



# DIGITAL CONVECTION OVEN HORNO DE CONVECCIÓN DIGITAL

## Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For online customer service  
and to register your product, go to  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

## Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para servicio al cliente y para  
registrar su garantía, visite  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



MODEL/MODELO

○ T06335BJP

# 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.**

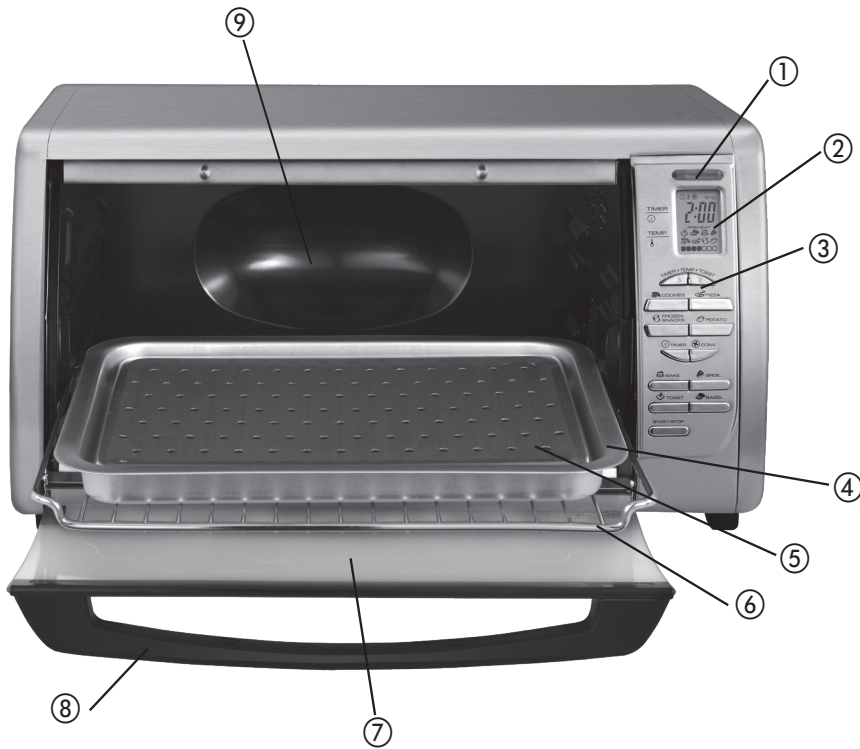
### ELECTRICAL CORD

- 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.



1. On indicator light

2. Digital display

3. Digital control panel

† 4. Bake pan (drip tray) (Part # 20228833)

† 5. Broil rack (Part # 14732601)

† 6. Dual-position rack (Part # 14732105)

7. Curved glass door

8. Door handle

† 9. Extra-deep curved interior

† 10. Slide-out crumb tray (not shown) (Part # 20228837)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.



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

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

### GETTING STARTED

- 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](http://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.

**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. 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.

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

**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 0:30 (30 minutes) flashes on the display; otherwise it will display the last selected time.
  4. Immediately press (▲) or (▼) buttons to select desired time up to a maximum of 2 hours.
    - 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.
  6. Open oven door. Insert food to be cooked or heated in bake pan or pizza pan into the oven.
  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.
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.

### 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.
  - 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.

#### COOKIES FUNCTION (M)

**Preset Temperature:** 350°F.

**Preset Time:** 12 minutes

**Rack Position:** 2 or 3. Place in the center of the oven.

1. 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.
2. 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.
3. 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****Preset Temperature:** 400°F.**Preset Time:** 20 minutes**Rack Position:** 2 or 3**FROZEN SNACKS FUNCTION (P)****Preset Temperature:** 400°F.**Preset Time:** 6 minutes**Rack Position:** 2 or 3**POTATO FUNCTION****Preset Temperature:** 400°F.**Preset Time:** 45 minutes**Rack Position:** 2 or 3**BROIL FUNCTION****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.

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

5. Place bake pan on slide rack.
6. Close oven door.
7. Press **BROIL** button. On indicator light blinks and 450°F default temperature flashes on the digital display.
8. 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.
9. Open oven door.

**Caution: The unit gets hot! Always use an oven mitt to open or close the door.****TOASTING BREAD OR BAGELS**

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). 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.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number in front of this sheet. 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](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

### What does your warranty not cover?

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

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

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

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

Made and 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 enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. 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 solamente.**

### ENCHUFE DE TIERRA

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

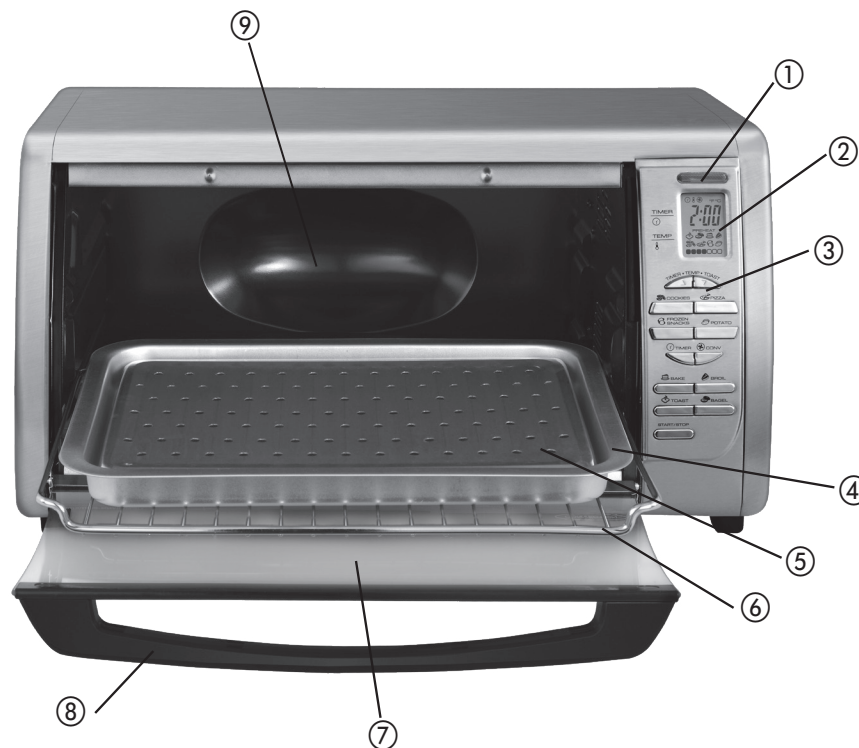
### CABLE ELÉCTRICO

- 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

† 4. Bandeja de horneado (bandeja para goteo) (Pieza no. 20228833)

† 5. Parrilla de asado (Pieza no. 14732601)

† 6. Parrilla corrediza (Pieza no. 14732105)

7. Puerta de cristal redondeada

8. Manigueta de la puerta

9. Espacio interior profundo redondeado

†10. Bandeja de residuos removible (no ilustrado) (Pieza no. 20228837)

**Nota:** † indica las piezas extraíbles o reemplazables por parte del consumidor

# Como usar

Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente.



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

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

## PASOS PRELIMINARES

- Por favor visite [www.prodprotect.com/applica](http://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 aparecerán en la pantalla digital.

**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. 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.

## 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 el botón de hornear **(BAKE)**. La campana sonará, la luz de encendido pestañea, y la temperatura original de 350 °F chispea en la pantalla.
2. **Para cambiar la temperatura**, inmediatamente presione los botones (▲) ó (▼) hasta llegar a la temperatura deseada.

**Nota:** La temperatura de cocción se puede regular desde 200°F hasta 450 °F (93 °C - 232 °C).

- Toque ligeramente el botón para cambiar en incrementos de 5 grados.
  - Mantenga presionado el botón para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
3. **Para fijar el tiempo de cocción**, presione el botón de tiempo **(TIME)**. Si usted acaba de conectar la unidad, el tiempo original de 30 (0:30) minutos chispea en la pantalla; de lo contrario, aparece el tiempo seleccionado anteriormente.
  4. Presione inmediatamente los botones (▲) ó (▼) para seleccionar el tiempo deseado hasta 2 horas máximo.
    - Toque ligeramente la perilla para cambiar en incremento de un minuto.
    - Mantenga presionado el el botón para cambiar en incremento de 10 minutos.
  5. Una vez ya fijada la temperatura y el tiempo, presione el botón 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.
6. Abra la puerta del horno. Coloque los alimentos en la bandeja caliente dentro del horno.
  7. 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 alternadamente 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.
8. 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.

### FUNCIÓN DE COCCIÓN POR CONVECCIÓN

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).

1. Cómo prender el ventilador:
  - Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, presione el botón de iniciar/ finalizar primero y después el botón CONV. Podrá escuchar el sonido del ventilador y en la pantalla digital aparecerá el símbolo del ventilador 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 RÁPIDO

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

#### FUNCIÓN PARA GALLETICAS

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

**Ponga el tiempo a:** 12 minutos

**Posición de la bandeja:** 2 ó 3. Colóquela en el centro del horno.

1. Presione el botón de la función deseada para hornear rápido.
2. Para cambiar la temperatura, presione inmediatamente las perillas ▲ ó ▼. Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 5 grados. Mantenga presionada el botón para cambiar rápidamente en incrementos de 25 grados.
3. Para cambiar el tiempo, presione el botón del tiempo (TIMER). Toque ligeramente la perilla para cambiar en incrementos de 1 minuto. Mantenga presionado el botón para cambiar rápidamente en incrementos de 10 minutos.
4. Presione el botón 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 alternadamente 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 PIZZA

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

**Ponga el tiempo:** 20 minutos

**Posición de la bandeja:** 2 o 3

#### FUNCIÓN PARA MERIENDAS CONGELADAS

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

**Ponga el tiempo a:** 6 minutos

**Posición de la bandeja:** 2 ó 3

#### FUNCIÓN PARA PAPAS

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

**Ponga el tiempo a:** 45 minutos

**Posición de la bandeja:** 2 ó 3

#### FUNCIÓN PARA ASAR

**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.

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

5. Coloque la bandeja de hornear en la parrilla.
6. Cierre la puerta del horno.
7. Presione el botón de asar (BROIL). La luz indicadora de encendido pestañea y aparecerá en la pantalla la temperatura a 450 °F.
8. Para fijar el tiempo de cocción, presione el botón del tiempo e inmediatamente presione el botón de ▲ ó ▼. Toque ligeramente el botón para cambiar el tiempo en incrementos de un minuto. Mantenga presionada el botón para cambiarlo en incrementos de 10 minutos.
  - La pantalla mostrará alternadamente 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 el botón de iniciar/finalizar **(START/STOP)**.

9. Abra la puerta del horno.

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

#### PARA TOSTAR PAN Y BAGELS

1. Abra la puera 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 el botón de tostado **(TOAST)**. Para bagels presione el botón de **BAGEL**. Para ambas funciones, la luz de encendido pestañea y la pantalla digital exhibirá el #4 intermitente (mediano). 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 el botón ▲ ó ▼. Para mejores resultados, seleccione el tostado mediano (4) para el primer ciclo, luego escoga menos o más tostado, según su gusto.
7. Presione el botón 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 retirar 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.

## 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](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

### What does your warranty not cover?

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

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

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

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

Made and Printed in People's Republic of China

