



CRISP*n*BAKE™

AIR FRY TOASTER OVEN
FOUR GRILLE-PAIN À CONVECTION

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



TO4225-0BD

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call the consumer service number listed in this manual.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn timer control to **O** (OFF). Then unplug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
15. Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
16. Do not attempt to clean the heating elements.
17. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
18. A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
19. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
20. Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
21. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other items not constructed of oven safe metal and glass pans.
22. Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in the oven.
23. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
25. Do not operate by means of an external timer or separate remote-control system.
26. Do not leave unattended while in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug the unit, but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and other combustible materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) 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 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 cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

 BLACK+DECKER 800-225-0842 Fax: 800/541-4342	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.

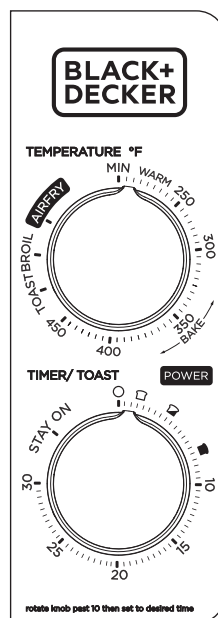
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRY TOASTER OVEN



1. Extra deep curved interior
2. Air Fry mesh tray
3. Wire rack/broil rack
4. Bake pan/drip tray
5. Easy-view glass door
6. Power indicator light
7. Temperature/Function selector knob
8. Toast shade/timer knob with stay on setting*
Knob turns unit ON or OFF (O)
9. Crumb tray**

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

** See Getting Started section for correct position.

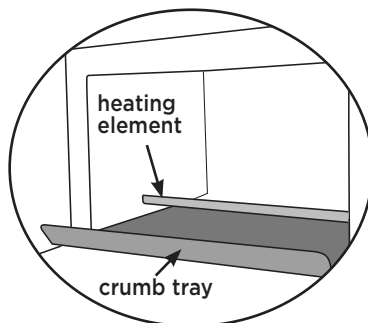


Product may vary slightly from what is illustrated.

GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

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



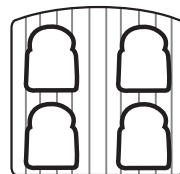
Important information about using your oven

1. This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
2. When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
3. Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the top heating elements.
4. Food should not extend beyond the edges of the baking pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.
5. Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
6. **Cooking Containers:** Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1 ½ inches (3.81cm) away from the upper heating elements.

TOAST

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Set temperature/function selector knob to TOAST position.
2. Open oven door and insert wire rack.
3. Place items to be toasted directly on wire rack and close the door.



Remarque : for optimal toast, bread should be of uniform thickness and placed in one of the locations shown.

4. Turn toast shade/timer knob past 10 and then turn back to desired toast shade.

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

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



OR



BAKE

Remarque : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, préchauffer le four au moins 5 minutes à la température désirée.

1. Set temperature/function selector knob to the desired temperature.
2. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired baking time, including preheat time. (Select STAY ON to bake longer than 30 minutes or to control cooking time yourself.)
3. The power indicator light comes on and remains on during the entire baking time.
4. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
5. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.

Remarque : Use a metal, glass or ceramic baking dish placed on the wire rack.

6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off and the light goes out. If not using the oven timer, turn the oven to **○** (OFF) once cooking cycle is complete.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
8. Unplug appliance when not in use.

AIR FRY



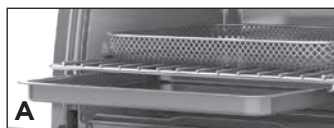
Air Fry technology uses high intensity hot air to bake, brown, and crisp your favorite fried foods with little to no oil.

This mode operates the oven at 425°F. Use the cook times listed in the cooking chart on page 8 or follow the food package recommendations for baking. Adjust the cook time as needed to achieve your preferred crispiness.

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

Remarque : Arrange your food in a single layer on the mesh tray for optimal air frying results. Stacking food in multiple layers may result in improperly cooked food and slower cook times.

Remarque : When cooking greasy food, insert the baking drip tray under the wire rack as shown (A). This will prevent smoking that is caused by grease landing on the heating element.



1. Place food on air fry mesh tray. Open oven door and insert tray on top of wire rack. Close door.
2. Set temperature/function selector knob to AIR FRY.
3. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired air frying time.
4. The power indicator light comes on and remains on while air frying.
5. The heating elements will cycle on and off to maintain even heat distribution.
6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the air frying cycle is complete. The oven turns off and the light goes out. If not using the oven timer, turn the oven to **O** (OFF) once cooking cycle is complete.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the mesh tray out to remove the cooked food.

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

8. Unplug appliance when not in use.

BROIL OR

Remarque : It is not necessary to preheat the oven for broiling.

1. Set temperature/function selector knob to BROIL.
2. If the items are going to be placed directly on the wire rack, slide the baking pan into the guide under the wire rack to catch drippings during broiling.
3. Place items to be broiled directly on wire rack, or in the baking pan on top of the wire rack.
4. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired broiling time, including 10-minute preheat or to STAY ON.
5. When finished broiling, the signal bell sounds. Turn the TOAST/TIMER selector to the **O** position. The power indicator light goes off.
6. Using an oven mitt or pot holder, slide out broiling rack together with bake pan to remove food.
7. Unplug appliance when not in use.

KEEP WARM

1. Turn temperature/function selector knob to WARM.
2. Turn toast shade/timer knob past 10 and then to desired warming time. (Select Stay On to control cooking time yourself.)

Remarque : 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.

3. When cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the power ON indicator light will go off.
4. If not using the oven timer, turn the Toast/Timer selector knob to **O** once cycle is complete.
5. Unplug appliance when not in use.

CARE AND CLEANING

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

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

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

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth, or nylon pad and dish soap and warm water. Do not use a spray cleaner.
2. Remove wire rack, air fry mesh tray, and bake pan; wash in hot water with dish soap. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Pull out crumb tray and dispose of crumbs. Wipe tray with a damp cloth and dry thoroughly before placing back into the oven.

Remarque : *The rack and air fry mesh tray, are dishwasher safe. We recommend washing the bake pan and crumb tray by hand in hot water with dish soap.*

4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
5. Do not attempt to clean the heating elements. Any food that comes into contact with the elements will burn off on its own.

AIR FRY COOKING CHART

FOOD	COOK TIME*
Frozen Food	
Chicken Nuggets	13-16 min. or until crisp and golden brown.
Chicken Strips	30-33 min. or until crisp and golden brown.
Fish Sticks	10-12 min. or until crisp and golden brown.
Breaded Onion Rings	10-12 min. or until breading is crisp.
Breaded Mushrooms	16-20 min. or until breading is crisp.
Mozzarella Sticks	10-12 min. or until breading is crisp.
Jalapeño Poppers	14-16 min. or until breading is crisp.
Corn Dogs	23-25 min. if frozen. Rotate front to back halfway through cooking.
Potato Skins	13-15 min. or until hot and cheese is melted.
Straight or Crinkle Cut Fries	18-25 min. or until golden brown.
Thick Steak Fries	18-25 min. or until golden brown.
Thin Shoestring Fries	18-25 min. or until golden brown.
Seasoned Potato Nuggets	20-25 min. or until golden brown.
Broccoli / Cauliflower (Frozen)	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
Fresh Vegetables	
Potato Wedge/Fries	18-25 min. or until golden brown.
Broccoli	10 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Cauliflower	15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
Poultry	
Chicken Wings (Thawed/Fresh)	20-25 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.
Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)	20-30 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.

*For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times for baking.

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

BREAKFAST EGG ROLLS

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 10 minutes **Total Time:** 20 minutes
Servings: 5 egg rolls **Serving Size:** 1 egg roll

Ingredients:	½ cup cheddar cheese, shredded
1 tsp. unsalted butter	5 egg roll wrappers
4 eggs	Small bowl of water
1 tsp. minced garlic	Pan spray
Salt and pepper to taste	
4 slices of bacon (or meat of your choice) cooked, and crumbled	

Directions:

1. Add the butter to a medium frying pan, over medium heat. Crack the eggs into a small bowl and scramble. Stir in garlic, salt and pepper. Pour into the frying pan.
2. Sprinkle the bacon and cheese on top of the eggs and stir to incorporate until the eggs are cooked through.
3. Lay an egg roll wrapper on a flat surface so that one point is facing you (think diamond). Brush the edges with water. Place 3 tablespoons of the egg mixture onto the center of the wrapper. Fold the sides in to the center and then fold the point closest to you over the egg mixture. Roll tightly away from you and seal the top point with more water to help seal the egg roll.
4. Over a sink spray the air fry basket with pan spray and then place the egg rolls on the basket. Insert basket into oven.
5. Turn oven to air fry, set the time to 10 minutes, and press start.
6. Serve warm.

BLACK BEAN & SWEET POTATO BURRITOS

Prep Time: 25 minutes **Cook Time:** 10-20 minutes **Total Time:** 45 minutes
Servings: 8 servings **Serving Size:** 1 flautas

Ingredients:

- | | |
|--|---------------------------|
| 8 fajita sized flour tortillas | ¼ tsp. cayenne pepper |
| 1 cup black beans
(drained and rinsed) | 4-6 oz. shredded cheese |
| 1 cup canned chipotle corn | 1-2 Tbsp. enchilada sauce |
| 1 medium sweet potato,
cooked and diced | Salt and pepper to taste |
| ¼ cup diced onion | Olive oil spray |
| 1 tsp. minced garlic | |
| ½ tsp. chili powder | |
| ½ tsp. garlic powder | |
| 1 Tbsp. minced fresh cilantro | |
| ½ tsp. cumin | |

Optional Toppings:

- Cilantro, chopped
 - Salsa or Pico de Gallo
 - Sour cream
 - Lime, sliced
 - Guacamole
-

Directions:

1. In a sauté pan over medium heat add a tsp. or two of oil or butter and add onion, corn, black beans, sweet potato, and garlic. Sauté until vegetables are heated through and slightly softened. Add spices and sauté for a minute or two then add enchilada sauce. Adjust any seasonings to taste.
2. Next, working in small batches of maybe 3-4 tortillas, place tortillas on a plate and microwave on high for 30 seconds. Tortillas should be warmed through to make them more pliable.
3. Add a line of veggie filling to the center of the bottom half of each tortilla about 1 inch thick.
4. Top it off with a layer of cheese and fold in the sides. Roll up to form a burrito. Repeat from Step 2 until all the ingredients are used up.
5. Over a sink spray the air fry basket with pan spray, then lay 4 of the finished burritos on the basket and insert into the oven.
6. Turn the dial to the Air Fry function, set the time to 7 minutes and press start. Cook until burritos are warmed through and starting to brown.
7. Serve warm with additional toppings. Enjoy!

10" HOMEMADE THIN CRUST PIZZA

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 8-12 minutes **Total Time:** 22 minutes
Servings: 1 serving **Serving Size:** 10" pizza

Ingredients (Dough):

6 Tbsp. lukewarm water
½ tsp. active dry yeast
1 ½ cups all-purpose flour
½ tsp. salt
2 tsp. olive oil, divided

Ingredients (Toppings):

¼ cup pizza sauce, such as a classic red or white sauce
½ to 1 cup of shredded cheese; one or a combination of mozzarella, provolone, Parmesan, fontina, Romano, or Asiago cheese

Directions:

1. Heat the oven to 450°F. While oven is preheating, make the dough.
2. Pour lukewarm water into a medium bowl.
3. Sprinkle active dry yeast over the water, and let stand until the yeast is dissolved and foamy, 3 to 5 minutes.
4. Add 1 cup of all-purpose flour, salt, and 1 teaspoon of olive oil. Mix with a stiff spatula or wooden spoon until floury, shaggy dough forms.
5. Turn the dough out onto a work surface and knead until it forms a smooth, slightly tacky ball that springs back when you poke it, 5 to 8 minutes. If the dough sticks to your hands like bubblegum, add a tablespoon of flour at a time until it's easier to work with; avoid adding too much flour if possible.
6. Cover the dough with the upside-down bowl or a clean kitchen towel and let sit while you prepare the pizza toppings, about 10 minutes.
7. Work the dough, stretch or roll it into a thin, 10 inch round. Form from the middle of the dough outwards, using the heel of your hand to gently press and stretch the dough until it's about a 1/4-inch thick or less. For an extra-thin crust, roll it with a rolling pin. If the dough starts to shrink back, let it rest for 5 minutes and then try rolling again.
8. Carefully remove the preheated wire rack. Transfer the dough directly onto the wire rack. Brush the dough with remaining oil. Spread sauce into a thin layer onto dough, leaving a 1/2-inch border.
9. Sprinkle on the cheese and other toppings.
10. Bake until the crust is golden-brown and the cheese is melted and browned in spots, 8 to 12 minutes.
11. Remove the pizza from the oven and cool for about 5 minutes before slicing and serving.

NOTE: Refrigerate leftovers in an airtight container for up to 4 days.

SIMPLE ROASTED BROCCOLI

Prep Time: 5 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 25 minutes
Servings: 4 servings **Serving Size:** 1/3 cup

Ingredients:

- | | |
|---|--|
| 1 (10 oz.) bag broccoli florets (frozen);
cut larger pieces so florets are as
uniform as possible | 1/2 tsp. pepper
1/2 large fresh lemon, juiced
2 Tbsp. shredded parmesan cheese |
| 4 Tbsp. olive oil | |
| 1 tsp. salt | |
-

Directions:

1. In a large bowl, add broccoli, oil, salt and pepper. Toss to coat.
2. Place broccoli in the air fry basket. Insert into the oven.
3. Turn to air fry function, set the time for 18-20 minutes, press the start button, and fry until florets are crispy.
4. Carefully remove the air fry basket and return the broccoli to the large bowl. Toss with lemon juice and parmesan cheese. Serve immediately.

AIR FRIED POTATO WEDGES WITH FRY SAUCE

Prep Time: 10 minutes **Cook Time:** 25 minutes **Total Time:** 35 minutes

Servings: 4 servings **Serving Size:** 3-4 wedges

Ingredients:

- 1 lb. russet potatoes cut into wedges
- 2 Tbsp. olive oil
- 2 tsp. salt
- 1 tsp ground pepper

Fry Sauce:

- ½ cup mayonnaise
 - ¼ cup ketchup
 - ½ tsp. garlic powder
 - ½ tsp. smoked paprika
 - ¼ tsp. salt
 - ½ tsp. ground yellow mustard
 - ½ tsp. dill pickle juice
 - ¼ tsp. ground black pepper
-

Directions:

1. Whisk together oil, salt and pepper in a large bowl. Add the potatoes wedges and stir to coat. Transfer the potatoes to the air fry basket and spread around so the wedges are not touching.
2. Slide the air fry basket into the oven. Turn the function knob to air fry. Turn the time dial to 25 minutes and press start.
3. Potato wedges are done when they start to brown. If the wedges are thicker it may take them a little longer than 25 minutes to air fry.
4. While the potatoes are cooking make the fry sauce.
5. In a medium bowl combine all the ingredients and whisk together. Cover and refrigerate until ready to serve.

TACO EMPANADAS

Prep Time: 15 minutes **Cook Time:** 20 minutes **Total Time:** 35 minutes
Servings: 12 servings **Serving Size:** 1 empanada

Ingredients:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 package of pizza crust or empanada discs | 1 cup Monterrey Jack cheese, shredded |
| ½ pound ground beef | ½ can of Chipotle Corn |
| ¼ onion, diced | Round circle cutter |
| ½ packet taco seasoning | Pan spray |
| ⅓ cup refried beans | Taco sauce for serving |

Directions:

1. In saute pan, season the ground beef with the taco seasoning. Cook on medium-high heat until browned and cooked through. Add onions and cook until softened.
2. Add refried beans and corn to beef taco meat. Set aside.
3. Roll out pizza dough and cut out circles using a large circle cutter. Discard the scraps.
4. Lay out a circle and put two tablespoons of beef taco filling on the lower half of the circle then top with a tablespoon of cheese.
5. Fold the circle down over the filling so that it forms a half moon. Seal the edges with a fork. Repeat with rest of circles and filling.
6. Over a sink spray the air fry basket with pan spray. Place 4 empanadas on the basket and insert the basket into the oven.
7. Turn the dial to air fry, set the timer for 10 minutes and press start.
8. Air fry until empanadas are lightly browned. Repeat with rest of empanadas.
9. Serve warm with taco sauce

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. Lire toutes les directives.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
3. 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.
4. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
5. 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.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle au numéro sans frais indiqué dans la section Garantie.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. 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.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
11. Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher l'appareil, d'abord mettre tous les boutons de commande en position d'arrêt (OFF), puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
14. Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
15. Ne pas nettoyer avec un tampon à récuser. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
16. Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants.
17. Ne pas introduire dans le four grille-pain des aliments trop volumineux ni des ustensiles, car ils pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.
18. Il y a risque d'incendie lorsque le four grille-pain est recouvert de matériaux inflammables, comme des rideaux, des draperies ou des revêtements muraux, ou lorsqu'il entre en contact avec ceux-ci pendant qu'il fonctionne. Ne rien déposer sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
19. Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
20. Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonction.
21. Ne pas mettre dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux de même type.
22. Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le plateau à miettes ou une quelconque autre partie du four. Cela causerait une surchauffe du four.
23. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
24. Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

25. Ne pas utiliser avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
26. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Si les aliments s'enflamment, débrancher l'appareil, mais ne pas ouvrir la porte.

Pour réduire les risques d'incendie, veiller à conserver l'intérieur de l'appareil propre et exempt de résidus d'aliments, d'huile, de graisse et de toute autre matière combustible.

CONSERVER CES MESURES.

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 D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
- 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

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

 SL80L_COM 800-325-0142 10A, 8000W ISO	ATTENTION LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. TOUJOURS UTILISER DES MITAINES OU DES POIGNÉES DE FOUR POUR TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES OU INTÉRIEURES DU FOUR.
--	--

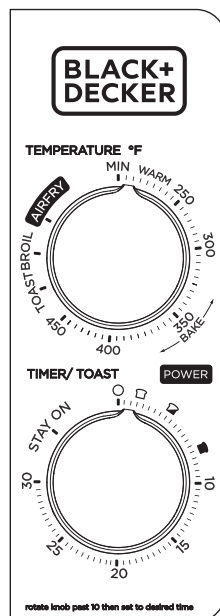
FAMILIARISATION AVEC VOTRE FOUR GRILLE-PAIN



1. Intérieur courbé très profond
2. Panier en maille pour friture à l'air
3. Grille / grille de lèchefrite
4. Plaque de cuisson / plateau d'égouttage
5. Porte transparente en verre
6. Témoin de fonctionnement
7. Sélecteur de température / fonction
8. Bouton de la minuterie avec sélecteur de degré de grillage et réglage de fonctionnement continu*
Le bouton permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil (O)
9. Plateau à miettes**

* Vous devez régler la minuterie ou sélectionner l'option STAY ON (fonctionnement continu) pour que le four fonctionne.

** Voir la section POUR DÉMARRER pour la position correcte.

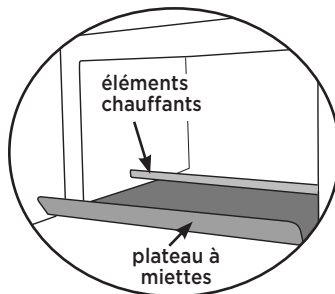


Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

POUR DÉMARRER

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

- Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants ainsi que la bande de plastique entourant la fiche électrique.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller sur **www.prodprotect.com/blackanddecker** pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles tel qu'indiqué dans la section Nettoyage et entretien.
- Choisir un endroit où placer l'appareil; laisser suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur (au moins 11 cm d'espace) pour favoriser la circulation de la chaleur, celle-ci pouvant endommager les armoires et le mur.
- S'assurer que le ramasse-miettes est en place avant l'utilisation.



Information importante concernant l'utilisation du four grille-pain

- Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four.
- À la première utilisation, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four pendant les premières minutes. Ce phénomène est normal.
- S'assurer que ni les aliments ni la lèchefrite ne se trouvent à moins de 3,8 cm (1 ½ po) des éléments chauffants supérieurs.
- Les aliments ne doivent pas dépasser les bords du plat de cuisson pour éviter que les gouttes ne tombent sur les éléments chauffants.
- De nombreux facteurs, dont l'altitude, l'humidité et des variations dans les réseaux électriques, influencent les temps de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient, surveiller les aliments vers la fin du temps de cuisson.
- **Plats de cuisson :** Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisson en métal, en verre allant au four ou en céramique. Suivre les directives du fabricant. S'assurer que ni les aliments ni la lèchefrite ne se trouvent à moins de 3,8 cm (1 ½ po) des éléments chauffants supérieurs.

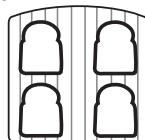
MODE DE RÔTISSAGE (TOAST)

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

1. Régler le sélecteur de température/fonction à la position TOAST (grillage).
2. Ouvrir la porte du four et insérer la grille.
3. Déposer les aliments à griller directement sur la grille et fermer la porte.

Remarque : Pour optimiser le grillage, les tranches de pain doivent être d'épaisseur uniforme et placées à l'un des endroits illustrés.

4. Régler le bouton de la minuterie avec sélecteur de degré de grillage au-delà de la position 10 et tourner ensuite dans le sens contraire jusqu'au degré de grillage désiré.



Remarque : Le sélecteur de degré de grillage doit être réglé pour que le four commence le grillage.

5. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé jusqu'à la fin du cycle de grillage.
6. À la fin du cycle de grillage, l'appareil émet un signal audible. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
7. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées pour le four, retirer la grille pour sortir les rôties.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

MODE DE CUISSON (BAKE)



OR



Remarque : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, toujours préchauffer le four au moins 5 minutes à la température désirée.

1. Régler le sélecteur de température/fonction à la température souhaitée.
2. Tourner le bouton de la minuterie avec sélecteur de degré de grillage au-delà de la position 10, puis au temps de cuisson désiré, y compris le temps de préchauffage. (Sélectionner l'option STAY ON [fonctionnement continu] pour faire cuire plus de 30 minutes ou pour déterminer le temps de cuisson.)
3. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé tout au long du cycle de cuisson.
4. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir une distribution uniforme de la chaleur.
5. Une fois que le four a préchauffé, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur. Fermer la porte.

Remarque : Sur la grille, déposer un plat de cuisson en métal, en verre ou en céramique.

6. Si la minuterie est activée, un signal sonore se fera entendre à la fin du cycle de cuisson. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent. Si la minuterie n'est pas activée, éteindre le four à la fin du cycle de cuisson.
7. Ouvrir la porte du four. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées pour le four, retirer la grille pour sortir les aliments cuits.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

MODE DE FRITURE A L'AIR (AIR FRY)



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

Ce mode fait fonctionner le four à 220 °C (425 °F). Respecter les temps de cuisson indiqués dans le tableau de la page 8 ou suivre les recommandations sur l'emballage de l'aliment. Ajuster le temps, au besoin, pour obtenir la croustillance souhaitée.

Remarque : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la friture à l'air.

Remarque : Placer les aliments en une seule couche dans le panier en maille pour obtenir des résultats optimaux. Empiler des aliments en plusieurs couches peut entraîner une mauvaise cuisson des aliments et prolonger le temps de cuisson.

Remarque : Lors de la cuisson d'aliments gras, insérer le plateau d'égouttage sous la grille, comme indiqué (A). Cela permet d'éviter les fumées causées par la graisse qui se dépose sur l'élément chauffant.



1. Placer les aliments dans le panier en maille pour friture à l'air. Ouvrir la porte du four et placer le panier sur la grille. Fermer la porte.
2. Régler le sélecteur de température/fonction à la position AIR FRY (friture à l'air).
3. Tourner le bouton de la minuterie avec sélecteur de degré de grillage au-delà de la position 10, puis au temps de friture à l'air désiré.
4. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé pendant le cycle de friture à l'air.
5. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pour maintenir une distribution uniforme de la chaleur.
6. Si la minuterie est activée, un signal sonore se fera entendre à la fin du cycle de friture à l'air. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent. Si la minuterie n'est pas activée, éteindre le four à la fin du cycle de cuisson.
7. Ouvrir la porte. À l'aide de gants de cuisine ou de poignées pour le four, retirer le panier en maille pour sortir les aliments cuits.

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

8. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

MODE DE GRILLAGE (BROIL)



Remarque : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage.

1. Régler le sélecteur de température à BROIL (rôtissage).
2. Si les aliments doivent être placés directement sur la grille, glisser la plaque de cuisson dans la rainure sous la grille pour recueillir les jus de cuisson pendant le rôtissage.
3. Placer les aliments à rôtir directement sur la grille ou sur la plaque de cuisson placée au-dessus de la grille.
4. Tourner le bouton de la minuterie avec sélecteur de degré de grillage au-delà de la position 10, puis au temps de rôtissage désiré, y compris le préchauffage de 10 minutes, ou jusqu'à la position STAY ON (fonctionnement continu).

5. Une fois le rôtissage terminé, le four émet un signal sonore. Tourner la minuterie/sélecteur du degré de grillage à la position (O). Le témoin de fonctionnement s'éteint.
6. À l'aide d'un gant de cuisine ou d'une poignée pour le four, retirer la grille de lèchefrite et la plaque de cuisson qui contient les aliments.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

MODE RÉCHAUD (WARM)

1. Tourner le sélecteur de température/fonction jusqu'à WARM (réchauffer).
2. Tourner le bouton de la minuterie avec sélecteur de degré de grillage au-delà de la position 10, puis au temps de réchauffage désiré. (Sélectionner l'option STAY ON [fonctionnement continu] pour déterminer le temps de cuisson.)

Remarque : Cette fonction sert à garder des aliments au chaud immédiatement après la cuisson. Elle doit être utilisée pour des durées assez brèves; pour empêcher les aliments de sécher, les couvrir de papier d'aluminium.

3. À la fin du cycle, l'appareil émet un signal audible. Le four et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
4. Si la minuterie n'est pas utilisée, mettre la minuterie ou le sélecteur du degré de grillage à la fin du cycle de cuisson.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En confier la réparation à un expert en réparations.

Important : Avant de nettoyer l'une des pièces, s'assurer que le four est éteint, débranché et refroidi.

Remarque : Ne pas laisser les résidus alimentaires s'accumuler dans la chambre de cuisson. Ne pas utiliser de nettoyants à four en aérosol ou en vaporisateur.

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

Remarque : *La grille et la grille de cuisson en maille pour friture à l'air peuvent être lavées au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver la plaque de cuisson et le plateau à miettes à la main, avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle.*

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

TABLEAU DE FRITURE À L'AIR

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON*
Grignotines Surgelee	
Pépites de poulet	13-16 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Languettes de poulet	30-33 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Bâtonnets de poisson	10-12 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Rondelles d'oignon frites	10-12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Champignons panés	16-20 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Bâtonnets de mozzarella frites	10-12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Bouchées de jalapeño frites	14-16 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Saucisses sur bâtonnet (surgelé)	23-25 min. Retourner à mi-temps de la cuisson.
Pelures de pommes de terre	13-15 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et que le fromage soit fondu.
Frites droites ou ondulées	18-25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Frites épaisses	18-25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Frites allumettes	18-25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Pépites de pommes de terre assaisonnées	20-25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Brocoli / Chou-fleur (surgelé)	18-20 min. Vaporiser les fleurons avec un peu d'enduit à cuisson. Assaisonner de sel et de poivre.
Légumes frais	
Quartiers de pommes de terre/frites	18-25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Brocoli	10 min. Enrober les fleurons dans 1 à 2 c. à table d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
Chou-fleur	15-17 min. Enrober les fleurons dans 1 à 2 c. à table d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
Volaille	
Ailes de poulet (décongelées/fraîches)	20-25 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F / 75°C.
Pilons de poulet (décongelés/frais)	20-30 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165°F / 75°C.

*Pour tous les aliments, consulter la durée de cuisson recommandée par le fabricant.

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

PÂTÉS IMPÉRIAUX À DÉJEUNER

Temps de préparation : 10 minutes

Portions : 5 pâtés impériaux

Temps de cuisson : 10 minutes

Nombre de portions : 1 pâtés impériaux

Temps total : 20 minutes

Ingrédients :

5ml (1 c. à thé) de beurre non salé

4 œufs

5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé

Sel et poivre au goût

4 tranches de bacon (ou viande de votre choix),
cuites et émiettées

125ml (1/2 tasse) de cheddar râpé

5 pâtes pour pâtés impériaux

Petit bol d'eau

Vaporisateur de cuisson

Directives :

1. Ajouter le beurre dans une poêle à frire de taille moyenne, à feu moyen. Casser les œufs dans un petit bol et les brouiller. Incorporer l'ail, le sel et le poivre. Verser dans la poêle à frire.
2. Saupoudrer le bacon et le fromage sur les œufs, puis incorporer en mélangeant jusqu'à ce que les œufs soient bien cuits.
3. Déposer une pâte pour pâtés impériaux sur une surface plane de façon à ce que l'une des pointes soit orientée vers vous (comme un diamant). À l'aide d'un pinceau, badigeonner les bords de la pâte avec de l'eau. Déposer 45 ml (3 c. à table) du mélange d'œufs au centre de la pâte. Rabattre les côtés vers le centre, puis rabattre la partie la plus proche de vous sur le mélange d'œufs. Rouler fermement le pâté impérial en l'éloignant de vous, et badigeonner sa partie supérieure avec de l'eau pour bien le fermer.
4. Au-dessus d'un évier, vaporiser le panier à friture à l'air avec le vaporisateur de cuisson, puis y déposer les pâtés impériaux. Placer le panier à l'intérieur du four.
5. Tourner le sélecteur sur le mode Air Fry (friture à l'air), puis régler la température à 215 °C (425 °F) et la durée à 10 minutes.
6. Servir chaud.

BURRITOS AUX HARICOTS NOIRS ET À LA PATATE DOUCE

Temps de préparation : 25 minutes

Portions : 8 portions

Temps de cuisson : 10-20 minutes

Nombre de portions : 1 flautas

Temps total : 45 minutes

Ingrédients :

8 tortillas à la farine de grandeur fajita
250ml (1 tasse) de haricots noirs, égouttés et rincés
250ml (1 tasse) de maïs chipotle en conserve
1 patate douce moyenne, cuite et coupée en dés
60ml (1/4 tasse) d'oignon coupé en dés
5ml (1 c. à thé) d'ail émincé
2,5ml (1/2 c. à thé) de poudre de chili
2,5ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
15ml (1 c. à table) de coriandre fraîche émincée
2,5ml (1/2 c. à thé) de cumin
1,2ml (1/4 c. à thé) de piment de Cayenne

115 à 170g (4 à 6 oz) de fromage râpé
15 à 30ml (1 à 2 c. à table) de sauce à enchilada
Sel et poivre au goût
Vaporisateur d'huile d'olive

Garnitures facultatives :

Coriandre hachée
Salsa ou pico de gallo
Crème sure
Lime, tranchée
Guacamole

Directives :

1. Dans un plat à sauter, à feu moyen, ajouter 5 ou 10 ml (1 ou 2 c. à thé) d'huile ou de beurre, puis ajouter l'oignon, le maïs, les haricots noirs, la patate douce et l'ail. Faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient bien chauds et légèrement tendres. Ajouter les épices et faire sauter pendant une minute ou deux, puis ajouter la sauce à enchilada. Rectifier les assaisonnements, au goût.
2. Ensuite, placer 3 ou 4 tortillas sur une assiette et les faire cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 30 secondes. Il faut réchauffer les tortillas pour les rendre plus souples.
3. Ajouter une rangée de garniture aux légumes, d'une épaisseur d'environ 2,5 cm (1 po), au centre de la moitié inférieure de chaque tortilla.
4. Ajouter une couche de fromage, et replier les côtés de la tortilla. Rouler la tortilla pour former un burrito. Répéter le processus à partir de l'étape 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés.
5. Au-dessus d'un évier, vaporiser le panier à friture à l'air avec le vaporisateur de cuisson, y déposer 4 burritos préparés, puis placer le panier à l'intérieur du four.
6. Tourner le sélecteur sur le mode Air Fry (friture à l'air), puis régler la température à 215 °C (425 °F) et la durée à 7 minutes. Cuire jusqu'à ce que les burritos soient bien chauds et légèrement brunis.
7. Servir chaud avec d'autres garnitures. Déguster!

PIZZA MAISON À PÂTE MINCE DE 25 CM (10 PO)

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 8-12 minutes
Temps total : 22 minutes

Portions : 1 portion
Nombre de portions : 10" pizza

Ingrédients : (Pâte):

90 ml (6 c. à table) d'eau tiède
2,5 ml (1/2 c. à thé) de levure sèche active
750 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive, divisée

Ingrédients : (Garnitures):

60 ml (1/4 tasse) de sauce à pizza, par exemple une sauce rouge ou blanche classique
De 125 ml (1/2 tasse) à 250 ml (1 tasse) de fromage râpé (mozzarella, provolone, parmesan, fontina, romano ou asiago)

Directives :

1. Faire chauffer le four à 230 °C (450 °F). Pendant que le four préchauffe, préparer la pâte.
2. Verser de l'eau tiède dans un bol de taille moyenne.
3. Saupoudrer la levure sèche active sur l'eau et laisser reposer jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse; de 3 à 5 minutes.
4. Ajouter 250 ml (1 tasse) de farine tout usage, du sel et 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive. Mélanger à l'aide d'une spatule rigide ou d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte farineuse et pelucheuse.
5. Déposer la pâte sur un plan de travail et la pétrir jusqu'à ce qu'elle forme une boule lisse et légèrement collante qui se redresse lorsqu'on la pique; de 5 à 8 minutes. Si la pâte colle à vos mains comme de la gomme à bulles, ajouter 15 ml (1 c. à table) de farine à la fois jusqu'à ce qu'elle soit plus facile à travailler; éviter d'ajouter trop de farine **si possible**.
6. Couvrir la pâte avec le bol retourné ou un torchon propre et laisser reposer pendant que vous préparez les garnitures de la pizza; environ 10 minutes.
7. Travailler la pâte, l'étirer ou la rouler en un mince cercle de 10 pouces. Former la pâte du milieu vers l'extérieur, en utilisant le talon de la main pour presser et étirer doucement la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 0,64 cm (1/4 po) ou moins. Pour une pâte extramince, l'étaler au rouleau à pâtisserie. Si la pâte commence à se rétracter, la laisser reposer pendant 5 minutes et essayer à nouveau de l'étaler.
8. Retirer délicatement la grille préchauffée. Transférer la pâte directement sur la grille. Badigeonner la pâte avec le reste de l'huile. Étaler la sauce en une fine couche sur la pâte, en laissant un bord de 1,27 cm (1/2 po).
9. Saupoudrer le fromage et les autres garnitures.
10. Cuire au four jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage soit fondu et bruni par endroits; de 8 à 12 minutes.
11. Retirer la pizza du four et la laisser refroidir pendant environ 5 minutes avant de la découper et de la servir.

REMARQUE : Réfrigérer les restes dans un contenant hermétique pendant un maximum de 4 jours.

BROCOLI RÔTI SIMPLE

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Temps total : 25 minutes

Portions : 4 portions
Nombre de portions : 1/3 tasse

Ingrédients :

1 sac de 280 g (10 oz) de fleurons de brocoli surgelés; couper les plus gros morceaux pour que les fleurons soient aussi uniformes que possible
60ml (4 c. à table) d'huile d'olive

5ml (1 c. à thé) de sel
2,5ml (1/2 c. à thé) de poivre
Jus de 1/2 gros citron frais
30 ml (2 c. à table) de fromage parmesan râpé

Directives :

1. Dans un grand bol, ajouter le brocoli, l'huile, le sel et le poivre. Mélanger les ingrédients pour bien les enrober.
2. Placer le brocoli dans le panier à friture à l'air. Placer le panier à l'intérieur du four.
3. Tourner le sélecteur sur le mode Air Fry (friture à l'air), puis régler la température à 200 °C (400 °F) et la durée à 18 à 20 minutes. Faire frire jusqu'à ce que les fleurons soient croustillants.
4. Retirer délicatement le panier à friture à l'air et remettre le brocoli dans le grand bol. Mélanger avec le jus de citron et le fromage parmesan. Servir immédiatement.

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE FRITS À L'AIR AVEC SAUCE POUR FRITES

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps total : 35 minutes

Portions : 4 portions

Nombre de portions : 3-4 quartiers

Ingrédients :

455g (1 lb) de pommes de terre Russet, coupées en quartiers

30ml (2 c. à table) d'huile d'olive

10ml (2 c. à thé) de sel

5ml (1 c. à thé) de poivre moulu

Sauce pour frites :

125ml (1/2 tasse) de mayonnaise

60ml (1/4 tasse) de ketchup

2,5ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail

2,5ml (1/2 c. à thé) de paprika fumé

1,25ml (1/4 c. à thé) de sel

2,5ml (1/2 c. à thé) de moutarde blanche moulue

2,5ml (1/2 c. à thé) de jus de cornichons à l'aneth

1,25ml (1/4 c. à thé) de poivre noir moulu

Directives :

1. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le sel et le poivre à l'aide d'un fouet. Ajouter les quartiers de pommes de terre et remuer pour les enrober. Transférer les quartiers de pommes de terre dans le panier à friture à l'air et les répartir de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.
2. Glisser le panier à friture à l'air dans le four. Tourner le sélecteur sur le mode Air Fry (friture à l'air), puis régler la température à 215 °C (425 °F) et la durée à 25 minutes.
3. Les quartiers de pommes de terre sont cuits lorsqu'ils commencent à brunir. Si les quartiers sont plus épais, il est possible que le temps de cuisson à la friture à l'air soit un peu plus long que 25 minutes.
4. Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer la sauce pour frites.
5. Dans un bol de taille moyenne, combiner tous les ingrédients et les mélanger à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

EMPANADAS STYLE TACO

Temps de préparation : 15 minutes

Portions : 12 portions

Temps de cuisson : 20 minutes

Nombre de portions : 1 empanada

Temps total : 35 minutes

Ingrédients :

1 paquet de croûtes de pizza ou de pâtes à empanada

230g (1/2 lb) de bœuf haché

1/4 d'oignon, coupé en dés

1/2 sachet d'assaisonnement à taco

80ml (1/3 tasse) de haricots frits

250ml (1 tasse) de fromage Monterey Jack râpé

1/2 boîte de maïs chipotle

Emporte-pièce circulaire

Vaporisateur de cuisson

Sauce à taco pour servir

Directives :

1. Dans un plat à sauter, assaisonner le bœuf haché avec l'assaisonnement à taco. Cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit. Ajouter l'oignon et cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre.
2. Ajouter les haricots frits et le maïs au bœuf style taco. Réserver.
3. Rouler la pâte à pizza et découper des cercles à l'aide d'un grand emporte-pièce circulaire. Jeter les restes de pâte.
4. Étendre un cercle de pâte et déposer 30 ml (2 c. à table) de garniture de bœuf style taco sur la moitié inférieure du cercle, puis recouvrir de 15 ml (1 c. à table) de fromage.
5. Rabattre la moitié supérieure du cercle sur la garniture de manière à former une demi-lune. Fermer la pâte en pressant les bords à l'aide d'une fourchette. Répéter le processus avec le reste des cercles de pâte et de la garniture.
6. Au-dessus d'un évier, vaporiser le panier à friture à l'air avec du vaporisateur de cuisson. Déposer 4 empanadas dans le panier, puis insérer le panier à l'intérieur du four.
7. Tourner le sélecteur sur le mode Air Fry (friture à l'air), puis régler la température à 200 °C (400 °F) et la durée à 10 minutes.
8. Faire frire à l'air les empanadas jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Répéter le processus avec le reste des empanadas.
9. Servir chaud avec de la sauce à taco.

1150 W 120 V~ 60 Hz

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques déposées de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Empower Brands, LLC, une filiale de Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Empower Brands, LLC.



www.blackanddeckerappliances.com



© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 10/2024

Made in China.
Fabriqué en Chine.

T22-9004023-B
31357 E/F