



# CONVECTION COUNTERTOP OVEN

## FOUR À CONVECTION POUR LE COMPTOIR

### Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

**Accessories/Parts (USA)**

1-800-738-0245

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

### Service line à la clientèle :

Canada 1-800-231-9786

**Accessoires/Pièces (Canada)**

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vous à  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



MODEL/MODÈLE

○ T01460BC

## 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### GROUNDING PLUG

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

### TAMPER-RESISTANT SCREW

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

### ELECTRICAL CORD

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

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



**Important:**  
When making toast or using the **TIMER** function, always turn knob past 20 and then turn back or forward to desired setting.

1. Power on indicator light
- † 2. Temperature (Temp °F/°C selector knob (Part # T01460-04)
- † 3. 60-minute **TIMER/TOAST** shade selector knob (Part # T01460-05)
4. Cooking **FUNCTION** selector knob
- † 5. Removable crumb tray (Part # T01460-01)
- † 6. Slide rack/broil rack (Part # T01460-02)
  7. Rack slots
  8. Door handle
- † 9. Bake pan/drip tray (Part # T01460-03) (not shown)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.



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

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

### GETTING STARTED

- Wash all removable parts as instructed in **CARE AND CLEANING**.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- 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.
- Plug unit into electrical outlet.

### IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR OVEN



- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

- You must set the timer or select **STAY ON** for the oven to function.

### TOAST FUNCTION

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Set temperature selector knob (TEMP °F/°C) to **TOAST** position.
2. Set cooking **FUNCTION** selector knob to **TOAST**.
3. Open oven door and insert slide rack.
4. Place desired pieces of bread or bagel to be toasted directly on slide rack and close the door.
5. Turn toast shade selector knob to 20 and then turn back to desired toast shade.

**Note:** You must set the toast shade selector knob as desired for the oven to begin toasting.

6. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste. The on indicator light comes on and remains on during toasting cycle. When toast cycle is complete, a signal bell sounds. The oven and the on indicator light go off.

- Open the oven door and using oven mitt or pot holder, slide the rack out to remove the toast.
- Unplug appliance when not in use.

### CONVECTION BAKING

Convection uses a fan to circulate heat evenly for consistently better cooking.

**Note:** This oven has been designed with preset temperatures to accommodate convection baking. For best results, when baking or cooking, always preheat the oven for at least 10 minutes at the desired temperature setting.

- Open oven door. Insert slide rack into the bottom slot.
- Set temperature selector knob desired temperature setting.
- Set cooking FUNCTION selector knob to Bake.
- Turn time past 20 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. The on indicator light comes on and remains on during the entire baking time. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
- Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

You can cook your food 3 ways:

- Use the bake pan/drip tray placed on the slide rack
- Place bake pan/drip tray under the slide rack/broil rack.
- Place food directly on the slide rack/broil rack

**Note:** Be sure the top edge of the food or container is at least 1 1/2" (3.81 cm) away from upper heating elements.

- Cook food according recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
- Once cooking cycle is finished:
  - If not using the timer, signal bell sounds, the on indicator light goes off and the oven automatically turns off.
  - If the timer is not on, turn the TIMER/TOAST selector knob from the STAY ON position to the Off position. The on indicator light goes off.
- Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide the rack out to remove food.
- Unplug appliance when not in use.

### BROILING

**Note:** When broiling, preheat oven for 10 minutes.

- Turn the temperature selector to BROIL.
- Insert slide rack into upper slot. Set cooking FUNCTION selector to BROIL.
- Open oven door and using the bake pan as a drip tray, insert it under the slide rack on the rack support rails.
- Turn timer past 20 then turn back or forward to desired broiling time. Select STAY ON if you want to control cooking time yourself.

**Note:** Be sure the top edge of the food or container is at least 1 1/2" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

**Important: Food should not extend beyond the edges of the bake pan/drip tray to avoid drippings from falling onto the heating elements.**

- Cook food according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
- When finished broiling, using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.
- Unplug appliance when not in use.

### BROILING CHART

Cooking times are approximate and should be adjusted to individual preference.

FOOD	APPROXIMATE TIME
Chicken pieces (1-4)	30 - 40 minutes
Hamburguers (1-3)	8 - 22 minutes
Beef steaks (1-2)	18 - 25 minutes
Fish steaks (1-6)	10 - 18 minutes

### KEEP WARM FUNCTION

This feature is designed to keep already-cooked food warm right after they have been cooked. Use this function for short periods of time; to prevent food from drying out cover with foil.

- Set temperature selector knob (TEMP °F / °C) to 150°F to 200°F.
- Turn cooking FUNCTION selector knob to KEEP WARM.
- When cycle is complete, a signal bell sounds. Oven and power indicator light go off.
- If not using the timer, turn oven OFF when not in use.

## Care and Cleaning

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

### CLEANING



**Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool.**

- Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and soapy water. Do not use a spray glass cleaner.
- To remove the slide rack, open the door, pull the rack forward and out. Wash the slide rack in soapy water or in a dishwasher. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
- Wash the bake pan in soapy water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.
- To clean crumb tray, grasp handle below oven glass and pull tray out. Dispose of crumbs and wipe tray with a damp cloth and dry thoroughly.

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

- Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
- 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 1 1/2" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

## NEED HELP?

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

### Two-Year Limited Warranty

**(Applies only in the United States and Canada)**

#### What does it cover?

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

#### For how long?

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

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

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

#### How do you get service?

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

#### What does your warranty not cover?

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

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

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

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

Made and Printed in People's Republic of China

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

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

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. 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 un 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 MESURES.

**Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.**

### FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

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

- 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 :
  - la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 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;
  - 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.**



**Important :**  
Lorsque vous utilisez la fonction GRILLAGE/MINUTERIE (TO AST/TIMER), toujours tourner le sélecteur de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau jusqu'au réglage souhaité.

- 1. Témoin de fonctionnement**
- † **2. Sélecteur de température (°F / °C) (pièce no T01460-04)**
- † **3. MINUTERIE de 60 minutes / sélecteur de degré de GRILLAGE (pièce no T01460-05)**
- 4. Sélecteur de FONCTION de cuisson**
- † **5. Plateau à miettes amovible (pièce no T01460-01)**
- † **6. Grille coulissante / grille de lèchefrite (pièce no T01460-02)**
- 7. Poignée de la porte**
- 8. Rainure pour grilles**
- † **9. Plaque de cuisson / plateau d'égouttage (pièce no T01460-03) (non illustré)**

**Remarque :** † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

# Utilisation

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.



**Mise en garde : Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Il est possible que les aliments s'enflamment. Si cette situation se produit, débrancher l'appareil, mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur du four propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.**

**Mise en garde : Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche une matière inflammable comme des rideaux, draperies, murs, etc. pendant qu'il fonctionne et lorsqu'il est encore chaud. Ne placez aucune des matières suivantes dans le four ni sur le dessus du four et ne les mettez pas en contact avec les côtés ou le dessous du four : papier, carton, emballage plastique et autre matériau semblable.**

## POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Visiter le [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section Entretien et nettoyage.
- Remettre la grille coulissante dans le four.
- 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.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant.

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LE FOUR



- Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.
- 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.
- Vous devez régler la minuterie ou sélectionner l'option STAY ON (FONCTIONNEMENT CONTINU) pour que le four fonctionne.

## GRILLAGE

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire griller des aliments.

1. Régler le sélecteur de température (°F / °C) à la position TOAST (GRILLAGE).
2. Ouvrir la porte du four. Insérer la grille coulissante.
3. Déposer les tranches de pain ou les bagels à griller directement sur la grille coulissante et fermer la porte.
4. Régler le sélecteur de FONCTION de cuisson à TOAST (GRILLAGE).
5. Régler le sélecteur de degré de grillage au-delà de la position 20 et tourner ensuite dans le sens contraire jusqu'au degré de grillage désiré.

**Note :** Le sélecteur de degré de grillage doit être réglé pour que le four commence le grillage.

6. Pour obtenir les meilleurs résultats, choisir le réglage moyen au premier cycle de grillage et régler le degré de grillage au goût (plus clair ou plus foncé). Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de grillage. Une fois le grillage terminé, le four émet un signal sonore. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
7. Ouvrir la porte du four et, à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une poignée pour le four, retirer la grille pour sortir le pain.
8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

## CUISSON PAR CONVECTION

La fonction de convection active un ventilateur qui fait circuler la chaleur uniformément de façon à améliorer considérablement la cuisson.

**Note :** Ce four comporte des commandes de température pré-réglées pour la cuisson par convection.

Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, toujours préchauffer le four au moins 10 minutes à la température désirée.

1. Ouvrir la porte du four. Insérer la grille coulissante dans la rainure inférieure.
2. Régler le sélecteur de température à la température désirée.
3. Régler le sélecteur de FONCTION de cuisson à Bake (cuisson).
4. Régler la minuterie au-delà de la position 20 et tourner ensuite dans le sens contraire jusqu'au temps de cuisson désiré, y compris le temps de préchauffage.
5. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four. Fermer la porte du four.

Il y a 3 façons de faire cuire les aliments :

- Placer la plaque de cuisson / plateau d'égouttage sur la grille coulissante.
- Glisser la plaque de cuisson / plateau d'égouttage sous la grille coulissante / lèche-frite.
- Placer les aliments directement sur la grille coulissante / lèche-frite.

**Note :** S'assurer que le haut du contenant à aliments soit au moins à 3,81 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.

6. Cuire les aliments tel qu'il est indiqué dans la recette ou sur l'emballage, et vérifier si les aliments sont cuits après la durée de cuisson minimale.
7. Une fois le cycle de cuisson terminé :
  - Si vous avez réglé la minuterie, la sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
  - Si vous n'avez pas réglé la minuterie, tourner la minuterie / le sélecteur du degré de GRILLAGE de la position Stay On (fonctionnement continu) à Off (arrêt). Le témoin de fonctionnement s'éteint.
8. Ouvrir la porte du four et, à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une poignée pour le four, retirer la grille pour sortir les aliments.
9. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

## GRILLER

**Note :** Pour griller les aliments, préchauffer le four pendant 10 minutes.

1. Régler le sélecteur de température la position de griller (BROIL).
2. Utiliser la position supérieure de la grille. Tourner le sélecteur de la fonction de cuisson a griller (BROIL).
3. Ouvrir la porte du four et se servir dup plat comme lèchefrite en l'insérant sous le grille coulissante dans les rails de soutien de la grille.
4. Tourner le sélecteur de minuterie de façon a dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité ou sélectionner fonctionnement continu (STAY ON) pour contrôler vous-même le temps de cuisson.

**Note :** S'assurer que le dessus de l'aliment se trouve a au moins 3,81 cm (1 1/2") des éléments supérieurs.

**Important :** L'aliment ne doit pas dépasser les rebords du plat de cuisson afin d'éviter que les jus de cuisson ne tombent sur les éléments.

5. Faire cuire selon les directives de la recette ou de l'emballage de l'aliment et vérifier la cuisson au bout de la durée minimale.
6. À la fin du cycle de griller, utiliser un poignée ou des mitaines et retirer la grille coulissante avec le plat de cuisson, afin de retirer l'aliment.
7. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

## GUIDE DE GRILLER

Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés selon les préférences individuelles.

ALIMENT	TEMPS APPROXIMATIFS
Morceaux de poulet (1-4)	30 - 40 minutes
Hamburgers (1-3)	8 - 22 minutes
Steaks de bœuf (1-2)	18 - 25 minutes
Darnes de poisson (1-6)	10 - 18 minutes

## MODE DE RÉCHAUD

Cette fonction sert à garder des aliments au chaud immédiatement après la cuisson. Elle doit être utilisée pour des durées assez brèves; pour empêcher les aliments de sécher, les couvrir de papier d'aluminium.

1. Régler le sélecteur de température (°F /°C) entre 66 °C et 93 °C (150 °F et 200 °F).
2. Sélecteur de FONCTION de cuisson à KEEP WARM (RÉCHAUD).
3. Une fois le cycle terminé, le four émet un signal sonore. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
4. Si vous n'avez pas réglé la minuterie, éteindre le four.

## Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

### NETTOYAGE

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

- Nettoyer la porte de verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon et d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyeur en vaporisateur pour vitres.
- Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte et tirer sur la grille pour la sortir. Laver la grille coulissante à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
- Laver la plaque de cuisson à l'eau savonneuse. Pour minimiser les égratignures, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
- Saisir la poignée sous la porte de verre et retirer le plateau. Jeter les miettes et essuyer le plateau à l'aide d'un linge humide; bien sécher le plateau avant de le remettre dans le four.

**Note :** La porte du four doit être fermée avant d'enlever le plateau à miettes.

- Essuyer le dessus et les parois extérieures avec un linge ou une éponge humide. Bien sécher.
- 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 que le haut du contenant à cuisson soit au moins à 3,81 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.

## 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 DEUX ANS

**(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

### Quelle est la couverture?

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

### Quelle est la durée?

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

### Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

### Comment se prévaut-on du service?

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

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

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

### Quelles lois régissent la garantie?

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

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

Fabriqué e Imprimé en République populaire de Chine



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.



Printed on recycled paper.  
Imprimé sur du papier recyclé.

2011/3-28-110E/F