

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

# **BLACK & DECKER**®

## **INFRAWAVE**<sup>™</sup> *SPEED COOKING* COUNTERTOP OVEN

**FOUR DE COMPTOIR  
À CUISSON RAPIDE**



**NO PREHEATING NECESSARY.**

**During cooking, heater lights cycle on and off.**

**AUCUN PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE.**

**Durant la cuisson, les lumières chauffantes  
s'allumeront et s'éteindront à tour de rôle.**

 **USA/Canada** 1-800-231-9786  
**Mexico** 01-800-714-2503  
[www.blackanddecker.com](http://www.blackanddecker.com)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

### **Models Modèles**

- FC150**
- FC150R**
- FC150B**
- FC150BR**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- To turn off toasting, baking or broiling function, press the START/STOP button.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

### ELECTRICAL CORD

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

Congratulations on your purchase of the Infracore™ Speed Cooking Countertop Oven – the latest in cooking technology! The Infracore™ Speed Cooking Countertop Oven uses specific wavelengths in the electromagnetic spectrum. This allows it to deliver the benefit of speed and the ability to cook a broad range of foods to perfection.

There's no wasted energy as with conventional ovens and none of the uneven cooking you get with microwaves. Superior browning and crisping capabilities seal in flavor — cooking meat, poultry and fish dishes to perfection. You'll also get the perfect toast every time.

With your Infracore™ Speed Cooking Countertop Oven you'll enjoy:

- FASTER COOKING TIMES WITH NO PREHEATING
- Superior browning and crisping
- Even cooking on all types of food
- Energy saving
- Easy-to-use control options

#### HOW IS THE INFRAWAVE™ OVEN DIFFERENT?

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

For example, when baking packaged refrigerated cookies, here is the difference between a conventional oven and the Infracore™ Oven.

#### Conventional Oven:

Preheat oven to 350°.


Wait approximately 10 minutes

Bake at 350° for approximately 13 minutes.

#### Infracore™ Oven:

Place cookies in oven.

Press  for oven to preheat.

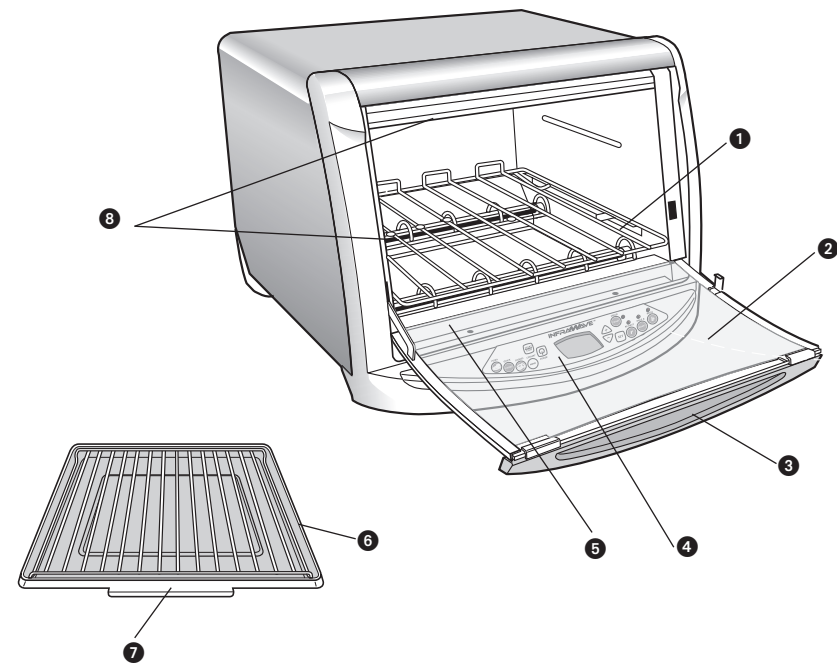
Press  again to accept default time of 7 minutes (for most cookies). The Infracore™ Oven heater lights will cycle on and off appropriately for baking cookies. It's that simple!

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

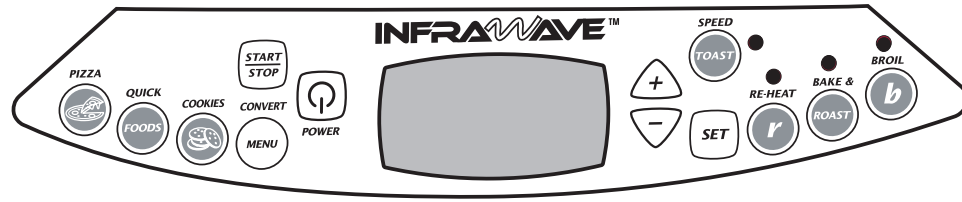
#### Applica Customer Service

- Call us at 1-800-231-9786, 24 hours a day, 7 days a week.
- Visit us online at [www.blackanddecker.com](http://www.blackanddecker.com)

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Slide rack (Part # FC150B-01)
- 2. Curved glass door
- 3. Door handle
- 4. Digital control panel
- † 5. Slide-out, removable crumb tray (Part # FC150B-02)
- † 6. Broil rack (Part # FC150B-03)
- † 7. Bake pan (Part # FC150B-04)
- 8. Heater lights
- † Consumer replaceable/removable parts



**Digital Control Panel**

**FUNCTIONS**

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

**START/STOP**  
Press once to begin any cooking cycle.  
During cooking, press once to Stop any cooking cycle.  
Press twice to exit programming.

**UP/DOWN ARROWS**  
Press to scroll through food selections and to adjust cooking time.  
(Selections “wrap around” allowing you to scroll through all choices)

**OPTIONS**  
With most cooking functions, the Infrawave™ oven gives you the option of increasing or decreasing the cooking time even while it is cooking.

**QUICK PICKS (PIZZA, COOKIES & QUICK FOOD buttons)**

**PIZZA**  
Lets you choose the type of pizza to cook and provides default cooking times.

**COOKIES**  
Bakes most cookies in 7 minutes. Adjust the cooking time, if necessary, for your doneness preference.

**QUICK FOODS**  
You choose the food type and the Infrawave™ Oven defaults to the correct cooking cycle and time. Includes chicken nuggets, pizza rolls, potato skins, poppers, chicken wings, bagel bites, potato crispers and fries.

**CONVERT MENU**  
The ConvertMenu™ function translates pre-packaged food or recipe cooking instructions into Infrawave™ cooking times. Just enter the type of food, time and temperature.

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

**RE-HEAT**  
Reheat frozen entrees or leftovers. Unlike microwave technology, the Infrawave™ Oven allows natural flavors and juices to be retained. You can accept the suggested default time or, adjust it to your preference for doneness.

**SPEED TOAST**  
The convenient Speed Toasting function cooks up to four slices of bread in about 2 minutes.

**BAKE & ROAST**  
Choose from several pre-programmed selections. You can accept the suggested default time or, adjust it to your preference for doneness.

**BROIL**  
Use the BROIL function to broil pork, chicken, hamburgers, hot dogs, steak and all your favorite meats. LOW BROIL cooks chicken, HIGH BROIL is for all other meats. You can accept the suggested default time or, adjust it to your preference for doneness.

This product is for household use only.  
Before first use, remove the slide rack, broil rack and bake pan from oven. Wash in warm, sudsy water, rinse and dry with cloth or paper toweling. Replace slide rack in oven.

- IMPORTANT:** Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.
1. Clean the glass door with a nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
  2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack 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 the rack into the rack support grooves of the interior of the oven and close the door.
  3. Wash the bake pan and broil rack in warm, sudsy water or in a dishwasher. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
  4. After cleaning, always dry parts thoroughly.

**Crumb Tray**

Grasp the handle at the front of the oven and pull out the crumb tray. Dispose of crumbs and wash the tray in warm, sudsy water. Remove stubborn spots with a polyester or nylon pad. Be sure to dry thoroughly before slipping the Tray back into the oven.

**Cooking Containers**



1. The inside dimensions of this Oven are 10-5/16" x 11" x 6" This size allows for many different types of baking containers. Keep interior dimensions in mind when purchasing cooking containers.
2. Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. **Be sure the edge of the container and the food being cooked is at least 1" (2.54 cm) away from upper heating elements.**
3. Some frozen foods are packaged in paper or plastic containers suitable for microwave or regular ovens; these should not be used in the Infracwave™ Oven. If there are any questions regarding the use of a specific container, contact the food manufacturer.
4. Some items which should never be used in your Oven:
  - If a cover is needed, use aluminum foil and be careful that it does not touch the heating elements.
  - Air-tight packages such as sealed pouches or cans.
  - Plastic wrapping such as oven roasting bags or paperboard covers.
  - Containers larger than those recommended.
  - Containers with warnings against use in range-type or toaster ovens.

**A few notes on your Infracwave™ Speed Cooking Countertop Oven:**

- During cooking, the interior lights will cycle on and off. This is because the Infracwave™ Oven doesn't cook by a specific temperature. It cooks by cycling its heater lights on and off.
- A beep will sound when pressing most control panel buttons.
- Since infrared waves can go through glass, cooking can be improved with an oven-safe, glass dish.

**TROUBLESHOOTING**

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



To Stop any process before cooking cycle is complete, PRESS .  
 When you are finished cooking, PRESS  and unplug the unit.

**COOKIES**  
 **Bake Cookies**


1 PRESS  to turn ON the unit.

2 PRESS 

3 To accept default time, PRESS  or  to start baking.

To adjust cooking time, PRESS  

4 PRESS  or PRESS  to initiate cycle.

\* **Quick start tip** Press  twice to start cooking with default time.



**QUICK**  
 **Quick Foods**

1 PRESS  to turn ON the unit.

2 PRESS 

3 To find the type of food you want to cook, PRESS   until your selection appears.

4 To accept default time, PRESS  or  to start cooking.

To adjust cooking time, PRESS  

5 PRESS  or PRESS  to initiate cycle.

**SELECTIONS INCLUDE:**

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



PIZZA



# Pizza

1 PRESS to turn ON the unit.  
POWER

2 PRESS PIZZA

3 To find the type of Pizza you want to cook, PRESS until your selection appears.

4 To select the type of Pizza and accept default time, PRESS PIZZA or START STOP to start cooking.

To adjust cooking time, PRESS

5 PRESS START STOP or PRESS PIZZA to initiate cycle.

### SELECTIONS INCLUDE:

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

\* **Quick start tip** Press PIZZA twice to start cooking to cook regular pizza at default times.

SPEED



# Toast

1 PRESS to turn ON the unit.  
POWER

2 PRESS SPEED TOAST You see default setting 4.

3 To choose another setting (1-7), PRESS

To accept default setting 4, PRESS SPEED TOAST or START STOP to start toasting.

4 PRESS START STOP or PRESS SPEED TOAST to initiate cycle.

### TOAST SETTING GUIDE

1-2	Very light
3	Medium
4-5	Medium-Dark
6-7	Dark

\* **Quick start tip** Press SPEED TOAST twice to start toasting with default setting.



## Bake and Roast

Can't find the exact food type in the pre-programmed options? Select the food type that is closest to the one you are cooking. Or you may prefer to use the CONVERT function (page 17).

1 PRESS to turn ON the unit.

2 PRESS

3 PRESS to find the food category you would like to cook.

4 To accept default cooking time, PRESS or to start baking.  
To adjust cooking time, PRESS

5 PRESS or PRESS to initiate cycle.

### SELECTIONS INCLUDE:

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



## Reheat (For large portions of refrigerated foods. \*Reduce cooking time if reheating single serving or small portions.)

1 PRESS to turn ON the unit.

2 PRESS

3 To find the food you would like to reheat, PRESS (See chart below for options.)

4 To accept default cooking time, PRESS or to start broiling.  
To adjust cooking time, PRESS

5 PRESS or PRESS to initiate cycle.

If you don't find the exact food you are cooking, select the food type that is closest.

### SELECTIONS INCLUDE:


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




**BROIL**  
 **Broil HIGH** (During HIGH BROIL, only heater lights remain ON.)


**HIGH BROIL SELECTIONS INCLUDE:**



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


1 PRESS  to turn ON the unit.  
POWER

2 PRESS 


3 To select HIGH broil (See food choices above) PRESS 

4 To find the type of meat you would like to broil, PRESS 

5 To accept default cooking time, PRESS  or  to start broiling.

To adjust cooking time, PRESS 

6 PRESS  or PRESS  to initiate cycle.

**BROIL**  
 **Broil LOW** (During LOW BROIL, top and bottom heater lights cycle ON and OFF.)


**LOW BROIL SELECTION:**



Chicken parts (or similar - duck, turkey and other poultry)


1 PRESS  to turn ON the unit.  
POWER

2 PRESS 

3 To select LOW broil for chicken and other poultry PRESS 

4 then PRESS 

5 To accept default cooking time, PRESS  or  to start broiling.

To adjust cooking time, PRESS 

6 PRESS  or PRESS  to initiate cycle.

CONVERT




## Convert


Use the ConvertMenu™ to cook recipes that include cooking directions or to cook pre-packaged foods. Infrawave™ Oven cooking time will appear after you enter recipe or package cooking instructions.



1 PRESS  to turn ON the unit.



POWER


2 PRESS 

3 To select food type to cook, PRESS 

4 To make your selection, PRESS 

5 To input the recipe temperature, PRESS  then PRESS 

To accept default time, PRESS  **or** 

6 To adjust cooking time, PRESS 

7 PRESS  **or** PRESS  to initiate cycle.

### SELECTIONS INCLUDE: EXAMPLE:

Meat  
Fish  
Poultry  
Dessert  
Baked Goods  
Casserole

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

- Choose casserole from ConvertMenu™ selections. Press SET.
- Using the UP and DOWN arrows, enter pre-packaged cooking temperature of 375°. Press SET.
- Using the UP and DOWN arrows, enter pre-packaged cooking time of 40 minutes. Press START/STOP or CONVERT MENU.
- Cooking time is converted to Infrawave™ Oven cooking time of only 25 minutes! And there's no need to pre-heat!

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lors de l'utilisation de tout appareil électroménager, il faut toujours observer des précautions de base, y compris ce qui suit :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées.
- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, n'immergez jamais le fil, la fiche ni aucune autre pièce non amovible de ce four dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une supervision étroite est indispensable lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des pièces.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le fil ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique. Vous pouvez aussi composer le numéro sans frais figurant sur la page couverture de ce manuel.
- L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ni dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher, placez tous les boutons à « Off », puis retirez la fiche de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- N'insérez pas dans cet appareil des aliments de grandes dimensions et des ustensiles de métal, car cela pourrait provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Un incendie pourrait se produire si l'appareil est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. alors qu'il fonctionne. Ne placez rien sur le dessus de cet appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne placez aucune des matières suivantes dans le four : papier, carton, emballage plastique et ainsi de suite.

- ❑ Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou que vous jetez de la graisse chaude.
- ❑ Ne nettoyez jamais avec un tampon à récurer. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- ❑ Ne placez aucune matière autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas en usage.
- ❑ Ne recouvrez pas le ramasse-miettes ou une quelconque autre partie du four de papier d'aluminium. Cela causerait une surchauffe du four.
- ❑ Pour arrêter la fonction de gril, de cuisson ou de rôtisserie, appuyez sur le bouton START/STOP (mise en marche/arrêt).

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Par mesure de sécurité, les temps de cuisson ajustables sont réglés pour ne pas dépasser 2 fois le temps de cuisson par défaut pour chaque fonction. Par exemple, si la fonction choisie affiche un temps de cuisson par défaut de 7, vous pourrez choisir un temps de cuisson maximum de 14.

### FIL ÉLECTRIQUE

- a) Dans le but de réduire les risques de s'étrangler ou de trébucher sur un fil plus long, un fil électrique court (ou un fil d'alimentation détachable) vous est fourni.
- b) Vous pouvez utiliser des fils d'alimentation détachables ou rallonges électriques plus longues en étant prudent lors de leur utilisation.
- c) Si vous utilisez un fil d'alimentation détachable ou une rallonge électrique plus longue,
  - 1) la classification électrique du fil d'alimentation détachable ou de la rallonge électrique doit être au moins aussi élevée que la classification électrique de l'appareil,
  - 2) si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge électrique doit être un fil triphasé de type mise à la terre et
  - 3) le fil plus long doit être disposé de façon à ne pas pendre du comptoir ou du dessus de table, là où il pourrait faire trébucher quelqu'un ou être tiré par un enfant.

Félicitations pour votre achat du four de comptoir Infracwave<sup>mc</sup> à cuisson rapide - le dernier cri en matière de technologie de cuisson! Le four de comptoir Infracwave<sup>mc</sup> à cuisson rapide utilise des longueurs d'onde spécifiques du spectre électromagnétique. Cela vous permet de faire cuire rapidement et à la perfection une vaste gamme d'aliments.

Il n'y a aucune énergie gaspillée comme avec les fours conventionnels et jamais de cuisson inégale comme avec les micro-ondes. Ses capacités supérieures lui permettent de sceller la saveur en dorant les aliments et en les rendant croustillants - cuisant ainsi les plats de viande, de volaille et de poisson à la perfection. Vous obtiendrez également une rôtie parfaite à chaque fois.

Avec votre four de comptoir Infracwave<sup>mc</sup> à cuisson rapide, vous obtiendrez :

- DES TEMPS DE CUISSON PLUS RAPIDES SANS PRÉCHAUFFAGE
- Une belle couleur dorée et des aliments plus croustillants - une cuisson égale de tous les types d'aliments
- Économise l'énergie
- Energy saving
- Options de commandes faciles d'utilisation

### EN QUOI LE FOUR INFRAWAVE<sup>mc</sup> EST-IL DIFFÉRENT?

Voici, par exemple, la différence entre un four conventionnel et le four Infracwave<sup>mc</sup> lorsque vous faites cuire des biscuits réfrigérés emballés

Voici, par exemple, la différence entre un four conventionnel et le four Infracwave<sup>mc</sup> lorsque vous faites cuire des biscuits réfrigérés emballés

#### Four conventionnel :


Préchauffez le four à 350°.

Attendez environ 10 minutes

Faites cuire à 350° pendant  
default environ 13 minutes.

#### Four Infracwave<sup>mc</sup> :

Mettez les biscuits au four.

Appuyez sur  que le four soit chaud

Appuyez sur  de nouveau pour

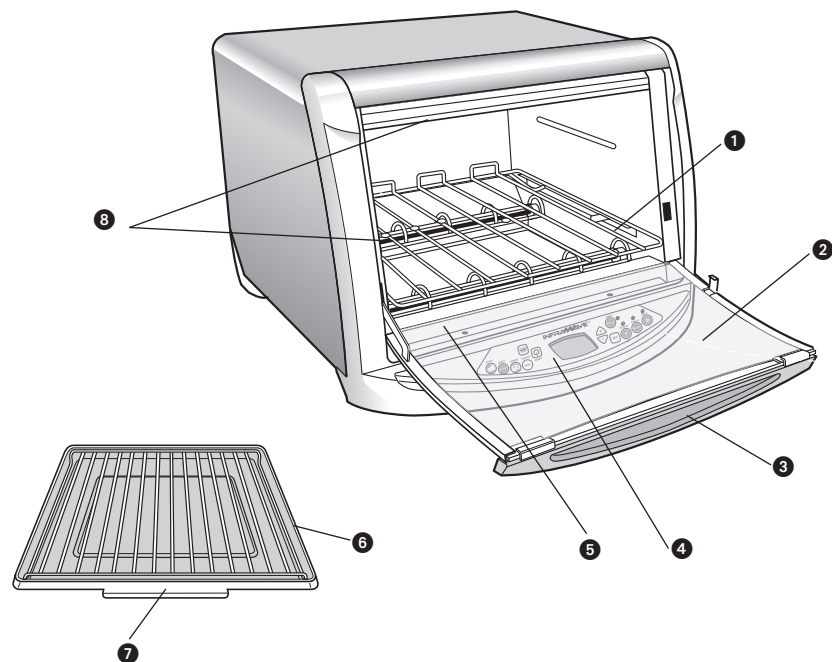
accepter le temps de cuisson par défaut de 7 minutes (pour la plupart des biscuits). Les lumières chauffantes du four Infracwave<sup>mc</sup> s'allumeront et s'éteindront à tour de rôle pour cuire les biscuits de façon appropriée. C'est si simple!

Pour toute question ou tout problème, notre équipe dévouée du service à la clientèle est prête à vous aider.

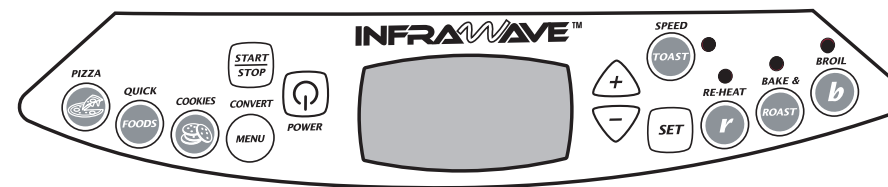
#### Applica Service à la clientèle

- Composez le 1 (800) 231-9786, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.
- Visitez-nous en ligne au [www.blackanddecker.com](http://www.blackanddecker.com)

Le produit peut varier légèrement de l'illustration



- † 1. Casier coulissant (n° de pièce FC150B-01)
- 2. Porte de verre incurvée
- 3. Poignée de porte
- 4. Panneau de commande numérique
- † 5. Ramasse-miettes amovible et coulissant (n° de pièce FC150B-02)
- † 6. Étagère à griller (n° de pièce FC150B-03)
- † 7. Moule à cuisson (n° de pièce FC150B-04)
- 8. Lumières chauffantes
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur



### Panneau de commande numérique

## FONCTIONS



### POWER

Mise en marche et arrêt de l'appareil. Lorsque la cuisson est terminée, souvenez-vous d'éteindre et de débrancher l'appareil.



### START/STOP (mise en marche/arrêt)

Appuyez une fois pour commencer tout cycle de cuisson. Durant la cuisson, appuyez une fois pour arrêter un cycle de cuisson. Appuyez deux fois pour sortir de la programmation.



### FLÈCHES HAUT/BAS

Appuyez pour faire défiler les sélections d'aliments et ajuster le temps de cuisson. (Les sélections "wrap around" (faire le tour) vous permettent de faire défiler tous les choix.)

## OPTIONS

Avec la plupart des fonctions de cuisson, le four Infracwave<sup>mc</sup> vous donne l'option d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson même lorsqu'il est en marche

## CHOIX RAPIDE (boutons PIZZA, COOKIES et QUICK FOOD)



### PIZZA

Vous permet de choisir le type de pizza à cuire et vous propose les temps de cuisson par défaut.



### COOKIES (biscuits)

Cuit la plupart des biscuits en 7 minutes. Ajuste le temps de cuisson, au besoin, selon vos préférences.



### METS RAPIDES

Vous choisissez le type d'aliment et le four Infracwave<sup>tm</sup> vous donne le cycle et le temps de cuisson corrects par défaut. Comprend les pépites de poulet, les pizzas pochettes, les bouchées, les ailes de poulet, les bouchées bagel, les croustilles de pommes de terre et les frites

**CONVERT MENU CONVERT**

La fonction ConvertMenu<sup>mc</sup> transpose les instructions de cuisson des recettes ou des aliments pré-emballés en temps de cuisson Infracwave<sup>mc</sup>. Entrez simplement le type d'aliment, le temps de cuisson et la température.

**SET (régler)**

Sélectionne la température ou le temps de cuisson pour un choix d'aliment. Affiche ensuite les options du menu suivant.

**RE-HEAT****RE-HEAT (réchauffer)**

Réchauffe les plats congelés ou les restes. Contrairement à la technologie du micro-ondes, le four Infracwave<sup>mc</sup> permet la rétention des saveurs et jus naturels. Vous pouvez accepter le temps par défaut suggéré ou le régler selon votre préférence de cuisson.

**SPEED TOAST (griller rapidement)**

La fonction pratique de gril rapide peut faire rôtir jusqu'à quatre tranches de pain en environ 2 minutes.

**BAKE & ROAST (cuire et rôtir)**

Choisissez à partir de nombreuses sélections préprogrammées. Vous pouvez accepter le temps par défaut suggéré ou le régler selon votre préférence de cuisson.

**BROIL (gril)**

Utilisez la fonction BROIL pour faire griller le porc, le poulet, les hamburgers, les hot dogs, le steak et toutes vos viandes favorites. La fonction LOW BROIL cuit le poulet, tandis que HIGH BROIL s'applique à toutes les autres viandes. Vous pouvez accepter le temps par défaut suggéré ou le régler selon votre préférence de cuisson.

Cet appareil est réservé à une utilisation résidentielle uniquement.

Avant sa première utilisation, retirez le casier coulissant, l'étagère à griller et le moule à cuisson du four. Lavez à l'eau tiède savonneuse, rincez à fond et séchez avec un papier ou un chiffon propre. Remplacez le casier coulissant dans le four

**IMPORTANT :** Avant de nettoyer l'une des pièces, assurez-vous que le four est éteint, débranché et refroidi.

1. Nettoyez la porte de verre à l'aide d'un tampon de nylon et d'eau savonneuse. N'utilisez pas de nettoyant en vaporisateur pour vitres.
2. Pour retirer le casier coulissant, ouvrez la porte, tirez le casier et sortez-le. Lavez-le ensuite à l'eau chaude et savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un tampon de polyester ou de nylon. Pour replacer le casier coulissant, ouvrez complètement la porte et faites-le glisser dans les rainures du support de casier de l'intérieur du four et refermez la porte.
3. Lavez le moule à cuisson et l'étagère à griller à l'eau chaude et savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Pour minimiser les éraflures, utilisez un tampon de polyester ou de nylon.
4. Après avoir lavé les pièces, faites-les sécher.

**Ramasse-miettes**

Saisissez la poignée à l'avant du four et tirez sur le ramasse-miettes. Jetez les miettes et lavez le ramasse-miettes à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un tampon de polyester ou de nylon. Assurez-vous de bien assécher avant de remettre le plateau dans le four.

**Récipients à biscuits**

1. Les dimensions internes de ce four sont de 10 5/16 x 11 x 6 po (260 x 279 x 152 mm). Ces dimensions permettent d'utiliser divers types de récipients de cuisson. Souvenez-vous des dimensions intérieures lorsque vous achetez des récipients de cuisson.
2. Vous pouvez utiliser des récipients de cuisson en métal, en céramique ou en verre résistant à la chaleur et sans couvercle de verre. **Suivez les consignes du fabricant. Assurez-vous que les rebords du récipient et les aliments à cuire se trouvent à au moins 1 po (2,54 cm) des éléments chauffants supérieurs.**
3. Certains aliments congelés sont emballés dans des récipients de papier ou des contenants de plastique qui conviennent au micro-ondes ou aux fours conventionnels; ils ne doivent pas être utilisés dans le four Infracwave<sup>TM</sup>. Pour toute question relative à l'utilisation d'un récipient spécifique, contactez le fabricant de l'aliment.
4. Certains articles ne doivent jamais être utilisés dans votre four :
  - (Si vous avez besoin d'un couvercle, utilisez un papier d'aluminium et assurez-vous qu'il ne touche pas les éléments chauffants.)
  - Les paquets étanches comme les sachets ou boîtes de conserve scellés.
  - Les emballages de plastique comme les sacs à rôtir ou les enveloppes de carton.
  - Les récipients plus grands que ceux qui sont recommandés.
  - Les récipients qui comportent des avertissements contre une utilisation dans un four de type grille-pain ou cuisinière.


**Quelques notes sur votre four de comptoir Infracwave<sup>mc</sup> à cuisson rapide :**

- Durant la cuisson, les lumières intérieures s'allumeront et s'éteindront à tour de rôle. C'est parce que le four Infracwave<sup>mc</sup> ne cuit pas selon une température spécifique. C'est en faisant fonctionner à tour de rôle les lumières de son système de chauffage qu'il cuit les aliments.
- Un bip résonnera lorsque vous appuierez sur la plupart des boutons du panneau de commande.
- Comme les ondes infrarouges peuvent passer à travers le verre, la cuisson peut être améliorée si vous utilisez un plat de verre pouvant aller au four.



## DÉPANNAGE

Problème de cuisson	Solution
<b>Les aliments cuisent trop rapidement.</b>	Comme le four Infrawave <sup>mc</sup> cuit rapidement les aliments, il serait peut-être indiqué d'utiliser les durées de cuisson par défaut* la première fois que vous cuisinerez un plat.
<b>Lorsque j'ouvre la porte du four pour vérifier les aliments, le cycle de chauffage semble s'arrêter.</b>	Si la porte du four est ouverte durant le cycle de cuisson, les éléments chauffants s'arrêteront. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte du four et appuyez sur le bouton Start/Stop (arrêt/mise en marche).
<b>Quelquefois, lorsque je cuisine, je remarque de la fumée s'échappant de la surface de la plaque.</b>	Lorsque vous utilisez des vaporisateurs antiadhésifs, du beurre ou de la margarine pour la cuisson, vous remarquerez peut-être une petite quantité de fumée et un léger brunissement. Cela se produit parce que ces enduits cuisent en premier. <b>REMARQUE</b> : commencez toujours avec une plaque, un plateau ou un papier d'aluminium propre, car tout résidu d'aliment pourra également causer de la fumée.
<b>Lorsque je prépare un plat mijoté, il a tendance à brunir trop rapidement sur le dessus</b>	Dans le cas de plat mijoté (notamment la lasagne), le dessus pourrait brunir plus rapidement que dans un four conventionnel. Placez une feuille d'aluminium sur votre plat durant la cuisson et retirez-la vers la fin du cycle de cuisson
<b>Je voudrais ajuster le nombre de minutes qui restent à la cuisson des aliments, mais j'ai déjà démarré le processus de cuisson.</b>	Vous pouvez en tout temps régler le temps de cuisson avec les flèches vers le haut et vers le bas.
<b>Je ne peux pas trouver le mets exact que je désire faire cuire sur le menu de sélection.</b>	Choisissez l'aliment qui est le plus près de celui que vous désirez cuisiner.

Pour arrêter un processus de cuisson avant que le cycle soit complété, APPUYEZ SUR . Lorsque la cuisson est terminée, APPUYEZ SUR



et débranchez l'appareil.



## Cuire des biscuits

1

APPUYEZ SUR



pour mettre en marche l'appareil.

2

APPUYEZ SUR



3

Pour accepter le temps de cuisson par défaut

APPUYEZ SUR



ou sur



pour démarrer la cuisson.

Pour ajuster le temps de cuisson, APPUYEZ SUR



4

Appuyez sur



ou APPUYEZ SUR



pour initier le cycle.

\* **Truc rapide**

Appuyez deux fois sur











pour démarrer la cuisson selon la durée par défaut





## Mets rapides









- 1 APPUYEZ SUR  pour mettre l'appareil en marche.
- 2 APPUYEZ SUR  pour trouver le type de mets que vous désirez cuisiner, APPUYEZ SUR  pour démarrer la cuisson.
- 4 Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR  ou sur  pour démarrer la cuisson.  
Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR .
- 5 Appuyez sur  ou APPUYEZ SUR  pour amorcer le cycle.

### LES SÉLECTIONS COMPRENNENT :

Pépites de poulet congelées  
 Petites pizzas congelées  
 Pelures de pommes de terre congelées  
 Bouchées congelées  
 Ailes de poulet congelées  
 Bouchées bagel congelées  
 Croustilles de pommes de terre congelées  
 Frites au four congelées



## Pizza








- 1 Appuyez sur  pour mettre l'appareil en marche.
- 2 APPUYEZ SUR  pour trouver le type de pizza que vous désirez cuisiner, APPUYEZ SUR  jusqu'à ce que votre sélection apparaisse.
- 4 Pour sélectionner le type de pizza et accepter le temps de cuisson par défaut, APPUYEZ SUR  ou sur  pour démarrer la cuisson.  
Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR .
- 5 Appuyez sur  ou APPUYEZ SUR  pour amorcer le cycle.

### LES SÉLECTIONS COMPRENNENT :

Régulier (congelée)  
 Pâte levée (congelée)  
 Pizza au pain français (congelée)  
 Fraîche/déli

\* **Truc rapide** .  APPUYEZ deux fois sur  pour démarrer la cuisson et cuire la pizza régulière selon les temps de cuisson par défaut.

**SPEED**  
**TOAST** **Griller**









- 1 APPUYEZ SUR  pour mettre l'appareil en marche.
  - 2 APPUYEZ SUR  vous verrez le paramètre par défaut 4.
  - 3 Pour choisir un autre réglage (1-7), APPUYEZ SUR .
- Pour accepter le paramètre par défaut, APPUYEZ SUR  **ou sur**  pour commencer à rôtir.
- 4 APPUYEZ SUR  **ou APPUYEZ SUR**  pour amorcer le cycle.

GUIDE DES RÉGLAGES POUR RÔTIRE	
1-2	Très léger
3	Médium
4-5	Médium - foncé
6-7	Foncé

\* **Truc rapide** Appuyez deux fois sur  pour commencer à rôtir selon les paramètres par défaut.

**BAKE &**  
**ROAST** **Cuire et rôtir**

**Vous ne trouvez pas le type exact de plat à cuire dans les options préprogrammées?** Sélectionnez le type d'aliment le plus rapproché de celui que vous désirez faire cuire. Peut-être préférerez-vous utiliser la fonction CONVERT (page 34)

- 1 APPUYEZ SUR  pour mettre l'appareil en marche.
  - 2 APPUYEZ SUR .
  - 3 APPUYEZ SUR  pour trouver la catégorie d'aliment que vous désirez cuire.
  - 4 Pour accepter le temps de cuisson par défaut, APPUYEZ SUR  **ou sur**  pour démarrer la cuisson.
- Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR .
- 5 Appuyez sur  **ou APPUYEZ SUR**  pour amorcer le cycle.


**LES SÉLECTIONS COMPRENNENT**

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| Gâteau jaune             | Croissants   |
| Gâteau au chocolat       | Biscuits congelés  |
| Petits gâteaux, jaunes   | Plat mijoté  |
| Petits gâteaux, chocolat | Lasagne  |
| Muffins                  | Légumes  |
| Brioches                 | Filets de poisson  |
| Carrés au chocolat       | Poulet (poulet entier, morceaux de poulet, poitrine de poulet) |
| Biscuits en barres       | Dinde (1/2 poitrine de dinde, rouleau de poitrine congelé)     |
| Pommes de terre          | Pain de viande   |
| Croûte de tarte          | Bœuf   |
| Pâtisseries à 2 croûtes  | Rosbif de côte   |
| Biscuits frigo           |  |
| Biscuits maison          |  |





**Réchauffer** (pour de grosses portions d'aliments réfrigérés.  
\*Réduisez le temps de cuisson si vous réchauffez des portions simples ou de petites portions).

1 APPUYEZ SUR  pour mettre l'appareil en marche.

2 APPUYEZ SUR 

3 Pour trouver le mets que vous désirez réchauffer, APPUYEZ SUR  (consultez le tableau ci-dessous pour les options).

4 Pour accepter le temps de cuisson par défaut, APPUYEZ SUR  ou sur  pour commencer à rôtir.

Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR  ou 

5 Appuyez sur  ou APPUYEZ SUR  pour amorcer le cycle.

Si vous ne trouvez pas l'aliment exact que vous désirez faire cuire, sélectionnez celui qui s'en rapproche le plus.

#### LES SÉLECTIONS COMPRENNENT :

1 pointe de pizza  
Pointes de pizza  
Côtes levées  
Morceaux de poulet  
Plat mijoté




**Rôtir à HIGH** (durant le HIGH BROIL, seules les lumières chauffantes demeurent allumées).



#### LES SÉLECTIONS HIGH BROIL COMPRENNENT :

Longe de porc/côtes levées/côtelettes  
Hamburgers  
Hot dogs  
Bifteck



1 APPUYEZ SUR  pour mettre l'appareil en marche.

2 APPUYEZ SUR 

3 Pour sélectionner HIGH BROIL (voir les choix d'aliments ci-dessus), APPUYEZ SUR 

4 Pour trouver le type de viande que vous désirez faire rôtir, APPUYEZ SUR  ou 

5 Pour accepter le temps de cuisson par défaut, APPUYEZ SUR  ou sur  pour commencer à rôtir.

Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR  ou 

6 Appuyez sur  ou APPUYEZ SUR  pour amorcer le cycle.





## Broil

**LOW** (durant la rôtisserie à LOW BROIL, les lumières chauffantes du haut et du bas s'allument et s'éteignent à tour de rôle).

### SÉLECTION LOW BROIL :

morceaux de poulet (ou similaire - canard, dinde et autres volailles.)



1 APPUYEZ SUR  pour mettre l'appareil en marche.

2 APPUYEZ SUR  pour sélectionner la rôtisserie LOW broil pour le poulet et autres volailles, APPUYEZ SUR 

3

4 puis APPUYEZ SUR 

5 Pour accepter le temps de cuisson par défaut, APPUYEZ SUR  ou sur  pour commencer à rôtir.

Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR  ou 

6 Appuyez sur  ou APPUYEZ SUR  pour amorcer le cycle.

### CONVERT



## Convert

Utilisez la fonction ConvertMenu<sup>mc</sup> pour préparer des recettes qui comprennent des directives de cuisson ou pour cuire des aliments pré-emballés. Le temps de cuisson du four Infrawave<sup>mc</sup> apparaîtra dès que vous aurez saisi les instructions de cuisson de la recette ou du paquet.

1 APPUYEZ SUR  pour mettre l'appareil en marche.



2 APPUYEZ SUR 

3 Pour sélectionner le type d'aliment à cuire, APPUYEZ SUR  ou 

4 Pour faire votre sélection, APPUYEZ SUR 

5 Pour entrer la température de la recette, APPUYEZ SUR  ou  puis APPUYEZ SUR 

Pour accepter le temps de cuisson par défaut, APPUYEZ SUR  ou sur 

6 Pour régler le temps de cuisson, APPUYEZ SUR  ou 

7 APPUYEZ SUR  ou APPUYEZ SUR  pour amorcer le cycle.

### LES SÉLECTIONS COMPRENNENT :

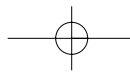
#### LES SÉLECTIONS COMPRENNENT :

Viande  
Poisson  
Volaille  
Dessert  
Produits de boulangerie  
Plat mijoté

### EXEMPLE :

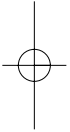
#### Pour faire cuire une lasagne congelée pré-emballée :

- Choisissez Casserole à partir des sélections ConvertMenu<sup>TM</sup>. Appuyez sur SET.
- À l'aide des flèches vers le haut et vers le bas, entrez la température de cuisson des aliments pré-emballés à 375°.
- Appuyez sur SET.
- À l'aide des flèches vers le haut et vers le bas, entrez le temps de cuisson des aliments pré-emballés à 40 minutes. Appuyez sur START/STOP (mise en marche/arrêt) ou sur CONVERT MENU.
- Le temps de cuisson est converti en durée de cuisson de seulement 25 minutes par le four Infrawave<sup>TM</sup>. Et aucun besoin de préchauffage!



**NOTES:**

**NOTES:**



**NEED HELP?**

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

**One-Year Limited Warranty  
(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**

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

**For how long?**

- One year after the date of original purchase.

**What will we do to help you?**

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

**How do you get service?**

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

**What does your warranty not cover?**

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

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

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

**BESOIN D'AIDE?**

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

**Garantie limitée de un an  
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

**Quelle est la couverture?**

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

**Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**

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

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

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

**Quelles lois régissent la garantie?**

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



 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

1500 W 120 V ~ 60Hz

  
Applica Consumer Products, Inc.

R12005/12-9-43E

Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No.1000002885-00-RV01

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

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>