

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

Service 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



MODEL/MODÈLE

○ T01006SC

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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.

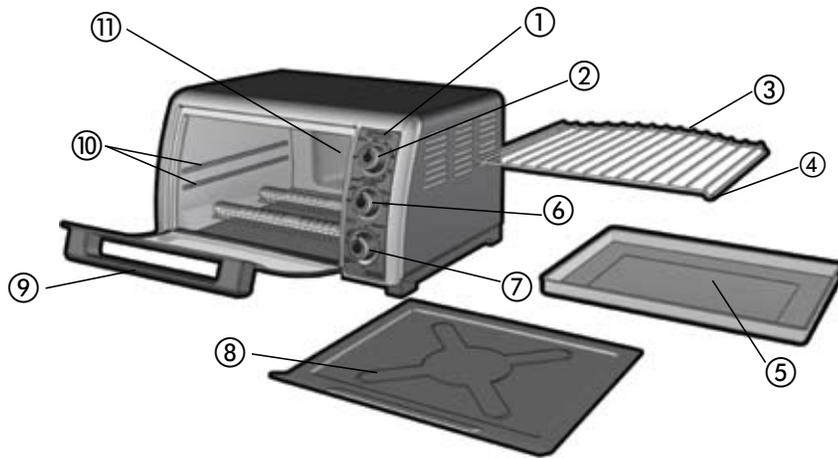
TAMPER-RESISTANT SCREW

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.

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.

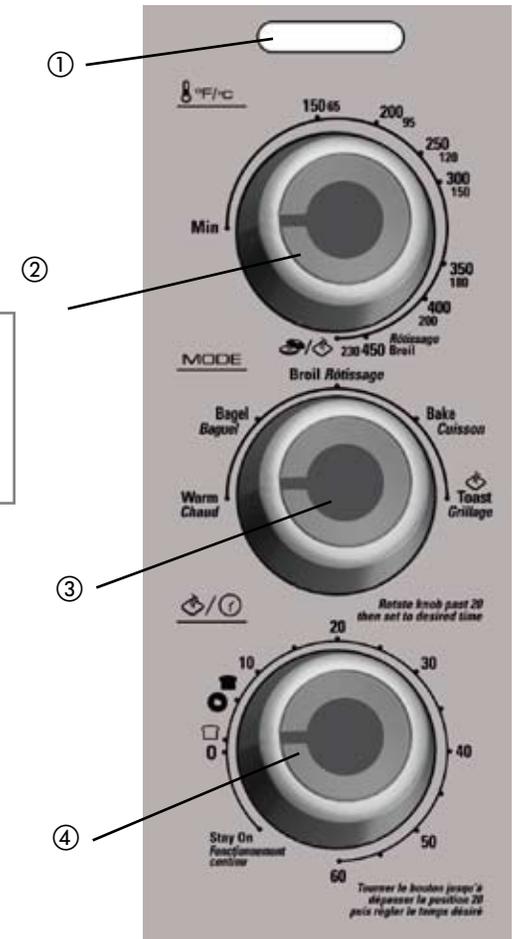
CONTROL PANEL



1. On indicator light
- †2. Bake/Broil temperature (°F / °C) selector knob (Part # 1006SC-01)
- †3. Slide rack (Part # 1006SC-02)
4. Slide rack slots for bake/broil pan
- †5. Bake/broil pan (Part # 1006SC-03)
- †6. Cooking MODE selector knob (Part # 1006SC-04)
- †7. Toast shade and 60-minute timer (☞ / ⌚) selector knob (Part # 1006SC-05)
- †8. Slide-out crumb tray (Part # 1006SC-06)
9. Door handle
10. Rack slots
11. extra-deep curved interior

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

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



1. On indicator light
2. Bake/Broil temperature (°F / °C) selector knob
3. Cooking MODE selector knob
4. Toast shade and 60-minute timer (☞ / ⌚) selector knob

How to Use

This product is for household use only.

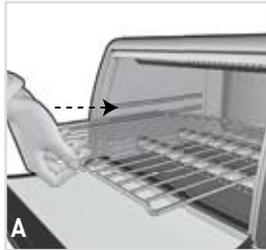


CAUTION

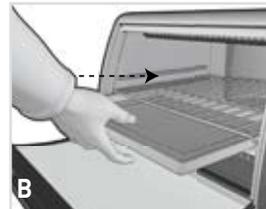
**THIS OVEN GETS HOT.
WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN
MITTS OR POT HOLDERS WHEN
TOUCHING ANY OUTER OR INNER
SURFACE OF THE OVEN.**

GETTING STARTED

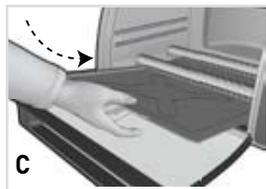
- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- For additional information about your countertop oven go to www.blackanddecker.com
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.



- Insert slide rack into lower rack position with the rack up **(A)**.



- If planning to broil, insert bake/broil pan into slots under the slide rack. If planning to bake, use the bake/broil pan or other oven safe baking utensil **(B)**.
- Select a location where this unit is to be used allowing enough space for back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.



- Insert crumb tray below lower heating elements **(C)**.
- Note:** Once the oven has been heated let the oven cool to room temperature before removing crumb tray.
- Remove tie from cord and unwind.
 - Plug unit into electrical outlet.



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

Note: Set oven to BAKE at 350° F and set timer to 20 minutes without any food in oven to burn off any oils used in production. The ON indicator light comes on and will remain lit during the entire baking time. During first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is normal and should cause no concern.

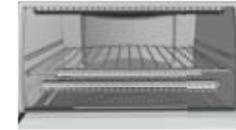
SLIDE RACK POSITIONS

There are 4 possible positions for the slide racks. There is an upper and a lower slot; the rack can also be inverted for 2 additional positions **(E)**.

Note: All 4 positions can be used when baking; when broiling because the bake/broil pan is inserted under the rack, the rack can only be placed in 2 positions: Position 2 and 4.

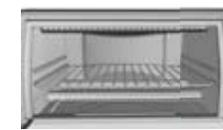
Position 1

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



Position 2

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



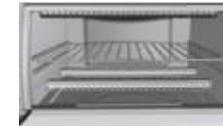
Position 3

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



Position 4

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

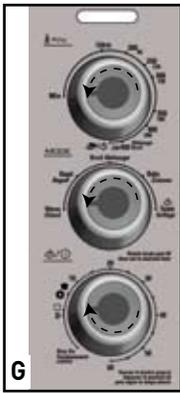


E

HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

- When the oven is turned on the indicator light will come on and remain illuminated until the oven is turned off manually or automatically when the timer has been used.
- When selecting baking time for a particular product or recipe include preheat time.
- This oven has a 60 minute timer. If baking something that will take longer than 60 minutes, we suggest you use the **STAY ON** feature **(F)**.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bake ware without lids can be used in the oven. If foods require covering use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1½ - inches away from the upper heating elements.





- Turn the temperature selector knob ( °F / °C) to **MIN**, the cooking **MODE** selector knob to **WARM** and the toast shade and 60-minute timer () selector knob to off (0) before inserting or removing plug from electrical outlet (G).
- Do not put any container directly on the lower heating element.
- To obtain the best performance from this countertop oven do not overfill the oven.
- To avoid heat loss, do not open the door too frequently.
- When using foil to cover a food tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan.
- When using **BAKE** this oven uses convection technology. It is equipped with a fan that provides continuous circulation of hot air around the food cooking; the food is more evenly cooked and in some cases, may cook faster.

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

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

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

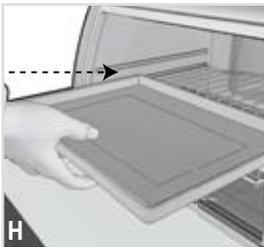
BAKING

- **This oven bakes using Convection only. This function uses an internal fan to distribute the heat evenly.**
 - **It is not necessary to alter the baking time or temperature from those given for a recipe or package directions.**
 - **It is suggested that you check the food being cooked at the minimum baking time to avoid overcooking.**
1. Insert the slide rack into the lower rack position of the oven with the rack turned up (position 2). You may also use the upper rack position with the rack turned down (position 3).
 2. Turn temperature selector knob to desired temperature from 150° F to 450° F.
 3. Turn cooking **MODE** selector to **BAKE**.
 4. To use the **TIMER** () function, always turn the knob past 20 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time.
 5. Select **STAY ON** to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.

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

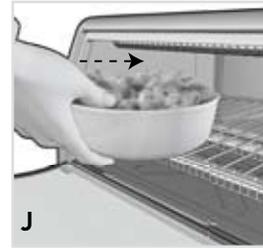
6. The **ON** indicator light comes on and will remain lit during the entire baking time.
7. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
8. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

Note: You can bake 3 ways:



- Use the bake/broil pan placed on the oven rack (H).
- Slide the bake/broil pan under the slide rack and place the food directly on the slide rack.

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



- Use a metal, glass or ceramic baking dish without lids placed on the slide rack in either the upper or lower rack slot positions (J).
- Note:** Be sure food or baking dish does not come within 1½-inches of the top heating elements.
9. The first time you use the oven, bake following the manufacturers' or recipe directions and check for doneness at minimum suggested cooking time.

10. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off (0) and the light goes out.
 11. If using the **STAY ON** feature, turn the toast shade and 60-minute timer () selector knob to off (0) once cooking cycle is complete.
 12. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
- Important:** This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
13. Turn the temperature selector knob ( °F / °C) to **MIN**, the cooking **MODE** selector knob to **WARM** and the toast shade and 60-minute timer () selector knob to off (0) before removing plug from electrical outlet. Unplug appliance when not in use.

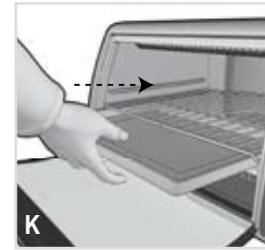
BAKING GUIDE

FOOD	AMOUNT	TEMP./TIME	PROCEDURE
Chicken parts (up to 1½ lb)	1 to 4 pieces to fit pan	375° F / 60 to 90 minutes	Chicken should register 180° F when inserted into the breast on meat thermometer.
Whole chicken	Up to 3 ½ lb.	375° F to desired doneness	Chicken should register 180° F when inserted into the breast on meat thermometer.
Fish filets or steaks	1 to 4 to fit pan	400° F for about 12 minutes	Test for doneness; fish will flake easily and should register 145° F on meat thermometer.
Cookies	Up to 9	Follow recipe or package directions	Bake on bake/broil pan in single layer until fully baked and lightly browned.
Biscuits and dinner rolls	6 to 9 to fit pan	Follow recipe or package directions	Bake on bake/broil pan in single layer until fully baked and lightly browned.
Whole white or sweet potatoes	1 to 4 to fit in oven on rack	400° F about 60 minutes	Pierce with fork and bake until tender.
Frozen snack foods	Single layer in bake/broil pan	Follow package directions	Turn over half way through baking period, if instructed; check at minimum baking time.
Frozen pizza	Up to 12 oz. pizza	Follow package directions	For even baking, rotate pizza half way through baking period, check at minimum baking time.

PERFECT BROIL™ SYSTEM

This oven is designed to provide a broil function with the door slightly ajar. You can also select the optimum broiling temperature and slide rack position for each specific food. For best results, preheat oven with door closed at 450° F for at least 8 minutes before broiling.

1. Insert slide rack into position 1 or 3 (see illustration E) with slide rack down.
2. Turn temperature selector knob between 350 ° F to 450° F, as desired.
3. Turn cooking **MODE** selector knob to **BROIL**.
4. To use the **TIMER**, always turn the knob past 20 and then turn back or forward to desired broiling time, including 8 minute preheat time. Select **STAY ON** to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.



5. Place food on slide rack with bake/broil pan inserted directly into the slide rack slots below the slide rack (**K**).

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

6. Insert food into oven and close door leaving it ajar at about 1¼ inches from the fully closed position.

NOTE: You may also broil closing door completely. If doing this place rack and food in position 3 making sure food is at least 1½ inches from heating elements.

7. Broil food according to recipe or package directions and check for doneness at minimum suggested broiling time.
8. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns off (**0**) and the light goes out.
9. If not using the oven timer, turn the oven to off (**0**) once broiling cycle is complete.
10. Using oven mitts or pot holders, lower oven door to fully open position. Slide the slide rack out along with the bake/broil pan to remove the cooked food.

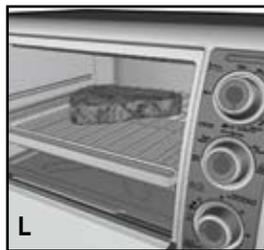
Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

11. Turn the temperature selector knob ( ° F / ° C) to **MIN**, the cooking **MODE** selector knob to **WARM** and the toast shade and 60-minute timer ( / ) selector knob to off (**0**) before removing plug from electrical outlet. Unplug appliance when not in use.

BROILING GUIDE USING PERFECT BROIL™ SYSTEM

FOOD	WEIGHT	BROILING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	PROCEDURE
Breaded chicken cutlets or tenderloins	1 to 6 (up to 1½ lbs)	375° F	12 to 15 minutes Turn over halfway through broiling	Chicken should register 180° F on meat thermometer
Chicken parts	(up to 1½ lbs)	375° F	20 to 25 minutes Turn over halfway through broiling	Chicken should register 180° F on meat thermometer
Fish fillets, such as salmon or tilapia	1 to 3 (up to 1½ lbs)	400° F	10 to 12 minutes	145° F or flakes easily when tested with fork
Broiled vegetables	6 to 8 pieces	350° F	10 to 12 minutes Turn over halfway through broiling	160° F until vegetables are tender when pierced with a fork
Shell or NY strip steak	1 to 2, about 8 oz., each	450° F	18 minutes to medium Turn over halfway through broiling	Internal temperature of 160° F for medium

BROILING TIPS:



- Placing food on rack reduces calories, allows the drippings to flow into the bake/broil pan and helps to eliminate or prevent smoking from the broiler (L).
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- If frozen steaks and chops are broiled allow 1½ to 2 times the broiling time as required for fresh meats.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.

- Brush foods to be broiled with oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled directly on bake/broil pan placed on the slide rack.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.
- If broiler “pops” during broiling, reduce the temperature or lower the food in the oven.
- Wash bake/broil pan and clean inside of oven after each use with non-abrasive cleaner and hot soapy water. Too much grease accumulation will cause smoking.

TOASTING BREAD

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Open oven door and insert slide rack into position 2 (see illustration E); the lower slot position with rack up.
2. Place desired pieces of bread to be toasted directly on slide rack and close the door.
3. Turn temperature (°F / °C) selector knob to bagel/toast .
4. Turn cooking **MODE** selector knob to **TOAST** .
5. Turn toast shade and 60-minute timer () selector knob past 20 and then turn back to desired toast shade (M).



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

6. For best results on first toasting cycle, set the toast selector knob to medium which will be midway between light and dark setting, then re-adjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.
7. The **ON** indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
8. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the **ON** indicator light will go off.
9. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.

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

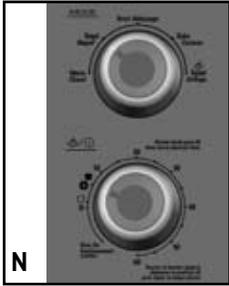
10. Turn the temperature selector knob (°F / °C) to **MIN**, the cooking **MODE** selector knob to **WARM** and the toast shade and 60-minute timer () selector knob to off (0) before removing plug from electrical outlet. Unplug appliance when not in use.

TOAST TIPS:

1. You must turn the toast shade selector knob to off **(0)** to discontinue toasting.
2. When repeating the toast cycle immediately, it is suggested that the toast shade (🔥) selector knob be set to a slightly lighter setting.
3. On first toasting cycle set the toast shade (🔥) selector knob to medium which will be midway between light and dark setting, then re-adjust for next cycle to lighter or darker to suit your preference.

TOASTING BAGELS

It is not necessary to preheat the oven to toast bagels.



This oven is designed to toast the side facing the top of oven and to warm the side facing the bottom.

1. Follow first 3 steps for TOASTING BREAD.
2. Turn cooking **MODE** selector knob to BAGEL.
3. Turn toast shade (🔥) selector knob past 20 and then turn back to BAGEL **(N)**.

Note: You must set the toast shade (🔥) selector knob to BAGEL for the oven to begin toasting.

4. Follow directions 7 through 10 for TOASTING BREAD.

KEEP WARM

Note: This feature is designed to keep already cooked foods warm after they have been cooked. This function should be used for short periods of time; to prevent food from drying out cover with foil.

1. Turn temperature selector to 150° F to 200° F.
2. Turn cooking **MODE** selector knob to **WARM**.
3. To use the **TIMER** function, always turn the dial past 20 and then turn back or forward to desired warming time, including preheat time. (Select **STAY ON** to control cooking time yourself. Be sure to use a kitchen timer.)
4. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the **ON** indicator light will go OFF.
5. Turn the temperature selector knob (⌚ °F / °C) to **MIN**, the cooking **MODE** selector knob to **WARM** and the toast shade and 60-minute timer (🔥/🕒) selector knob to off **(0)** before removing plug from electrical outlet. Unplug appliance when not in use.

Care and Cleaning

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

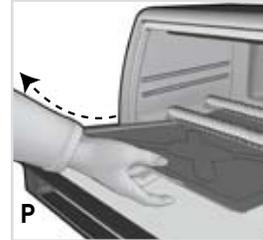
CLEANING YOUR OVEN

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off (0), unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before returning parts to oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy warm water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door, and pull the slide rack forward and out. Wash the slide rack in sudsy warm water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake/broil pan in sudsy warm water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

Note: We strongly recommend that the bake/broil pan and the slide rack be washed by hand with warm sudsy water, as opposed to washing it in the dishwasher. Washing these pieces in the dishwasher will cause them to discolor, but will not affect their functionality.

CRUMB TRAY



1. Pull out crumb tray **(P)**.
2. Dispose of crumbs and wipe tray with a dampened cloth, or wash in sudsy warm water.
3. Make sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

Note: We strongly recommend that the crumb tray be washed by hand with warm sudsy water, as opposed to washing it in the dishwasher.

EXTERIOR SURFACES

Important: The oven top surface gets hot. Be sure the oven has cooled completely before cleaning.

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

ADDITIONAL TIPS FOR CLEANING THE INTERIOR OF YOUR OVEN

- Heat oven to 200° F; turn countertop oven off. Place shallow glass bowl containing ½ cup ammonia on rack. Close oven door and let stand overnight. Next day, open oven, remove bowl and wipe interior of oven with moist paper towels.
- To refresh air inside oven, lay strips of orange or lemon peel on slide rack. Heat countertop oven to 350° F and bake for 30 minutes. Turn oven off and let stand until oven is completely cool. Remove peel.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven is not heating or stops heating	Oven is not plugged in or outlet is not working.	Check that all three knobs are set to the appropriate setting and the blue light is on. Check that outlet is working.
Second toasting is too dark	Toast setting selected is too dark	When doing repeated toast cycles remember to select a slightly lighter setting for the 2 nd and 3 rd toasting.
Moisture forms on the inside of the door during toasting.	The amount of moisture in the product being toasted will vary from one manufacturer to another.	The moisture that forms on the door is common and usually disappears before the completion of the toasting cycle. Because the oven is a closed appliance the moisture cannot evaporate as it would in a toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and/or cook time may need to be adjusted.	Since the toaster oven is much smaller than a conventional oven it may cook faster. Try lowering the temperature setting 25 degrees from the suggested setting in a recipe or label directions. Be sure to check food at minimum cooking timer recommended in a recipe or on a package.
There is a burnt food odor or smoking when oven is in use.	There are remnants of food on the walls of the oven or in the crumb tray.	Refer to the directions in CARE & CLEANING in this booklet. Make sure all parts of the oven are clean and free of debris.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements in the toaster oven will cycle on and off during baking. This is normal.	Check toaster oven to make sure proper function is selected. On broil, only the top heating elements will be on.

RECIPES

BROILED SALMON WITH ORANGE GINGER DRESSING

¼ cup mayonnaise

2 tbsp. chopped green onions

2 tsp. chopped fresh dill

1 tsp. ground ginger

1 tbsp. orange marmalade

1 lb salmon fillet

1 tbsp. olive oil

½ tsp. salt

¼ tsp. black pepper

In medium bowl, combine mayonnaise, green onions, dill, ginger and marmalade. Set aside.

Place salmon in bake/broil pan of oven. Brush with olive oil. Season with salt and pepper. Broil in preheated oven at 400° F. with oven door slightly ajar for 20 minutes or until fish tests done.

Serve with dressing and garnish with fresh sprigs of dill, if desired.

Delicious served with cooked brown and white rice and steamed asparagus.

Makes about 3 servings.

EASY CINNAMON RAISIN ROLLUPS

1 tbsp. sugar

¼ tsp. ground cinnamon

Generous dash ground nutmeg

1 pkg. (8 oz.) refrigerated crescent rolls

2 tbsp. melted butter or margarine

¼ cup chopped pecans

2 tbsp. raisins

Confectioners' sugar

In small bowl, combine sugar, cinnamon and nutmeg; blend well.

Unroll dough and separate into 8 triangles. Brush top of each triangle with melted butter. Sprinkle evenly with sugar mixture. Top with nuts and raisins. Roll up crescents loosely.

Arrange on bake/broil pan of toaster oven.

Bake in preheated oven at 375° F. in upper rack position for 15 minutes until golden on top and fully baked internally.

Let cool on pan on wire rack for 10 minutes. Drizzle with confectioners' sugar frosting before serving.

Delicious for a lazy mid-morning treat or an after school surprise.

Makes 8 servings.

DATE NUT BARS

2 large eggs
 1 tsp. vanilla extract
 ½ cup sugar
 ¾ cup unsifted all-purpose flour
 ¾ tsp. baking powder
 Generous dash salt
 ¾ cup chopped dates
 ½ cup chopped walnuts
 Confectioners' sugar

In medium bowl, combine eggs, vanilla and sugar. Beat with a hand mixer until thick, about 3 minutes. Blend in flour, baking powder and salt until fully combined. Stir in dates and walnuts.

Spoon evenly into ungreased 8-inch square baking pan. Bake in preheated oven at 350° F. in upper rack position for 30 minutes until golden on top and until toothpick inserted in center comes out clean.

Let cool in pan on wire rack for 20 minutes. Sprinkle generously with confectioners' sugar and cut into squares before serving.

A great after school snack or a healthy dessert.

Store in an airtight container for up to a week, if they last that long.

Makes about 16 servings.

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, Appliance'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/appliance, 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 in People's Republic of China
 Printed in People's Republic of China

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. 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.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer le plateau ou jeter la graisse chaude.
- Ne pas introduire dans l'appareil des aliments grandes dimensions ni des ustensiles en métal qui pourraient provoquer des risques d'incendies ou de secousses électriques.

- Il y a risque d'incendie lorsque le 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 alors qu'il fonctionne. Ne rien ranger sur l'appareil en service.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Ces derniers peuvent s'effriter et entrer en contact avec les composants électriques de l'appareil, ce qui présente un risque de secousses électriques.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons métalliques abrasifs. Bien surveiller lorsqu'on utilise des plats qui ne sont pas en métal ni en verre.
- Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Ne pas placer l'un des matériaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres matériaux du genre.
- Éviter de recouvrir le plateau à miettes ou toute autre pièce de l'appareil de papier métallique car cela présente des risques de surchauffe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

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

VIS INDESSERRABLE

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.

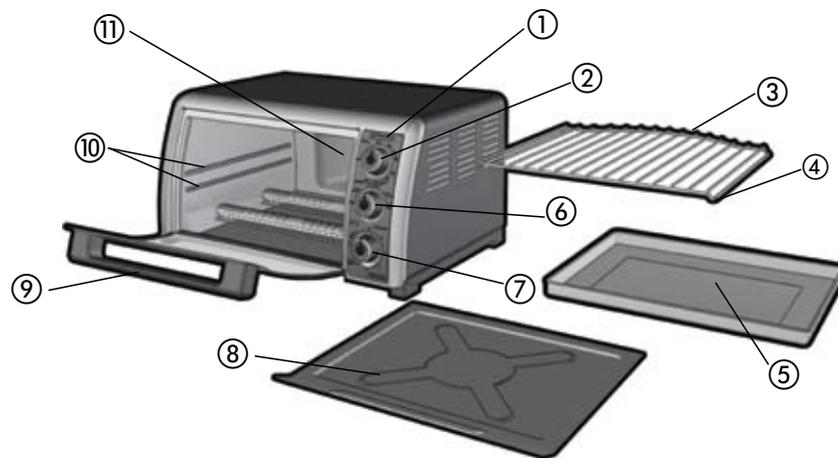
CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) le cordon 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 par inadvertance.

Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

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.

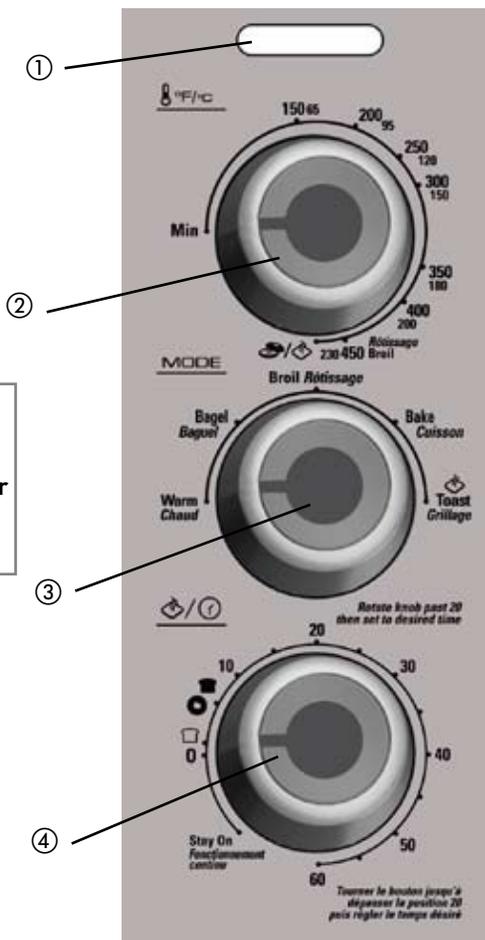
Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



1. **Témoin de fonctionnement**
- † 2. **Sélecteur de température de cuisson/rôtissage (°F / °C) selector knob (pièce no 1006SC-01)**
- † 3. **Grille coulissante (pièce no 1006SC-02)**
4. **Rainures pour plaque de cuisson/lêchefrite**
- † 5. **Plaque de cuisson/lêchefrite (pièce no 1006SC-03)**
- † 6. **Sélecteur de MODE de cuisson (pièce no 1006SC-04)**
- † 7. **Sélecteur de degré de grillage/minuterie de 60 minutes (° / ⌚) (pièce no 1006SC-05)**
- † 8. **Plateau à miettes coulissant (pièce no 1006SC-06)**
9. **Poignée**
10. **Rainures pour grille coulissante**
11. **Intérieur arrondi très profond**

Note : Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur

TABLEAU DE COMMANDE



Important :
Lorsque la fonction de grillage ou la fonction de minuterie (1) est utilisée, toujours tourner le sélecteur au delà de la position 20, puis choisir le réglage désiré.

1. Témoin de fonctionnement
2. Sélecteur de température de cuisson/rôtissage (°F / °C)
3. Sélecteur de MODE de cuisson
4. Sélecteur de degré de grillage/minuterie de 60 minutes ()

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

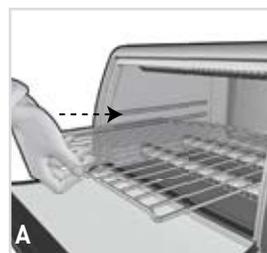


ATTENTION

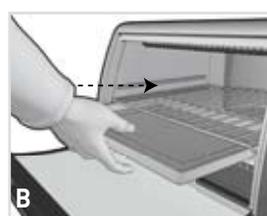
LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

POUR COMMENCER

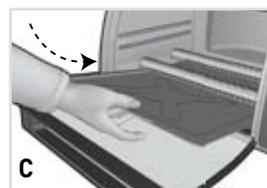
- Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Pour en savoir davantage sur ce four pour comptoir, visiter le site www.blackanddecker.com
- Laver toutes les pièces amovibles comme indiqué à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide d'utilisation.
- Essuyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un linge humide; bien assécher.



- Insérer la grille coulissante dans les rainures inférieures, en position vers le haut (A).



- Pour rôtir des aliments, insérer la plaque de cuisson/lèche-frite dans les rainures de la grille coulissante. Pour cuire des aliments, utiliser la plaque de cuisson/lèche-frite ou tout autre plat de cuisson allant au four (B).
- 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 ou les murs.



- Insérer le plateau à miettes sous les éléments chauffants inférieurs (C).

Nota : Après avoir utilisé le four, le laisser refroidir à la température de la pièce avant de retirer le plateau à miettes.

- Détacher le cordon d'alimentation et le dérouler.
- Brancher l'appareil dans une prise de courant.



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

Nota : Régler le four à 175 °C (350 °F) en mode BAKE (CUISSON), régler la minuterie à 20 minutes et faire fonctionner le four sans aliments afin d'éliminer les huiles utilisées au cours de la fabrication. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé pendant la cuisson. Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée

et une légère odeur. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous inquiéter.

POSITIONS DE LA GRILLE COULISSANTE

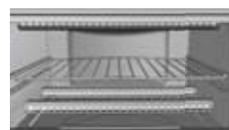
Il y a 4 positions possibles pour la grille coulissante. Elle peut être insérée dans les rainures supérieures et inférieures, et peut être inversée pour offrir 2 positions additionnelles (E).

Position 1
Utiliser les fentes inférieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas



Position 2
Utiliser les fentes inférieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

Position 3
Utiliser les fentes supérieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le bas.

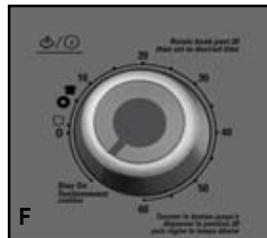


Position 4
Utiliser les fentes supérieures qui se trouvent le long des parois du four. Insérer la grille en position vers le haut.

E

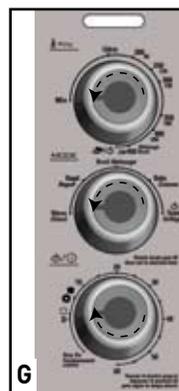
RENSEIGNEMENTS UTILES À PROPOS DU FOUR

- Lorsque le four est mis en marche, le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le four soit éteint, soit manuellement, soit automatiquement si la minuterie a été utilisée.
- La sélection du temps de cuisson pour un aliment ou une recette en particulier doit inclure le délai de préchauffage.



- Le four est muni d'une minuterie de 60 minutes. Si la cuisson d'un aliment exige plus de 60 minutes, il est recommandé d'utiliser la fonction STAY ON (FONCTIONNEMENT CONTINU) (F).
- Le four peut accueillir des plats allant au four en métal, en verre et en céramique, sans couvercle. Si les aliments doivent être couverts pendant la cuisson, utiliser du papier d'aluminium.

- Veiller à ce que le haut du plat de cuisson ou des aliments à cuire ou à rôtir soit à au moins 3,8 cm (1 1/2 po) des éléments chauffants supérieurs.



- Avant de brancher ou de débrancher l'appareil (G), tourner le sélecteur de température (°F / °C) à MIN, puis placer le sélecteur de MODE de cuisson à WARM (CHAUD) et le sélecteur de degré de grillage/la minuterie de 60 minutes (👉/🕒) à la position d'arrêt (0).
- Ne pas déposer de contenant directement sur les éléments chauffants inférieurs.
- Pour obtenir le meilleur rendement du four pour comptoir, ne pas trop le remplir.
- Pour éviter la perte de chaleur, ne pas ouvrir la porte du four trop fréquemment.
- Lorsque du papier d'aluminium recouvre les aliments, replier fermement le bord du papier contre les parois du plat de cuisson.

- Utilisation du mode BAKE (CUISSON) : Ce four fait appel à la technologie de cuisson à convection. Il est doté d'un ventilateur qui fait circuler l'air chaud autour des aliments, pour une cuisson uniforme et, dans certains cas, plus rapide.

APERÇU DES FONCTIONS

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

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

CUISSON

- Ce four n'offre que la cuisson à convection. Cette fonction met en marche un ventilateur interne qui fait circuler l'air chaud uniformément.
- Il n'est pas nécessaire de modifier le temps de cuisson ni la température indiqués dans la recette ou sur l'emballage.
- Pour éviter de trop cuire les aliments, il est suggéré de vérifier la cuisson au temps minimal suggéré.

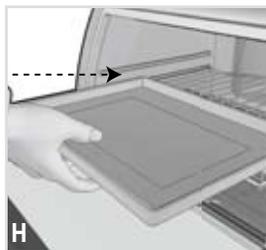
1. Insérer la grille coulissante dans les rainures inférieures du four, en position vers le haut (position 2). Il est également possible de placer la grille coulissante sur les rainures supérieures, en position vers le bas (position 3).

2. Tourner le sélecteur de température à la température désirée, de 65 °C (150 °F) à 230 °C (450 °F).
3. Tourner le sélecteur de **MODE** de cuisson à **BAKE** (CUISSON).
4. Pour utiliser la minuterie (🕒), toujours tourner le sélecteur au delà de la position 20, puis le tourner vers la gauche ou vers la droite jusqu'au temps de cuisson désiré, en incluant le délai de préchauffage.
5. Sélectionner l'option STAY ON (FONCTIONNEMENT CONTINU) pour faire cuire plus de 60 minutes ou pour contrôler le temps de cuisson vous même. Ne pas oublier d'utiliser une minuterie de cuisine.

Note : Vous devez régler la minuterie ou sélectionner l'option STAY ON (FONCTIONNEMENT CONTINU) pour que le four fonctionne.

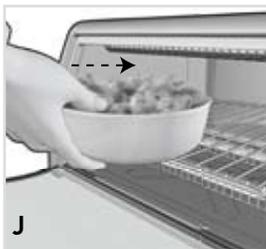
6. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé pendant tout le cycle de cuisson.
7. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température voulue.
8. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four. Fermer la porte du four.

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



- Placer la plaque de cuisson/lèche-frite sur la grille coulissante (H).
- Glisser la plaque de cuisson/lèche-frite sous la grille coulissante et placer les aliments directement sur la grille coulissante.

Note : S'assurer que les aliments ne dépassent pas le pourtour de la plaque de cuisson/lèche-frite pour éviter que les graisses ne tombent sur les éléments chauffants.



- Insérer la grille coulissante dans les rainures supérieures ou inférieures (J) et y déposer un plat de cuisson en métal, en verre ou en céramique, sans couvercle.
- Note :** Veiller à ce que le haut du plat de cuisson ou des aliments soit à au moins 3,8 cm (1½ po) des éléments chauffants supérieurs.
9. Au cours de la première utilisation du four, suivre les instructions du fabricant ou la recette, et vérifier la cuisson au temps minimal suggéré.

10. Si vous utilisez la minuterie, vous entendrez un signal sonore à la fin du cycle de cuisson. Le témoin de fonctionnement et le four s'éteignent alors (0).
11. Si vous utilisez l'option **STAY ON** (FONCTIONNEMENT CONTINU), tourner le sélecteur de degré de grillage/la minuterie de 60 minutes (🕒/🕒) à la position d'arrêt (0) à la fin du cycle de cuisson.
12. Ouvrir la porte du four. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, glisser la grille coulissante vers l'extérieur et retirer les aliments.

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

13. Tourner le sélecteur de température (🌡️ °F / °C) à **MIN**, le sélecteur de **MODE** de cuisson à **WARM** (CHAUD) et le sélecteur de degré de grillage/la minuterie de 60 minutes (🕒/🕒) à la position d'arrêt (0) avant de débrancher l'appareil. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

GUIDE DE CUISSON

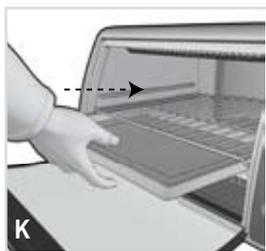
ALIMENT	QUANTITÉ	TEMP./TEMPS	INSTRUCTIONS
Morceaux de poulet, jusqu'à 0,7 kg (1 ½ lb)	De 1 à 4 morceaux, selon le plat	190 °C (375 °F) / de 60 à 90 minutes	Le thermomètre à viande doit indiquer 80 °C (180 °F) lorsqu'il est inséré dans les morceaux de poulet.
Poulet entier	Jusqu'à 1,58 kg (3 ½ lb)	190 °C (375 °F) / jusqu'à la cuisson désirée	Le thermomètre à viande doit indiquer 80 °C (180 °F) lorsqu'il est inséré dans la poitrine du poulet.
Filets ou darnes de poisson	De 1 à 4 morceaux, selon le plat	200 °C (400 °F) / environ 12 minutes	Vérifier la cuisson; le poisson doit d'émietter facilement et le thermomètre à viande doit indiquer 63 °C (145 °F).
Biscuits	Maximum de 9 biscuits	Suivre la recette ou les instructions sur l'emballage.	Cuire sur la plaque de cuisson/lèche-frite en une seule couche jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits et légèrement dorés.
Biscuits secs et petits pains	De 6 à 9 morceaux, selon le plat	Suivre la recette ou les instructions sur l'emballage.	Cuire sur la plaque de cuisson/lèche-frite en une seule couche jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits et légèrement dorés.
Pommes de terre blanches ou douces, entières	De 1 à 4, placées directement sur la grille coulissante	200 °C (400 °F) / environ 60 minutes	Percer à l'aide d'une fourchette et faire cuire jusqu'à tendreté.
Grignotines surgelées	Une seule couche sur la plaque de cuisson/lèche-frite	Suivre les instructions sur l'emballage.	Tourner à la mi-cuisson, si indiqué, et vérifier au temps de cuisson minimal.
Pizza surgelée	Maximum de 340 g (12 oz)	Suivre les instructions sur l'emballage.	Pour une cuisson uniforme, tourner à la mi-cuisson; vérifier au temps de cuisson minimal.

SYSTÈME PERFECT BROIL^{MC}

Le mode rôtissage du four est conçu pour fonctionner pendant que la porte du four est légèrement entrouverte. Vous pouvez aussi sélectionner pendant que la porte du four est légèrement entrouverte. Vous pouvez aussi sélectionner la température et la position de rôtissage optimales pour chaque aliment.

Pour obtenir de meilleurs résultats, préchauffer le four au moins 8 minutes à une température de 230 °C (450 °F), la porte du four fermée, avant de commencer le rôtissage.

1. Placer la grille coulissante à la position 1 ou 3 (E), en position vers le bas.
2. Tourner le sélecteur de température à une température entre 175 °C (350 °F) et 230 °C (450 °F), au choix.
3. Tourner le sélecteur de **MODE** de cuisson à **BROIL** (RÔTISSAGE).
4. Pour utiliser la minuterie, toujours tourner le sélecteur au-delà de la position 20, puis le tourner vers la gauche ou vers la droite jusqu'au temps de rôtissage désiré, en incluant un délai de préchauffage de 8 minutes. Sélectionner l'option **STAY ON** (FONCTIONNEMENT CONTINU) pour contrôler le temps de cuisson vous-même; ne pas oublier d'utiliser une minuterie de cuisine.



5. Insérer la plaque de cuisson/lèche-frite sous la grille coulissante (K), directement dans les rainures pour grille coulissante, puis placer les aliments sur la grille coulissante.

Note : S'assurer que les aliments ne dépassent pas le pourtour de la plaque de cuisson/lèche-frite pour éviter que les graisses tombent sur les éléments chauffants. Veiller à ce que le haut des aliments soit à au moins 3,8 cm (1 ½ po) des éléments chauffants supérieurs

6. Placer les aliments dans le four en laissant la porte du four entrouverte d'environ 3,2 cm (1 ¼ po) plutôt qu'en position complètement fermée.

Note : Il est également possible de rôtir des aliments en laissant la porte du four complètement fermée. Pour ce faire, placer la grille coulissante et les aliments à la position 3, en veillant à ce que le haut des aliments soit à au moins 3,8 cm (1 ½ po) des éléments chauffants.

7. Rôtir les aliments en suivant les instructions indiquées dans la recette ou sur l'emballage. Vérifier la cuisson au temps de rôtissage minimal suggéré.
8. Si la minuterie du four est utilisée, un signal sonore se fera entendre à la fin du cycle de rôtissage. Le témoin de fonctionnement et le four s'éteignent (O).
9. Si la minuterie n'est pas utilisée, éteindre le four (O) à la fin du cycle de rôtissage.
10. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, ouvrir la porte du four complètement. Faire glisser la grille coulissante et la plaque de cuisson/lèche-frite vers l'extérieur pour retirer les aliments cuits.

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

11. Tourner le sélecteur de température (8 °F / °C) à **MIN**, le sélecteur de **MODE** de cuisson à **WARM** (CHAUD) et le sélecteur de degré de grillage/la minuterie de 60 minutes (1 / 2) à la position d'arrêt (O) avant de débrancher l'appareil.

GUIDE DE RÔTISSAGE AU MOYEN DU SYSTÈME PERFECT BROIL^{MC}

ALIMENTS	POIDS	TEMPÉRATURE DE RÔTISSAGE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INSTRUCTIONS
Escalopes ou filets de poulet pané	De 1 à 6 morceaux (jusqu'à 0,7 kg (1½ lb))	190 °C (375 °F)	De 12 à 15 minutes, retourner à la mi-cuisson	Le thermomètre à viande doit indiquer 80 °C (180 °F).
Morceaux de poulet	Jusqu'à 0,7 kg (1½ lb)	190 °C (375 °F)	De 20 à 25 minutes. Retourner à la mi-cuisson	Le thermomètre à viande doit indiquer 80 °C (180 °F).
Filets de poisson, comme du saumon ou du tilapia	De 1 à 3 morceaux (jusqu'à 0,7 kg (1½ lb))	200 °C (400 °F)	De 10 à 12 minutes	60 °C (145 °F) ou si l'on vérifie le poisson, celui-ci doit s'émietter facilement
Légumes grillés	De 6 à 8 morceaux	175 °C (350 °F)	De 10 à 12 minutes, retourner à la mi-cuisson	70 °C (160 °F) ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres
Bifteck de coquille d'aloyau	De 1 à 2 morceaux d'environ 226 g (8 oz) chacun	230 °C (450 °F)	18 minutes pour une cuisson à point, retourner à la mi-cuisson	La température interne doit atteindre 70 °C (160 °F) pour une cuisson à point.

CONSEILS DE RÔTISSAGE



- Placer les aliments sur la grille pour réduire les calories, permettre au jus de cuisson de tomber sur la plaque de cuisson/lèche-frite et aide à éliminer la fumée produite dans le four **(L)**.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faire décongeler la viande, la volaille et le poisson avant de les faire rôtir.
- Pour faire rôtir des biftecks ou des côtelettes congelés, prévoir 1 à 2 fois plus de temps que pour faire cuire ces mêmes aliments à l'état frais.

- Enlever l'excès de gras de la viande et faire des entailles sur les bords pour les empêcher de s'enrouler.
- Badigeonner les aliments à rôtir avec de l'huile et les assaisonner au goût avant de les faire rôtir.
- Les filets et les darnes de poisson sont des morceaux délicats et doivent être rôtis sur la plaque de cuisson/lèche-frite, placée sur la grille coulissante.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les filets de poisson pendant le rôtissage. Retourner délicatement les darnes de poisson de bonne épaisseur à la moitié du cycle de rôtissage.
- Si le four émet des claquements pendant le rôtissage, réduire la température ou placer les aliments plus bas dans le four.
- Laver la plaque de cuisson/lèche-frite et nettoyer l'intérieur du four après chaque usage à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif et d'eau chaude. Une trop grande accumulation de graisse entraînera la formation de fumée.

GRILLAGE DE PAIN

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 à la position 2 (voir l'illustration E), dans les rainures inférieures, en position vers le haut.
2. Placer les morceaux de pain à griller directement sur la grille coulissante et fermer la porte.
3. Tourner le sélecteur de température (°F / °C) à la position Bagel/toast .
4. Tourner le sélecteur de **MODE** de cuisson à la position **TOAST** (GRILLAGE) .



5. Tourner le sélecteur de degré de grillage/la minuterie de 60 minutes (/) au-delà de la position 20, puis revenir pour régler le degré de grillage **(M)**.
- Note :** Le sélecteur de degré de grillage doit être réglé pour que le four commence le grillage.

6. Pour obtenir les meilleurs résultats au premier cycle de grillage, choisir le réglage moyen et régler le degré de grillage au goût (clair ou foncé).
7. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de grillage.
8. Une fois le grillage terminé, le four émet un signal sonore. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
9. Ouvrir la porte du four. À l'aide de mitaines de cuisine ou de poignées, sortir la grille pour retirer les rôtis.

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

10. Tourner le sélecteur de température (°F / °C) à **MIN**, le sélecteur de **MODE** de cuisson à **WARM** (CHAUD) et le sélecteur de degré de grillage/la minuterie de 60 minutes (/) à la position d'arrêt (0) avant de débrancher la fiche de la prise de courant. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

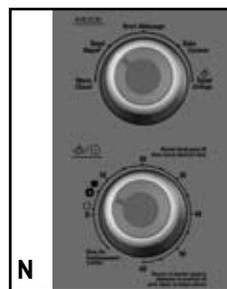
CONSEILS DE GRILLAGE

1. Il faut régler le sélecteur de degré de grillage à la position d'arrêt (0) pour interrompre le grillage.
2. Lorsque le cycle de grillage est redémarré immédiatement, il est recommandé de régler le sélecteur de degré de grillage () à une position légèrement plus pâle.
3. Au premier cycle de grillage, régler le sélecteur de degré de grillage () à moyen et ajuster le degré de grillage au goût (clair ou foncé).

GRILLAGE DE BAGELS

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

Ce four est conçu pour griller le côté placé vers le haut du four et pour chauffer le côté placé vers le bas du four.



1. Suivre les trois premières étapes de la section « GRILLAGE DE PAIN ».
2. Tourner le sélecteur de **MODE** à **BAGEL**.
3. Tourner le sélecteur de degré de grillage () au-delà de la position 20, puis revenir à **BAGEL (N)**.

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

4. Suivre les directives aux étapes 7 à 10 de la section « GRILLAGE DE PAIN ».

MODE DE RÉCHAUD

Note : Cette fonction sert à garder au chaud des aliments préalablement cuits. Elle doit être utilisée pour des durées assez brèves; pour empêcher les aliments de sécher, les couvrir de papier d'aluminium.

1. Tourner le sélecteur de température entre 66 et 93 oC (150 à 200 °F).
2. Tourner le sélecteur de **MODE** de cuisson à **WARM** (CHAUD).
3. Pour régler la MINUTERIE, toujours tourner le sélecteur au-delà de la position 20, puis sélectionner le temps de réchaud voulu en incluant le délai de préchauffage. (Sélectionner l'option **STAY ON** (FONCTIONNEMENT CONTINU) pour contrôler le temps de réchaud vous-même. Ne pas oublier d'utiliser une minuterie de cuisine.)
4. Une fois le cycle terminé, le four émet un signal sonore. Le four et le témoin de **fonctionnement** s'éteignent.
5. Tourner le sélecteur de température (°F / °C) à **MIN**, le sélecteur de **MODE** de cuisson à **WARM** (CHAUD) et le sélecteur de degré de grillage/la minuterie de 60 minutes (/) à la position d'arrêt (0) avant de débrancher la fiche de la prise de courant. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Entretien et nettoyage

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

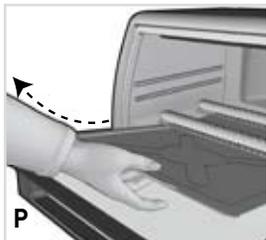
NETTOYAGE DU FOUR

Important : Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le four est éteint (0), débranché et refroidi. Après avoir lavé les pièces, toujours les laisser sécher complètement avant de les remettre dans le four.

1. Nettoyer la porte de verre à l'aide d'une éponge, d'un linge doux ou d'un tampon de nylon et d'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant en vaporisateur pour vitres.
2. Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte et tirer sur la grille pour la sortir. Laver la grille coulissante à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.
3. Laver la plaque de cuisson à l'eau chaude savonneuse. Pour minimiser les égratignures, utiliser un tampon de polyester ou de nylon.

Note : Il est fortement recommandé de laver la plaque de cuisson/lèche-frite et la grille coulissante à la main à l'eau chaude savonneuse, plutôt que dans le lave-vaisselle. Le lavage de ces pièces dans le lave-vaisselle entraînera leur décoloration, mais ne nuira pas à leur bon fonctionnement.

PLATEAU À MIETTES



1. Retirer le plateau à miettes (P).
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau à l'aide d'un linge humide, ou le laver à l'eau chaude savonneuse.
3. S'assurer de bien sécher le plateau avant de le remettre dans le four.

Note : Il est fortement recommandé de laver le plateau à miettes à la main à l'eau chaude savonneuse, plutôt que dans le lave-vaisselle.

SURFACES EXTÉRIEURES

Important : Le dessus du four devient chaud. S'assurer que le four a complètement refroidi avant de le nettoyer.

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

AUTRES CONSEILS POUR LE NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

- Faire chauffer le four à 90 °C (200 °F); éteindre le four pour le comptoir. Déposer sur la grille un bol en verre peu profond contenant 125 ml (1/2 tasse) d'ammoniac. Fermer la porte du four et laisser agir jusqu'au lendemain. Le jour suivant, ouvrir le four, retirer le bol et essuyer l'intérieur du four avec du papier essuie-tout humide.
- Pour aérer l'intérieur du four, déposer des pelures d'orange ou de citron sur la grille coulissante. Faire chauffer le four à 175 °C (350 °F) durant 30 minutes. Éteindre le four et le laisser refroidir complètement. Retirer les pelures.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas ou cesse de chauffer.	Le four n'est pas branché ou la prise est défectueuse.	S'assurer que les trois sélecteurs sont tournés au réglage approprié et que le témoin de fonctionnement bleu est allumé. S'assurer que la prise de courant fonctionne bien.
Le deuxième grillage est trop foncé.	Le four est réglé à un degré de grillage trop foncé.	Si des grillages répétés sont faits dans le four, sélectionner un degré de grillage un peu moins élevé que le réglage précédent pour le deuxième et le troisième grillage.
Une buée se forme à l'intérieur de la porte en verre pendant le grillage.	La quantité d'humidité présente dans chaque produit varie d'un producteur à l'autre.	La formation de buée sur la porte du four est courante et disparaît généralement avant la fin du cycle de grillage. Comme le four est un milieu fermé, l'humidité ne peut s'évaporer comme elle le fait dans un grille-pain.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	La température ou le temps de cuisson doivent possiblement être réglés.	Comme un grille-pain four est beaucoup plus petit qu'un four ordinaire, il peut cuire plus rapidement. Essayer de diminuer de 15 °C (25 °F) la température suggérée dans une recette ou sur une étiquette. Ne pas oublier de vérifier les aliments au temps de cuisson minimal indiqué dans une recette ou sur une étiquette.
Il y a une odeur d'aliments brûlés ou de la fumée lorsque le four fonctionne.	Il peut y avoir des restes d'aliments sur les parois du four ou dans le plateau à miettes.	Voir les directives à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » de ce guide. S'assurer que toutes les pièces du four sont propres et exemptes de morceaux d'aliments.
Les éléments chauffants ne semblent pas fonctionner.	Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant la cuisson. C'est normal.	Vérifier le four afin de s'assurer qu'il est réglé à la fonction appropriée. Pendant le rôtissage, seul l'élément du haut fonctionne.

RECETTES

SAUMON GRILLÉ, SAUCE À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

50 ml (¼ de tasse) de mayonnaise

30 ml (2 c. à table) d'oignon vert haché

10 ml (2 c. à thé) d'aneth frais haché

5 ml (1 c. à thé) de gingembre moulu

15 ml (1 c. à table) de confiture d'oranges

0,45 kg (1 lb) de filet de saumon

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

3 ml (½ c. à thé) de sel

1 ml (¼ c. à thé) de poivre noir

Dans un bol moyen, mélanger la mayonnaise, les oignons verts, l'aneth, le gingembre et la confiture d'oranges. Réserver.

Placer le saumon sur la plaque de cuisson/lèchefrite dans le four. Badigeonner d'huile d'olive. Saler et poivrer. Griller au four préchauffé à 200 °C (400 °F) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit, en veillant à laisser la porte du four légèrement entrouverte.

Servir avec la sauce et garnir de tiges d'aneth frais, si désiré.

Ce plat est délicieux accompagné d'un mélange de riz brun et de riz blanchi, et d'asperges à la vapeur.

Donne environ 3 portions.

ROULÉS À LA CANNELLE ET AUX RAISINS FACILES À FAIRE

15 ml (1 c. à table) de sucre

1 ml (¼ c. à thé) de cannelle moulue

Une grosse pincée de muscade moulue

1 paquet (8 oz) de préparation à croissants réfrigérée

30 ml (2 c. à table) de margarine ou de beurre fondu

65 ml (¼ tasse) de pacanes hachées

30 ml (2 c. à table) de raisins

Sucre à glacer

Dans un petit bol, bien mélanger le sucre, la cannelle et la muscade.

Dérouler la pâte à croissants et la diviser en 8 triangles. Badigeonner le dessus de chaque triangle de beurre fondu. Saupoudrer uniformément du mélange de sucre. Garnir des noix et des raisins. Rouler les croissants en ne les resserrant pas trop. Placer sur la plaque de cuisson/lèchefrite du four.

Faire cuire pendant 15 minutes dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F), en plaçant la grille dans les rainures supérieures, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur le dessus et entièrement cuits à l'intérieur.

Laisser refroidir dans la plaque de cuisson/lèchefrite sur la grille pendant 10 minutes. Avant de servir, garnir d'un glaçage fait de sucre à glacer.

C'est une bonne collation l'avant-midi ou après l'école.

Donne 8 portions.

BARRES AUX DATES ET AUX NOIX

2 gros œufs

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

125 ml (½ tasse) de sucre

185 ml (¾ tasse) de farine tout usage non tamisée

4 ml (¾ c. à thé) de poudre à pâte

Une généreuse pincée de sel

185 ml (¾ tasse) de dattes hachées

125 ml (½ tasse) de noix hachées

Sucre à glacer

Dans un bol moyen, mélanger les œufs, la vanille et le sucre. Battre avec un batteur à main Black & Decker jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 3 minutes. Incorporer la farine, la poudre à pâte et le sel et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme. Incorporer les dattes et les noix.

Étendre uniformément dans un moule carré de 8 po, non beurré. Faire cuire dans le four préchauffé à 175 °C (350 °F) pendant 30 minutes, en veillant à placer la grille coulissante dans les rainures supérieures, jusqu'à ce que les barres soient dorées sur le dessus et qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.

Laisser refroidir dans le plat de cuisson sur la grille pendant 20 minutes. Saupoudrer généreusement de sucre à glacer et couper en barres avant de servir.

Voilà une bonne collation après l'école ou un dessert nourrissant.

Les barres se conserveront dans un contenant hermétique pendant une semaine, s'il vous en reste!

Donne environ 16 portions.

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, 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 en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



Copyright © 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/4-5-10E/F