

# BLACK+DECKER

TM

## ROTISSERIE COUNTERTOP OVEN WITH AIR FRY FOUR POUR LE COMPTOIR AVEC FRITURE À L'AIR ET RÔTISSOIRE

use and care manual  
guide d'utilisation et d'entretien

TO4315SSC





Please Read and Save this Use and Care Book.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, 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, plug, 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 time to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if 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, turn the Timer and Toast shade knobs to the O position (OFF). Then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
- Do not attempt to clean the heating elements.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
- 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 other items not constructed of oven safe metal and glass pans.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in 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 instructions 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.

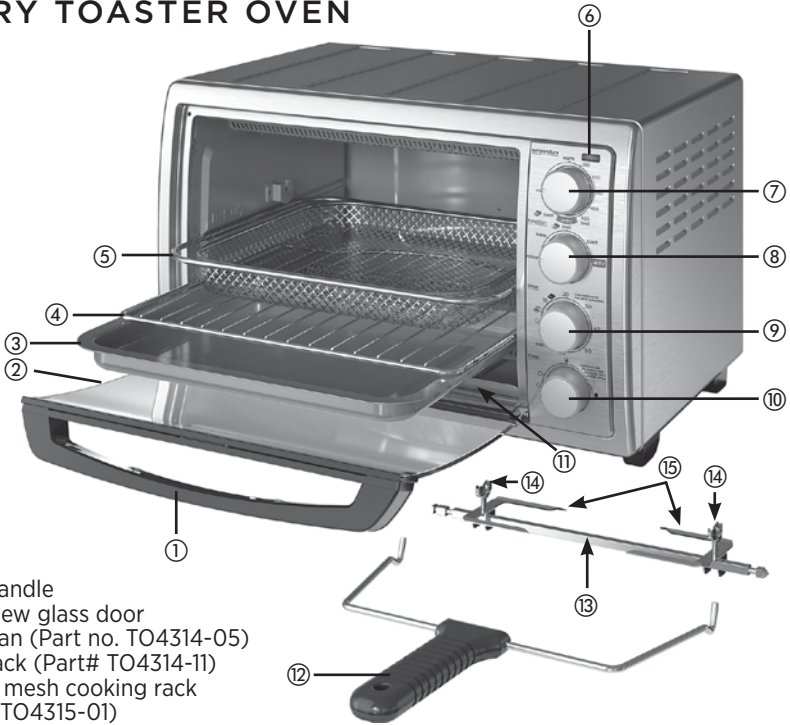
#### ELECTRICAL CORD

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the 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 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 contact the warranty department listed in these instructions.

	CAUTION
	<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>

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRY TOASTER OVEN




- 1. Door handle
- 2. Easy-view glass door
- † 3. Bake pan (Part no. TO4314-05)
- † 4. Slide rack (Part# TO4314-11)
- † 5. Air Fry mesh cooking rack (Part# TO4315-01)
- 6. On indicator light
- † 7. Temperature control knob (Part no. TO4314-01)
- † 8. Cooking Function control knob (Part no. TO4314-02)
- † 9. Timer control knob (Part no. TO4314-03)
- † 10. Separate precision toast shade knob (Part no. TO4314-04)
- † 11. Slide-out crumb tray (Part no. TO4314-10)

- † 12. Rotisserie handle (Part no. TO4314-09)
- † 13. Rotisserie spit (Part no. TO4314-06)
- † 14. Wing nuts (Part no. TO4314-08)
- † 15. Forks (Part no. TO4314-07)

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



**There are three ways to turn the toaster oven ON:**

- Turn Timer knob to “Stay On”.
- Turn the Cooking Function control knob to Toast. Turn the Toast shade knob past medium shade  and then to desired toast shade.
- Turn Timer knob past 10 and then to desired time.

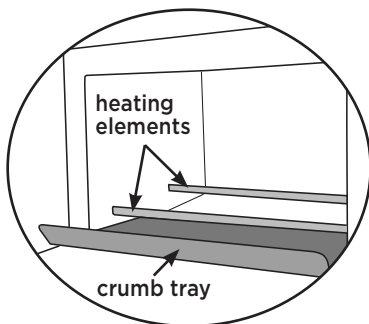
**TO TURN OFF:** turn the Timer and Toast shade knobs to the **O** position.

Product may vary slightly from what is illustrated.

## GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in Care and Cleaning Section.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space from the back of the unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls. During operation, the unit should have 6 inches or more of clearance around sides, back, and top.
- Before use, make sure that the crumb tray is inserted below the heating elements.



### Important information about using 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.
- When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
- Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the top heating elements.
- Food should not extend beyond the edges of the baking pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.
- Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
- **Cooking Containers:** Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1 ½ inches (3.81cm) away from the upper heating elements.
- Temperatures in the oven will be lower than your set point. This is due to advanced heating elements used in this oven. Temperature dial settings have been calibrated to provide expected results for most recipes taking into account the advanced heating elements.
- You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

## TOAST FUNCTION

1. For best results, place the bread to be toasted directly on the slide rack.
2. Toast up to 9 slices of bread. Center your items in the middle of the rack.
3. Insert the slide rack and close the oven door.
4. Turn the Temperature control knob to the Toast setting.
5. Turn the Cooking Function control knob to Toast.
6. Turn the separate precision toast shade knob to medium shade then desired toast shade: Light, Medium, or Dark.
7. For best results, on first toasting cycle, set the toast selector knob to Medium, then re-adjust to lighter or darker to suit your preference.

8. The On indicator light comes on and remains on until the toasting cycle is complete.
9. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the On indicator light will turn off.
10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
11. Unplug appliance when not in use.

## BAGEL FUNCTION

1. For best results, place the bagels to be toasted directly on the slide rack, cut side up.
2. Center your items in the middle of the rack.
3. Insert the slide rack and close the oven door.
4. Turn the Temperature control knob to the Toast setting.
5. Turn the Cooking Function control knob to the Bagel/Broil function (vertical).
6. Use the oven timer knob and set to the desired level using the bagel shade indicated.
7. For best results, on first bagel cycle, set the set the timer knob in the middle between the light and dark bagel icons.
8. The On indicator light comes on and remains on until the bagel cycle is complete.
9. When bagel cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the On indicator light will turn off.
10. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the bagel.
11. Unplug appliance when not in use.

**IMPORTANT:** Be sure the top edge of the food or container is at least 1.5 inches (3.81 cm) away from the upper heating elements.

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

## AIR FRY

Air Fry technology uses high intensity hot air to bake, brown, and crisp your favorite fried foods with little to no oil.

Use the recommended cook times listed on page 11 or follow food package instructions for baking. Adjust the cook time as needed to achieve your preferred crispiness.

**NOTE:** It is not necessary to preheat the oven for air frying.

**NOTE:** Arrange your food in a single layer on the mesh tray for optimal air frying results.

1. Place food on Air Fry mesh rack
2. Open door and slide Air Fry mesh rack with food into the upper rack position.
3. Set both the Temperature and the Cooking control knobs to AIR FRY positions.
4. Turn TIMER control knob to 20 and then turn to desired time. Select Stay On to air fry longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire Air Frying time.

**NOTE:** You must choose Stay On or set the timer for the oven to start.

5. If using the oven timer, there will be an audible signal once the Air Fry cycle is complete. The oven turns off and the power indicator light goes out. If not using the oven timer, turn the oven off once the cooking cycle is complete.

6. Open the oven door. Using oven mitts or potholders, slide the rack out to remove the cooked food.

**NOTE:** Clean out the crumb tray frequently when using the air fry setting.

7. Unplug the appliance when not in use.

## BAKE FUNCTION

**NOTE:** For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 10 minutes at the desired temperature setting.

1. Turn the Temperature control knob to the desired temperature.
2. Turn the Cooking Function control knob to Bake.
3. Turn the Timer control knob to 20, and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.
4. The indicator light comes on and will remain lit during entire baking time.
5. The heating elements with cycle on and off to maintain even heat distribution.
6. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.
7. When finished cooking, turn the Time control knob to Off **O**. The power indicator light goes off. Use an oven mitt or pot holder to slide out the food.
8. Unplug the appliance when not in use.

## BROIL FUNCTION

**NOTE:** For best results, when broiling, preheat oven for 10 minutes.

1. Turn the Temperature control knob to Broil/450 setting.
2. Turn the Cooking Function control knob to Broil.
3. Turn the Timer control knob to 20, and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time. Select Stay On to broil longer than 60 minutes or to control broiling time yourself. Be sure to use a kitchen timer.
4. The indicator light comes on and will remain lit during entire broiling time.
5. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
6. Once the oven has preheated, open door and insert food on a slide rack in the upper position. Use the bake pan/drip tray under the rack to avoid drippings falling onto the heating elements.
7. When finished broiling, turn the Timer control knob to Off **O**. The power indicator light goes off.
8. Unplug the appliance when not in use.

## ROTISSERIE FUNCTION

### Setting food on the rotisserie rack

1. Insert pointed end of the rotisserie spit through one of the forks with pointed ends of the fork facing towards the center of the spit. Slide the fork towards the square end of the spit. Tighten the wing nut.
2. Insert spit through center of food until the fork is securely embedded in food.
3. Slide second fork onto pointed end of spit with pointed ends facing the food. Continue until forks are securely embedded into the food. Tighten the wing nut.
4. Check that the food is centered on spit by placing pointed end of spit into the drive socket on the right-hand side of the oven wall. Rest the square end of the spit in the support on the left-hand side of the oven well.
5. Insert bake pan to the lowest rack position, to catch drippings below the rotisserie spit.



### Using the rotisserie function

1. Turn the Temperature control knob to the desired cooking temperature.
2. Turn the Cooking Function control knob to Rotisserie.
3. Turn the Timer control knob to Stay-On setting.
4. When roasting is complete, turn the Timer control knob to Off **O**.
5. Remove the rotisserie spit by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves of either side of the spit. Lift the left side first by lifting upwards. Then pull the right end of the spit of the drive socket. Carefully remove the roast from the oven.
6. Open the wing nuts and remove the skewers, and remove the meat from the spit.

**NOTE:** Always use extreme care when removing the rotisserie spit or the slide rack/drip tray from the oven. Always use oven gloves when touching rotisserie handle.

### ROTISSERIE COOKING GUIDE

FOOD	MAXIMUM WEIGHT TO BE COOKED	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Chicken	3 ½ lbs.	350 ° F	1 ½ hours	180 ° F
Eye Round Roast	3 to 5 lbs.	325 ° F	1 ½ to 2 hours	160 ° F
Round Roast	3 to 5 lbs.	325 ° F	1 ½ to 2 hours	160 ° F for medium
Pork Loin with or without bone	2 ½ to 4 lbs.	325 ° F	1 ½ to 2 hours	160 ° F
Baby Back Spare Ribs	2 to 3 lbs.	325 ° F	1 ½ to 2 hours	160 ° F

### **Quick tips for rotisserie cooking:**

- Recommended MAXIMUM size of foods cooked on the rotisserie: 3½ lb chicken, 5 lb roast.
- Use kitchen twine to truss chicken wings and legs to the chicken.
- Tying roasts such as beef and pork at 1 ½-inch intervals and wrapping the twine around the length gives a neat compact shape to roasts cooked on the rotisserie.
- Begin with a cold oven.
- Once spit is in place, check that food is centered by letting the rotisserie make one full turn before cooking begins.

## **CARE AND CLEANING**

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

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

**Note:** Do not allow food debris to accumulate in oven cavity. Do not use aerosol or spray oven cleaners.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth, or nylon pad and dish soap and warm water. Do not use a spray cleaner.
2. Remove crumb tray, wire rack, air fry mesh cooking rack, rotisserie parts, and bake pan and wash them in hot water with dish soap. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.

**NOTE:** The rack, and air fry mesh cooking rack, are dishwasher safe. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

3. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at  
**1-800-465-6070.**

FOOD	COOK TIME*
<b>Frozen Food</b>	
<b>Chicken Nuggets</b>	13-16 min. or until crisp and golden brown.
<b>Chicken Strips</b>	25-28 min. or until crisp and golden brown.
<b>Fish Sticks</b>	10-12 min. or until crisp and golden brown.
<b>Breaded Onion Rings</b>	10-12 min. or until breading is crisp.
<b>Breaded Mushrooms</b>	16-20 min. or until breading is crisp.
<b>Mozzarella Sticks</b>	10-12 min. or until breading is crisp.
<b>Jalapeño Poppers</b>	14-16 min. or until breading is crisp.
<b>Corn Dogs</b>	23-25 min. if frozen. Rotate front to back halfway through cooking.
<b>Potato Skins</b>	13-15 min. or until hot and cheese is melted.
<b>Straight or Crinkle Cut Fries</b>	18-24 min. or until golden brown.
<b>Thick Steak Fries</b>	20-25 min. or until golden brown.
<b>Thin Shoestring Fries</b>	14-18 min. or until golden brown.
<b>Seasoned Potato Nuggets</b>	20-25 min. or until golden brown.
<b>Broccoli (Frozen)</b>	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
<b>Cauliflower (Frozen)</b>	18-20min Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
<b>Fresh Vegetables</b>	
<b>Potato Wedge/Fries</b>	20-25 min. or until golden brown.
<b>Broccoli</b>	10 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
<b>Cauliflower</b>	15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
<b>Poultry</b>	
<b>Chicken Wings (Thawed/Fresh)</b>	20-25 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.
<b>Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)</b>	20-30 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.

\*Please also review package instruction cook times.

**Note: Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks).**

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. 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 pamphlet.

### Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands' 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/blackanddecker](http://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.**

---

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

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, s'imposent lors de l'utilisation d'appareils électriques :

- 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 faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle au numéro sans frais indiqué dans 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 d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, tourner les boutons de la minuterie et de degré de grillage en position d'arrêt **O** (OFF), et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- 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.
- Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants.
- Ne pas introduire dans le four grille-pain 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 four grille-pain 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.
- 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 ramasse-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 destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche. Les aliments pourraient prendre en feu. Si cela se produit, débrancher l'appareil mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire le risque d'incendie, garder l'intérieur du four parfaitement propre et exempt de résidus alimentaires, d'huile, de graisse et d'autres corps combustibles.

## CONSERVER CES MESURES.

**Cet appareil est conçu pour un usage 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 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.

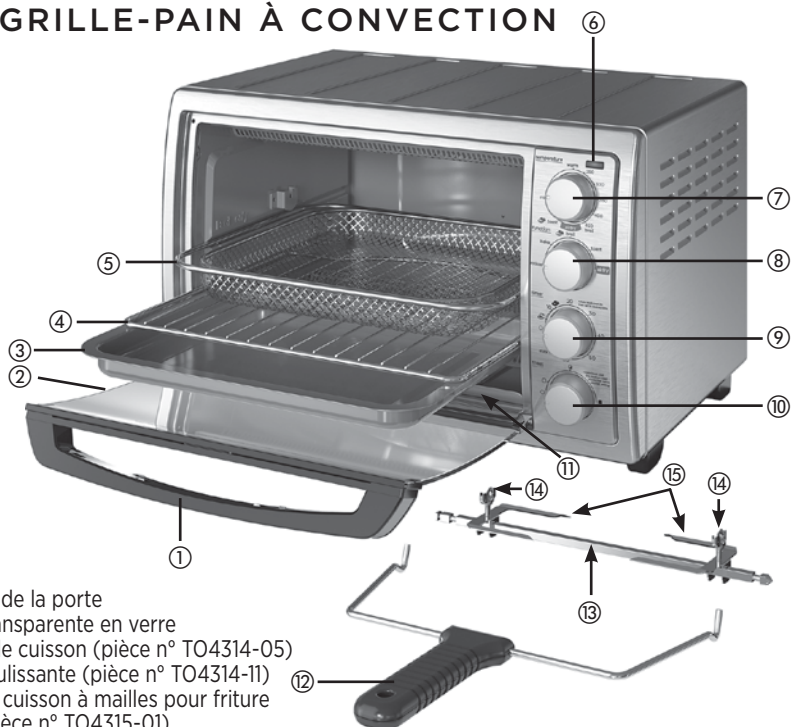
**Remarque :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle dont le numéro figure dans les présentes instructions.



## ATTENTION

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

# FAMILIARISATION AVEC VOTRE FOUR GRILLE-PAIN À CONVECTION



1. Poignée de la porte
2. Porte transparente en verre
- † 3. Plaque de cuisson (pièce n° TO4314-05)
- † 4. Grille coulissante (pièce n° TO4314-11)
- † 5. Grille de cuisson à mailles pour friture à l'air (pièce n° TO4315-01)
6. Témoin de fonctionnement
- † 7. Sélecteur de température (pièce n° TO4314-01)
- † 8. Sélecteur de fonction de cuisson (pièce n° TO4314-02)
- † 9. Bouton de la minuterie (pièce n° TO4314-03)
- † 10. Bouton de sélection du degré de grillage (pièce n° TO4314-04)
- † 11. Plateau à miettes coulissant (pièce n° TO4314-10)

- † 12. Poignée de la rôtissoire (pièce n° TO4314-09)
- † 13. Broche de rôtissoire (pièce n° TO4314-06)
- † 14. Écrous à oreilles (pièce n° TO4314-08)
- † 15. Fourchettes (pièce n° TO4314-07)

**Remarque :** Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.



## Le grille-pain four peut être mis en marche de trois façons :

- Régler le bouton de la minuterie à la position « Stay On ».
- Régler le sélecteur de fonction de cuisson à TOAST. Tourner le bouton de degré de grillage au-delà de la position moyenne, puis jusqu'au degré de grillage désiré.
- Tourner le bouton de la minuterie au-delà de la position 10, puis jusqu'au temps désiré.

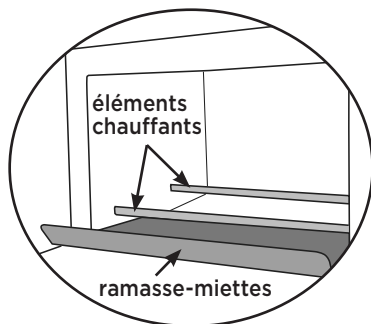
**POUR ÉTEINDRE L'APPAREIL :** Tourner les boutons de la minuterie et de degré de grillage à la position .

Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

## POUR DÉMARRER

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

- Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants ainsi que la bande de plastique entourant la fiche électrique.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller sur [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles tel qu'indiqué dans la section Nettoyage et entretien.
- Choisir l'emplacement de l'appareil, en prévoyant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les armoires et les murs. Pendant le fonctionnement, il devrait y avoir au moins 15 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le ramasse-miettes est inséré sous les éléments chauffants.



### Information importante concernant l'utilisation du four grille-pain

- Cet appareil devient chaud à l'usage. Toujours utiliser des mitaines ou des poignées de four pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four lorsque celui-ci fonctionne.
- Lors de la première utilisation, il se pourrait que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four durant les premières minutes. Ceci est normal.
- S'assurer que ni les aliments ni la lèchefrite ne se trouvent à moins de 3,8 cm des éléments chauffants supérieurs.
- Les aliments ne devraient pas dépasser les bords de la lèchefrite pour éviter que des jus de cuisson ne dégouttent sur les éléments chauffants.
- De nombreux facteurs, dont l'altitude, l'humidité et des variations dans les réseaux électriques, influencent les temps de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient, surveiller les aliments vers la fin du temps de cuisson.
- **Plats de cuisson** : il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisson en métal, en verre allant au four ou en céramique. Suivre les directives du fabricant. S'assurer que le bord supérieur du plat se trouve à au moins 3,8 cm des éléments chauffants supérieurs.
- La température dans le four sera inférieure au réglage sélectionné. Ceci est dû aux éléments chauffants évolués utilisés dans ce four. Les réglages de température ont été calibrés pour donner les résultats escomptés pour la plupart des recettes en tenant compte des éléments chauffants évolués.
- Pour que le four fonctionne, la minuterie doit être réglée pour une durée déterminée ou le mode de fonctionnement continu (stay on) doit être sélectionné.





temperature	température
min	min
warm	chaud
broil	gril
airfry	convection
toast	toast
function	mode
rotisserie	rôtisserie
bake	cuisson
broil	gril
toast	toast
airfry	convection
timer	minuterie
stay on	fonctionnement continu
rotate knob past 20 then set to desired time	tourner le bouton jusqu'à dépasser la marque de 20 puis régler la durée voulue
toast	toast
rotate knob past the medium toast shade then set to desired setting	tourner le bouton jusqu'à dépasser le degré de rôtissage moyen puis régler le degré voulu

## FONCTION DE GRILLAGE

1. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, déposer le pain à griller directement sur la grille coulissante.
2. Pour griller jusqu'à 9 tranches de pain. Placer les tranches au centre de la grille.
3. Insérer la grille coulissante et fermer la porte du four.
4. Tourner le sélecteur de température à la position TOAST.
5. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à TOAST.
6. Tournez le bouton de précision séparée toasts ombre de teinte moyenne, puis de grillage souhaité: Facile, Moyen ou Foncé.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles au premier cycle de grillage, choisir le réglage moyen et régler le degré de grillage au goût (pâle ou foncé).
8. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à la fin du cycle de grillage.
9. À la fin du cycle de grillage, l'appareil émet un signal audible. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
10. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants/poignées de cuisine, retirer la grille pour sortir les aliments.
11. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

## FONCTION DE GRILLAGE DE BAGEL

1. Pour obtenir les meilleurs résultats possible, déposer le bagel directement sur la grille coulissante, le côté coupé vers le haut.
2. Placer les tranches au centre de la grille.
3. Insérer la grille coulissante et fermer la porte du four.
4. Tourner le sélecteur de température à TOAST.
5. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à Bagel/Broil (bagel/gril) (en position verticale).
6. Utiliser le bouton de la minuterie du four pour régler à l'intensité désirée en suivant les degrés de grillage indiqués.
7. Le réglage du bouton de la minuterie au centre, entre les icônes de bagel pâle et foncé au premier cycle de grillage, permettra d'obtenir les meilleurs résultats
8. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à la fin du cycle de grillage du bagel.
9. À la fin du cycle de grillage du bagel, l'appareil émet un signal audible. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
10. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants/poignées de cuisine, retirer la grille pour sortir le bagel.
11. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

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

**REMARQUE :** Les aliments ne doivent pas dépasser de la plaque de cuisson/plateau d'égouttage pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.

## FRITURE À L'AIR

La technologie de friture à l'air utilise de l'air chaud de haute intensité pour cuire les aliments, les dorer et les rendre croustillants avec peu ou pas d'huile.

Utiliser les durées de cuisson recommandées indiquées à la page 20 ou suivre les indications sur l'emballage de l'aliment. Régler le temps de cuisson comme il se doit pour obtenir la texture croustillante désirée.

**REMARQUE :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire frire les aliments à l'air.

**REMARQUE :** Disposer les aliments en une seule couche sur le plateau à mailles pour obtenir des résultats optimaux avec la friture à l'air.

1. Placer les aliments sur la grille à mailles pour friture à l'air.
2. Ouvrir la porte et glisser le panier grillagé contenant les aliments dans les fentes du haut.
3. Régler le sélecteur de température et celui de fonction de cuisson à la position « convection ».
4. Tourner le bouton de la minuterie jusqu'à 20 puis régler la durée de cuisson voulue. Sinon, tourner le bouton à « fonctionnement continu » pour prolonger la durée de cuisson par convection au-delà de 60 minutes ou pour surveiller soi-même le temps de cuisson. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé durant toute la cuisson.

**REMARQUE :** Pour que le four se mette en marche, la minuterie doit être réglée à une durée de cuisson ou à « fonctionnement continu ».

5. Si la minuterie a été réglée, un signal sonore se fera entendre lorsque la durée de cuisson par convection sera écoulée. Le four ainsi que le témoin de fonctionnement

s'éteindront. Si la minuterie n'a pas été réglée, éteindre manuellement le four une fois la durée de cuisson écoulée.

6. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées pour le four, tirer sur la grille pour sortir les aliments.

**REMARQUE :** Nettoyer fréquemment le plateau à miettes lorsque le réglage de friture à l'air est utilisé.

7. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

## FONCTION DE CUISSON

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

1. Tourner le sélecteur de température à la position désirée.
2. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à BAKE.
3. Régler la minuterie à la position 20 et revenir ensuite vers l'arrière ou avancer jusqu'au temps de cuisson désiré, y compris le temps de préchauffage. Sélectionner l'option STAY ON pour faire cuire plus de 60 minutes ou pour déterminer au besoin le temps de cuisson. S'assurer d'utiliser une minuterie de cuisine.
4. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de cuisson.
5. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
6. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four. Fermer la porte du four.
7. À la fin de la cuisson, tourner la minuterie à la position OFF **O**. Le témoin de fonctionnement s'éteint. Utiliser un gant de cuisine ou une poignée pour le four pour retirer les aliments.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

## FONCTION DE RÔTISSAGE

**REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffer le four pendant 10 minutes.

1. Tourner le sélecteur de température à la position BROIL/450.
2. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à BROIL.
3. Régler la minuterie à la position 20 et revenir ensuite vers l'arrière ou avancer jusqu'au temps de cuisson désiré, y compris le temps de préchauffage. Sélectionner l'option STAY ON pour faire rôtir plus de 60 minutes ou pour déterminer au besoin le temps de rôtissage. S'assurer d'utiliser une minuterie de cuisine.
4. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de rôtissage.
5. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
6. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments sur une grille coulissante en position supérieure. Utiliser la plaque de cuisson/le plateau d'égouttage sous la grille pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.
7. À la fin du rôtissage, tourner la minuterie à la position OFF **O**. Le témoin de fonctionnement s'éteint.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

## FONCTION DE RÔTISSOIRE

### Placer les aliments sur la grille de rôtissoire.

1. Insérer l'extrémité pointue de la broche dans l'une des fourchettes, les extrémités pointues de la fourchette orientées vers le centre de la broche. Glisser la fourchette vers l'extrémité carrée de la broche. Serrer l'écrou à oreilles.
2. Insérer la broche au centre de l'aliment jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment.
3. Glisser la deuxième fourchette sur l'extrémité pointue de la broche, les extrémités pointues orientées vers l'aliment. Continuer jusqu'à ce que la fourchette tienne solidement l'aliment. Serrer l'écrou à oreilles.
4. S'assurer que la broche est bien centrée dans l'aliment en plaçant l'extrémité pointue de la broche dans la prise d'entraînement située sur la paroi droite du four. Déposer l'extrémité carrée de la broche sur le support situé sur la paroi gauche du four.
5. Insérer la plaque de cuisson à la position la plus basse pour recueillir les graisses qui s'égouttent de la broche.

### Utilisation de la fonction de rôtissoire

1. Tourner le sélecteur de température à la position de cuisson désirée.
2. Régler le sélecteur de fonction de cuisson à ROTISSERIE.
3. Tourner la minuterie à la position STAY-ON.
4. À la fin du rôtissage, tourner la minuterie à la position OFF **O**.
5. Retirer la broche en plaçant les crochets de la poignée de la rôtissoire sous les rainures de chaque côté de la broche. Lever le côté gauche d'abord. Ensuite, retirer de la prise l'extrémité droite de la broche. Retirer délicatement le rôti du four.
6. Desserrer les écrous à oreilles, retirer les brochettes et retirer la viande de la broche.

**REMARQUE :** Toujours faire preuve de grande prudence au moment de retirer la broche ou la grille coulissante/plateau d'égouttage du four. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée rôtissoire.

## GUIDE DE CUISSON AU RÔTISSOIRE

ALIMENT	POIDS MAXIMAL À CUIRE	TEMPÉRATURE DE CUISSON	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	TEMPÉRATURE INTERNE
Poulet	3 ½ lbs.	350 ° F (175 ° C)	1 ½ heures	180 ° F (90 ° C)
Rôti de ronde des yeux	3 à 5 lbs.	325 ° F (160 ° C)	1 ½ à 2 heures	160 ° F (80 ° C)
Rôti de ronde	3 à 5 lbs.	325 ° F (160 ° C)	1 ½ à 2 heures	160 ° F (80 ° C) pour moyen
Longe de porc avec ou sans os	2 ½ à 4 lbs.	325 ° F (160 ° C)	1 ½ à 2 heures	160 ° F (80 ° C)
Côtes bébé Retour de rechange	2 à 3 lbs.	325 ° F (160 ° C)	1 ½ à 2 heures	160 ° F (80 ° C)

### Conseils pratiques pour la cuisson rôtissoire:

- Taille maximale recommandée d'aliments cuits sur le tournebroche: 3 ½ lb poulet, 5 lb rôti.
- Utilisez la ficelle de cuisine aux ailes de poulet de ferme et des jambes de poulet.
- Lier les rôtis, comme le boeuf et le porc à 1 ½ pouce d'intervalles et l'emballage de la ficelle autour de la longueur donne une forme soignée compact pour les rôtis cuits sur le tournebroche.
- Commencez avec un four froid.
- Une fois que la broche est en place vérifiez que la nourriture est centrée en laissant la rôtisserie faire un tour complet avant la cuisson commence.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Pour toute réparation, s'adresser à du personnel qualifié.

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

**Remarque :** Éviter que des résidus alimentaires s'accumulent dans la cavité du four. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour les fours en aérosol ou en vaporisateur.

1. Nettoyer la porte en verre avec une éponge, un linge doux ou un tampon en nylon et du savon à vaisselle et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de nettoyeur en vaporisateur.
2. Retirer le ramasse-miettes, la grille, le panier de cuisson grillagé, les accessoires de rôtisserie et la lèche-frite et les laver à l'eau chaude avec du savon à vaisselle. Pour détacher les résidus tenaces, utiliser un tampon en polyester ou en nylon.

**Remarque :** La grille et le panier de cuisson grillagé sont lavables au lave-vaisselle.

3. Nettoyer l'extérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Essuyer complètement.
4. Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants. Les aliments qui viennent en contact avec les éléments seront carbonisés et disparaîtront.

Pour obtenir de l'assistance, veuillez communiquer avec notre équipe du service à la clientèle au **1-800-465-6070**.

# Friture à l'air

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON*
<b>Aliments surgelés</b>	
Pépites de poulet	13 à 16 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Languettes de poulet	25 à 28 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Bâtonnets de poisson	10 à 12 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
Rondelles d'oignon frites	10 à 12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Champignons panés	16 à 20 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Bâtonnets de mozzarella frita	10 à 12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Bouchées de jalapeño frites	14 à 16 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Saucisses sur bâtonnet	23 à 25 min. si elles sont congelées. Retourner à mi-temps de la cuisson.
Pelures de pommes de terre	13 à 15 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et que le fromage soit fondu.
Frites droites ou ondulées	18 à 24 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Frites épaisses	20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Frites allumettes	14 à 18 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Pépites de pommes de terre assaisonnées	20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Brocoli (surgelé)	18 à 20 min. Vaporiser les fleurons avec un peu d'enduit à cuisson. Assaisonner de sel et de poivre.
Chou-fleur (surgelé)	18 à 20 min. Vaporiser les fleurons avec un peu d'enduit à cuisson. Assaisonner de sel et de poivre.
<b>Légumes frais</b>	
Quartiers de pommes de terre/frites	20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Brocoli	10 min. Enrober les fleurons dans 1 à 2 c. à table d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
Chou-fleur	15 à 17 min. Enrober les fleurons dans 1 à 2 c. à table d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
<b>Volaille</b>	
Ailes de poulet (décongelées/fraîches)	20 à 25 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F / 75 °C.
Pilons de poulet (décongelés/frais)	20 à 30 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F / 75 °C.

\*Pour tous les aliments, consulter la durée de cuisson recommandée.

**Remarque : Ne pas cuire par convection des viandes crues congelées (p. ex. burgers, steaks).**

# 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, composer 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 Spectrum Brands Inc. 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?

- Conserver votre reçu comme preuve d'achat.
- Visiter notre site Web de service en ligne au [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), ou appeler 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 qui n'est pas couvert par la garantie?

- 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.**

---

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

# BLACK+DECKER

TM



1500W 120V~ 60Hz

© 2021 Spectrum Brands, Inc. Middleton, WI 53562 All rights reserved.

28265

E/F

T22-9002288-A