- Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l 'appareil ait été endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage. Ou composer le numéro sans frais approprié numéro sur la couverture de ce manuel.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez bac ou de l'élimination de la graisse chaude.
- Aliments surdimensionnés ou en métal ustensiles ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie peut survenir si le grille-pain est recouvert de matériaux inflammables comme des rideaux, tentures, murs et autres, lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques et entraîner un risque de choc électrique.
- Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de conteneurs construits autre que le métal ou le verre.
- Ne pas stocker tout matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez pas l'un des matériaux suivants dans le four: papier, carton, plastique, etc.
- Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute partie de ce four avec une feuille de métal. Ceci provoquera une surchauffe du four.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement: Cet appareil est équipé d'une vis inviolable pour empêcher l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne tentez pas de retirer le couvercle extérieur. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé.

CORDON

a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
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) 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: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par un centre de service agréé.

UTILISATION

Ce produit est destiné à un usage domestique seulement.

MISE EN ROUTE

- Retirez les matériaux d'emballage et les autocollants.
- Retirer et conserver la documentation.

AVERTISSEMENT

LE FOUR DEVIENT CHAUD. EN COURS D'UTILISATION, TOUJOURS UTILISER DES MITAINES DE CUISINE OU DES POIGNÉES POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.

- S'il vous plaît aller à www.prodprotect.com / applica pour enregistrer votre garantie.
- Retirez la grille coulissante et le plat de cuisson du four. Laver à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Remplacer la grille coulissante dans le four.
- Choisissez un emplacement pour l'appareil. Ne placez pas l'appareil sous les armoires ou trop près du mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager espace de comptoir.
- Faites glisser le plateau à miettes sur le plancher cavité du four, bord incliné vers la porte du four.

GRILLAGE

Important: Les surfaces du four supérieur et latéral d'eau chaude.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le grillage.

1. Régler le bouton de contrôle de la température à la position de grillage.
2. Ouvrez la porte du four. Insérer la grille coulissante dans la fente supérieure.
3. Placez le faire griller directement sur la grille coulissante et fermer la porte.
4. Réglez le bouton sélecteur de fonction de cuisson à griller.
5. Tourner le bouton de minuterie toasts passé 10 puis retourner à l'ombre des toasts désiré.

REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, choisir le réglage moyen pour le premier cycle, puis réglez claire ou plus foncée à votre goût.

6. Le voyant s'allume et reste allumé pendant le cycle de grillage.
7. Fois le grillage terminé, la cloche signal sonore retentit, le four s'éteint automatiquement et le voyant s'éteint.
8. Porte du four ouverte et l'utilisation de gant ou manique, glisser en rack pour enlever des toasts.

Important: Toujours utiliser une mitaine ou une manique pour retirer les aliments du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

Conseil utile pour de multiples cycles de grillage

Pour de meilleurs résultats, en faisant au moins trois lots consécutifs de pain grillé, de permettre une courte période de refroidissement entre cycles de grillage.

CONSEILS UTILES

- Vous devez désactiver le bouton TIMER/ TOAST sélecteur si vous voulez mettre fin grillage.
- Lorsque vous faites plus de pain grillé immédiatement après un cycle de grillage, réglez le sélecteur du degré de grillage à un réglage un peu plus léger.

CONVECTION

Convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur uniformément pour la cuisson toujours mieux. **(T01950SBD SEULEMENT)**

Important: Les surfaces du four supérieur et latéral d'eau chaude.

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

1. Ouvrez la porte du four. Insérer la grille coulissante dans la fente inférieure.
2. Réglez la commande de température à la température désirée.
3. Réglez le bouton sélecteur de fonction de cuisson à cuire.

Important: Vous devez régler la minuterie ou sélectionner rester pendant que le four fonctionne.

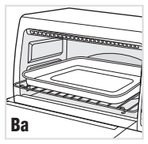
4. Tournez minuterie passé 10 puis tourner de nouveau à la durée de cuisson désirée, y compris le temps de préchauffage.

Astuce: Pour régler la minuterie pour le séjour sur le réglage si vous voulez contrôler le temps de cuisson ou le besoin de faire cuire vos aliments plus longtemps que 30 minutes, tourner la minuterie dans le sens antihoraire.

- Le voyant s'allume et reste allumé pendant le cycle de cuisson.
- Le cycle de chauffage et désactiver des éléments pour maintenir la température.

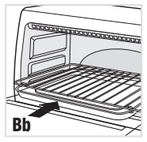
REMARQUE: Assurez-vous que le bord supérieur de la nourriture ou du conteneur est d'au moins 1 ½ "(3,81 cm) à l'écart des éléments chauffants supérieurs.

5. Vous pouvez faire cuire vos aliments de deux façons:
- Dans la lèchefrite placée sur la grille coulissante **(Ba).**
- Directement sur la grille coulissante utilisant la lèchefrite comme un égouttoir, inséré dans les rails de soutien de la grille sous le tiroir **(Bb)**.
6. Fermez la porte du four.
7. Cuire les aliments en suivant les instructions de recette ou de l'emballage et vérifier à un minimum de temps pour voir si elle est faite.



Ba

8. Une fois le cycle de cuisson est terminé:
- Si la minuterie est activée, les sons de cloches de signalisation, le voyant s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
- Si la minuterie n'est pas allumé, tournez le bouton rotatif MINUTEUR / TOAST sélecteur de séjour sur mesure de la position OFF (0). Le voyant lumineux s'éteint.
9. Porte du four ouverte et l'utilisation de gant ou manique, sortez rack pour retirer les aliments.



Bb

Important: Toujours utiliser une mitaine ou une manique pour retirer les aliments du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

GRILLER

Important: Les surfaces du four supérieur et latéral d'eau chaude.

REMARQUE: Lors de la cuisson au gril, préchauffez le four pendant 5 minutes.

1. Régler le bouton de contrôle de la température à 450 la position gril.
2. Insérer la grille coulissante dans la fente supérieure. Réglez le sélecteur de cuisson sous le gril pour FONCTION.
3. Porte du four ouverte et utiliser la lèchefrite comme un bac de récupération. L'insérer sous la grille coulissante sur les rails de support de grille **(Bb).**

Important: Vous devez régler la minuterie ou sélectionner rester pendant que le four fonctionne.

4. Tournez minuterie passé 10 puis tourner de nouveau à l'occasion de cuisson au gril désiré. Sélectionnez rester, si vous voulez contrôler le temps de cuisson vous-même.
5. Placer les aliments sur la grille coulissante.

REMARQUE: Assurez-vous que le bord supérieur de la nourriture ou du conteneur est d'au moins 1 ½ "(3,81 cm) à l'écart des éléments chauffants supérieurs.

Important: l'alimentation ne devrait pas s'étendre au-delà des bords de la lèchefrite pour éviter de tomber jus de cuisson sur les éléments chauffants.

6. La première fois que vous grillez un article dans ce four, cuire selon les instructions de la recette ou de l'emballage et vérifier à un minimum de temps pour voir si elle est faite.
7. Lorsque vous avez terminé la cuisson au gril:
- Si la minuterie est activée, les sons de cloches de signalisation, le voyant s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
- Si la minuterie n'est pas allumé, tournez le bouton rotatif MINUTEUR / TOAST sélecteur de séjour sur mesure de la position OFF (0). Le voyant lumineux s'éteint.
8. L'utilisation d'un porte-gant de cuisine, faites glisser la cuisson au gril grille avec le plat de cuisson pour enlever les aliments.

Important: Toujours utiliser une mitaine ou une manique pour retirer les aliments du four car la porte et la grille coulissante sont brûlants.

MAINTIEN AU CHAUD

1. Régler le bouton de contrôle de la température àpour maintenir la position chaud.
2. Réglez le bouton sélecteur de fonction de cuisson pour maintenir la position chaud.
3. Tournez minuterie passé 10, puis le tourner de nouveau et mis à nombre souhaité de minutes ou de rester sur place.
- Le voyant s'allume et reste allumé pendant le cycle de cuisson.
- Le cycle de chauffage et désactiver des éléments pour maintenir la température.
4. Fermez la porte du four.
5. Une fois terminé:
- Si la minuterie est activée, les sons de cloches de signalisation, le voyant s'éteint et le four s'éteint automatiquement.
- Si la minuterie n'est pas allumé, tournez le bouton rotatif MINUTEUR / TOAST sélecteur de séjour sur mesure de la position OFF (0). Le voyant lumineux s'éteint.
6. Porte du four ouverte et l'utilisation de gant ou manique, sortez rack pour retirer les aliments.

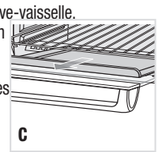
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ce produit ne contient aucune pièce réparable.

NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

Important: Avant de nettoyer une partie quelconque, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi. Bien assécher les pièces avant d'utiliser le four après nettoyage.

1. Nettoyez la vitre avec une éponge, un chiffon doux ou un tampon en nylon et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres.
2. Pour retirer la grille coulissante, ouvrir la porte, tirez la grille vers l'avant. Laver la grille coulissante dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les taches tenaces, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.
3. Lavez la lèchefrite dans l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Afin de minimiser les égratignures, utiliser un tampon en nylon ou en polyester.



C

PLATEAU À MIETTES

1. Ouvrir la porte du four et retirez le plateau à miettes **(C).**
2. Jeter les miettes et essuyer le plateau avec un chiffon imbibé, ou laver à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Assurez-vous de bien sécher avant d'insérer le plateau dans le four.

SURFACES EXTÉRIEURES

Important: Le dessus du four devient chaud, assurez-vous que le four a complètement refroidi avant de le nettoyer.

Essuyez les parois supérieure et extérieur avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez soigneusement.

CONTENANTS DE CUISSON

Métal, verre allant au four ou en céramique sans couvercle de verre peuvent être utilisés dans votre four. Suivez les instructions du fabricant. Assurez-vous que le bord supérieur du conteneur est d'au moins 1 ½ "(3,81 cm) à l'écart des éléments chauffants supérieurs.

BESOIN D'AIDE?

Pour des questions de service, de réparation ou de tout ce qui concerne votre produit, composer le numéro 800 appropriée sur la couverture de cette feuille. S'il vous plaît NE PAS retourner le produit au lieu d'achat. Aussi, s'il vous plaît NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. Vous pouvez également consulter le site web indiqué sur la couverture de cette feuille.

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.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina
Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 – 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile
SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal Nº 644
Santiago – Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia
Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador
Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael Ramos OE 1-85 y Galo plaza lasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251-388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia, Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

1350 W 120 V~ 60 Hz

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México.
C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code / Le code de date

Comercializado por:
Rayovac de México SA de C.V
KM. 14.5 Carretera Puente de Vigas.
Col. Lechería, Tultitlán.
Estado de México. C.P. 54940
México
Tel: (55) 5831-7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC Argentina s.r.l. Humboldt 2495
Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina. C.U.I.T No. 30-
70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México SA de C.V KM. 14.5 Carretera
Puente de Vigas. Col. Lechería, Tultitlán. Estado de
México. C.P. 54940
México Tel: (55) 5831-7070 Del interior marque sin costo 01 (800) 714 2503

BLACK&DECKER
is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

Applica

© 2013 Applica Consumer Products, Inc.

2013-1-7-55 E/S/F T22-5000272

BLACK&DECKER

Model/Modelo/ Modèle: T01950SBD, T01940SBD

Customer Care Line: 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

Línea de Atención del Cliente: 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica

Ligne Service à la Clientèle: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/applica

COUNTERTOP OVEN

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. Power indicator light
†2. Temperature control knob (Part# T01950-01)
†3. Cooking FUNCTION selector knob (Part# T01950-02)
†4. 30-minute TIMER/TOAST shade selector knob (Part# T01950-03)
†5. Removable crumb tray (Part# T01950-04)
†6. Slide rack/broil rack (Part# T01950-05)
†7. Bake pan/drip tray (Part# T01950-06)
8. Door handle
9. Rack slots
10. Extra-deep curved interior

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

HORNO PARA MOSTRADOR

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

1. Luz indicadora de funcionamiento
†2. Control de temperatura (Pieza no. T01950-01)
†3. Control de las funciones de cocción (Pieza no. T01950-02)
†4. Cronómetro de 30 minutos y selector del grado de tostado (Pieza no. T01950-03)
†5. Bandeja corrediza para los residuos (Pieza no. T01950-04)
†6. Parrilla corrediza/parrilla de asar (Pieza no. T01950-05)
†7. Bandeja de hornear y de goteo (Pieza no. T01950-06)
8. Asa de la puerta
9. Ranuras de la parrilla
10. Interior curvo, extra profundo

Note: † indica piezas reemplazables / removibles por el consumidor

FOUR À COMPTOIR

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

1. Témoin de fonctionnement
†2. Sélecteur de température pour la cuisson (pièce n° T01950-01
†3. Sélecteur de la fonction de cuisson (pièce n° T01950-02)
†4. 30 minutes bouton TIMER / TOAST sélecteur (pièce n° T01950-03)
†5. Plateau à miettes (pièce n° T01950-04)
†6. Grilles coulissante / Grille de lèchefrite (pièce n° T01950-05)
†7. Plat de cuisson / Plateau d'égouttage (pièce n° T01950-06)
8. Poignée de porte
9. Grille fentes
10. Intérieur courbé

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