

BLACK+DECKER

TM

COUNTERTOP OVEN
FOUR POUR LE COMPTOIR

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

TOD3300SSC



CONTENTS

Important Safeguards 3

Getting to Know Your Countertop Oven 5

How to Use 6

Toasting 6

Baking 7

Broiling 7

Warm 8

Care and Cleaning 8

Function Chart 9

Warranty and Customer Service Information10

 <small>ELBOL.COM 800-226-0642 No. 8005H-000</small>	<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>

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, press I/O button (Start/Stop) until the Indicator Light is flashing for Bake, Broil, or Toast. Then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme 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 the like.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in the oven.
- To turn off oven, press the I/O button (Start/Stop).

- 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

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) 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.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR COUNTERTOP OVEN



- | | |
|---|---|
| 1. Door handle | 7. Function/Temperature knob |
| 2. Easy view glass door | 8. Indicator Lights:
Bake, Broil, Toast |
| 3. 3 positions for wire racks | 9. Digital display |
| 4. Slide out crumb tray
(Part# 129001-007) | 10. Time knob |
| 5. Baking pan
(Part# 129001-304) | 11. I/O (Start/Stop) button
(Turns unit ON or OFF) |
| 6. Wire rack
(Part# 129001-013) | 12. Rubber foot pads, 4pcs
(Part # TOD3300-01) |

Product may vary slightly from what is illustrated.

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.
- Remove and save literature.
- Please go to 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.

Important information about using your oven

1. This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
2. When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
3. Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the top heating elements.
4. Food should not extend beyond the edges of the baking pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.
5. Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
6. You can put food on both wire racks at once, in the top and bottom positions. This arrangement is best for keeping warm or reheating food.
7. **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.

TOASTING

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Open oven door and insert slide rack in the bottom slot.
2. Place items to be toasted directly on slide rack in the bottom slot and close the door.
3. Set Function/Temperature selector knob to Toast position. The Toast indicator light will blink.
4. Use the Time knob to select desired toast shade on digital display, with 1 being the lightest and 7 being the darkest.
5. Press the I/O (Start/Stop) button to begin toasting. The light will turn solid while toasting.
6. There will be 2 audible beeps once the cooking cycle is complete. After 60 seconds the unit will turn off.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
8. Unplug appliance when not in use.

BAKING

Note: This oven has been designed to cook faster. Please inspect your items earlier than the prescribed cook time for a conventional oven to ensure that they do not get overcooked.

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

1. Open oven door and insert slide rack to center position.
2. Place items to be baked directly on wire rack or place pan on wire rack.
3. Set Temp selector knob to desired temperature. The Bake indicator light will blink, indicating the oven is on stand by.
4. Turn the Time knob to set cook time on digital display.
5. Press the I/O (Start/Stop) button to begin baking. The digital display will count down while cooking, showing the time remaining.
6. There will be 2 audible beeps once the cooking cycle is complete. The digital display will read "00" and the bake indicator light will blink to indicate standby mode. After 60 seconds the unit will turn off.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
8. Unplug appliance when not in use.

BROILING

Note: When broiling, preheat oven for 10 minutes.

1. Place wire rack in the top rack position.
2. If the items are going to be placed directly on the wire rack, slide the baking pan into the guide under the wire rack to catch drippings during broiling.
3. Place items to be broiled directly on wire rack, or in the baking pan on top of the wire rack.
4. Set Temp selector knob to Broil position. The Broil indicator light will blink, indicating the oven is on stand by.
5. Turn the Time knob to set Broil time on digital display.
6. Press the I/O (Start/Stop) button to begin broiling. The digital display will count down while cooking, showing the time remaining.

Note: For best results when broiling meat, turn over the meat half-way through broiling.

7. There will be 2 audible beeps once the cooking cycle is complete. The digital display will read "00" and the broil indicator light will blink to indicate standby mode. After 60 seconds the unit will turn off.
8. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
9. Unplug the appliance when not in use.

WARM

1. Place wire rack in the middle rack position.
2. Set Temp selector knob to Warm position. The Bake indicator light will blink, indicating the oven is on stand by.
3. Turn the Temp knob to adjust to desired temperature.
4. Turn the Time knob to set cook time on digital display.
5. Place food on rack or in pan. Press the I/O (Start/Stop) button to begin cooking. The digital display will count down while cooking, showing the time remaining.
6. There will be 2 audible beeps once the cooking cycle is complete. The digital display will read "00" and the bake indicator light will blink to indicate standby mode. After 60 seconds the unit will turn off.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
8. Unplug appliance when not in use.

CARE AND CLEANING

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

Cleaning

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 wire rack and bake pan; wash in hot water with dish soap. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Pull out crumb tray and dispose of crumbs. Wipe tray with a damp cloth and dry thoroughly before placing back into the oven.
Note: *The racks, are dishwasher safe. We recommend washing the bake pan and crumb tray by hand with hot water and dish soap.*
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
5. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

FUNCTION CHART

	Default Settings**		Function Ranges	
FUNCTION	TEMPERATURE	TIME	TEMPERATURE	MAXIMUM TIME
Toast	-	Shade 4	-	1-7 Shades
Convection/ Bake*	200°F-450°F 93°C-230°C	15 min	200°F-450°F 93°C-230°C	90 min Stay-on Available
Broil	475°F 245°C	15 min	475°F 245°C	90 min Stay-on Available
Keep Warm	150°F 65°C	15 min	150°F 65°C	90 min Stay-on Available

*Convection Baking is default on the Bake Setting.

**Default settings apply only after the unit has been unplugged and plugged back in (Bake Function is Default). Once a setting has been used, the last function, time, and temperature selections will be saved.

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

WARRANTY INFORMATION

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 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, Spectrum Brands, Inc.'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**.

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.

MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	12
Familiarisation avec le four pour le comptoir.	14
Utilisation.	15
Grillage	16
Cuisson	16
Rôtissage	17
Réchaud.	17
Entretien et nettoyage.	18
Tableau des fonctions	18
Information sur la garantie.	19

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle pour la vérification, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique. Ou composer le numéro sans frais approprié qui figure sur la page couverture.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, 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, appuyer d'abord sur le bouton I/O (Marche/Arrêt) jusqu'à ce que le témoin lumineux de cuisson, de rôtissage ou de grillage clignote. Débrancher ensuite le cordon d'alimentation de la prise de courant murale.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer le four ou les éléments chauffants avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- 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.
- Un incendie pourrait se déclencher si le grille-pain four est couvert ou s'il touche des matières inflammables comme des rideaux, draperies, murs, etc. 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 plateau à miettes ou toute autre partie du four. Cela causerait une surchauffe dans le four.
- Pour éteindre le four, appuyer sur le bouton I/O (Marche/Arrêt).

- 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.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- 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. 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 de l'appareil propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

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

AVERTISSEMENT : 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 le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC LE FOUR POUR LE COMPTOIR



1. Poignée de la porte
2. Porte en verre à grande transparence
3. 3 positions pour les grilles
4. Plateau à miettes coulissant (N° de pièce 129001-007)
5. Plaque de cuisson (N° de pièce 129001-304)
6. Grille (NN° de pièce 129001-013)
7. Sélecteur de fonction/température
8. Témoins lumineux : cuisson, rôtissage et grillage
9. Afficheur numérique
10. Bouton de la minuterie
11. Bouton I/O (Marche/Arrêt) (pour mettre l'appareil en marche ou à l'arrêt)
12. Pattes à patin de caoutchouc (4 pièces) (N° de pièce TOD3300-01)

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- 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; laisser suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, celle-ci pouvant endommager les armoires et le mur.

Renseignements importants sur l'utilisation du four

1. 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.
2. À la première utilisation, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four pendant les premières minutes. Ce phénomène est normal.
3. S'assurer que les aliments ou la plaque de cuisson sont placés à 4 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.
4. Les aliments ne doivent pas dépasser de la plaque de cuisson pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.
5. De nombreux facteurs influencent le temps de cuisson, comme l'altitude, l'humidité et les variations dans les réseaux de distribution d'électricité. Pour obtenir de meilleurs résultats, surveiller la fin du cycle de cuisson.
6. Il est possible de placer des aliments sur les deux grilles en même temps, aux niveaux supérieur et inférieur. Cette disposition est idéale pour garder au chaud ou réchauffer des aliments.
7. **Contenants à cuisson** : Les plats en verre allant au four et les plats en métal ou en céramique peuvent être utilisés dans le four. Suivre les instructions du fabricant. S'assurer que le haut du contenant à cuisson est à au moins 4 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.

GRILLAGE

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

1. Ouvrir la porte du four et insérer la grille coulissante dans la fente du bas.
2. Déposer les aliments à griller directement sur la grille coulissante installée dans le bas et fermer la porte.
3. Régler le sélecteur de fonction/température à la position Toast (grillage). Le témoin de grillage clignotera.
4. Utiliser le sélecteur de minuterie pour choisir le degré de grillage désiré sur l'afficheur numérique, le degré 1 étant le plus pâle et le 7, le plus foncé.
5. Appuyer sur le bouton I/O (Marche/Arrêt) pour commencer le grillage. Le témoin cessera de clignoter pendant le grillage.
6. Deux bips se feront entendre à la fin du cycle de cuisson. Après 60 secondes, l'appareil s'éteindra.
7. 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.
8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

CUISSON

Remarque : Ce four a été conçu pour accélérer la cuisson. Pour ne pas faire trop cuire vos aliments, veuillez en vérifier la cuisson avant la fin du temps de cuisson nécessaire dans un four ordinaire.

Remarque : 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 et insérer la grille coulissante en position centrale.
2. Placer les aliments à cuire directement sur la grille ou sur une plaque de cuisson.
3. Régler le sélecteur de température à la température désirée. Le témoin de cuisson clignotera, indiquant que le four est en mode veille.
4. Tourner le bouton de la minuterie pour régler le temps de cuisson sur l'afficheur numérique.
5. Appuyer sur le bouton I/O (Marche/Arrêt) pour commencer la cuisson. L'afficheur numérique fera le décompte pendant la cuisson, en indiquant le temps restant.
6. Deux bips se feront entendre à la fin du cycle de cuisson. L'afficheur numérique indiquera « 00 » et le témoin de cuisson clignotera pour indiquer que l'appareil est en mode veille. Après 60 secondes, l'appareil s'éteindra.
7. 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.
8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

RÔTISSAGE

Remarque : Pour rôtir, préchauffer le four pendant 10 minutes.

1. Placer la grille à la position supérieure dans le four.
2. Si les aliments sont cuits directement sur la grille, faire glisser la plaque de cuisson dans les fentes sous la grille pour recueillir les graisses pendant le rôtissage.
3. Placer les aliments à rôtir directement sur la grille, ou sur une plaque de cuisson sur la grille.
4. Régler le sélecteur de température à la position Broil (rôtir). Le témoin de rôtissage clignotera, indiquant que le four est en mode veille.
5. Tourner le bouton de la minuterie pour régler le temps de rôtissage sur l'afficheur numérique.
6. Appuyer sur le bouton I/O (Marche/Arrêt) pour commencer le rôtissage. L'afficheur numérique fera le décompte pendant la cuisson, en indiquant le temps restant.

Remarque : Pour obtenir de meilleurs résultats lors du rôtissage d'une viande, tourner la viande à la moitié du temps de grillage.

7. Deux bips se feront entendre à la fin du cycle de cuisson. L'afficheur numérique indiquera « 00 » et le témoin de rôtissage clignotera pour indiquer que l'appareil est en mode veille. Après 60 secondes, l'appareil s'éteindra.
8. 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.
9. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

RÉCHAUD

1. Placer la grille à la position centrale dans le four.
2. Régler le sélecteur de température à la position Warm (réchaud). Le témoin de cuisson clignotera, indiquant que le four est en mode veille.
3. Tourner le sélecteur de température pour régler la température au degré désiré.
4. Tourner le bouton de la minuterie pour régler le temps de cuisson sur l'afficheur numérique.
5. Placer les aliments sur la grille ou la plaque. Appuyer sur le bouton I/O (Marche/Arrêt) pour commencer la cuisson. L'afficheur numérique fera le décompte pendant la cuisson, en indiquant le temps restant.
6. Deux bips se feront entendre à la fin du cycle de cuisson. L'afficheur numérique indiquera « 00 » et le témoin de cuisson clignotera pour indiquer que l'appareil est en mode veille. Après 60 secondes, l'appareil s'éteindra.
7. 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.
8. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

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.

Remarque : Ne pas laisser de débris d'aliments s'accumuler dans la cavité du four. Ne pas utiliser de nettoyeur en aérosol ou en vaporisateur pour le four.

1. Nettoyer la porte en verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon, et avec du savon à vaisselle et de l'eau tiède. Ne pas utiliser de nettoyeur en vaporisateur.
2. Retirer la grille coulissante et la plaque de cuisson, puis les laver dans l'eau chaude avec du savon à vaisselle. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
3. Retirer le plateau à miettes et jeter les miettes. Essuyer le plateau à l'aide d'un linge humide et bien le sécher avant de le replacer dans le four.

Remarque : Les grilles vont au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver la plaque de cuisson et le plateau à miettes à la main dans l'eau chaude avec du savon à vaisselle.

4. Essuyer l'extérieur du four à l'aide d'un linge humide ou d'une éponge. Bien sécher.
5. Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants. Tout aliment qui entre en contact avec les éléments brûlera et se dissipera de lui-même.

TABLEAU DES FONCTIONS

FONCTION	Réglages par défaut**		Plage des fonctions	
	TEMPÉRATURE	TEMPS	TEMPÉRATURE	TEMPS MAXIMAL
Grillage	-	Degré de grillage 4	-	Degrés de grillage 1 à 7
Convection/ Cuisson*	200°F-450°F 93°C-230°C	15 min	200°F-450°F 93°C-230°C	90 min Fonctionnement continu offert
Rôtissage	475°F 245°C	15 min	475°F 245°C	90 min Fonctionnement continu offert
Réchaud	150°F 65°C	15 min	150°F 65°C	90 min Fonctionnement continu offert

* La cuisson par convection est le réglage Bake (cuisson) par défaut.

** Les réglages par défaut ne sont utilisés que lorsque l'appareil a été débranché, puis rebranché (la fonction de cuisson est la fonction par défaut). Une fois qu'un réglage a été utilisé, les dernières sélections de fonction, de temps et de température de cuisson seront sauvegardées.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au

1-800-465-6070.

INFORMATION SUR LA GARANTIE

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. Spectrum Brands, Inc. 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/blackanddecker, ou composer sans frais le **1-800 465-6070**, 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

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com



BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER et les logos et noms de produits BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

Made in China.
Fabriqué en Chine.

© 2018 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562

22520

T22-5004141-A