

BLACK+DECKER®

DIGITAL CONVECTION
COURTERTOP OVEN

FOUR **NUMÉRIQUE** POUR LE COMPTOIR
À CONVECTION



MODEL/MODÈLE
CT06335SC

Customer Care Line:
1-800-465-6070

For online customer service:
www.prodprotect.com/blackanddecker

Ligne Service à la Clientèle:
1-800-465-6070

Pour le service à la clientèle en ligne:
www.prodprotect.com/blackanddecker

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- 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. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- 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, press START/STOP button, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not leave unattended while in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug the unit, but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and other combustible materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

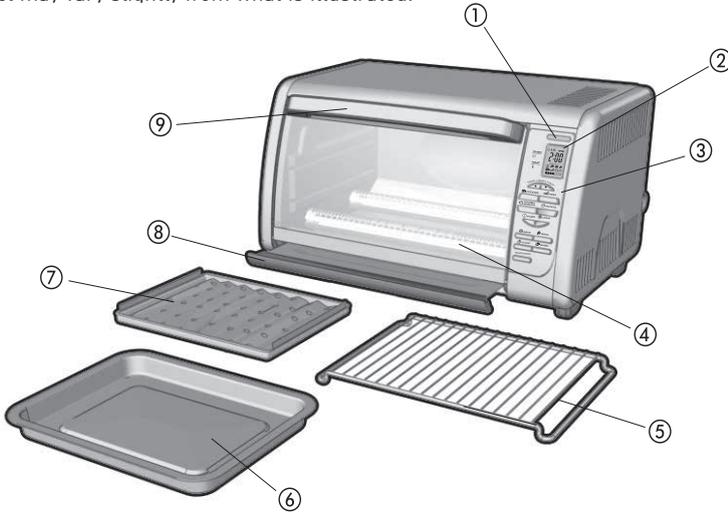
ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the 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 cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please call our Customer Service line listed in these instructions.

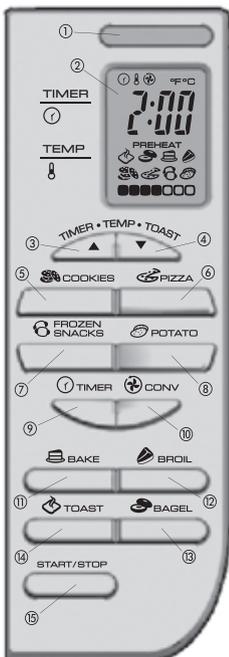
	<h1>CAUTION</h1>
	<p>THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.</p>

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Power indicator light
2. Digital display
3. Digital control panel
4. Curved glass door
5. Dual-position rack

6. Bake pan (drip tray)
7. Broil rack
8. Slide-out crumb tray
9. Door handle



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

HOW TO USE

This appliance is intended for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug; peel off clear protective film from control panel.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- 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 for 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.
- Remove tie from cord and unwind.
- Plug unit into electrical outlet. The digital display shows 0:00.

Important: When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.

SLIDE RACK POSITIONS

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

Position 1

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

Position 2

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

Position 3

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

Position 4

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

BAKE FUNCTION

Selecting Cooking Temperature and Time

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

1. Press **BAKE**  button. The unit beeps, Power indicator light blinks and 350°F default temperature flashes on the digital display.
2. **To adjust the temperature**, immediately press ▲ or ▼ button until you reach desired temperature.

Note: Cooking temperature can be adjusted from 200°F to 450°F.

- Tap button and release to change in increments of 5 degrees.
 - Press and hold button to change rapidly in increments of 25 degrees.
3. **To set the cooking time**, press the **TIMER**  button. If you just plugged in the unit, the default cooking time of :30 (30 minutes) flashes on the display; otherwise it will display the last selected time.
 4. Immediately press ▲ or ▼ buttons to select desired time up to a maximum of 2 hours.
 - Tap button and release to change in one-minute increments.
 - Press and hold button, to change rapidly in 10 minute increments.
 5. Once you have set desired temperature and time, press **START/STOP** button.
 - Digital display flashes LO and PREHEAT until the unit reaches 150°F then it flashes temperature until the set temperature is reached.
 6. Open oven door. Insert food to be cooked or heated in bake pan or pizza pan into the oven.
 7. Close oven door.

Important: You cannot change the temperature or time during the preheat cycle. Once unit reaches selected temperature, temperature and time can be changed. For your convenience, the unit always remembers the last selected setting, unless unplugged.

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

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

CONVECTION COOKING FUNCTION

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

1. To turn on the fan for convection cooking:

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

QUICK BAKE FUNCTIONS

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

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

COOKIES FUNCTION

Preset Temperature: 350° F.

Preset Time: 12 minutes

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

1. Press **COOKIES**  button.
2. To change the temperature, immediately press **▲** or **▼** buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIMER**  button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10 minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

PIZZA FUNCTION

Preset Temperature: 400° F.

Preset Time: 20 minutes

Rack Position: 2 or 3

1. Press **PIZZA**  button.
2. To change the temperature, immediately press **▲** or **▼** buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIMER**  button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10 minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

FROZEN SNACKS FUNCTION

Preset Temperature: 400° F.

Preset Time: 6 minutes

Rack Position: 2 or 3

1. Press **FROZEN SNACKS**  button.
2. To change the temperature, immediately press **▲** or **▼** buttons. Tap button and release to change in increments of 5 degrees. Press and hold button to change in increments of 25 degrees.
3. To change the time, press the **TIMER**  button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10 minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

POTATO FUNCTION

Preset Temperature: 400°F.

Preset Time: 45 minutes

Rack Position: 2 or 3

1. Press **POTATO**  button.
2. The 400°F preset temperature for the potato function cannot be changed.
3. To change the time, press the **TIMER**  button. Tap button and release to change in one-minute increments. Press and hold button to change in 10 minute increments.
4. Press **START/STOP** button.
5. Open oven door using oven mitt or pot holder and carefully remove food.

BROIL FUNCTION

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

1. Place the broil rack in the bake pan.
2. Place food to be cooked on broil rack.
3. Open oven door.
4. Insert rack into oven. Use rack position 2.

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

5. Close oven door.
 6. Press **BROIL**  button. Power indicator light blinks and 450°F default temperature flashes on the digital display.
 7. To set cooking time, press the **TIMER**  button then immediately press **▲** or **▼** button. Tap button and release to change in 1 minute increments. Press and hold button to change in 10 minute increments.
- Digital display alternates between cooking temperature and set time during the entire cooking cycle.
 - The time will count down in 1 minute intervals until it reaches 59 seconds, then it counts down in 1 second increments.
 - At the end of the cooking cycle, the unit beeps 3 times and cooking stops.

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

8. Open oven door.

TOASTING BREAD OR BAGELS

1. Open oven door.
2. Place slices of bread or bagel halves (cut side up) on the slide rack. Temperature and time are preset. It is not necessary to preheat the oven for toasting.
3. For best performance, use rack position 2.
4. Close oven door.
5. For toasting bread, press **TOAST**  button. For bagels, press **BAGEL**  button. For both functions the Power indicator blinks and the digital display shows 4 flashing (medium setting). This is the preset shade level.
6. To change shade level (1-7), immediately press **▲** or **▼** button. For best results, select the medium setting (4) for your first cycle than adjust lighter or darker to suit your taste.
7. Press the **START/STOP** button.
8. Once toasting cycle is finished, the unit beeps 3 times and cycle ends.

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

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

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

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

EXTERIOR SURFACES

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

COOKING CONTAINERS

- Metal, ovenproof glass or ceramic bake ware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions.
- Be sure the top edge of the container is at least 1.5" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

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

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law relate to this warranty?

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

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.)

Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, 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. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
- 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, appuyez sur le bouton START/STOP et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- 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 au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- 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 ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
- 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.

- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Si les aliments s'enflamment, débrancher l'appareil, mais ne pas ouvrir la porte. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur de l'appareil propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.

CONSERVER CES MESURES

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

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.

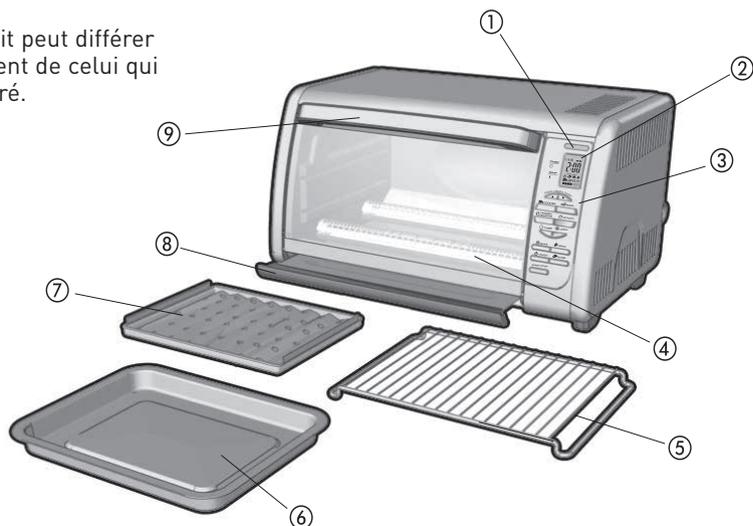
CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

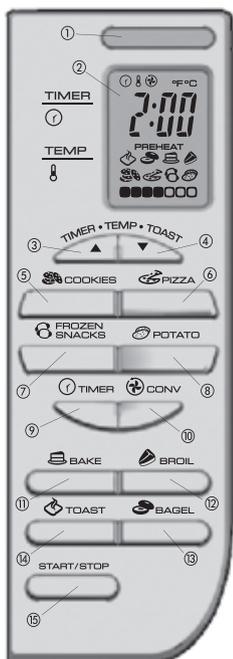
Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle dont le numéro figure dans les présentes instructions.

	<h2 style="text-align: center;">ATTENTION</h2> <p style="text-align: center;">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.</p>
---	---

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Témoin de fonctionnement | 7. Grille de lèche-frite |
| 2. Affichage numérique | 8. Plateau à miettes coulissant |
| 3. Tableau de commande numérique | 9. Poignée de la porte |
| 4. Porte en verre incurvé | |
| 5. Grille à deux positions | |
| 6. Plat de cuisson / Plateau d'égouttage | |



- Indique quand une fonction est sélectionnée et activée.
- Vous permet de surveiller le temps de cuisson, la température et le degré de grillage des rôties/bagels.
- Augmente le temps de cuisson, la température et le degré de grillage des rôties/bagels.
- Diminue le temps de cuisson, la température et le degré de grillage des rôties/bagels.
- Vous permet d'utiliser le temps de cuisson (12 minutes) et la température (180 °C) préprogrammés ou de les modifier comme vous le souhaitez.
- Vous permet d'utiliser le temps de cuisson (20 minutes) et la température (200 °C) préprogrammés ou de les modifier comme vous le souhaitez.
- Vous permet d'utiliser le temps de cuisson (6 minutes) et la température (200 °C) préprogrammés ou de les modifier comme vous le souhaitez.
- Vous permet d'utiliser le temps de cuisson (45 minutes) et la température (200 °C) préprogrammés ou de les modifier comme vous le souhaitez.
- Programme le temps de cuisson souhaité (jusqu'à 2 heures).
- Allume le ventilateur interne pour répartir uniformément la chaleur pendant la cuisson. Fonctionne avec la fonction BAKE (cuisson). Lors de l'utilisation de cette fonction, baisser la température de 15 degrés.
- Préchauffe et cuit selon la température (180 °C) et le temps de cuisson (30 minutes) préprogrammés, ou vous pouvez modifier ces paramètres comme vous le souhaitez.
- Grille selon la température (230 °C) et le temps de cuisson (20 minutes) préprogrammés, ou vous pouvez modifier ces paramètres comme vous le souhaitez. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Programme le degré de grillage des bagels (1 à 7).
- Programme le degré de grillage des rôties (1 à 7).
- Appuyer sur START (activer) pour activer toutes les fonctions. Appuyer sur STOP (désactiver) pour mettre fin à toutes les fonctions; le témoin de fonctionnement s'éteindra.

UTILISATION

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants ainsi que la bande de plastique entourant la fiche électrique; enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section Entretien et nettoyage du présent guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant 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.
- Retirer l'attache qui entoure le cordon et déplier celui-ci.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant. L'afficheur numérique indique 0:00.

Important: À la première utilisation, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four pendant les premières minutes. Cela est normal.

POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

La grille coulissante peut être utilisée à 4 positions. Elle peut être insérée dans la rainure supérieure ou dans la rainure inférieure. Elle peut également être inversée pour offrir deux autres positions.

Position 1

Utiliser les rainures supérieures le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

Position 2

Utiliser les rainures inférieures le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

Position 3

Utiliser les rainures supérieures le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.

Position 4

Utiliser les rainures inférieures le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.

FONCTION DE CUISSON

Sélection de la température et du temps de cuisson

Remarque: Vous disposez de 10 secondes pour sélectionner la température et le temps de cuisson.

Si vous mettez trop de temps à le faire, l'affichage reviendra à la température (000) et au temps de cuisson par défaut. Répéter les étapes 1 à 5 pour recommencer. Pour changer les échelles de température, appuyer simultanément sur les boutons ▲ et ▼.

1. Appuyer sur le bouton **BAKE**  (cuisson). Le four émet un bip, le témoin de fonctionnement clignote et la température par défaut 180 °C se met à clignoter sur l'afficheur numérique.
2. **Pour changer la température**, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou sur le bouton ▼ jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

Remarque: La température de cuisson peut être modifiée de 95 °C à 230 °C.

- Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 °C à la fois.
 - Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température plus rapidement, par incréments de 15 °C.
3. **Pour programmer le temps de cuisson**, appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) . Si vous venez à peine de brancher le four, le temps de cuisson par défaut « :30 » (30 minutes) clignote à l'afficheur; sinon, c'est le dernier temps programmé qui sera affiché.
 4. Appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou sur le bouton ▼ pour choisir le temps de cuisson désiré (maximum de 2 heures).
 - Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois.
 - Maintenir le bouton enfoncé pour changer le temps de cuisson plus rapidement, par incréments de 10 minutes.
5. Une fois la température et le temps de cuisson réglés, appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
 - Les mots LO (basse) et PREHEAT (préchauffage) s'affichent jusqu'à ce que la température atteigne 70 °C. Par la suite, la température clignote jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.

6. Ouvrir la porte du four. Placer l'aliment à faire cuire ou chauffer dans le four, sur la plaque de cuisson ou sur la plaque à pizza.
7. Fermer la porte du four.

Important : Vous ne pouvez pas changer la température ou le temps de cuisson pendant le préchauffage. Une fois la température programmée atteinte, vous pouvez alors les changer à n'importe quel moment. Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier réglage choisi, sauf s'il est débranché.

Remarque: Vous pouvez mettre fin au cycle de cuisson en tout temps en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

8. Pour ouvrir la porte du four, enfiler une mitaine de cuisine, saisir la poignée de la porte et tirer délicatement la porte vers le bas, jusqu'à ce qu'elle se pose sur le comptoir.

FONCTION DE CUISSON PAR CONVECTION

La fonction CONVECTION utilise un ventilateur interne pour diffuser la chaleur de façon uniforme. Utiliser cette fonctionnalité avec la fonction BAKE (cuisson).

1. Pour mettre le ventilateur en marche pour la cuisson par convection:

- Après avoir sélectionné la température souhaitée et le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt) puis sur le bouton **CONV** (convection) . Vous entendrez le ventilateur fonctionner et l'afficheur numérique affichera le symbole du ventilateur tout au long du cycle de cuisson.
- Lors de la cuisson par convection, la température programmée doit être de 15 degrés inférieure à la température recommandée pour la cuisson traditionnelle.
- Surveiller le temps de cuisson, car certains aliments cuisent plus rapidement.

FONCTIONS DE CUISSON RAPIDE

Ces fonctions vous permettent de faire cuire des aliments à des températures et avec des temps de cuisson préprogrammés. Vous pouvez également régler ces fonctions à votre gré.

Remarque: Vous pouvez mettre fin au cycle de cuisson en tout temps en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

FONCTION COOKIES (BISCUITS)

Température préprogrammée: 180 °C.

Temps de cuisson préprogrammé: 12 minutes

Emplacement de la grille: 2 ou 3. Placer au centre du four.

1. Appuyer sur le bouton **COOKIES** (biscuits) .
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou sur le bouton ▼. Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 °C à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 15 °C.
3. Pour changer le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) . Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
5. Ouvrir la porte du four à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une poignée pour le four et retirer les aliments avec précaution.

FONCTION DE PIZZA

Température préprogrammée: 200 °C.

Temps de cuisson préprogrammé: 20 minutes

Emplacement de la grille: 2 ou 3

1. Appuyer sur le bouton **PIZZA**.
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou sur le bouton ▼. Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 °C à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 15 °C.
3. Pour changer le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) . Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
5. Ouvrir la porte du four à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une poignée pour le four et retirer les aliments avec précaution.

FONCTION DE GRIGNOTINES SURGELÉES

Température préprogrammée: 200 °C.

Temps de cuisson préprogrammé: 6 minutes

Emplacement de la grille: 2 ou 3

1. Appuyer sur le bouton **FROZEN SNACKS** (grignotines surgelées) .
2. Pour changer la température, appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou sur le bouton ▼. Appuyer brièvement sur le bouton pour changer la température, 5 °C à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 15 °C.
3. Pour changer le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) . Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
5. Ouvrir la porte du four à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une poignée pour le four et retirer les aliments avec précaution.

FONCTION POTATO (POMMES DE TERRE)

Température préprogrammée: 200 °C.

Temps de cuisson préprogrammé: 45 minutes

Emplacement de la grille: 2 ou 3

1. Appuyer sur le bouton **POTATO** (pommes de terre) .
2. La température préprogrammée pour la fonction de cuisson de pommes de terre, soit 200 °C, ne peut pas être modifiée.
3. Pour changer le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie) . Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 10 minutes.
4. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
5. Ouvrir la porte du four à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une poignée pour le four et retirer les aliments avec précaution.

FONCTION DE RÔTISSAGE

Remarque: La température de cuisson au grilloir est préprogrammée à 230 °C. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

1. Placer la grille de lèche-frite sur la plaque de cuisson.
2. Placer les aliments à cuire sur la grille de lèche-frite.
3. Ouvrir la porte du four.
4. Insérer la grille dans le four. Utiliser la position de grille 2.

Important : Laisser au moins 5 cm (2 po) entre les aliments et les éléments chauffants du haut.

5. Fermer la porte du four.
6. Appuyer sur le bouton **BROIL** (cuisson au grilloir) . Le témoin de fonctionnement s'allume, et la température par défaut 230 °C se met à clignoter sur l'afficheur numérique.
7. Pour programmer le temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIMER** (minuterie)  puis appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou le bouton ▼. Appuyer brièvement sur le bouton pour changer le temps de cuisson, 1 minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé pour changer la température par incréments de 10 minutes.
 - La température et le temps de cuisson s'affichent tour à tour pendant tout le cycle de cuisson.
 - Le temps s'écoulera par intervalles de 1 minute, jusqu'à ce qu'il atteigne 59 secondes, puis par intervalles de 1 seconde.
 - À la fin du cycle de cuisson, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.

Remarque: Vous pouvez mettre fin au cycle de cuisson en tout temps en appuyant sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).

8. Ouvrir la porte du four.

GRILLAGE DE PAIN OU DE BAGELS

1. Ouvrir la porte du four.
 2. Placer les tranches de pain ou les moitiés de bagel (le côté coupé vers le haut) sur la grille coulissante. La température et le temps sont préprogrammés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire griller des aliments.
 3. Pour des résultats optimaux, utiliser la position de grille 2.
 4. Fermer la porte du four.
 5. Pour faire griller du pain, appuyer sur le bouton **TOAST** (rôties). Pour les bagels, appuyer sur le bouton **BAGEL**. Pour les deux fonctions, le voyant d'alimentation clignote et l'afficheur numérique affiche un « 4 » clignotant (réglage moyen). Il s'agit du degré de grillage préprogrammé.
 6. Pour changer le degré de grillage (1 à 7), appuyer immédiatement sur le bouton ▲ ou sur le bouton ▼. Pour obtenir des résultats optimaux, choisir le réglage moyen (4) pour le premier cycle de grillage, puis utiliser un réglage plus clair ou foncé, selon vos goûts.
 7. Appuyer sur le bouton **START/STOP** (marche/arrêt).
 8. À la fin du cycle de grillage, le four émet 3 bips, et la cuisson s'arrête.
- Remarque:** Par souci de commodité, l'appareil se souvient toujours du dernier degré de grillage choisi.
9. Ouvrir la porte du four avec une mitaine de cuisine ou une poignée, sortir la grille et retirer les rôties ou les bagels.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

NETTOYAGE

1. Fermer l'appareil, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir avant le nettoyage.
2. Nettoyer la porte en verre avec un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeur à vitres en vaporisateur.
3. Pour enlever la grille coulissante, ouvrir la porte, puis tirer la grille et la sortir. La laver dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour venir à bout des taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester. Pour remettre la grille en place, ouvrir complètement la porte, faire glisser la grille dans la rainure et fermer la porte.
4. Laver le plat de cuisson, la tôle, la broche et les fourchettes dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour réduire au minimum les égratignures.
5. Pour enlever le plateau à miettes, tirer la poignée du plateau à l'avant du four. Jeter les miettes et laver le plateau dans de l'eau tiède savonneuse. Enlever les taches tenaces avec un tampon en plastique. Bien assécher le plateau avant de le remettre dans le four.

SURFACES EXTÉRIEURES

Laisser refroidir le four complètement avant de nettoyer les surfaces extérieures. Essuyer les surfaces au moyen d'une éponge ou d'un chiffon humide et les sécher avec un chiffon doux ou de l'essuie-tout.

RÉCIPIENTS DE CUISSON

- Dans le four, on peut utiliser des plats en métal, des plats en verre allant au four ou des plats en céramique, sans couvercle de verre. Suivre les instructions du fabricant.
- S'assurer qu'il y a une distance d'au moins 5 cm (2 po) entre le dessus du récipient et les éléments chauffants du haut.

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Garantie limitée de deux ans (Valable seulement au Canada et aux États-Unis)

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composez le numéro 1-800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

Que couvre la garantie?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Empower Brands, LLC ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Quelle est la période de garantie?

- Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

Quelle aide offrons-nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Que ferons-nous pour vous aider?

- Conservez votre reçu comme preuve d'achat.
- Visitez notre site Web de service en ligne au www.prodprotect.com/blackanddecker, ou appelez à notre numéro sans frais, **1-800-465-6070**, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au **1-800-738-0245**.

Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

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

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

1500 W 120V~ 60 Hz

Importé par : Spectrum Brands Consumer Products Canada, Inc.
255 Longside Drive, Unit 101 Mississauga, ON, L5W 1L8

At the end of this product's life, you can mail it to Empower Brands, LLC at
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez le poster à Empower Brands, LLC au
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 en indiquant sur la boîte « Product Takeback: Please Recycle! »

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques de commerce de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.
Fabriqué en Chine.

BLACK+DECKER®



Intertek

T22-5000391-D
29308 E/F

© 2022 Empower Brands, LLC All rights reserved / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562