



distinctions™

EXCLUSIVE COLLECTION

Countertop Convection Oven Four à convection pour le comptoir



Large Capacity
Accommodates a 9" pizza
Grande capacité
Permet de faire cuire une
pizza de 23 cm



Convection Bake
Circulates hot air for cooking an
11" casserole fast and evenly
Cuisson par convection
L'air chaud circule permettant de
cuire rapidement et uniformément
une casserole de 28 cm



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accessoires/Pièces
(É.U. / Canada)

1-800-738-0245

MODEL/MODÈLE

○ TR04075BDC

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica

www.goedekers.com

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 to persons, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

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

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

TABLE OF CONTENTS

	Pages
Getting Familiar with Your Unit	5
Control Panel	6
Getting Started	7
Toasting	7
Convection Baking	8
Convection Baking Guide	10
Broiling	11
Broiling Guide	12
Keep Warm Function	13
Care and Cleaning	13
Crumb Tray	13
Cooking Containers	13
Troubleshooting	14

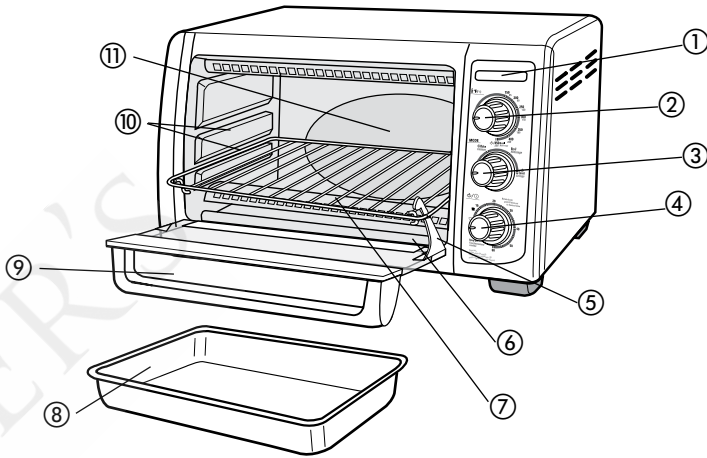
INTRODUCTION

Thank you for choosing the Black & Decker® Countertop Convection Oven from Distinctions Exclusive Collection™.

- Easy-to-use controls for convection bake, broil, toast and keep warm make cooking convenient and simple.
- With convection cooking, foods preserve moisture, retain nutrients, cook evenly in less time.
- Use this countertop oven from breakfast to dinner as you enjoy cooking your favorite foods for the whole family.

GETTING FAMILIAR WITH YOUR UNIT

Product may vary slightly from what is illustrated.

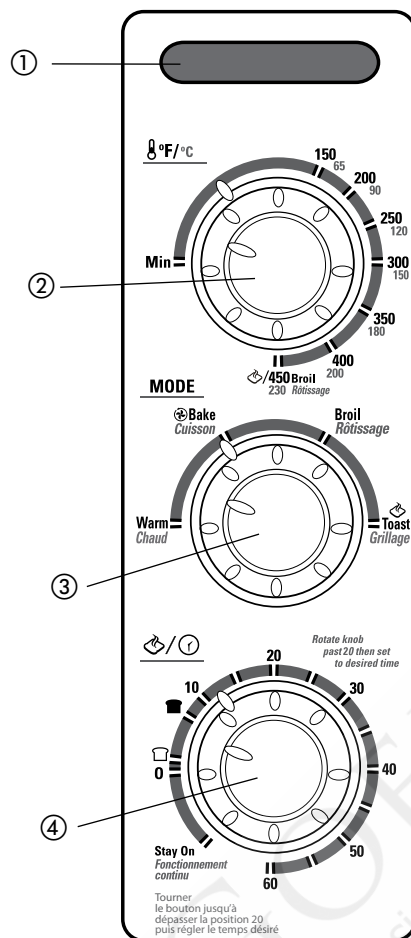


A

1. Power indicator light
 - † 2. Temperature control (Part# TR04070DC-01)
 - † 3. Cooking FUNCTION (MODE) selector (Part# TR04070DC-02)
 - † 4. 60-minute TIMER/TOAST shade selector (Part# TR04070DC-03)
 - † 5. Slide rack support rails
 - † 6. Removable slide-out crumb tray (Part# TR04070DC-04)
 - † 7. Slide rack/broil rack (Part# TR04070DC-05)
 - † 8. Bake pan/drip tray (Part# TR04070DC-06)
 9. Door handle
 10. Rack slots
 11. Extra-deep curved interior
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL

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



1. On indicator light
2. Temperature control
3. Cooking FUNCTION (MODE) control
4. 60-minute TIMER/TOAST shade control

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; peel off clear protective film from control panel.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Replace slide rack in oven.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space between back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

TOASTING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

Note: It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Set temperature control to 450 Broil/Toast position.
2. Open oven door. Insert the slide rack into the **bottom slot**.
3. Place the toast directly on the slide rack and close the door.
4. Set the cooking FUNCTION (MODE) selector to Toast.
5. Turn toast shade selector past 20 and then turn back to desired toast shade. For best results, select the medium setting for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste. The Power indicator light comes on and stays on during the toasting cycle. When toasting is done, the signal bell sounds, the oven automatically shuts off and the indicator light goes off.

Helpful Tip for Multiple Toasting Cycles

For best results, when making three or more consecutive batches of toast, allow a short cool down period between toasting cycles.

6. Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove toast.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

Useful Tips:

- You must turn Off (0) the TIMER/TOAST  /  shade selector if you want to discontinue toasting.
- When making more toast immediately after one toasting cycle, set the toast shade selector to a slightly lighter setting.

CONVECTION BAKING

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

Important: The oven top and side surfaces get hot.

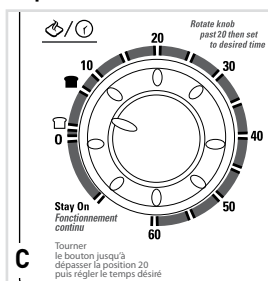
Note: This oven has been designed with preset temperatures to accommodate convection baking.

- Consult the CONVECTION BAKING GUIDE (page 10) for the type of food you want to cook.

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

- Open oven door. Insert the slide rack into the **upper or lower rack position**.
- Set the temperature control to the desired temperature setting.
- Set the cooking FUNCTION (MODE) selector to Conv. Bake.

Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

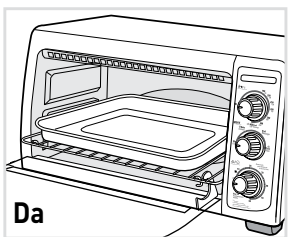


- Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired baking time, including preheat time.

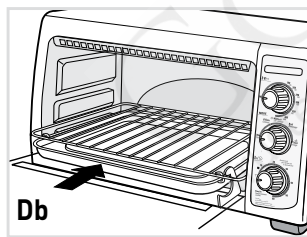
Tip: To set the timer to the Stay On setting, if you want to control cooking time or need to cook your food longer than 60 minutes, turn the timer counterclockwise **(C)**.

- You can cook your food two ways:

- In the bake pan placed on the slide rack **(Da)**, OR
- Directly on the slide rack using the bake pan as a drip tray, inserted in the rack support rails underneath the slide rack **(Db)**.



OR



- The Power indicator light comes on and stays on during cooking cycle.
- The heating elements cycle on and off to maintain the temperature.

Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

- Close oven door.

- Cook food according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
- Once cooking cycle is finished:
 - If the timer was on, the signal bell sounds, the indicator light goes off and the oven automatically turns off.
 - If the timer was not on, turn the TIMER/TOAST  /  selector from the Stay On position to the Off (0) position. The indicator light goes off.
- Open oven door and using oven mitt or pot holder, slide out rack to remove food.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven as the door and the slide rack will be hot.

CONVECTION BAKING GUIDE

Note: When baking foods, use the upper or lower rack position.

FOOD	AMOUNT	TEMPERATURE/TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	to fit bake pan (1- 4 pieces)	375°F (191 °C) 45-55 minutes	Bake until chicken registers 180°F (82 °C) on meat thermometer.
Ham, lamb, pork chops, fish fillet or steak	to fit bake pan (1-4 chops or steaks)	325°F (163 °C) or follow favorite recipe	Bake until done as desired.
Cookies (recipe or refrigerated slice & bake, drop or pre-cut)	6-8 cookies	Follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done and browned as desired.
Biscuits, dinner rolls (recipe or refrigerated)	to fit bake pan	Follow package or recipe directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Bake until done and browned as desired.
White or sweet potatoes	1-6 medium potatoes	400°F (204 °C) 1 to 1¼ hours	Wash and pierce potatoes. Place directly on slide rack.
Frozen French fries, onion rings, other frozen (breaded and fried foods), frozen snacks	single layer to fit bake pan	Follow package directions	Arrange in bake pan and place on top of slide rack. Check frequently to prevent over browning.
Individual frozen pizza		Follow package directions	Place pizza directly on slide rack for a crisp crust, or in bake pan for a softer crust.

BROILING

Important: The oven top and side surfaces get hot.

Note: When broiling, preheat oven for 5 minutes.

1. Use the BROILING GUIDE (page 12) for cooking times.
2. Set temperature control to 450 Broil/Toast position.
3. Insert slide rack into upper slot. Set the cooking FUNCTION (MODE) selector to Broil.
4. Open oven door and use the bake pan as a drip tray. Insert it under the slide rack on the rack support rails (Db).

Important: You must set the timer or select Stay On for the oven to function.

5. Turn timer past 20 and then turn back or forward to desired broiling time. Select Stay On, if you want to control cooking time yourself.
6. Place food on the slide rack.

Note: Be sure the top edge of the food or container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

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

7. The first time you broil an item in this oven, cook according to recipe or package instructions and check at minimum time to see if it is done.
8. When finished broiling.
 - If the timer was on, the signal bell sounds, the Power indicator light goes off and the oven automatically turns off.
 - If the timer was not on, turn the TIMER/TOAST /  selector from the Stay On position to the Off (0) position. The indicator light goes off.
9. Using an oven mitt or pot holder, slide out broil rack together with bake pan to remove food.

Important: Always use an oven mitt or pot holder to remove food from the oven, as the door and the slide rack will be hot.

BROILING GUIDE

Note: When broiling foods, slide the bake pan/drip tray underneath the slide rack/broil rack using the rack support rails. Insert rack into upper slot. Broiling times are approximate. Do not undercook ground beef, fish or poultry.

FOOD	AMOUNT	TIME	PROCEDURE
Chicken pieces	1-4 pieces	30-40 minutes	Arrange pieces skin-side down; turn after 15-25 minutes. Continue broiling until 170°F (77 °C) on meat thermometer, or juices run clear.
Frankfurters	1-8 frankfurters	8-12 minutes	For uniform browning, turn frequently.
Hamburgers	1-4 (1/4 lb. (0,11 kg) each)	12-18 minutes	Turn after 8 minutes; continue broiling until 145°F (63 °C) on meat thermometer, or done as desired.
Beef steaks	1-2 (3/4" (19mm) thick)	18-25 minutes	Turn after 10 minutes; continue broiling until 145°F (63 °C) on meat thermometer, or done as desired.
Pork chops	1-4 (3/4" (19mm) thick)	20-30 minutes	Turn after 12 minutes; continue broiling until 160°F (71 °C) on meat thermometer.
Fish steaks	1-4 (1" (26mm) thick)	10-18 minutes	Broil until fish flakes easily with a fork or 145°F (63 °C) on meat thermometer.
Open-faced cheese sandwich	1-4 slices	7-10 minutes	For crispier sandwich, toast bread first. Top bread with tomato and sliced cheese, if desired. Broil until tomato is hot and cheese is melted.

KEEP WARM FUNCTION

1. Set temperature control to Min setting (minimum temperature).
2. Set cooking FUNCTION (MODE) selector to Keep Warm position.
3. Turn timer past 20 and then turn back or forward and set to desired number of minutes or to Stay On position.

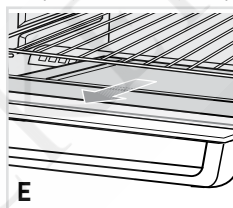
Care and Cleaning

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, unplugged and cool. Always dry parts thoroughly before using oven after cleaning.

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



CRUMB TRAY

1. Open oven door and pull out crumb tray (E).
2. Dispose of crumbs and wipe the tray with a dampened cloth, or wash in sudsy water or in the dishwasher.
3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

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.

COOKING CONTAINERS

Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware without glass lids can be used in your oven. Follow manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1½" (3.81 cm) away from the upper heating elements.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit is not heating or stops heating.	Electrical outlet is not working or oven is unplugged.	Check to make sure outlet is working. Both the temperature control and the timer must be set in order for the oven to function.
Second toasting is too dark.	Setting on toast is too dark.	If doing repeated toasting in the oven, select a shade slightly lighter than the previous setting.
Moisture forms on the inside of the glass door during toasting.	The amount of moisture differs in different products, whether bread, bagels or frozen pastries.	The moisture that forms on the oven door is quite common and will usually disappear during the toasting cycle. Since the oven is closed the moisture cannot evaporate as it would in a traditional toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and cook time may need to be adjusted.	As your a toaster oven is much smaller than a regular oven, it may heat up faster and cook faster. Try lowering the temperature 25°F from the suggested temperature in a recipe or on a label.
There is burnt food odor or smoking when oven is being used.	There are remnants of food in crumb tray or on the walls of the oven.	Refer to the directions in the CARE AND CLEANING section of this Use & Care booklet. Make sure all parts of the oven, bake pan and rack are clean.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements cycle on and off during baking.	Check the oven to make certain the function desired is being used. On broil, only the top element is on.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after date 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/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

www.goedekers.com

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, 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 composants.
- 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.
- Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position ⏻ (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 MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

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

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
Comprendre le fonctionnement l'appareil	20
Panneau de commande	21
Préparatifs	22
Grillage	22
Cuisson par convection	23
Guide par convection	25
Rotissage	26
Guide de Rôtissage	27
Mode « Garde-au-chaud	28
Entretien et nettoyage	29
Plateau à miettes	29
Récipients pour la cuisson	29
Dépannage	30

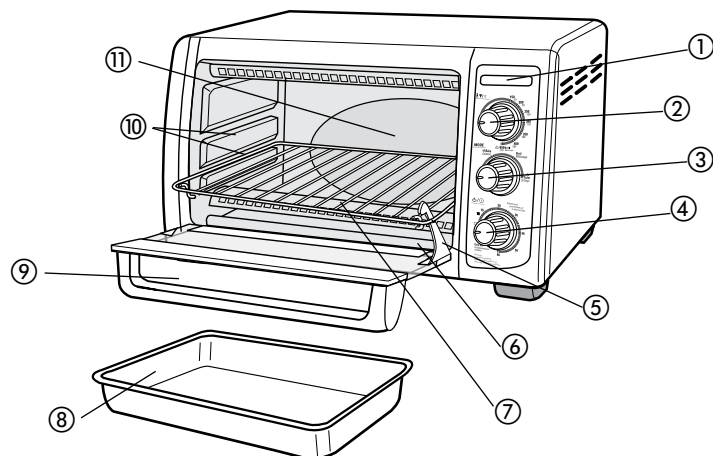
INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi le four à convection pour le comptoir de Black & Decker^{MD} de la série Distinctions Exclusive Collection^{MC}.

- Les commandes faciles à utiliser permettent de cuire, de griller et de rôtir par convection ainsi que de garder les aliments chauds tout en vous simplifiant la tâche.
- Grâce à la cuisson par convection, les aliments conservent leur humidité et leurs nutriments, et cuisent uniformément et plus rapidement.
- Le four à convection peut s'utiliser du déjeuner au souper pour cuire les mets préférés de toute la famille.

COMPRENDRE LE FONCTIONNEMENT L'APPAREIL

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



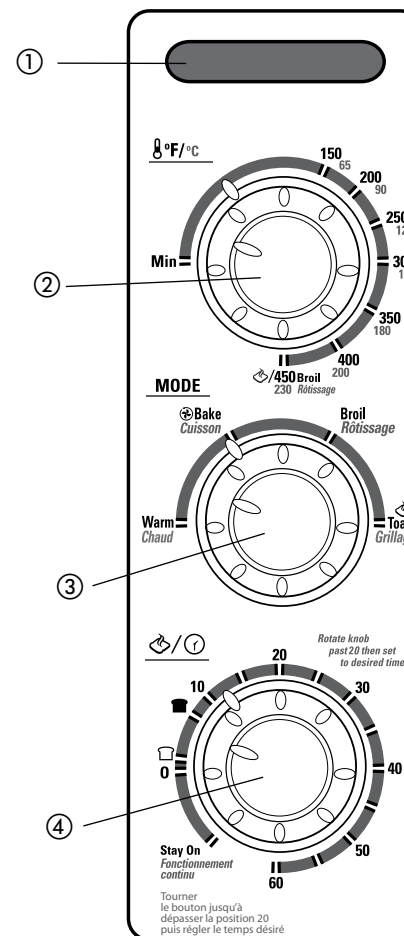
1. Témoin de fonctionnement

- † 2. Sélecteur de température (pièce n° TR04070DC-01)
- † 3. Sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson (pièce n° TR04070DC-02)
- † 4. Minuterie de 60 minutes / Sélecteur du degré de grillage (pièce n° TR04070DC-03)
- † 5. Rails de soutien de la grille coulissante
- † 6. Plateau à miettes coulissant (pièce n° TR04070DC-04)
- † 7. Grille coulissante/de rôtissage (pièce n° TR04070DC-05)
- † 8. Plat de cuisson/lèche-frite (pièce n° TR04070DC-06)
- † 9. Porte en verre transparente
- † 10. Fente pour la grille
- 11. Intérieur courbé très profond

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

PANNEAU DE COMMANDE

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



B

- 1. Témoin de fonctionnement
- 2. Sélecteur de la température de cuisson/grillage
- 3. Sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson
- 4. Minuterie de 60 minutes/sélecteur de grillage (🔥/🕒)

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.

PRÉPARATIFS

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants; enlever la pellicule protectrice transparente du tableau de commande.
- Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Choisir l'endroit où l'appareil sera utilisé en prévoyant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur sans endommager les armoires et les murs.

GRILLAGE

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.

Note : Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'appareil pour le grillage.

- Tourner le sélecteur de température à « 450 Rôtissage/Grillage » (450 Broil/Toast).
- Ouvrir la porte du four. Insérer la grille coulissante/de rôtissage dans la **fente inférieure**.
- Déposer la tranche de pain directement sur la grille coulissante et refermer la porte.
- Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Grillage » (Toast).
- Tourner le sélecteur du degré de grillage de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le degré de grillage souhaité. Afin d'optimiser les résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis le régler au goût. Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de grillage. À la fin du cycle de grillage, un timbre se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et le témoin s'éteint.

Conseils pratiques pour optimiser le grillage en cas de cycles consécutifs

Pour obtenir les meilleurs résultats lorsque vous procédez à trois cycles d'utilisation.

- Ouvrir la porte du four et, à l'aide d'une poignée ou de mitaines isolantes, faire glisser la grille hors du four afin de retirer l'aliment.

Important : Toujours utiliser une mitaine ou une poignée pour retirer un aliment du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

Conseils utiles

- Pour arrêter le cycle de grillage, déplacer le sélecteur du degré de grillage position d'arrêt (0).
- Quand on fait d'autres rôties immédiatement après un cycle de grillage, baisser légèrement le sélecteur de degré de grillage.

CUISSON PAR CONVECTION

Le four à convection répartit la chaleur uniformément à l'aide d'un ventilateur, pour améliorer la cuisson à tout coup.

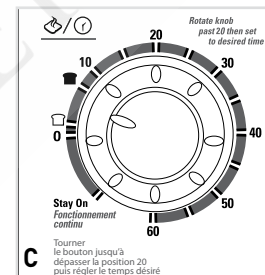
Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.

Note : Ce four comporte des commandes de température préréglées pour la cuisson par convection.

- Consulter le GUIDE PAR CONVECTION plus bas pour l'aliment à cuire (page 25).
- Note :** Afin d'optimiser les résultats pour la cuisson, toujours réchauffer le four pendant 10 minutes à la température voulue.
- Ouvrir la porte du four. Insérer la grille coulissante dans le four.
- Régler le sélecteur à la température voulue.
- Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Cuisson par Convection » (Conv Bake).

Important : Il faut régler la minuterie ou choisir la position de fonctionnement continu (Stay On) pour activer le four.

- Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, en incluant le temps de préchauffage.



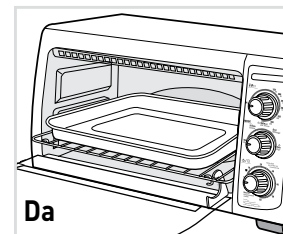
Conseil pratique : Pour choisir la position de fonctionnement continu (STAY ON), lorsqu'on veut décider du temps de cuisson ou lorsqu'il faut prolonger le temps de cuisson au-delà de 60 minutes, faire tourner la minuterie dans le sens antihoraire (C).

- Le témoin de fonctionnement s'allume et il reste allumé pendant le cycle de cuisson.
- Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir la température.

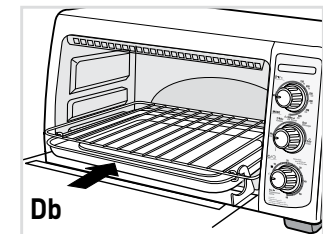
Note : S'assurer que le dessus de l'aliment se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments supérieurs.

- On peut cuire les aliments de deux façons :

- dans le plat de cuisson déposé directement sur la grille OU (Da);
- directement sur la grille en se servant du plat de cuisson comme lèchefrite sous la grille coulissante en l'insérant dans les rails de soutien (Db).



OU



7. Refermer la porte du four.
8. Lors de la première utilisation de l'appareil, faire cuire selon les directives de la recette ou de l'emballage de l'aliment et vérifier la cuisson au bout de la durée minimale.
9. À la fin du cycle de cuisson :
 - Si vous avez réglé la minuterie, la sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
 - Si vous n'avez pas réglé la minuterie, tourner la minuterie de 60 minutes/sélecteur du degré de rôtissage /  à la position « Arrêt » (0). Le témoin de fonctionnement s'éteint.
10. Ouvrir la porte du four et, à l'aide d'une poignée ou de mitaines isolantes, faire glisser la grille hors de l'appareil afin de retirer l'aliment.

Important : Toujours utiliser une mitaine ou une poignée pour retirer un aliment du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

GUIDE PAR CONVECTION

Note : Lors de la cuisson, utiliser les positions inférieure et supérieure de la grille.

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE/ DURÉE	DIRECTIVES
Morceaux de poulet	Capacité du plat (de 1 à 4 morceaux)	191 °C (375 °F) De 45 à 55 min	Faire cuire jusqu'à ce que la température de le poulet atteigne 82 °C (180 °F) sur un thermomètre à viande
Jambon, côtelettes de porc ou d'agneau, darnes ou filets de poisson	Capacité du plat de cuisson (de 1 à 4 côtelettes ou darnes)	163 °C (325 °F)	Cuire jusqu'à la cuisson voulue.
Biscuits (recettes ou réfrigérés)	De 6 à 8 biscuits de la recette	suivre les instructions ou de l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés au goût.
Biscuits, petits pains mollets (recettes ou réfrigérés)	Capacité du plat de cuisson	suivre les instructions de la recette ou de l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits et dorés au goût.
Pommes de terre ou patates sucrées	De 1 à 6 pommes de terre moyennes	204 °C (400 °F) De 60 à 75 min	Laver, percer les pommes de terre et placer directement sur la grille.
Frites congelées, rondelles d'oignons et autres articles panés surgelés, collations surgelées	Capacité du plat de cuisson	suivre les instructions sur l'emballage	Placer dans le plat de cuisson sur la grille. Vérifier souvent pour empêcher de trop dorer.
Pizza surgelée		suivre les instructions sur l'emballage	Placer la pizza directement sur la grille pour obtenir une croûte croustillante ou dans le plat de cuisson pour obtenir un croûte moelleuse.

ROTISSAGE

Important : Le dessus et les côtés du four deviennent chauds.

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

1. Consulter le GUIDE DE RÔTISSAGE pour déterminer la durée de cuisson (page 27).
2. Régler le sélecteur de température au cycle de rôtissage (BROIL).
3. Utiliser la position supérieure de la grille. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Rôtissage » (BROIL).
4. Ouvrir la porte du four et se servir du plat comme lèchefrite en l'insérant sous la grille coulissante dans les rails de soutien de la grille (Db).

Important : Il faut régler la minuterie ou choisir la position de fonctionnement continu (Stay On) pour activer le four.

5. Tourner le sélecteur de minuterie de façon à dépasser la marque 20, puis le tourner de nouveau pour sélectionner le temps de cuisson souhaité ou sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) pour contrôler vous-même le temps de cuisson.

Note : S'assurer que le dessus de l'aliment se trouve à au moins 2,54 cm (1 po) des éléments supérieurs.

6. Déposer l'aliment sur la grille coulissante.

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

7. Lors de la première utilisation de l'appareil, faire cuire selon les directives de la recette ou de l'emballage de l'aliment et vérifier la cuisson au bout de la durée minimale.
8. À la fin du cycle de rôtissage :
 - Si vous avez réglé la minuterie, la sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
 - Si vous n'avez pas réglé la minuterie, tourner la minuterie de 60 minutes/sélecteur du degré de rôtissage  à la position « Arrêt » (0). Le témoin de fonctionnement s'éteint.
9. Utiliser une poignée ou des mitaines et retirer la grille coulissante avec le plat de cuisson, afin de retirer l'aliment.

Important : Toujours utiliser une mitaine ou une poignée pour retirer un aliment du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

GUIDE DE RÔTISSAGE

Note : Lors du RÔTISSAGE, faire glisser le plat de cuisson sous la grille en se servant des rails de soutien. Ne pas réchauffer. Les durées de rôtissage indiquées sont approximatives. Afin d'optimiser les résultats, bien cuire le boeuf haché, le poisson et la volaille.

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	DIRECTIVES
Morceaux de poulet	De 1 à 4	De 30 à 40 minutes	Placer les morceaux avec peau dessous et tourner après 15 à 25 minutes. Continuer la cuisson jusqu'à 77 °C (170 °F) ou jusqu'à ce que les jus de cuisson soient translucents.
Saucisses fumées	De 1 à 8	De 8 à 12 minutes	Tourner souvent pour faire dorer de façon uniforme.
Hambourgeois	De 1 à 4 (0,11 kg/ 0,25 lb chacun)	De 12 à 18 minutes	Tourner après 8 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 63 °C (145 °F) ou que l'aliment soit cuit au goût.
Bifteck	De 1 à 2 (19 mm/ 0,75 po d'épaisseur)	De 18 à 25 minutes	Tourner après 10 minutes, continuer à faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 63 °C (145 °F) ou que l'aliment soit cuit au goût.
Côtelettes de porc	De 1 à 4 (19mm) (3/4 po d'épaisseur)	De 20 à 30 minutes	Tourner après 12 minutes, continuer de faire cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 71 °C (160 °F).
Darne de poisson	De 1 à 6 (26 mm/1 po d'épaisseur)	De 10 à 18 minutes	Faire cuire jusqu'à ce que le poisson se détache facilement à la fourchette ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande atteigne 145 °F.
Croque-monsieur	De 1 à 4 tranches	De 7 à 10 minutes	Faire griller le pain d'abord pour obtenir un sandwich plus croustillant. Ajouter du pain et des au fromage tranches de tomate et de fromage au goût. Faire griller jusqu'à ce que la tomate soit chaude et que le fromage soit fondu.

MODE « GARDE-AU-CHAUD »

1. Tourner le sélecteur de température à la température minimum (Min).
2. Tourner le sélecteur de la fonction (MODE) de cuisson à « Garde-au-chaud » (Warm)..
3. Régler la minuterie pour le temps de réchaud désiré. Sélectionner « Fonctionnement continu » (Stay On) si vous voulez contrôler vous-même le temps de cuisson ou si vous avez besoin de plus de 60 minutes pour faire cuire vos aliments.

Entretien et nettoyage

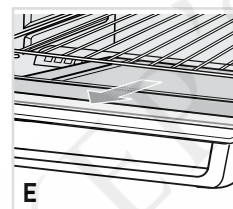
L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NETTOYAGE DU FOUR

Important : Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que le four est éteint, débranché et froid. Toujours bien essuyer les pièces avant d'utiliser l'appareil après nettoyage.

1. Nettoyer la porte en verre avec une éponge, un chiffon doux ou un tampon en nylon, et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant à vitres en vaporisateur.
2. Laver la grille dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.
3. Laver le plat de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse. Utiliser un tampon en nylon ou en polyester pour minimiser les égratignures.

PLATEAU À MIETTES



1. Ouvrir la porte du four et sortir le plateau (E).
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un chiffon humide.
3. Bien assécher le plateau avant de le remettre en place.

SURFACES EXTÉRIEURES

Important : Le dessus de l'appareil devient brûlant, s'assurer que le four est complètement refroidi avant de le nettoyer.

Essuyer le dessus et les parois extérieures de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide. Bien assécher.

RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

Des plats de cuisson en métal, en verre ou en céramique résistant au four sans couvercles en verre peuvent servir dans le four. Respecter les consignes des fabricants. S'assurer que le dessus de l'aliment se trouve à au moins 3,81 cm (1½ po) des éléments supérieurs.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne chauffe pas ou cesse de chauffer.	La prise de courant est défectueuse ou le four n'est pas branché.	S'assurer que la prise de courant fonctionne bien. Le régulateur de température et la minuterie doivent être réglés pour que le four fonctionne.
Le deuxième grillage est trop foncé.	Le four est réglé à un degré de grillage trop foncé.	Si vous effectuez des grillages répétés dans le four, sélectionner un degré de grillage un peu moins élevé que le réglage précédent.
Une buée se forme à l'intérieur de la porte en verre pendant le grillage.	La quantité d'humidité présente varie selon les produits, que ce soit du pain, des bagels ou des pâtisseries congelées.	La formation de buée sur la porte du four est assez courante et disparaît généralement pendant le cycle de grillage. Comme le four est fermé, l'humidité ne peut pas s'évaporer comme elle le fait dans un grille pain.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	La température et le temps de cuisson doivent possiblement être réglés.	Comme un grille pain four est beaucoup plus petit qu'un four ordinaire, il peut réchauffer et cuire plus rapidement. Essayer de diminuer la température suggérée dans une recette ou sur une étiquette de 25°F.
Il y a une odeur d'aliments brûlés ou de la fumée lorsque le four fonctionne.	Il peut y avoir des restes d'aliments dans le plateau à miettes ou sur les parois du four.	Voir les directives à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du guide d'utilisation et d'entretien. S'assurer que toutes les pièces du four, la plaque de cuisson et la grille sont propres.

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 ans après l'achat original.

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.

GOEDEKER'S
Trusted since 1951



Applica Consumer Products, Inc.

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/7-6-10E/F



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.

www.goedekers.com