FUNCIÓN DE MODO CONVENCIONAL

La función de modo convencional utiliza un ventilador interno para distribuir el calor uniformemente. Este se puede usar únicamente con la función de hornear (BAKE).

- Cómo prender el ventilador:
 - Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, presione la perilla de iniciar/finalizar primero y después la perilla CONV. Podrá escuchar el sonido del ventilador y en la pantalla digital aparecerá el símbolo del ventilador **(L)** durante el ciclo de cocción.
 - Cuando hornee a modo convencional, seleccione la temperatura a 25 grados menos que la recomendada para cocinar.
 - Tenga cuidado con el tiempo ya que algunos alimentos se cocinan en el horno más rápido que otros.

FUNCIONES PARA HORNEAR RAPIDO

Estas funciones le permiten cocinar con temperaturas y tiempo de cocción prefijado pero los puede cambiar a su gusto.

Nota: Usted puede detener el tiempo de cocción en cualquier momento con sólo presionar la perilla de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.

FUNCIÓN PARA GALLETICAS (M)

Ponga la temperatura a: 180 °C (350 °F)

Ponga el tiempo a: 12 minutos

Posición de la bandeja: 2 ó 3 (refiérase al **dibujo D**). Colóquela en el centro del horno.



- Presione la perilla de galleticas **(COOKIES)**.
- Para alterar la temperatura, presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
- Para alterar el tiempo, presione la perilla del tiempo **(TIMER)**. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 10 minutos.
- Presione la perilla para iniciar/finalizar **(START/STOP)**.

- La pantalla digital chispea las letras PREHEAT (precalentar) hasta que llegue a 150 °F; continuará aumentando hasta llegue a la temperatura deseada.
 - Cuando alcance la temperatura fijada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.
 - El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.
 - Al final del ciclo de cocción, la unidad suena la campana 3 veces y se detiene.
- Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

FUNCIÓN PARA PIZZA (N)

Ponga la temperatura a: 204 °C (400 °F)

Ponga el tiempo: 20 minutos

Posición de la bandeja: 2 o 3 (refiérase al **dibujo D**)



- Presione la perilla de galleticas **(PIZZA)**.
- Para alterar la temperatura, presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
- Para alterar el tiempo, presione la perilla del tiempo **(TIMER)**. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 10 minutos.
- Presione la perilla para iniciar/finalizar **(START/STOP)**.

- La pantalla digital chispea las letras PREHEAT (precalentar) hasta que llegue a 150 °F; continuará aumentando hasta llegue a la temperatura deseada.
 - Cuando alcance la temperatura fijada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.
 - El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.
 - Al final del ciclo de cocción, la unidad suena la campana 3 veces y se detiene.
5. Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

FUNCIÓN PARA MERIENDAS CONGELADAS (P)

Ponga la temperatura a: 204 °C (400 °F)

Ponga el tiempo a: 6 minutos

Posición de la bandeja: 2 ó 3 (refiérase al **dibujo D**)



1. Presione la perilla de **FROZEN SNACKS**.
2. Para alterar la temperatura, presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
3. Para alterar el tiempo, presione la perilla del tiempo (**TIMER**). Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiar rápidamente en incrementos de 10 minutos.
4. Presione la perilla para iniciar/finalizar (**START/STOP**).

- La pantalla digital chispea las letras PREHEAT (precalentar) hasta que llegue a 150 °F; continuará aumentando hasta llegue a la temperatura deseada.
 - Cuando alcance la temperatura fijada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.
 - El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego baja en intervalos de segundos.
 - Al final del ciclo de cocción, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.
5. Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

FUNCIÓN PARA PAPAS (Q)

Ponga la temperatura a: 204 °C (400 °F)

Ponga el tiempo a: 45 minutos

Posición de la bandeja: 2 ó 3 (refiérase al **dibujo D**)



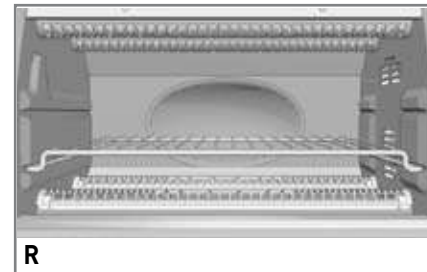
1. Presione la perilla para papas (**POTATO**).
 2. La temperatura preprogramada de 204 °C para la función para papas no se puede cambiar.
 3. Para cambiar el tiempo, presione la perilla del tiempo (**TIMER**). Toque ligeramente la perilla para cambiarlo en incrementos de un minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiarlo en incrementos de 10 minutos.
 4. Presione la perilla de iniciar/finalizar (**START/STOP**).
- La pantalla digital exhibirá las letras PREHEAT (precalentado) hasta que llegue a 150 °F, y continuará aumentando hasta llegar a la temperatura deseada.
- Cuando alcance la temperatura ajustada, sonará la campana y la pantalla exhibirá la temperatura y el tiempo alternamente durante todo el ciclo de cocción.
- El tiempo irá disminuyendo en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, entonces descenderá en intervalos de segundos.
- Al final del ciclo de cocción, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.
5. Use un guante o agarrador de olla para abrir el horno y sacar la comida con cuidado.

FUNCIÓN PARA ASAR

Precaucion: La unidad se calienta. **NUNCA toque la carcasa exterior ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarrador de ollas.**

Nota: La temperatura ya está programada a 450 °F. No hace falta precalentar el horno.

1. Coloque la parrilla de asado en la bandeja de hornear.
2. Coloque los alimentos en la parrilla de asado.
3. Abra la puerta del horno.



4. Introduzca la parrilla en el horno. Use la posición 2 (**R**). Vea en la sección de GUÍA DE COCCIÓN en las paginas 36 y 37 a qué temperatura y por cuánto duración.

Importante: Deje al menos 2 pulgadas entre los alimentos y los elementos calefactores.

5. Cierre la puerta del horno.



6. Presione la perilla de asar (**BROIL**). La luz indicadora de encendido pestañea y aparecerá en la pantalla la temperatura a 450 °F (**S**).
7. Para fijar el tiempo de cocción, presione la perilla del tiempo e inmediatamente presione las perillas de ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar el tiempo en incrementos de un minuto. Mantenga presionada la perilla para cambiarlo en incrementos de 10 minutos.
- La pantalla mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo fijado durante todo el ciclo de cocción.

- El tiempo irá bajando en intervalos de un minuto hasta llegar a 59 segundos, luego irá bajando en intervalos de segundos.
- Al terminar el ciclo de cocción, la unidad sonará la campana 3 veces y se detendrá.

Nota: Puede detener la unidad en cualquier momento con solo presionar la perilla de iniciar/finalizar (**START/STOP**).

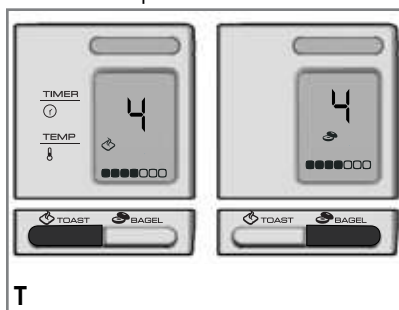
8. Abra la puerta del horno.

Precaución: La unidad se calienta. Use siempre un guante o agarrador de ollas.

PARA TOSTAR PAN Y BAGELS

Precaución: La unidad se calienta. **NUNCA** toque la carcasa exterior ni la puerta de cristal. Use siempre un guante o agarrador de ollas.

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la tostada de pan o la mitad del bagel en la parrilla corrediza. La temperatura y el tiempo están prefijados. No hace falta calentar el horno para tostar.
3. Para mejor funcionamiento, use la posición de parrilla 2
4. Cierre la puerta del horno.



5. Para tostar pan, presione la perilla de tostado (**TOAST**). Para bagels presione la perilla de **BAGEL**. Para ambas funciones, la luz de encendido pestañea y la pantalla digital exhibirá el #4 intermitente (mediano) (**T**). Este es el nivel de tostado ya programado.

Nota: La función para bagels tuesta la parte de arriba y calienta la de abajo.

6. Para cambiar el nivel de tostado (1-7), presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Para mejores resultados, seleccione el tostado mediano (4) para el primer ciclo, luego escoga menos o más tostado, según su gusto.
7. Presione la perilla de iniciar/finalizar (**START/STOP**).
8. Cuando termine el ciclo de tostar, sonará la campana 3 veces y terminará el ciclo.

Nota: Para su conveniencia, la unidad recuerda las últimas instrucciones de tostado.

9. Abra la puerta del horno y con un guante o agarradera de olla, saque la parrilla para remover el pan o los bagels.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Para reparaciones, refiérase a un personal calificado.

LIMPIEZA

1. Apague la unidad, desconéctela del enchufe y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Limpie la puerta de cristal con una almohadilla de nailon y agua enjabonada. No utilice rociadores de limpiar cristales.
3. Para retirar la parrilla corrediza, abra la puerta, tire de la parrilla hacia adelante y sáquela. Lávela en agua tibia enjabonada o en la lavadora de platos. Para remover las manchas persistentes, utilice una almohadilla de poliéster o nailon. Para instalar la parrilla nuevamente, abra la puerta completamente y deslice la parrilla en las ranuras.
4. Lave la bandeja de hornear, la parrilla de asar y la bandeja para pizza con agua tibia enjabonada o en la lavadora de platos. Para no rallarla, use una almohadilla de poliéster o de nailon.
5. Para remover la bandeja de residuos, sujete el asa de la parte delantera y tire de la bandeja hacia fuera. Retire las migajas y lave la bandeja con jabón y agua caliente. Las manchas se pueden eliminar con una almohadilla de nailon. Asegúrese de secar bien la bandeja antes de colocarla de nuevo en el horno.

SUPERFICIES EXTERIORES

Deje que el horno se enfríe bien antes de limpiar la superficie exterior. Limpie con una toalla húmeda o esponja y seque con papel toalla o paño húmedo.

RECIPIENTES PARA COCINAR

- Puede utilizar recipientes de metal, de cristales resistente al calor, o de cerámica sin tapas. Siga las instrucciones del fabricante.
- Asegúrese que hay un espacio mínimo de 2 pulgadas entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores.

GUÍA DE COCCIÓN				
ALIMENTOS CORRIENTES	PORCIÓN/PESO	SUPERVISE EL TÉRMINO/ TEMP. INTERNA	TEMPERATURA / TIEMPO DE COCCIÓN	OBSERVACIONES
Hamburguesas	6 de 1/4 lb (0,113 kg) cada una de 3/4" (19mm) de grosor	Medio - 71.1 °C (160 °F) Bien cocido - 76.7 °C (170 °F)	Asar a 232 °C (450 °F) 20 a 25 minutos	Voltear a medio cocinar.
Filetes de pescado Bistec de pescado	De 2 a 4 De 4 a 6 oz, (110 a 171 g) cada uno De 2 a 4 De 6 a 8 oz, (171 a 227 g) cada uno	Al gusto 62.8 °C (145 °F) 62.8 °C (145 °F)	Hornear a 204 °C (400 °F) o asar a 232 °C (450 °F) de 8 a 10 minutos Hornear a 204 °C (400 °F) o asar a 232 °C (450 °F) de 12 a 15 minutos	Frotar con mantequilla derretida, rociar con perejil picado y enelado y adornar con una rebanada de limón.
Pechugas de pollo sin piel ni hueso Pollo para asar	De 4 a 7 oz (199g) approx., cada una/peso max. de 1-3/4 lb (0.8 kg) De 3-1/2 (1.59 kg) a 4 lb (1.8 kg)	76.7 °C (170 °F) Muslo 82.2 °C (180 °F) Pechuga 76.7 °C (170 °F)	Hornear a 180 °C (350 °F) aprox. 40 minutos Hornear a 180 °C (350 °F) Aprox. 1-1/4 horas	Frotar con mantequilla derretida o con margarina para acentuar el sabor y dorar. Rociar con hierbas o marinar con salsa durante los últimos 15 minutos desprendra facilmente.
Papas al horno	De 4 a 6 aprox. 1-3/4 lb (0.8 kg)	104.4 °C (220 °F)	Hornear 204 °C (400 °F)	Lavar bien la piel y pinchar las papas varias veces con un tenedor.
Bocadillos comunes: Papas fritas, enrollados de pizza, dedos de queso, quesadillas, mini pizzas, alas de pollo picantes, enrollados de salchicha, masa de galleta refrigerada	1 paquete de aprox. 10 (284 g) a 14 oz. (397 g) 9 galletas en la bandeja para pizza		Seguir las direcciones del paquete u hornear a 204 °C (400 °F) Seguir las direcciones del paquete u hornear a 232 °C (450 °F)	Cocinar en la bandeja para pizza o en la de hornear y colocar en el centro del horno Cocinar en la bandeja para pizza o en la bandeja de hornear y colocar en el centro del horno.
Pizzas Pizza en pan frances Pizza congelada de costra fina Pizza de levadura incluida Pizza corriente	2 1 de 12" (30.5 cm) aprox. 20 oz. (567 g) 1 de 12" (30.5 cm) de aprox. 24 oz. (681 g) 1 de 12" (30.5 cm)	Costra dorada y crujiente. Queso derretido ya por dorar	Hornear a 162,8 °C (325 °F) aprox. 30 minutos Hornear a 204 °C (400 °F) aprox. 12 minutos Hornear a 204 °C (400 °F) aprox. 15 minutos Hornear a 204 °C (400 °F) aprox. 15 minutos	Para una costra tostada colocar la pizza directamente en la parrilla Para una costra más blanda, colocar la pizza en la bandeja para pizza provista. Para un dorado uniforme, girar la pizza 1/4 de vuelta a medio hornear.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

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

RECETAS

QUICHE CON PESTO DE ESPINACAS

1 masa de pastel o una concha de pastel refrigerada

5 huevos, grandes

240 ml (1 taza) leche

40 ml (3 cdas) pesto de albahaca

1 ml (¼ cda) pimienta con ajo

1 paquete (280 g o 10 oz) espinacas descongeladas, escurridas

80 ml (⅓ taza) cebolla morada, finamente picada

60 ml (¼ taza) chiles pimiento, cortados en cubitos

350 ml (1½ tazas) mezcla de quesos mozzarella y Provolone, rallados

Precaliente el horno Black & Decker® a 220° C (425° F) con la función BAKE (hornear). Estire la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta cubrir un molde de vidrio para pastel de 25 cm (9 pulgadas). Coloque la masa en el molde y forme una orilla alta. Siga las instrucciones del paquete para hornear la concha vacía u hornee hasta que esté ligeramente dorada.

Mientras tanto, en un tazón grande, mezcle los huevos, el pesto y la pimienta con ajo. Añada y mezcle los ingredientes restantes. Vierta en la concha previamente horneada.

Cocine por 7 minutos adicionales; reduzca la temperatura a 160° C (325° F) y cocine durante 35 minutos o hasta que el relleno del pastel esté firme y al insertar un cuchillo en el centro este salga limpio. Deje reposar 5 minutos antes de servir.

Rinde 8 porciones.

HALIBUT (LENGUADO) CON LIMÓN Y ALBAHACA

350 ml (1½ tazas) tomates cerezos, partido por mitad

40 ml (3 cdas) perejil italiano, picado

15 ml (1 cda) albahaca fresca, cortada en tiras

5 ml (1 cda) cebollinos frescos, picados

15 ml (1 cda) cáscara de limón, cortada en tiras

2 ml (½ cda) sal kosher

30 ml (2 cdas) jugo fresco de limón

15 ml (1 cda) aceite de oliva

2 filetes lenguado (de unas 170 g [6 oz], cada uno)

1 ml (¼ cda) pimienta con ajo

Precaliente el horno Black & Decker® a 215° C (400° F) con la función BAKE (hornear). Mientras tanto, en un tazón mediano, combine los tomates, el perejil, la albahaca, los cebollinos, la cáscara de limón, 1 ml (¼ cda) de sal, el jugo de limón y el aceite de oliva; mezcle bien.

Vierta en un molde de hornear superficial con capacidad de 950 ml (1 cuarto de galón). Coloque el pescado encima y sazone con el 1 ml (¼ cda) de sal y la pimienta con ajo restantes.

Cocine durante 20 minutos o hasta que el pescado se separe fácilmente al probarlo con un tenedor. (El pescado debe tener una temperatura interna de 60° C [145° F]).

Rinde 2 porciones.

PUDÍN DE PAN CON MANZANA

950 ml (4 tazas) pan francés, en cubos, ligeramente tostado y sin corteza

1 manzana grande, finamente picada

120 ml (½ taza) pasas doradas

4 huevos grandes

350 ml (1½ tazas) leche

5 ml (1 cda) extracto de vainilla

5 ml (1 cda) canela molida

2 ml (½ cda) nuez moscada molida

1 ml (¼ cda) sal

Precaliente el horno Black & Decker® a 175° C (350° F) la función BAKE (hornear). Esparza el pan uniformemente en un molde de hornear con capacidad de 2 litros (2 cuartos de galón), untado con mantequilla. Cubra con la manzana y las pasas.

En un tazón mediano, combine los huevos, la leche, la vainilla, la canela, la nuez moscada y la sal. Vierta la mezcla sobre el pan y deje reposar durante 15 minutos para permitir que el pan absorba el líquido.

Cocine durante 1 hora hasta que esté crecido y firme y al insertar un cuchillo en el centro este salga limpio.

Rinde alrededor de 6 porciones.

¿NECESITA AYUDA?

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

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México o Estados Unidos)

¿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.

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

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

Requisitos para hacer válida la garantía

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

¿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 Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

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

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

Argentina

SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 – 8999
011 – 4545 – 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

1 500 W 120 V~ 60 Hz



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10
[C1425FSA] Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina

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

Importado por / Imported by:

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

Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503



Printed on recycled paper.
Impreso en papel reciclado.

R22010/7-21-68E/S