

Please Read and Save this Use and Care Book

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Toast-R-Oven™

Countertop Oven

Four pour comptoir



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!
For US residents only

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!
Aux résidents du É.-U seulement



USA/Canada 1-800-231-9786
www.applicaconsumerproductsinc.com

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

Models
Modèles

- TRO490BC
- TRO490WC

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.
- To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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 toaster-oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

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

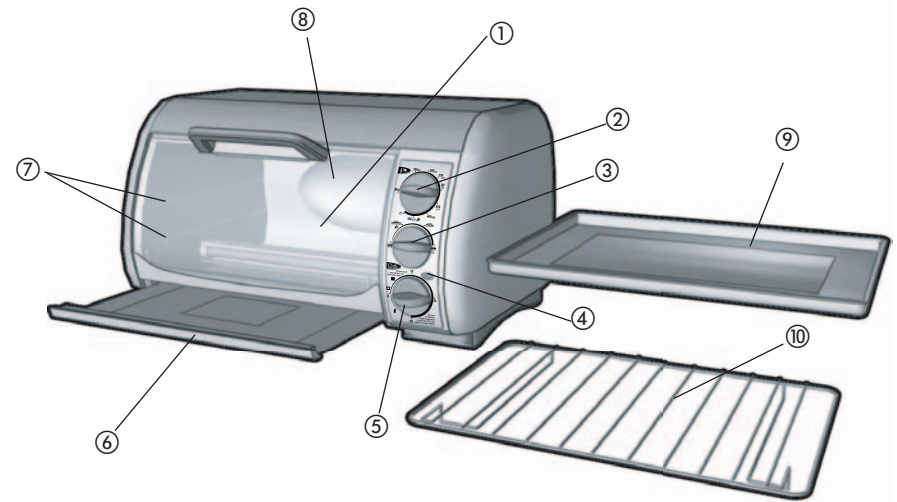
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- A 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.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 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,
 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

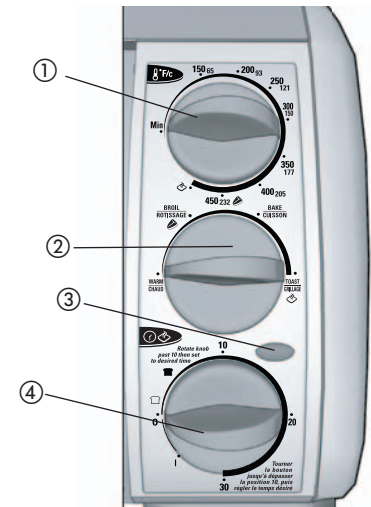
- Easy-view curved glass door
 - † 2. Temperature selector (Part # TRO490W-01 (w), TRO490B-01 (b))
 - † 3. Cooking function selector (Part # TRO490W-02 (w), TRO490B-02 (b))
 4. Power ON indicator light
 - † 5. TOAST/TIMER selector (Part # TRO490W-03 (w), TRO490B-03 (b))
 - † 6. Slide-out crumb tray (Part # TRO490W-04 (w), TRO490B-04 (b))
 7. Dual rack slots
 8. Extra-deep curved interior
 - † 9. Bake pan/drip tray (Part # TRO490-06 (w), TRO490B-06 (b))
 - † 10. Slide rack/broil rack (Part # TRO490W-05 (w), TRO490B-05 (b))
- † Consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL

- Temperature selector
- Cooking function selector
- Power ON indicator light
- TOAST/TIMER selector with Stay On setting

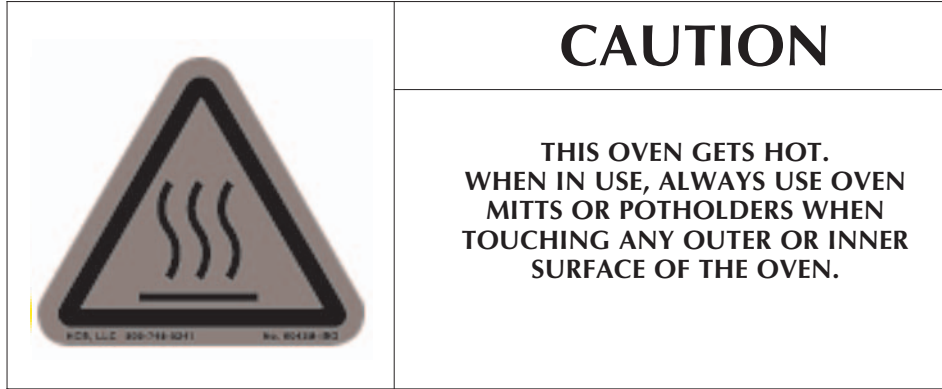
Important:
When making toast or using the TIMER function, always turn the dial past 10 and then turn back or forward to desired setting.

B

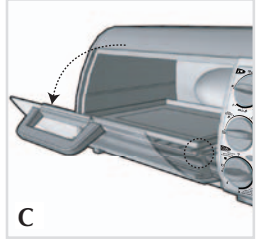


How to Use

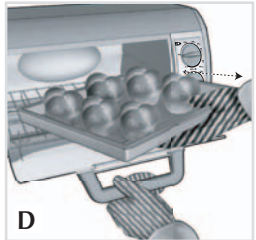
This product is for household use only.



GETTING STARTED



- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray below lower heating elements.
- Insert slide rack halfway into lower rack position (**C**).
- Slide the rack halfway into the bottom side slots of the oven.
- Lift the oven door to bring up the hooks, and then slide the rack until it engages the hooks.



Important: The rack will not slide forward unless the rack is inside the hooks on the door.

- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet.

Note: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (**D**).

Note: During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

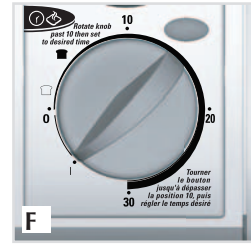


SLIDE RACK POSITIONS

The slide rack can be used in 2 positions (**E**). It can be slid into the upper or lower slots found on the inside walls of the oven.

HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

- When the oven is turned on, the blue light will come on and remain illuminated until the oven is turned off manually or automatically when the timer has been used.
- When selecting baking time for a particular product or recipe, include preheat time.
- This oven has a 30 minute timer. If baking something that will take longer than 30 minutes, we suggest you use the STAY ON (I) feature (**F**).
- Metal, ovenproof-glass and ceramic bakeware without lids can be used in the oven. If foods require covering, use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1 1/2 inches away from the upper heating elements.
- Turn all controls to OFF (0) before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
 - Do not overfill the oven.
 - To avoid heat loss, do not open the door too frequently.
 - When using foil to cover a food, tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan.



OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

Note: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

For best results, preheat oven for 8 to 10 minutes at desired baking temperature before baking food.

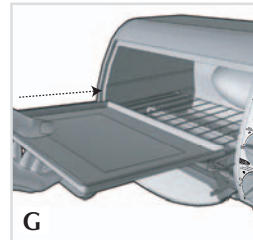
BAKING

1. Insert the slide rack into the lower rack position of the oven, engaging articulated hooks as directed.
2. Turn temperature selector to desired temperature from 150° F to 450° F.
3. Turn cooking function selector to BAKE.
4. Turn time selector to 10 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. (Select STAY ON (I) to bake longer than 30 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)

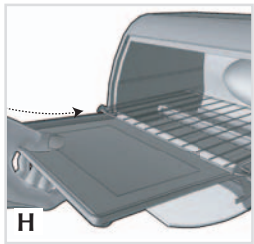
Note: You must set the timer or select STAY ON (I) for the oven to function.

5. The blue indicator light comes on and will remain lit during the entire baking time.
6. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
7. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

Note: You can bake 3 ways:



- Use the bake pan/drip tray placed on the oven rack (**G**).
- Place the bake pan/drip tray under the baking rack and place the food directly on the rack.



Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake/broil pan to prevent grease dripping onto the heating elements (H).



- Use a metal, glass or ceramic baking dish placed on the rack in either the upper or lower slot position. (Be sure food or baking dish does not come within 1½ inches of the top heating elements.) (J).

8. The first time you use the oven, follow the manufacturer's or recipe directions and check for doneness at minimum suggested cooking time. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off and the light goes out.

9. If not using the oven timer, turn the oven to OFF (0) once cooking cycle is complete.

10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.

Note: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

11. Unplug appliance when not in use.

BAKING GUIDE			
FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/ TIME	PROCEDURE
Chicken	1 to 4 pieces to fit pan	375° F / 45 to 50 minutes	Chicken should register 180° F on meat thermometer
Steak, pork or lamb chops and ham	1 to 4 to fit pan	350° F to desired doneness	Arrange in single layer on rack over bake pan/drip tray
Fish filets or steaks	1 to 4 to fit pan	400° F. for about 12 minutes	Test for doneness; fish will flake easily
Cookies	About 6	Follow recipe or package directions	Bake on bake pan/drip tray in single layer until fully baked and lightly browned
Biscuits and dinner rolls	4 to 5 to fit pan	Follow recipe or package directions	Bake on bake pan/drip tray in single layer until fully baked and lightly browned
White or sweet potatoes	1 to 4 to fit pan	400° F/50 to 60 minutes	Pierce with fork and bake until tender
Frozen snack foods	Single layer in bake pan	Follow package directions	Turn halfway through baking period, check at minimum baking time
Frozen pizza	Up to 9" pizza	Follow package directions	Turn halfway through baking period, check at minimum baking time

BROILING

1. Turn temperature selector to 450.
2. Turn cooking function selector to BROIL.
3. Turn time selector to 10 and then turn back or forward to desired broiling time, including 5 minute preheat. (Select STAY ON (I) to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)
4. If you need to insert bake pan/drip tray, slide it under the baking rack and place the food directly on the rack.

Note: Be sure food does not extend past the outer limits of the bake pan/drip tray to prevent grease dripping onto the heating elements. Also be sure the top of the food is at least 1½ inches from the top heating element.

5. Broil food according to recipe or package directions and check for doneness at minimum suggested broiling time.
6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns off and the light goes out.
7. If not using the oven timer, turn the oven to OFF (0) once broiling cycle is complete.
8. Open the oven door. Using oven mitts or potholders, slide the rack out along with the bake pan/drip tray to remove the cooked food.

Note: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

9. Unplug appliance when not in use.

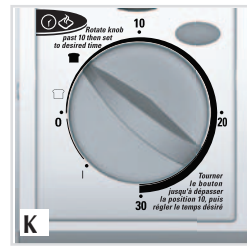
BROILING TIPS

- Preheat the broiler for at least 5 minutes for improved performance.
- Placing food on broiler rack allows the drippings to flow into the bake pan/drip tray and reduce the fat in the foods being broiled. It also helps to eliminate or prevent smoking from the broiler.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Brush foods to be broiled with sauce or oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled directly on bake pan/drip tray.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.

TOASTING

Important: It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Turn temperature selector dial to TOAST (☞).
2. Turn cooking function selector to TOAST (☞).
3. Open oven door and insert side slots in the lower slot position.
4. Engage the integrated hooks on the door as directed in GETTING STARTED.
5. Place desired pieces of bread or bagel to be toasted directly on slide rack and close the door.



6. Turn toast shade selector to 10 and then turn back to desired toast shade.

Note: You must set the toast shade selector as desired for the oven to begin toasting (K).

7. For best results, on first toasting cycle set the toast selector dial to medium which will be midway between light and dark setting, then re-adjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.
8. The ON indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.

9. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the on indicator light will go off.

10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.

Note: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

11. Unplug appliance when not in use.

TOAST TIPS

- You must turn the toast shade selector to OFF (0) to discontinue toasting.
- When repeating the toast cycle immediately, it is suggested that the toast shade selector be set to a slightly lighter setting.

KEEP WARM

1. Turn temperature selector to 150° F to 200° F.
 2. Turn cooking function selector to WARM.
 3. Turn time selector to 10 and then turn back to desired warming time, including preheat time. (Select STAY ON (I) to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)
- Note:** This feature is designed to keep already cooked foods warm after they have been cooked. This function should be used for short periods of time; to prevent food from drying out cover with foil.
4. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the ON indicator light will go off.
 5. If not using the oven timer, turn the oven to OFF (0) once cycle is complete.
 6. Unplug appliance when not in use.

Care and Cleaning

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

CLEANING YOUR OVEN

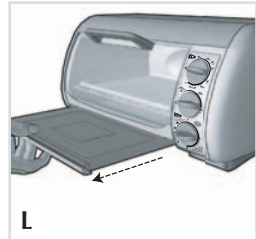
Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged and has cooled completely.

Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, pull the rack out. Wash the slide rack in sudsy water or in the dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. **It is not recommended to wash bake pan/drip tray in the dishwasher. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in sudsy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.**

CRUMB TRAY

Note: The oven door must be closed to remove crumb tray.



1. Grasp the handle below the oven glass door and pull out the tray (L).
2. Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth.
3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

CLEANING INSIDE OF OVEN

1. Heat oven to 200° F.
2. Turn toaster oven off.
3. Place shallow glass bowl containing ½ cup ammonia on rack.
4. Close oven door and let stand overnight.
5. Next day, open oven, remove bowl and wipe interior of oven with moist paper towels.

HELPFUL TIP

To refresh air inside oven, lay strips of orange or lemon peel on rack. Heat toaster oven to 350° F and bake for 30 minutes. Turn oven off and let stand until oven is completely cool. Remove peel.

EXTERIOR SURFACES

Important: The oven top and side surfaces get hot. Make sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

RECIPES

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® Toaster-R-Oven™** 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.

PINEAPPLE GINGER PORK CHOPS

- ⅓ cup pineapple preserves
- 3 tbsp. snipped chives
- 1 tbsp. grated fresh ginger
- 1 tbsp. slivered orange peel
- 1 tbsp. rice wine vinegar
- ½ tsp. sesame oil
- 4 boneless pork loin chops, about 1¼ lbs.
- 2 cups hot cooked brown rice
- ½ cup chopped toasted macadamia nuts

Preheat **Black & Decker® Toaster-R-Oven™** to 400° F. Meanwhile, in medium bowl, combine all ingredients, except pork, rice and nuts.

Place pork in 1-quart shallow baking dish. Brush top of pork chops with half of pineapple mixture. Bake 30 minutes. Remove from oven; turn chops over and brush with remaining pineapple mixture. Return to oven and bake 30 minutes longer or until pork tests done. (Pork will have an internal temperature of 160° F.)

Serve pork over rice drizzling with sauce from baking dish. Garnish with nuts.

Makes 4 servings.

CREAMY CORNBREAD

- 1 pkg. (8.5 oz.) corn muffin mix
- ½ cup cooked or canned whole kernel corn
- 2 tbsp. canned diced green chilies
- 2 tbsp. diced pimentos
- ½ tsp. taco seasoning
- ½ cup sour cream
- 1 large egg, slightly beaten

Preheat **Black & Decker® Toaster-R-Oven™** to 400° F. Meanwhile, in medium bowl, combine all ingredients; blend. Spoon into greased 8-inch square baking pan.

Bake for 20 minutes or until done; rotate pan halfway through baking.

Makes 6 to 9 servings.

SPICY NACHO MACARONI AND CHEESE

- 1 pkg. (12 oz.) shells cheese dinner
- ½ lb. fresh chorizo sausage
- 1 pkg. (1.25 oz.) taco seasoning mix
- 2 tsp. minced garlic
- ¾ cup water
- ½ cup sour cream
- ½ cup salsa
- 1 cup shredded lettuce
- 1 cup coarsely chopped plum tomatoes
- ¾ cup shredded Mexican cheese mixture

Prepare dinner according to package directions. Meanwhile, in medium skillet, brown sausage over medium heat, stirring to break into bits; drain. Add taco seasoning mix, garlic and water. Bring to boil, stirring. Reduce heat and simmer 5 minutes to blend flavors.

Preheat **Black & Decker® Toaster-R-Oven™** to 350° F.

Stir sour cream into prepared dinner. Stir in sausage mixture. Spoon into 1-quart shallow baking dish. Sprinkle evenly with cheese.

Bake in preheated oven for 30 minutes or until mixture is heated through and cheese is golden.

Remove from oven and let stand 5 minutes before serving. Garnish with lettuce and tomatoes just before serving.

Makes 6 to 8 servings.

TROUBLE SHOOTING

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 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.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas introduire dans le grille-pain four des aliments trop volumineux ni des ustensiles, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Il y a risque d'incendie lorsque le grille-pain four est recouvert de matériaux inflammables, comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.

- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne pas mettre dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux de même type.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le plateau à miettes ou une quelconque autre partie du four. Cela causerait une surchauffe du four.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE

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

VIS INDESSERRABLE

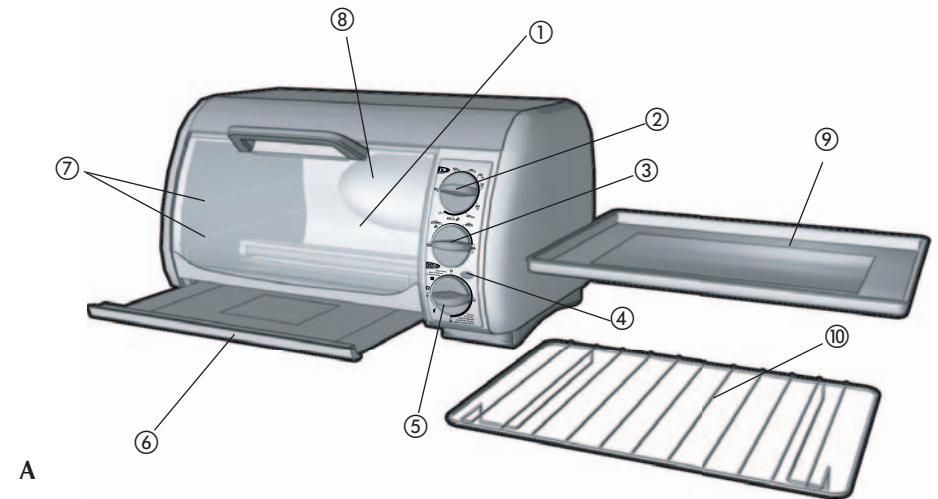
Avvertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la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

CORDON ÉLECTRIQUE

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

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

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



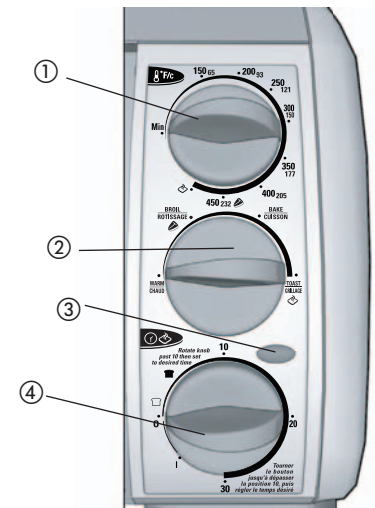
A

1. Porte en verre transparente et arrondie
 - † 2. Sélectionneur de température (pièce n° TRO490W-01 (w), TRO490B-01 (b))
 - † 3. Sélectionneur de fonction de cuisson (pièce n° TRO490W-02 (w), TRO490B-02 (b))
 4. Témoin de fonctionnement
 - † 5. Sélectionneur de grillage/minuterie (pièce n° TRO490W-03 (w), TRO490B-03 (b))
 - † 6. Plateau à miettes coulissant (pièce n° TRO490W-04 (w), TRO490B-04 (b))
 7. Rainures pour grille coulissante doubles
 8. Intérieur arrondi très profond
 - † 9. Plaque de cuisson/plateau d'égouttage (pièce n° TRO490-06 (w), TRO490B-06 (b))
 - † 10. Grille coulissante/lèche-frite (pièce n° TRO490W-05 (w), TRO490B-05 (b))
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

PANNEAU DE COMMANDE

1. Sélectionneur de température
2. Sélectionneur de fonction de cuisson
3. Témoin de fonctionnement
4. Sélectionneur de minuterie/grillage

Important :
Lorsque vous utilisez la fonction MINUTERIE/GRILLAGE (🕒🔥), toujours tourner le sélecteur de façon à dépasser la marque 10, puis le tourner de nouveau jusqu'au réglage souhaité.



B

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

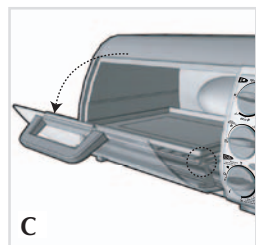


ATTENTION

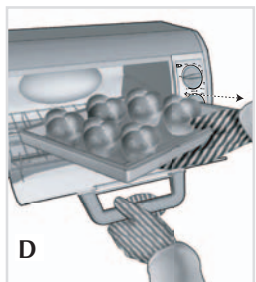
LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

POUR COMMENCER :

- Retirer le matériel d'emballage et les autocollants; enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.



- Choisir l'endroit où l'appareil sera utilisé en prévoyant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur sans endommager les armoires et les murs.
- Insérer le plateau à miettes sous les éléments chauffants du bas.
- Faire glisser la grille coulissante à mi-chemin sur les rainures inférieures (C).
- Faire glisser la grille à mi-chemin dans les rainures latérales du bas à l'intérieur du four.



- Relever la porte du four de façon à faire remonter les crochets, puis faire glisser la grille jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée dans les crochets.

Important : La grille ne glissera vers l'avant que si elle a bien été positionnée dans les crochets sur la porte.

- Détacher le cordon d'alimentation et le dérouler.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant.
- **Nota :** Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des mitaines de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four (D).

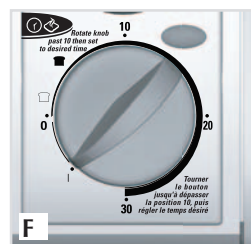
Nota : Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous inquiéter.



POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

Il y a 2 positions possibles pour la grille coulissante (E). Elle peut être insérée dans les rainures supérieures et inférieures des parois intérieures du four.

RENSEIGNEMENTS UTILES À PROPOS DU FOUR



- Lorsque le four est mis en marche, le témoin de fonctionnement bleu s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le four soit éteint manuellement ou automatiquement si la minuterie a été utilisée.
- La sélection du temps de cuisson pour un produit ou une recette en particulier doit inclure le délai de préchauffage.
- Le four est muni d'une minuterie de 30 minutes. Si la cuisson d'un aliment exige plus de 30 minutes, il est recommandé d'utiliser la fonction « I » (fonctionnement continu) (F).
- Le four peut accueillir des plats en métal, en verre allant au four et en céramique, sans couvercle. Si les aliments doivent être couverts pendant la cuisson, utiliser du papier d'aluminium.
- Veiller à ce que le haut du contenant ou les aliments à cuire ou à griller soient à au moins 3,8 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.
- Désactiver toutes les commandes avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas déposer de contenant directement sur l'élément chauffant inférieur.
- Pour obtenir le meilleur rendement du grille-pain four :
 - Ne pas trop remplir le four.
 - Pour éviter la perte de chaleur, ne pas ouvrir la porte du four trop fréquemment.
 - Lorsque du papier d'aluminium recouvre des aliments, appliquer fermement les bords du papier contre le plat ou la plaque de cuisson.

APERÇU DES FONCTIONS

Nota : Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des mitaines de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four.

Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffer le four de 8 à 10 minutes à la température désirée avant de commencer la cuisson.

CUISSON

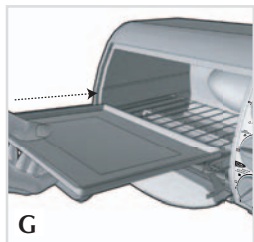
1. Faire glisser la grille coulissante sur les rainures inférieures du four jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée dans les crochets articulés, comme indiqué ci-dessus.
2. Tourner le sélecteur de température à la température désirée, de 65° C à 232° C.
3. Tourner le sélecteur de fonction de cuisson à CUISSON.
4. Régler la minuterie à la position 10, puis tourner le bouton vers la gauche ou la droite jusqu'au temps de cuisson désiré, en incluant le délai de préchauffage.

(Sélectionner l'option « 1 » pour faire cuire plus 30 minutes ou pour contrôler le temps de cuisson vous-même. Ne pas oublier d'utiliser une minuterie de cuisine.)

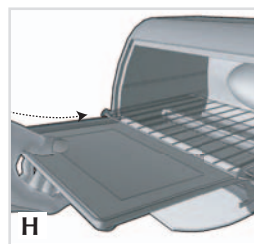
Nota : Vous devez régler la minuterie ou sélectionner le mode « 1 » pour que le four fonctionne.

5. Le témoin de fonctionnement bleu s'allume et reste allumé pendant tout le cycle de cuisson.
6. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
7. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four. Fermer la porte du four.

Nota : Il y a 3 façons de faire cuire les aliments :



- Placer la plaque de cuisson/plateau d'égouttage sur la grille du four (G).
- Insérer la plaque de cuisson/plateau d'égouttage en-dessous de la grille de cuisson et déposer les aliments directement sur la grille.



Nota : S'assurer que les aliments ne débordent pas de la plaque de cuisson/lèche-frite pour éviter que les graisses tombent sur les éléments chauffants (H).



- Placer un plat de cuisson en métal, en verre ou en céramique sur la grille insérée dans les rainures supérieures ou inférieures. (Veiller à ce que les aliments ou le plat de cuisson soient à au moins 3,8 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.) (J)
8. Lors de la première utilisation du four, suivre les instructions du fabricant ou la recette et vérifier la cuisson au temps minimal suggéré. Si vous utilisez la minuterie, vous entendrez un signal sonore à la fin du cycle de cuisson. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.

9. Si vous n'utilisez pas la minuterie, éteindre le four à la fin du cycle de cuisson.

10. Ouvrir la porte du four. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, sortir la grille du four et retirer les aliments.

Nota : Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des mitaines de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four.

11. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

GUIDE DE CUISSON			
ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMP./TEMPS	INSTRUCTIONS
Poulet	1 à 4 morceaux, selon le plat	190° C / 45 à 50 minutes	Le thermomètre à viande doit indiquer 82° C .
Bifteck, côtelettes de porc ou d'agneau et jambon	1 à 4 morceaux, selon le plat	177° C / jusqu'à la cuisson désirée	Disposer en une seule rangée sur la grille placée au-dessus de la plaque de cuisson/plateau d'égouttage.
Filets ou darnes de poisson	1 à 4 morceaux, selon le plat	205° C / environ 12 minutes	Vérifier la cuisson; le poisson doit s'émietter facilement.
Biscuits	Environ 6	Suivre la recette ou les instructions sur l'emballage	Cuire sur la plaque de cuisson/plateau d'égouttage en une seule rangée jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits et légèrement dorés.
Biscuits secs et petits pains	4 à 5 morceaux, selon le plat	Suivre la recette ou les instructions sur l'emballage	Cuire sur la plaque de cuisson/plateau d'égouttage en une seule rangée jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits et légèrement dorés.
Pommes de terre blanches ou douces	1 à 4 morceaux, selon le plat	205° C / 50 à 60 minutes	Percer à l'aide d'une fourchette et faire cuire jusqu'à tendreté.
Grignotines surgelées	Une seule rangée sur la plaque de cuisson/lèche-frite	Suivre les instructions sur l'emballage	Tourner à la mi-cuisson et vérifier au temps de cuisson minimal.
Pizza surgelée	Jusqu'à 9 po	Suivre les instructions sur l'emballage	Tourner à la mi-cuisson et vérifier au temps de cuisson minimal.

GRILLAGE

1. Tourner le sélecteur de température à 232° C .
2. Tourner le sélecteur de fonction de cuisson à ROTISSAGE.
3. Régler la minuterie à la position 10, puis tourner le bouton vers la gauche ou la droite jusqu'au temps de grillage désiré, en incluant un délai de préchauffage de 5 minutes. (Sélectionner l'option « 1 » pour contrôler le temps de cuisson vous-même. Ne pas oublier d'utiliser une minuterie de cuisine.)
4. Si vous devez insérer la plaque de cuisson/plateau d'égouttage, la placer sous la grille de cuisson et déposer les aliments directement sur la grille.

Nota : S'assurer que les aliments ne débordent pas de la plaque de cuisson/plateau d'égouttage pour éviter que les graisses tombent sur les éléments chauffants. S'assurer aussi que les aliments ou le plat de cuisson soient à au moins 3,8 cm (1 ½ po) des éléments chauffants supérieurs.

5. Faire griller les aliments selon la recette ou les instructions sur l'emballage, et vérifier la cuisson au temps minimal de grillage suggéré.
6. Si vous utilisez la minuterie, vous entendrez un signal sonore à la fin du cycle de grillage. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
7. Si vous n'utilisez pas la minuterie, éteindre le four à la fin du cycle de grillage.
8. Ouvrir la porte du four. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, sortir la grille ainsi que la plaque de cuisson/plateau d'égouttage, et retirer les aliments.

Nota : Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des mitaines de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four.

9. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

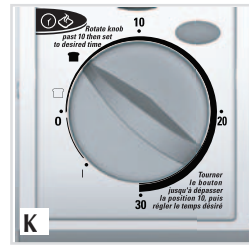
CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Préchauffer le four au moins 5 minutes pour obtenir un meilleur rendement.
- En plaçant les aliments sur la grille, le jus de cuisson tombe sur la plaque de cuisson/plateau d'égouttage, ce qui réduit la quantité de gras qui se trouve dans les aliments et aide à prévenir la formation de fumée dans le four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faire dégeler la viande, la volaille et le poisson avant de les faire griller.
- Enlever l'excès de gras de la viande et faire des entailles sur les bords pour les empêcher de s'enrouler.
- Badigeonner les aliments à griller avec une sauce ou de l'huile et les assaisonner au goût avant de les faire griller.
- Les filets et les darnes de poisson sont des morceaux délicats et doivent être grillés sur la plaque de cuisson/plateau d'égouttage.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les filets de poisson pendant le grillage. Retourner délicatement les darnes de poisson de bonne épaisseur à la moitié du cycle de grillage.

RÔTISSAGE

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage.

1. Tourner le sélecteur de température à TOAST (☞).
2. Tourner le sélecteur de fonction de cuisson à TOAST (☞).
3. Ouvrir la porte du four et insérer la grille dans les rainures latérales inférieures.
4. Positionner la grille dans les crochets intégrés dans la porte comme l'indique la section « POUR COMMENCER ».
5. Placer le pain ou le bagel directement sur la grille coulissante et fermer la porte.
6. Tourner le sélecteur du degré de rôtissage à la position 10, et régler ensuite le degré de rôtissage.



Nota : Vous devez régler le sélecteur du degré de rôtissage à la position désirée pour que le four commence le rôtissage (K).

7. Pour obtenir les meilleurs résultats, choisir le réglage moyen (à mi-chemin entre le plus clair et le plus foncé) pour le premier cycle de rôtissage, puis ajuster le degré de rôtissage selon vos goûts.
8. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de rôtissage.
9. Une fois le rôtissage terminé, le four émet un signal sonore. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.

10. Ouvrir la porte du four. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, sortir la grille pour retirer les rôties.

Nota : Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des mitaines de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four.

11. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE

- Vous devez désactiver le sélecteur du degré de rôtissage pour interrompre le rôtissage.
- Lorsque vous redémarrez immédiatement le cycle de rôtissage, il est recommandé de régler le sélecteur du degré de rôtissage à une position légèrement plus pâle.

MODE « GARDE-AU-CHAUD »

1. Tourner le sélecteur de température à une température entre 150° F et 200° F.
 2. Tourner le sélecteur de fonction de cuisson à CHAUD.
 3. Régler la minuterie à la position 20 et régler ensuite le temps de réchaud désiré en incluant le délai de préchauffage. (Sélectionner l'option « 1 » pour contrôler le temps de réchaud vous-même. Ne pas oublier d'utiliser une minuterie de cuisine.)
- Nota :** Cette fonction sert à garder au chaud des aliments préalablement cuits. Elle doit être utilisée pour des durées assez brèves; pour empêcher les aliments de sécher, les couvrir de papier d'aluminium.
4. Lorsque le cycle est terminé, le four émet un signal sonore. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
 5. Si vous n'utilisez pas la minuterie, éteindre le four une fois le cycle terminé.
 6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Entretien et nettoyage

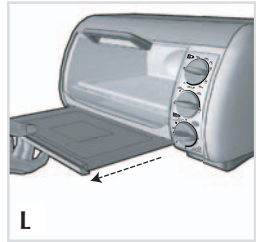
L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de ce produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

NETTOYAGE DU FOUR

Important : Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi.

Après avoir lavé les pièces, toujours les laisser sécher complètement avant d'utiliser le four de nouveau.

1. Nettoyer la porte de verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon, et d'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant en vaporisateur pour vitres.
2. Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte et tirer sur la grille pour la sortir. Laver la grille coulissante à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
3. **Il n'est pas recommandé de laver la plaque de cuisson/plateau d'égouttage dans le lave-vaisselle. Laver la plaque de cuisson/plateau d'égouttage ainsi que la lèchefrite à l'eau savonneuse. Pour minimiser les égratignures, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.**



PLATEAU À MIETTES

Nota : La porte du four doit être fermée pour pouvoir retirer le plateau à miettes.

1. Saisir la poignée sous la porte de verre et retirer le plateau (L).
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau à l'aide d'un linge humide.
3. S'assurer de bien sécher le plateau avant de le remettre dans le four.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

1. Faire chauffer le four à 93° C .
2. Éteindre le grille pain four.
3. Déposer sur la grille un bol en verre peu profond contenant 125 ml (1/2 tasse) d'ammoniac.
4. Fermer la porte du four et laisser agir jusqu'au lendemain.
5. Le jour suivant, ouvrir le four, retirer le bol et essuyer l'intérieur du four avec du papier essuie-tout humide.

CONSEIL UTILE :

Pour aérer l'intérieur du four, déposer des pelures d'orange ou de citron sur la grille. Faire chauffer le four à 177° C durant 30 minutes. Éteindre le four et le laisser refroidir complètement. Retirer les pelures.

SURFACES EXTÉRIEURES

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds. S'assurer que le four a complètement refroidi avant de le nettoyer.

Essuyer le dessus et les parois extérieures avec un linge ou une éponge humide. S'assurer de bien laisser sécher.

PLATS DE CUISSON

Vous pouvez utiliser des plats en métal, en verre allant au four ou en céramique, sans couvercle de verre. Suivre les instructions du fabricant. S'assurer que le dessus du plat de cuisson soit à au moins 3,8 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.

RECETTES

FLÉTAN AU CITRON ET AU BASILIC

375 ml (1 1/2 tasse) de tomates cerises coupées en deux

45 ml (3 c. à table) de persil italien haché

15 ml (1 c. à table) de basilic frais en lamelles

15 ml (1 c. à table) de ciboulette fraîche ciselée

15 ml (1 c. à table) de zeste de citron

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel cachet

30 ml (2 c. à table) de jus de citron frais

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

2 filets de flétan (environ 200 g (6 oz.) chacun)

1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre d'ail

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker^{MD}** à 205° C . Entre-temps, dans un bol moyen, mélanger les tomates, le persil, le basilic, la ciboulette, le zeste de citron, 1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel, le jus de citron et l'huile d'olive; bien mélanger.

Verser dans un plat de cuisson peu profond de 1 l (1 pinte). Disposer le poisson sur le dessus et assaisonner avec le reste du sel (1,25 ml (1/4 c. à thé)) et le poivre d'ail.

Faire cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à l'aide d'une fourchette. (La température au centre du poisson sera de 63° C.)

Donne 2 portions.

CÔTELLETES DE PORC À L'ANANAS ET AU GINGEMBRE

85 ml (1/3 tasse) d'ananas en conserve

45 ml (3 c. à table) de ciboulette ciselée

15 ml (1 c. à table) de gingembre frais râpé

15 ml (1 c. à table) de zeste d'orange

15 ml (1 c. à table) de vinaigre de vin de riz

2,5 ml (1/2 c. à thé) d'huile de sésame

4 côtelettes de longe de porc désossées, environ 500 g (1 1/4 lbs)

500 ml (2 tasses) de riz brun cuit chaud

125 ml (1/2 tasse) de noix de macadamia rôties et hachées

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker^{MD}** à 205° C . Entre-temps, dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients, à l'exception du porc, du riz et des noix.

Placer le porc dans un plat de cuisson peu profond de 1 l (1 pinte). Badigeonner le dessus des côtelettes avec la moitié du mélange d'ananas. Faire cuire 30 minutes. Retirer du four; tourner les côtelettes et badigeonner avec le reste du mélange d'ananas. Remettre au four et faire cuire encore 30 minutes ou jusqu'à ce que le porc soit cuit. (La température au centre des côtelettes sera de 71° C.)

Servir le porc sur le riz aspergé de la sauce provenant du plat de cuisson. Garnir de noix.

Donne 4 portions.

PAIN DE MAÏS CRÉMEUX

- 1 paquet (250 g/8,5 oz.) de mélange à muffin au maïs
- 125 ml (½ tasse) de maïs en grains cuit ou en conserve
- 30 ml (2 c. à table) de piments verts en dés en conserve
- 30 ml (2 c. à table) de piments rouges en dés
- 2,5 ml (½ c. à thé) d'assaisonnement à taco
- 125 ml (½ tasse) de crème sure
- 1 gros œuf, légèrement battu

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker^{MD}** à 205° C. Entre-temps, dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients; bien mélanger. Verser sur une plaque de cuisson carrée graissée de 20 cm (8 po).

Faire cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit cuit; faire pivoter la plaque à la mi-cuisson.

Donne de 6 à 9 portions.

MACARONI AU FROMAGE ÉPICÉ À LA MEXICAINE

- 1 paquet (350 g/12 oz) de mélange à macaroni au fromage en coquille
- 250 g (½ lb) de saucisse chorizo fraîche
- 1 paquet (50 g/1,25 oz) d'assaisonnement à taco
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché fin
- 200 ml (¾ tasse) d'eau
- 125 ml (½ tasse) de crème sure
- 125 ml (½ tasse) de salsa
- 250 ml (1 tasse) de laitue émincée
- 250 ml (1 tasse) de tomates italiennes grossièrement hachées
- 200 ml (¾ tasse) de mélange à fromage mexicain râpé

Préparer le mélange à macaroni selon les instructions sur l'emballage. Entre-temps, dans une poêle moyenne, brunir la saucisse à feu moyen en remuant pour la découper en morceaux; égoutter. Ajouter l'assaisonnement à taco, l'ail et l'eau. Porter à ébullition en remuant. Réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes pour mélanger les saveurs.

Préchauffer le grille-pain four **Black & Decker^{MD}** à 177° C.

Incorporer la crème sure à la préparation de macaroni en remuant. Incorporer le mélange de saucisse en remuant. Verser dans un plat de cuisson peu profond de 1 l (1 pinte). Saupoudrer uniformément de fromage.

Faire cuire 30 minutes dans le four préchauffé ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud et que le fromage soit doré.

Retirer du four et laisser reposer 5 minutes avant de servir. Garnir de laitue et de tomates avant de servir.

Donne de 6 à 8 portions.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne chauffe pas ou cesse de chauffer.	La prise de courant est défectueuse ou le four n'est pas branché.	S'assurer que la prise de courant fonctionne bien. Le régulateur de température et la minuterie doivent être réglés pour que le four fonctionne.
Le deuxième grillage est trop foncé.	Le four est réglé à un degré de grillage trop foncé.	Si vous effectuez des grillages répétés dans le four, sélectionner un degré de grillage un peu moins élevé que le réglage précédent.
Une buée se forme à l'intérieur de la porte en verre pendant le grillage.	La quantité d'humidité présente varie selon les produits, que ce soit du pain, des bagels ou des pâtisseries congelées.	La formation de buée sur la porte du four est assez courante et disparaît généralement pendant le cycle de grillage. Comme le four est fermé, l'humidité ne peut pas s'évaporer comme elle le fait dans un grille pain.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	La température et le temps de cuisson doivent possiblement être réglés.	Comme un grille pain four est beaucoup plus petit qu'un four ordinaire, il peut réchauffer et cuire plus rapidement. Essayer de diminuer la température suggérée dans une recette ou sur une étiquette de 25° F.
Il y a une odeur d'aliments brûlés ou de la fumée lorsque le four fonctionne.	Il peut y avoir des restes d'aliments dans le plateau à miettes ou sur les parois du four.	Voir les directives à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du guide d'utilisation et d'entretien. S'assurer que toutes les pièces du four, la plaque de cuisson et la grille sont propres.
Les éléments chauffants ne semblent pas fonctionner.	Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant la cuisson.	Vérifier le four afin de s'assurer qu'il est réglé à la fonction désirée. Pendant le grillage, seul l'élément du haut fonctionne.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase.

Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/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 Aplica 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, 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.

1200 W 120 V~ 60 Hz

**Applica**[®]

Applica Consumer Products, Inc.

2008/2-28-68E/F



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

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