

# BLACK+DECKER®

## CRISP<sup>n</sup>BAKE

AIR FRY TOASTER OVEN

FOUR GRILLE-PAIN À CONVECTION

use and care manual

guide d'utilisation et d'entretien

TOD6020BC



*Recipes Included!*  
*Recettes Incluses!*



Please Read and Save this Use and Care Book.

## IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow time to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- If the unit is in standby (the start/stop light is flashing or completely off), unplug from wall outlet. If the unit is powered on (the start/stop light is illuminated), press the Start/Stop button to turn the unit off. Then unplug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing risk of electric shock.
- Do not attempt to clean the heating elements.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven, as they may create fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the unit while in operation.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and other items not constructed of oven safe metal and glass pans.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

|                                                                                     |                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <h2>CAUTION</h2>                                                                                                                                          |
|                                                                                     | <p><b>THIS OVEN GETS HOT.<br/>WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN<br/>MITTS OR POT HOLDERS WHEN<br/>TOUCHING ANY OUTER OR INNER<br/>SURFACE OF THE OVEN.</b></p> |

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRY TOASTER OVEN



- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Door handle</li> <li>2. Steam Clean button</li> <li>3. Function knob</li> <li>4. Digital display</li> <li>5. Time/Temp knob<br/>- rotate to change<br/>- press to toggle between time and temperature</li> <li>6. Start/Stop button<br/>(Turns unit ON or OFF)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Baking pan</li> <li>8. Wire rack</li> <li>9. Crumb/steam tray</li> <li>10. Mesh cooking basket</li> <li>11. Extra accessories can be tucked under the oven. To do so, lift the front of the unit up and slide extra racks under.</li> </ol> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Product may vary slightly from what is illustrated.

### Crumb/steam tray

The crumb/steam tray must be installed above the heating elements to protect them from crumbs. Place the wire rack or mesh cooking basket on the crumb/steam tray.

**Note:** Do not attempt to cook directly on this tray. The food will burn.

- This tray is also used to pour soapy water into for the Steam Clean cycle.



### Removing Food

To easily remove food, use a utensil or oven mitts to pull the front edge of the crumb/steam tray outwards. This allows the tray to catch any food debris or crumbs.



### Wire rack (up position)

Use for **most functions**.

Always use on top of the crumb/steam tray with bake/broil label facing up.



### Wire rack (down position)

Use for **toast function, or for tall food items** such as a whole chicken.

Use with toast label showing on top of the crumb/steam tray.



### Mesh cooking basket

Use for **air frying and dehydrating** functions.

Always use on top of the crumb/steam tray.



### Baking pan

Use for **bake or broil** cooking functions. Place on top of wire rack in up position, resting on the crumb/steam tray.



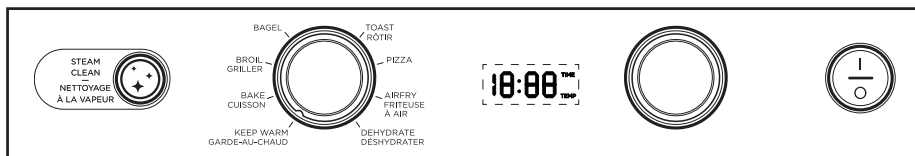
## GETTING STARTED

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](http://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.
- Ensure that the crumb/steam tray is in place before use.
- When removing food from the oven, protect your hands with oven mittens or handles.
- Unplug appliance when not in use.
- This oven has unique cleaning capabilities. Please see the Care and Cleaning section for more details.
- The crumb/steam tray is non-stick for easy cleaning. Do not cover the crumb/steam tray or any part of this oven with metal foil. This oven has been designed to operate without foil. Using metal foil will negatively impact the cooking performance of your oven.

### 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. Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
4. **Cooking Containers:** Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware up to standard 9" x 13" size pans (without handles) can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions.
5. Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the top heating elements. If you have tall food items or cooking containers, use the wire rack in the down position.



## STANDBY/POWER ON/PAUSE

**Sleep Mode:** When the oven is not in use, the digital display and start/stop light are off. If the oven is not in use and the controls are not touched for 5 minutes, it will go to sleep.

**Standby Mode:** When you press any of the buttons or turn any of the dials, the digital display illuminates and the start/stop light flashes. This indicates the oven is ready to be started. If the timer is at 0:00, the start/stop light will remain unlit and you'll need to put time on the oven before starting the oven.

**Power On:** When you have selected your desired function and cook time and press the start/stop button, the oven will power on and the start/stop light will illuminate. After 30 seconds, the heating elements will glow. During operation, the heating elements will cycle on and off to maintain the desired temperature.

**Add Time:** To add time while the unit is running, turn the time/temp knob to add more time.

**Change Temperature:** To change the temperature while the unit is running (in most functions), press the time/temp knob to toggle to the "TEMP" setting then turn the time/temp knob to change the temperature.

**Pause:** When the start/stop button is pressed before the timer reaches zero, the heating elements turn off. The start/stop light flashes. The display shows the time left on the cooking cycle. To restart the cooking cycle, press the start/stop button and the start/stop light illuminates and the timer starts again.

## DIGITAL DISPLAY

When the digital display is showing temperature, "TEMP" is illuminated. When it is showing time, "TIME" is illuminated. Toggle between showing time and temperature by pressing in the time/temp knob.

**Display while setting time:** The display shows minutes using the last two digits.

**Display while cooking:** For all functions, except for dehydrate, the display shows minutes when above 20, up to a maximum of 90 minutes. Below 20 minutes, the display shows minutes and seconds.





## BAKE

**Note:** For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 5 minutes at the desired temperature setting. While the oven is preheating, the digital display will flash "PH" every 3 seconds.

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

The default temperature for baking is 350°F. The range for the bake function is 150°F–450°F.

1. Open oven door and place rack in the up position on the crumb/steam tray. With the rack in this position you should be able to read the "bake/broil" label on the rack.
2. Place items to be baked directly on wire rack or place pan on wire rack.
3. Use the Time/Temp knob to set desired temperature.
4. Press the Time/Temp knob to toggle from "TEMP" to "TIME". Turn the Time/Temp knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the 15-minute default.
5. Press the Start/Stop button to begin baking. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
6. There are 2 beeps when the baking cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0.00".



## BROIL

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

The default temperature for broiling is 475°F. The range for the broil function is 400°F–500°F.

1. Open oven door and place rack in the up position on the crumb/steam tray. With the rack in this position you should be able to read the "bake/broil" label.
2. Place items to be broiled directly on wire rack, or in the baking pan on top of the wire rack.
3. Set the Function knob to the Broil position.
4. Use the Time/Temp knob to set desired temperature.
5. Press the Time/Temp knob to toggle from "TEMP" to "TIME". Turn the Time/Temp knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the 10-minute default.
6. Press the Start/Stop button to begin broiling. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.



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

7. There are 2 beeps when the broiling cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0.00".

## BAGEL

It is not necessary to preheat the oven for toasting bagels.



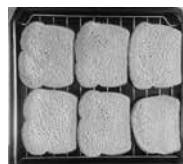
1. Open oven door and place rack in the up position on the crumb/steam tray. With the rack in this position you should be able to read the "bake/broil" label.
2. Place bagels to be toasted directly on rack with the side up that you want to have toasted. Close the door.
3. Set the Function knob to the Bagel position.
4. Use the Time/Temp knob to select desired toast shade on digital display, with 1 being the lightest and 7 being the darkest. Shade 4 is the default.
5. Press the Start/Stop button to begin toasting. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
6. There are 2 beeps when the bagel toasting cycle is complete. The Start/Stop light turns off.
7. Open the oven door. The crumb/steam tray will be hot so use oven mitts or a utensil to slide out the crumb/steam tray and remove the bagel(s).

## TOAST

It is not necessary to preheat the oven for toasting.



**Note:** It is important to use the rack in the down position for adequate toasting on the bottom side of your bread. With the rack in this position you should be able to read the "toast" label. The down rack position puts your bread at the correct distance to the bottom heating elements. Do not toast in the upper rack position



1. Open oven door and place rack in the down position on the crumb/steam tray. The toaster will hold a maximum of 6 slices of bread, placed in a single layer.
2. Place items to be toasted directly on rack and close the door.
3. Set the Function knob to the Toast position.
4. Use the Time/Temp knob to select desired toast shade on digital display, with 1 being the lightest and 7 being the darkest. Shade 4 is the default.
5. Press the Start/Stop button to begin toasting. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
6. There are 2 beeps when the toasting cycle is complete. The Start/Stop light turns off.
7. Open the oven door. The crumb/steam tray will be hot so use oven mitts or a utensil to slide out the crumb/steam tray and remove the toast.

## AIR FRY

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



The default temperature for airfry is 425°F. The range for the airfry function is 350°F–450°F.

Use the cook times listed in the recipes in this booklet or follow the food package recommendations for baking. Adjust the cook time or temperature as needed to achieve your preferred crispiness.

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

**Note:** Arrange your food in a single layer on the mesh rack for optimal air frying results.

1. Place food on mesh cooking basket.
2. Open door and place mesh cooking basket on the crumb/steam tray.
3. Set the Function knob to the Air Fry position.
4. Turn the Time/Temp knob to adjust for a different temperature than the 425°F default.
5. Press the knob to toggle to time and turn to adjust cook time.
6. Press the Start/Stop button to begin cooking. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
7. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0.00".
8. To turn off the oven during a cooking cycle, press the Start/Stop button.

## DEHYDRATE

The default temperature for dehydrating is 165°F. The range for the dehydrate function is 120°F–175°F.

**Note:** Cut the food to even size and thickness.

**Note:** Arrange your food in a single layer on the mesh rack for optimal dehydrating results.



1. Place food on mesh cooking basket.
2. Open door and place mesh cooking basket on the crumb/steam tray. For an additional dehydrating layer, carefully place the wire rack in the down position on top of the mesh cooking basket.
3. Set the Function knob to the Dehydrate position.
4. Use the Time/Temp knob to set desired temperature.
5. Press the Time/Temp knob to toggle to the "TIME" setting. Turn the Time/Temp knob to adjust dehydration time on the digital display. The display shows the dehydration time in hours.

6. Press the Start/Stop button to begin cooking. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining. It will show the time in hours and cycle between showing the time and the text "Hr". Once the time reaches 60 minutes remaining, the display will count down in minutes instead of hours.
7. There are 2 beeps when the dehydrating cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0.00".
8. Open the oven door. Using oven mitts or potholders remove mesh cooking basket.
9. To turn off the oven during a cooking cycle, press the Start/Stop button.

## PIZZA

The pizza function is designed to produce the best pizza crust and evenness of cooking. Monitor the pizza near the end of the cooking cycle to prevent overcooking.

The default temperature for pizza is 425°F. The range for the pizza function is 350°F–450°F.



**Note:** It is not necessary to preheat the oven for the pizza function.

1. Open oven door and place rack in the up position on the crumb/steam tray.
2. Place frozen pizza to be cooked directly on wire rack, or fresh pizza in the baking pan on top of the wire rack. Follow recipe or package instructions
3. Set the Function knob to the Pizza position.
4. Use the Time/Temp knob to set desired temperature.
5. Press the Time/Temp knob to toggle from "TEMP" to "TIME". Turn the Time/Temp knob to adjust cook time on digital display if you want a different time than the 20-minute default.
6. Press the Start/Stop button to begin cooking. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while cooking, showing the time remaining.
7. There are 2 beeps when the cooking cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads "0.00".

## KEEP WARM

**Note:** This function is only designed to keep warm food that is already cooked. Do not use this function for cooking. Do not keep foods on the keep warm setting for more than 4 hours.

The default temperature for keep warm is 150°F. The range for the keep warm function is 150°F–250°F.

1. Set Temp selector knob to Keep Warm position.
2. Turn the temperature / time knob to set the desired temperature. If you want a time other than the 30 minutes set by default, press the temperature / time button to go to the time setting. Turn the temperature / time knob to adjust the keep warm time on the screen.
3. Press the on / off button to start the oven. The on / off indicator lights up. While keeping warm, the screen will count down the time remaining.
4. Press the Start/Stop button to begin the keep warm function. The Start/Stop light illuminates. The digital display counts down while warming, showing the time remaining.
5. There are 2 beeps when the keep warm cycle is complete. The Start/Stop light turns off. The digital display reads “0.00”.

## CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

Refer to qualified service personnel.

- Wire rack, mesh cooking basket and crumb/steam tray are dishwasher safe. We recommend washing the bake pan by hand in hot water with dish soap.
- The top surface of the crumb tray has a (PTFE and PFOA free) non-stick ceramic coating. Do not use metal scouring pad to clean the tray as it will damage the coating.
- Do not use aerosol or spray oven cleaners.

## STEAM CLEANING YOUR OVEN

Use the Steam Clean function for a quick cleanup of your oven.

**Note:** For best results, clean regularly based on your frequency of usage. The function works best when food residue does not build up.

**Important:** Do not steam clean immediately after cooking. Let the oven cool down.

1. Mix one drop of dish soap and 1/2 cup water. Use distilled water if possible.
2. Pour the soapy water onto the crumb tray. Spread the water around the tray. Make sure the tray is in its normal position.



3. Close the door and press the steam clean button. This will illuminate the steam clean icon and change the display to show "SC".
4. Press the start/stop button to begin the steam clean cycle. The display will cycle between showing the time remaining and "SC".
5. The steam clean cycle runs for 5 minutes. This includes time for the oven to cool down. Once the cycle is complete, the oven will beep twice and the display will show "0.00".
6. Open the oven door and use a towel, paper towel, or sponge to wipe down the interior surfaces and glass door. For best results wipe down right after the cycle as condensation helps the cleaning. If significant time has passed and water condensation is no longer visible on glass door or walls, re-run the cycle for best cleaning results.
7. There will be some residual water left on the tray. When wiping the back of the oven or sides, use caution as the oven may be warm.
8. After you have wiped down the oven, use oven mitts or towel to carefully remove the crumb/steam tray and bring it to the sink. Empty the residual water from the tray and rinse off the crumb tray. The tray may require some additional scrubbing to remove any stubborn baked-on food. You can also place the crumb tray in the dishwasher if desired.

**Note:** Use steam cleaning setting for cleaning only. This setting is not designed to steam cook foods.

**Note:** Make sure soap is added to the water. Using soap ensures the proper condensation of water.

**Note:** For very stubborn baked-on food or grease, see the "Deep Cleaning Your Oven" section below.

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

## DEEP CLEANING YOUR OVEN

After using your oven for an extended period of time, it may be necessary to deep clean your oven to remove baked-on stains, or grease.

1. Ensure the crumb tray is in place but other accessories are removed.
2. Create a mixture of 3 parts baking soda and 1 part water. This will create a baking soda cleaning paste, but it should not be too thick
3. Apply some of the paste to a paper towel, sponge or nylon pad.
4. Scrub the stained areas with the baking soda paste with medium pressure. Continue scrubbing until the surfaces are clean.
5. Using a moist sponge, wipe away the remaining soda paste. Clean up any baking soda paste that may have fallen onto the crumb tray during the cleaning process.

# AIR FRYING GUIDE

| FOOD                                     | TIME* based on 425°F air fry temperature                                      |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FROZEN FOOD*</b>                      |                                                                               |
| <b>Chicken Nuggets</b>                   | 13-16 min. or until crisp and golden brown                                    |
| <b>Chicken Strips</b>                    | 25-28 min. or until crisp and golden brown                                    |
| <b>Fish Sticks</b>                       | 10-12 min. or until crisp and golden brown                                    |
| <b>Breaded Onion Rings</b>               | 10-12 min. or until breading is crisp                                         |
| <b>Breaded Mushrooms</b>                 | 16-20 min. or until breading is crisp                                         |
| <b>Mozzarella Sticks</b>                 | 10-12 min. or until breading is crisp                                         |
| <b>Jalapeño Poppers</b>                  | 14-16 min. or until breading is crisp                                         |
| <b>Corn Dogs</b>                         | 23-25 min. Rotate front to back halfway through cooking                       |
| <b>Potato Skins</b>                      | 13-15 min. or until hot and cheese is melted                                  |
| <b>Straight or Crinkle Cut Fries</b>     | 18-24 min. or until golden brown                                              |
| <b>Thick Steak Fries</b>                 | 20-25 min. or until golden brown                                              |
| <b>Thin Shoestring Fries</b>             | 14-18 min. or until golden brown                                              |
| <b>Seasoned Potato Nuggets</b>           | 20-25 min. or until golden brown                                              |
| <b>Broccoli (Frozen)</b>                 | 18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper |
| <b>Cauliflower (Frozen)</b>              | 18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper |
| <b>FRESH VEGETABLES</b>                  |                                                                               |
| <b>Potato Wedge/Fries</b>                | 20-25 min. or until golden brown                                              |
| <b>Broccoli</b>                          | 10 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.        |
| <b>Cauliflower</b>                       | 15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.     |
| <b>POULTRY</b>                           |                                                                               |
| <b>Chicken Wings (Thawed/Fresh)</b>      | 20-25 min. or until internal temp is 165°F / 75°C                             |
| <b>Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)</b> | 20-30 min. or until internal temp is 165°F / 75°C                             |

**\*Note:** For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

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

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                                                                  | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Unit won't turn on.                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure the unit is plugged in. Select a cooking function or bake temperature and ensure there is time on the digital display. Press the start/stop button. If the start/stop light is illuminated, your oven is powered on and heating.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
| Heating elements are not glowing.                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the start/stop light is illuminated which indicates unit is powered on. The heating elements should glow red after 1 minute of heating up. During operation, they cycle on and off.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Fan is not operating during air fry mode.                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the function knob is set to air fry. When oven is in air fry mode, you should hear the fan humming.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bottom of bread is not toasting.                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure wire rack is used in the down position with the "toast" label facing up. The cross wires should be close to the crumb/crumb tray.</li> <li>Clean the crumb/steam tray to remove food residue.</li> <li>Do not use foil on the crumb/steam tray</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Smoke is coming out of the unit.</b><br><br>Unit may smoke upon the initial start-up. | <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven may create smoke when high-fat or greasy foods drip on the crumb/steam tray. Cook these kinds of food in the bake pan or other bakeware placed on top of the wire rack.</li> <li>Run steam clean cycle and thoroughly wipe down interior and clean the crumb/steam tray.</li> <li>Ensure there is no food debris in the bottom of the oven underneath the crumb/steam tray.</li> <li>If smoke issue persists, use the bake function at a lower temperature.</li> </ul> |
| Food was burned.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure you are not cooking directly on the crumb/steam tray.</li> <li><b>See page 6</b> for the best cooking support for your food.</li> <li>In air fry mode, gently shake the food half-way through the cycle to get more even cooking.</li> <li>Next time lower the temperature or shorten the cooking time.</li> </ul>                                                                                                                                                    |
| Food is not crispy in air fry mode.                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use the mesh basket and ensure the food is arranged in a single layer without any overlap.</li> <li>If using a bake pan instead of a mesh basket for high-fat or greasy foods, the food will not be as crispy.</li> <li>Clean the crumb/steam tray to remove any residue.</li> <li>Do not use foil on the crumb/steam tray</li> </ul>                                                                                                                                           |



## TROUBLESHOOTING CONTINUED

| PROBLEM                                                                                     | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cooking too slowly.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Increase the cooking temperature.</li> <li>• Clean the crumb/steam tray to remove any residue.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Steam is coming from the unit during cooking or toasting.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal for foods with high moisture content, including some bread types during toasting.</li> <li>• Ensure there is no residual water on crumb/steam tray.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| During steam cleaning: steam is not building up on the glass door or walls inside the oven. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow the unit to cool before running steam clean.</li> <li>• Use 1/2 cup of soapy water spread out on the crumb/steam tray.</li> <li>• Press the Steam Clean button. Then press Start/Stop.</li> <li>• Make sure the start/stop light is illuminated during steam clean cycle.</li> <li>• Ensure the door is closed during the steam clean cycle</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |
| Steam Clean function did not completely clean the oven.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refer to “Deep Cleaning Your Oven” to take care of more stubborn baked-on foods.</li> <li>• Use the steam clean function regularly and immediately after cooking messy food items to prevent build up.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Water is dripping onto the control panel.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Note: If this occurs it will not damage your oven since the control panel is designed to prevent water ingress.</li> <li>• Do not cook with water in the crumb/steam tray.</li> <li>• Do not run the steam clean cycle two times in a row.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Water accidentally spilled onto bottom of the oven.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Note: If water is spilled onto the bottom of the oven it will not damage the oven, as the oven will contain the water and drain it out the back of the oven.</li> <li>• Ensure the unit is not powered on by checking that the start/stop light is either off or flashing. Unplug oven. Use a towel to dry the bottom of your oven and be careful not to damage the heating elements. Move your oven from its position on the countertop and dry any water on the counter. Wait 24 hours for any moisture to evaporate and then you can use your oven again.</li> </ul> |
| There is food debris stuck on the crumb/steam tray.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Run the steam clean cycle.</li> <li>• Use a nylon pad to scrub the crumb/steam tray. Do not use a metal scouring pad as this will damage the coating.</li> <li>• Run tray through a dishwasher cycle.</li> <li>• Refer to steps in Deep Cleaning Your Oven and use the baking soda paste to clean your tray.</li> <li>• If stain still persists, it will not affect the cooking performance of your oven.</li> </ul>                                                                                                                                                    |

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

# Recipes

## 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:

1 tsp. unsalted butter

4 eggs

1 tsp. minced garlic

Salt and pepper to taste

4 slices of bacon (or meat of your choice)  
cooked, and crumbled

½ cup cheddar cheese, shredded

5 egg roll wrappers

Small bowl of water

Pan spray

---

### 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 mesh cooking 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.

# Garlic and Parmesan Green Bean Fries

## with Cajun Remoulade

**Prep Time:** 15 minutes

**Cook Time:** 15 minutes

**Total Time:** 30 minutes

**Servings:** 6

**Serving Size:** 2-3 fries



### Ingredients:

1 lb. fresh green beans  
1 cup panko breadcrumbs  
½ cup shredded parmesan  
1 Tbsp. granulated garlic  
1 tsp. smoked paprika  
1 tsp. dried parsley  
2 eggs  
½ cup flour  
1 tsp. salt  
½ tsp. ground black pepper

### Remoulade Sauce:

½ cup mayonnaise  
1 Tbsp. whole grain mustard  
½ tsp. pickle juice  
1 tsp. minced garlic  
1 tsp. Cajun seasoning  
½ tsp. hot sauce  
½ tsp. kosher salt

### Directions:

1. Rinse the green beans and snap off stem end.
2. Place flour in a small bowl, add salt and pepper. Stir to combine. Set aside.
3. In another bowl, place the eggs and whisk them. Set aside.
4. In a medium bowl, mix the panko breadcrumbs, parmesan cheese, garlic powder, paprika, and dried parsley.
5. Line a rimmed baking pan with either parchment paper, foil, or plastic wrap. Sprinkle some of the breadcrumb mixture on it to help keep the green beans from sticking. Set aside.
6. Line up your bowls on the counter, with the flour bowl first, then the eggs, and lastly the bowl with the breadcrumbs.
7. Start by dredging the green beans in the seasoned flour, then dipping in the eggs, and lastly dredging in the breadcrumbs. Place on the prepared baking pan. Repeat the process until the beans are all coated.
8. Transfer the coated green beans into the mesh cooking basket for the toaster oven. Leave a little space between the beans to allow for air flow. Place in the oven and turn the dial to air fry. Set the timer to 5 minutes and push start. Air fry until the green beans are golden brown. Repeat until all the green beans are cooked.

**Make the Remoulade Sauce:** While the green beans are cooking combine the ingredients in a small bowl and stir until blended. Taste and adjust seasonings if desired. Set aside. Use this as a dip for the green beans.

# Air Fried Potato Wedges

## with Fry Sauce

**Prep Time:** 10 minutes

**Cook Time:** 25 minutes

**Total Time:** 35 minutes

**Servings:** 4

**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 mesh cooking 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.

# BBQ Chicken Flatbread Pizza

**Prep Time:** 20 minutes

**Servings:** 4

**Cook Time:** 14–18 min.

**Serving Size:** 1 pizza

**Total Time:** 34–38 min.



## Ingredients:

4 Naan flatbreads

1 cup barbeque sauce

1 cup mozzarella cheese

1 cup pizza cheese blend

8 ounces cooked shredded chicken

½ cup sliced red onion

1 Tbsp. oil

¼ cup chopped cilantro

## Directions:

1. In a medium frying pan over low heat, add 1 tbsp. oil. Add the red onion and a pinch of salt. Cook over low heat for about 10 minutes, stirring occasionally, until the onion is caramelized. Set aside until ready to assemble the pizzas. **Note:** this can be done a day before if desired. Refrigerate the caramelized onions until ready to use.
2. On a cookie sheet place 2 of the Naan flatbreads. Spread about 3 tbsp of barbeque sauce on each flatbread. Sprinkle ¼ cup of pizza cheese blend over the sauce.
3. Sprinkle ¼ cup (2 oz) of cooked shredded chicken over the cheese. Sprinkle with caramelized onion and add ¼ cup of mozzarella cheese evenly over the top. Repeat Steps 2 and 3 until all the Naan flatbread has been used.
4. Place one flatbread pizza on the wire rack, in the up position in the oven. Turn the function knob to pizza and set the timer to 14 minutes. Press start. Bake until the cheese is melted and bubbly. Carefully remove the finished pizza from the oven and place on the cookie sheet. Put the next pizza in the oven, set the time and press start. Cut the flatbread pizza into desired pieces and sprinkle with desired amount of cilantro and enjoy.

# Nashville Hot Chicken Tenders

**Prep Time:** 20 minutes    **Cook Time:** 20 minutes    **Total Time:** 40 minutes  
**Servings:** 8    **Serving Size:** 2 tenders

---

## Ingredients:

2 lbs. boneless chicken breast tenders  
1 tsp. salt  
½ tsp. coarsely ground black pepper  
2 tsp. granulated garlic  
2 Tbsp. hot sauce  
2 Tbsp. pickle juice  
½ cup flour  
1 large egg  
½ cup buttermilk

2 cups panko breadcrumbs

## Sauce:

2 Tbsp. cayenne pepper  
2 Tbsp. brown sugar  
1 tsp. chili powder  
1 tsp. garlic powder  
1 tsp. paprika  
½ cup olive oil

---

## Directions:

1. Combine the hot sauce, pickle juice, egg, and buttermilk in a medium bowl. Set aside.
2. Combine the flour, salt, black pepper, and granulated garlic in another medium bowl. Set aside.
3. Put the panko crumbs in a medium bowl.
4. Using a baking sheet pan, line it with either parchment paper, foil, or plastic wrap and place it on the counter.
5. Set the 3 bowls in a row starting with the flour mixture, then the buttermilk mixture and last have the panko breadcrumbs. The baking sheet pan should be next to the panko breadcrumbs. **Pro tip:** Sprinkle some panko crumbs on the sheet pan- it will help to keep the tenders from sticking to the sheet pan.
6. Taking one chicken tender at a time, dredge it first in the flour mixture, then dip it in the buttermilk mixture and lastly dredge it in the panko crumbs. Set in the prepared sheet pan. Repeat this process until all the tenders are coated. Set aside while you make the sauce. **Pro tip:** there's no easy way to stay clean while dredging the chicken tenders, I do try to keep one hand as my 'wet' hand and one hand as my 'dry' hand. Usually it is my right hand that I use to dredge the chicken in the flour (I pick up the chicken tender with my left). I use my right hand to place the tender in the buttermilk but use my left hand to coat the tender. I then use my left hand to lift the tender out of the buttermilk and place the tender in the panko. I use my right hand to coat the tender in the panko and then place the finished tender on the sheet pan. Set aside while you make the sauce.
7. Make the sauce: Whisk together all the ingredients in a small bowl until evenly combined or put all ingredients in a mason jar, cover with the lid and shake until all ingredients are mixed. Set aside until tenders are cooked.

8. Turn on the toaster oven and set it to Air Fry. Transfer some of the chicken tenders to the air fry basket, spritz with pan spray, and put it in the oven. Cook for 20 minutes, or until chicken is 165F.
9. Place the chicken tenders on a plate or a serving platter and immediately pour some of the sauce over the top (you will need to re-whisk or shake if using a mason jar before pouring).
10. Repeat until all the tenders are cooked and have the sauce poured over them. Serve immediately with pickle slices.

## 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);<br>cut larger pieces so florets are as<br>uniform as possible | 1/2 tsp. pepper<br>1/2 large fresh lemon, juiced<br>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.

# Cauliflower 'Rice' Casserole

## with Broccoli

**Prep Time:** 10 minutes

**Cook Time:** 30 minutes

**Total Time:** 40 minutes

**Servings:** 10-12

**Serving Size:** ½ cup

---



---

### Ingredients:

2 heads of broccoli cut into florets  
1 (12 oz.) pkg of cauliflower rice, thawed if frozen  
1 cup sour cream  
8 oz. of cream cheese, softened  
¼ cup of milk, heavy cream, half and half, or nut milk  
¼ tsp. black pepper  
1 tsp. salt  
1 tsp. onion powder  
1 tsp. granulated garlic  
1 cup shredded Colby cheese  
1 cup shredded triple cheddar cheese  
3 Tbsp. chopped fresh parsley  
8 slices of bacon, cooked and chopped, optional

### Panko topping:

1 cup panko breading  
4 Tbsp. butter, melted  
½ tsp. granulated garlic  
½ tsp. paprika  
1 tsp. dried parsley

---

### Directions:

1. In a large bowl, combine the sour cream, cream cheese, milk, black pepper, salt, onion powder, and granulated garlic. Stir until cream cheese chunks are smoothed out. You may need to add more milk.
2. Add the parsley and cheeses to the sour cream mixture, stir to combine. Add the broccoli and cauliflower rice. Stir to coat with cheese mixture.  
**Note:** if using bacon add at this time.
3. Pour the mixture into a lightly greased 9x13 pan (without handles). Spread it evenly into the pan and set aside while making the panko topping.
4. Panko topping: in a small bowl combine the panko crumbs, garlic, paprika and parsley. Stir to combine.
5. Pour the melted butter over the breadcrumbs and stir until the crumbs are coated with the butter. Sprinkle the crumbs evenly over the broccoli mixture in the pan.
6. Place the pan on the wire rack in the up position in the oven. Close the door, turn the function knob to bake, and set the timer to 30 minutes. Press start. Once done, let the casserole cool for about 5 minutes before serving.



## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. 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 in this pamphlet.

### Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

#### What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

#### 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.

#### 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.)

#### Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

**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 :**

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- Ne pas 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.
- 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 d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Si l'appareil est en attente (le voyant marche/arrêt clignote ou est éteint), débrancher l'appareil de la prise de courant. Si l'appareil est allumé (le voyant marche/arrêt est allumé), appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Puis le débrancher de la prise de courant.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants.
- 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.
- 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.
- Faire preuve d'une grande prudence lors de l'utilisation de contenants autres qu'en métal ou en verre.
- Ne pas ranger d'articles, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en

- fonction.
- Ne pas mettre dans le four : papier, carton, plastique et autres matériaux de même type.
  - 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.
  - Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
  - L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
  - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche. Les aliments pourraient prendre en feu. Si cela se produit, débrancher l'appareil mais NE PAS ouvrir la porte. Pour réduire le risque d'incendie, garder l'intérieur du four parfaitement propre et exempt de résidus alimentaires, d'huile, de graisse et d'autres corps combustibles.

## 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

**Avvertissement :** 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.



## 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.

# COUP D'ŒIL SUR LE FOUR GRILLE-PAIN À CONVECTION



- |                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Poignée de la porte                                                                                              | 7. Lèche-frite                                                                                                                                           |
| 2. Bouton de nettoyage à la vapeur                                                                                  | 8. Grille                                                                                                                                                |
| 3. Bouton de fonction                                                                                               | 9. Ramasse-miettes                                                                                                                                       |
| 4. Écran numérique                                                                                                  | 10. Panier de cuisson grillagé                                                                                                                           |
| 5. Bouton de température/durée<br>- tourner pour régler<br>- appuyer pour alterner entre la durée et la température | 11. Les accessoires superflus peuvent être glissés sous le four. Pour ce faire, soulever le devant du four et glisser les plateaux superflus en dessous. |
| 6. Bouton de mise en marche/arrêt<br>(allume ou éteint l'appareil)                                                  |                                                                                                                                                          |

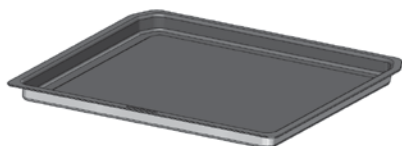
Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

### Ramasse-miettes

Le ramasse-miettes doit être installé au-dessus des éléments chauffants pour éviter que des miettes ne tombent sur les éléments. Placer la grille ou le panier de cuisson grillagé sur le ramasse-miettes.

**Remarque :** Ne pas cuire des aliments directement sur le ramasse-miettes. Les aliments vont brûler.

- Le ramasse-miettes sert également à contenir l'eau savonneuse nécessaire au nettoyage à la vapeur.



### Retrait des aliments

Pour retirer facilement des aliments du four, utiliser un ustensile ou des mitaines de four pour tirer sur le bord avant du ramasse-miettes.

Si des résidus ou des miettes se détachent, ils tombent alors dans le ramasse-miettes.



### Grille (position vers le haut)

Utiliser pour **la plupart des fonctions**.

Toujours utiliser dans le ramasse-miettes avec l'indication « bake/broil » vers le haut.



### Grille (position vers le bas)

Utiliser pour la **fonction de rôti**, ou pour tous les aliments de haute taille, comme un poulet entier.

Utiliser dans le ramasse-miettes avec l'indication « toast » vers le haut.



### Panier de cuisson grillagé

Utiliser pour les fonctions de **cuisson par convection** et de **déshydratation**.

Toujours utiliser dans le ramasse-miettes.



### Lèchefrite

Utiliser pour les fonctions de **cuisson** et de **grillage**. Placer sur la grille en position vers le haut, elle-même déposée dans le ramasse-miettes.



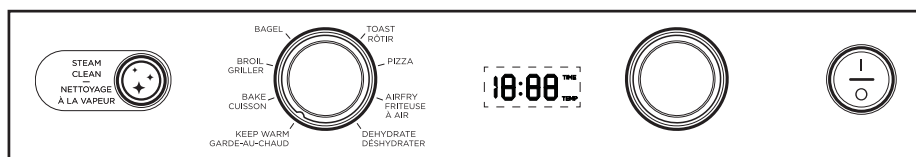
## POUR DÉMARRER

Cet appareil est destiné à 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](http://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.
- Pour sortir des aliments du four, se protéger les mains avec des mitaines ou des poignées de four.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ce four possède une fonction de nettoyage unique. Consulter la section Nettoyage et entretien pour plus de détails.
- Le ramasse-miettes est antiadhésif pour en faciliter le nettoyage. Ne pas tapisser le ramasse-miettes ni aucune autre partie du four avec du papier d'aluminium. Ce four a été conçu pour fonctionner sans papier d'aluminium. L'utilisation de papier d'aluminium en diminuera le rendement.

### Information importante concernant l'utilisation du four grille-pain

1. Le four devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures du four
2. À la première utilisation, il est possible que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four pendant les premières minutes. Ce phénomène est normal.
3. 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.
4. **Plats de cuisson :** Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisson en métal, en verre allant au four ou en céramique dont les dimensions ne dépassent pas 22,8 cm x 33 cm (9 po x 13 po) (sans poignées). Suivre les directives du fabricant.
5. 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. Pour cuire des aliments ou pour utiliser des plats de cuisson de haute taille, utiliser la grille en position vers le bas. position vers le bas.



## EN ATTENTE/ALLUMÉ/PAUSE

**Mode veille :** Lorsque le four n'est pas en fonction, l'écran numérique et le voyant marche/arrêt sont éteints. Si le four n'est pas en fonction et qu'aucune commande n'est réglée pendant 5 minutes, il se met en veille.

**Mode en attente :** Lorsqu'on appuie sur un des boutons ou qu'on tourne un des cadrans, l'écran numérique s'allume et le voyant marche/arrêt se met à clignoter. Ceci indique que le four est prêt à être mis en marche. Si la minuterie est à 0:00, le voyant marche/arrêt reste éteint jusqu'à ce que la minuterie soit réglée à une durée de cuisson quelconque. Alors seulement le four peut être mis en marche.

**Mise en marche :** Après avoir sélectionné la fonction voulue et la durée de cuisson, et avoir appuyé sur le bouton de mise en marche/arrêt, le four se met en marche et le voyant marche/arrêt s'allume. Après 30 secondes, les éléments chauffants deviennent rouges. Pendant que le four fonctionne, les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir la température voulue.

**Ajout de temps :** Pour rajouter du temps à la durée de cuisson pendant que le four fonctionne, tourner le bouton de température/durée à la durée voulue.

**Modification de la température :** Pour modifier la température de cuisson pendant que le four fonctionne (pour la plupart des fonctions), appuyer sur le bouton de température/durée pour passer au réglage « TEMP » puis tourner le bouton de température/durée pour régler une nouvelle température.

**Pause :** Lorsqu'on appuie sur le bouton de mise en marche/arrêt avant que la minuterie soit à zéro, les éléments chauffants s'éteignent. Le voyant marche/arrêt se met à clignoter. L'écran indique la durée de cuisson restante. Pour redémarrer la cuisson, appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt; le voyant marche/arrêt s'allume et la minuterie redémarre.

## ÉCRAN NUMÉRIQUE

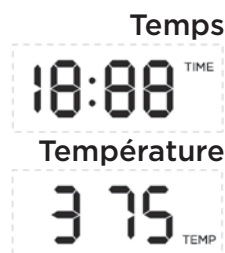
Lorsque l'écran numérique indique la température, l'indication « TEMP » est allumée. Lorsque l'écran indique la durée, l'indication « TIME » est allumée. Pour alterner entre la durée et la température, appuyer sur le bouton de température/durée.

**Affichage pendant le réglage de la durée de cuisson :** L'écran indique les minutes sur les deux derniers chiffres.

**Affichage pendant la cuisson :** Pour toutes les fonctions, sauf la fonction de déshydratation, l'écran indique les minutes lorsqu'il en reste plus que 20, jusqu'à concurrence de 90 minutes. Lorsqu'il reste moins de 20 minutes à la cuisson, l'écran indique les minutes et les secondes.

TIME (DURÉE)

TEMP (TEMPÉRATURE)



## MODE DE CUISSON (BAKE)

**Remarque :** Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient lors de la cuisson, préchauffer le four pendant au moins 5 minutes à la température voulue. Pendant la période de préchauffage, les lettres « PH » clignotent à l'écran toutes les 3 secondes.

**Remarque :** Ce four grille-pain est conçu pour cuire rapidement. Il est recommandé d'inspecter les aliments avant la fin de la durée de cuisson indiquée pour un four conventionnel afin d'éviter qu'ils ne soient surcuits.

La température de cuisson est réglée par défaut à 350 °F. La plage de température de cuisson va de 150 °F à 450 °F.

1. Ouvrir la porte du four et placer la grille en position vers le haut sur le ramasse-miettes. Avec la grille dans cette position, l'indication « bake/broil » devrait être lisible.
2. Placer les articles à cuire directement sur la grille ou dans la lèchefrite et déposer celle-ci sur la grille.
3. Utiliser le bouton de température/durée pour régler la température voulue.
4. Appuyer sur le bouton de température/durée pour alterner entre « TEMP » (température) et « TIME » (durée). Tourner le bouton de température/durée pour régler la durée de cuisson à l'écran si on souhaite une autre durée que les 15 minutes réglées par défaut.
5. Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer la cuisson. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la cuisson, l'écran indique à rebours la durée restante.
6. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint. L'écran indique « 0.00 ».



## MODE DE GRILLAGE (BROIL)

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

La température de cuisson est réglée par défaut à 475 °F. La plage de température de grillage va de 400 °F à 500 °F.

1. Ouvrir la porte du four et placer la grille en position vers le haut sur le ramasse-miettes. Avec la grille dans cette position, l'indication « bake/broil » devrait être lisible.
2. Placer les aliments à griller directement sur la grille, ou dans la lèchefrite déposée sur la grille.
3. Tourner le bouton de fonction à la position BROIL.
4. Utiliser le bouton de température/durée pour régler la température voulue.
5. Appuyer sur le bouton de température/durée pour alterner entre « TEMP »





(température) et « TIME » (durée). Tourner le bouton de température/durée pour régler la durée de cuisson à l'écran si on souhaite une autre durée que les 10 minutes réglées par défaut.

- Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le four. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la cuisson, l'écran indique à rebours la durée restante.

**Remarque :** Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient en faisant griller de la viande, retourner la viande à la mi-temps de la cuisson.

- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint. L'écran indique « 0.00 ».

## MODE BAGEL

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



- Ouvrir la porte du four et placer la grille en position vers le haut sur le ramasse-miettes. Avec la grille dans cette position, l'indication « bake/broil » devrait être lisible.
- Placer les bagels directement sur la grille, le côté à griller vers le haut. Refermer la porte.
- Tourner le bouton de fonction à la position BAGEL.
- Utiliser le bouton de température/durée pour sélectionner le degré de rôtissage voulu à l'écran, 1 étant le plus pâle et 7 le plus foncé. Par défaut le degré de rôtissage est réglé à 4.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le four. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la cuisson, l'écran indique à rebours la durée restante.
- Lorsque les bagels sont prêts, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint.
- Ouvrir la porte du four. Comme le ramasse-miettes sera chaud, utiliser des mitaines de four ou un ustensile pour tirer sur le ramasse-miettes et retirer le(s) bagel(s).

## MODE DE RÔTISSAGE (TOAST)

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



**Remarque :** Il est important de placer la grille en position vers le bas pour que le dessous des tranches de pain soit adéquatement rôti. Avec la grille dans cette position, l'indication « toast » devrait être lisible. Lorsque la grille est en position vers le bas, le pain se trouve à la bonne distance des éléments chauffants inférieurs. Ne pas placer la grille en position vers le haut pour cette fonction.



- Ouvrir la porte du four et placer la grille en position vers le bas sur le ramasse-miettes. Le grille-pain peut contenir jusqu'à 6 tranches de pain, étalées en une seule couche.

2. Placer les tranches de pain directement sur la grille et refermer la porte.
3. Tourner le bouton de fonction à la position TOAST.
4. Utiliser le bouton de température/durée pour sélectionner le degré de rôtissage voulu à l'écran, 1 étant le plus pâle et 7 le plus foncé. Par défaut le degré de rôtissage est réglé à 4.
5. Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le four. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la cuisson, l'écran indique à rebours la durée restante.
6. Lorsque les toasts sont prêtes, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint.
7. Ouvrir la porte du four. Comme le ramasse-miettes sera chaud, utiliser des mitaines de four ou un ustensile pour tirer sur le ramasse-miettes et retirer le pain.

## MODE DE FRITURE A L'AIR (AIRFRY)

La technologie à convection utilise de l'air chaud à haute intensité pour cuire, griller et rendre croustillants les aliments frits en utilisant très peu d'huile, voire aucune.

La température de cuisson est réglée par défaut à 425 °F

La plage de température de cuisson par convection va de 350 °F à 450 °F.



Utiliser les temps de cuisson indiqués dans les recettes de ce livret ou suivre les indications sur l'emballage des aliments. Ajuster le temps de cuisson ou la température au besoin pour que les aliments aient le croquant voulu.

**Remarque :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson par convection.

**Remarque :** Disposer les aliments en une seule couche dans le panier grillagé pour obtenir les meilleurs résultats possible.

1. Placer les aliments dans le panier de cuisson grillagé.
2. Ouvrir la porte du four et placer le panier sur le ramasse-miettes.
3. Tourner le bouton de fonction à la position AIRFRY.
4. Tourner le bouton de température/durée pour sélectionner une autre température que les 425 °F réglés par défaut.
5. Appuyer sur le bouton pour passer au réglage de la durée et sélectionner la durée de cuisson voulue.
6. Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le four. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la cuisson, l'écran indique à rebours la durée restante.
7. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint. L'écran indique « 0.00 ».
8. Pour éteindre le four durant la cuisson, appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt.

## MODE DE DÉSHYDRATATION (DEHYDRATE)

La température de déshydratation est réglée par défaut à 165 °F. La plage de température de déshydratation va de 120 °F à 175 °F.

**Remarque :** Couper les aliments en morceaux de même grosseur et épaisseur.

**Remarque :** Disposer les aliments en une seule couche dans le panier grillagé pour obtenir les meilleurs résultats possible.



1. Placer les aliments dans le panier de cuisson grillagé.
2. Ouvrir la porte du four et placer le panier sur le ramasse-miettes. Pour déshydrater plus d'aliments en même temps, placer avec soin la grille en position vers le bas par-dessus le panier de cuisson grillagé.
3. Tourner le bouton de fonction à la position DEHYDRATE.
4. Utiliser le bouton de température/durée pour régler la température voulue.
5. Appuyer sur le bouton de température/durée pour passer au réglage de la durée. Tourner le bouton de température/durée pour ajuster la durée de la déshydratation à l'écran numérique. L'écran indique la durée en heures.
6. Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le four. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la cuisson, l'écran indique à rebours la durée restante. Il indique la durée en heures et alterne entre la durée et l'indication « Hr ». Lorsque la minuterie atteint 60 minutes, l'écran se met à indiquer les minutes restantes plutôt que les heures.
7. Lorsque la durée est écoulée, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint. L'écran indique « 0.00 ».
8. Ouvrir la porte du four. Utiliser des mitaines ou des poignées de four pour retirer le panier de cuisson grillagé.
9. Pour éteindre le four durant le cycle de déshydratation, appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt.

## MODE PIZZA

La fonction Pizza est conçue pour donner une croûte parfaite et une cuisson uniforme. Surveiller la pizza vers la fin de la cuisson pour éviter qu'elle ne soit surcuite.

La température de cuisson est réglée par défaut à 425 °F. La plage de température de cuisson va de 350 °F à 450 °F.

**Remarque :** Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire une pizza.

1. Ouvrir la porte du four et placer la grille en position vers le haut sur le ramasse-miettes.



2. Placer une pizza surgelée directement sur la grille, ou une pizza fraîche dans la lèchefrite elle-même déposée sur la grille. Suivre la recette ou les directives sur l'emballage.
3. Tourner le bouton de fonction à la position PIZZA.
4. Utiliser le bouton de température/durée pour régler la température voulue.
5. Appuyer sur le bouton de température/durée pour alterner entre « TEMP » (température) et « TIME » (durée). Tourner le bouton de température/durée pour régler la durée de cuisson à l'écran si on souhaite une autre durée que les 20 minutes réglées par défaut.
6. Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le four. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la cuisson, l'écran indique à rebours la durée restante.
7. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint. L'écran indique « 0.00 ».

## MODE DE GARDE AU CHAUD (KEEP WARM)

**Remarque :** Cette fonction est uniquement conçue pour garder au chaud des aliments déjà cuits. Ne pas utiliser cette fonction pour cuire des aliments. Ne pas garder des aliments au chaud dans le four pendant plus de 4 heures.

La température de garde au chaud est réglée par défaut à 150 °F. La plage de température pour cette fonction va de 150 °F à 250 °F.

1. Tourner le bouton de fonction à la position KEEP WARM.
2. Tourner le bouton de température/durée pour régler la température voulue. Si on souhaite une autre durée que les 30 minutes réglées par défaut, appuyer sur le bouton de température/durée pour passer au réglage de la durée. Tourner le bouton de température/durée pour ajuster la durée de garde au chaud à l'écran.
3. Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le four. Le voyant marche/arrêt s'allume. Durant la garde au chaud, l'écran indique à rebours la durée restante.
4. Lorsque la durée est écoulée, le four émet 2 bips. Le voyant marche/arrêt s'éteint. L'écran indique « 0.00 ».
5. Pour éteindre le four durant le cycle de garde au chaud, appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Pour toute réparation, s'adresser à du personnel qualifié.

- La grille, le panier de cuisson grillagé et le ramasse-miettes sont lavables au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver la lèchefrite à la main dans l'eau chaude avec du savon à vaisselle.

- La surface du ramasse-miettes est recouverte d'un fini antiadhésif en céramique (sans PTFE ni APFO). Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal pour nettoyer le ramasse-miettes sous peine d'endommager le fini.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs pour les fours en aérosol ou en vaporisateur.

## NETTOYAGE À LA VAPEUR DU FOUR

Utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur pour nettoyer rapidement le four.

**Remarque :** Pour obtenir les meilleurs résultats possible, nettoyer le four régulièrement selon sa fréquence d'utilisation. La fonction donne les meilleurs résultats lorsque peu de résidus alimentaires se sont accumulés.

**Important :** Ne pas nettoyer le four à la vapeur immédiatement après y avoir cuit des aliments. Laisser le four refroidir.

1. Mélanger une goutte de savon à vaisselle à 125 ml (½ tasse) d'eau. Utiliser si possible de l'eau distillée.
2. Verser l'eau savonneuse dans le ramasse-miettes. Étaler l'eau sur toute la surface. S'assurer que le ramasse-miettes est bien à sa place.
3. Fermer la porte et appuyer sur le bouton STEAM CLEAN. L'icône Steam Clean s'allume et l'indication « SC » apparaît à l'écran.
4. Appuyer sur le bouton de mise en marche/arrêt pour démarrer le cycle de nettoyage. Durant le nettoyage, l'écran alterne entre la durée restante et l'indication « SC ».
5. La durée du nettoyage est de 5 minutes. Ceci comprend le temps nécessaire pour que le four refroidisse. Une fois la durée écoulée, le four émet deux bips et l'écran indique « 0.00 ».
6. Ouvrir la porte du four et utiliser une serviette, un essuie-tout ou une éponge pour essuyer les surfaces intérieures et la porte en verre. Pour obtenir les meilleurs résultats possible, essuyer le four dès que le cycle est terminé car la condensation à l'intérieur facilite le nettoyage. Si trop de temps s'est écoulé depuis la fin du cycle de nettoyage et qu'il ne reste plus de condensation sur les parois ni sur la porte, redémarrer la fonction de nettoyage.
7. Il restera un peu d'eau dans le ramasse-miettes. Faire attention en essuyant l'arrière et les côtés du four car le four peut être chaud.
8. Après avoir essuyé le four, utiliser des mitaines de four ou une serviette pour retirer doucement le ramasse-miettes et l'apporter à l'évier. Vider l'eau qui reste à l'intérieur et rincer. Au besoin frotter les résidus tenaces collés sur le ramasse-miettes. Il est également possible de le passer au lave-vaisselle.



**Remarque :** Utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur uniquement pour nettoyer le four. Cette fonction n'est pas conçue pour cuire des aliments.

**Remarque :** S'assurer de mettre du savon dans l'eau. Le savon favorise la condensation de l'eau.

**Remarque :** En cas de résidus ou de taches de graisse très tenaces, consulter la section Nettoyage en profondeur du four ci-dessous.

9. Nettoyer l'extérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Ne pas utiliser de nettoyant en vaporisateur. Essuyer complètement.
10. Ne pas tenter de nettoyer les éléments chauffants. Les aliments qui viennent en contact avec les éléments seront carbonisés et disparaîtront.

## NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU FOUR

À la longue de la graisse et des taches peuvent s'incruster dans le four. Si c'est le cas, il faudra le nettoyer en profondeur pour les éliminer.

1. S'assurer que le ramasse-miettes est en place mais que les autres accessoires sont enlevés.
2. Préparer un mélange composé de trois parts de bicarbonate de soude et d'une part d'eau. Le mélange aura la consistance d'une pâte, sans être trop épais.
3. Appliquer une partie de la pâte sur un essuie-tout, une éponge ou un tampon en nylon.
4. Frotter moyennement fort avec la pâte les endroits tachés. Continuer de frotter jusqu'à ce que toutes les surfaces soient propres.
5. Au moyen d'une éponge humide, essuyer le reste de la pâte. Essuyer la pâte de bicarbonate qui pourrait être tombée dans le ramasse-miettes durant le nettoyage.

# GUIDE DE FRITURE À L'AIR

| ALIMENT                                        | DURÉE* basée sur une température de 425 °F                                                           |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>GRIGNOTINES SURGELEES*</b>                  |                                                                                                      |
| <b>Pépites de poulet</b>                       | 13 à 16 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.                                 |
| <b>Languettes de poulet</b>                    | 25 à 28 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.                                 |
| <b>Bâtonnets de poisson</b>                    | 10 à 12 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.                                     |
| <b>Rondelles d'oignon frites</b>               | 10 à 12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante.                                         |
| <b>Champignons panés</b>                       | 16 à 20 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante.                                         |
| <b>Bâtonnets de mozzarella frita</b>           | 10 à 12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante.                                         |
| <b>Bouchées de jalapeño frites</b>             | 14 à 16 min. ou jusqu'à ce que la panure soit croustillante.                                         |
| <b>Saucisses sur bâtonnet</b>                  | 23 à 25 min. si elles sont congelées. Retourner à mi-temps de la cuisson.                            |
| <b>Pelures de pommes de terre</b>              | 13 à 15 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et que le fromage soit fondu.                     |
| <b>Frites droites ou ondulées</b>              | 18 à 24 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.                                              |
| <b>Frites épaisses</b>                         | 20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.                                              |
| <b>Frites allumettes</b>                       | 14 à 18 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.                                              |
| <b>Pépites de pommes de terre assaisonnées</b> | 20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.                                              |
| <b>Brocoli (surgelé)</b>                       | 18 à 20 min. Vaporiser les fleurons avec un peu d'enduit à cuisson. Assaisonner de sel et de poivre. |
| <b>Chou-fleur (surgelé)</b>                    | 18 à 20 min. Vaporiser les fleurons avec un peu d'enduit à cuisson. Assaisonner de sel et de poivre. |
| <b>LÉGUMES FRAIS</b>                           |                                                                                                      |
| <b>Quartiers de pommes de terre/frites</b>     | 20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.                                                 |
| <b>Brocoli</b>                                 | 10 min. Enrober les fleurons dans 1 à 2 c. à table d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.         |
| <b>Chou-fleur</b>                              | 15 à 17 min. Enrober les fleurons dans 1 à 2 c. à table d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.    |
| <b>VOLAILLE</b>                                |                                                                                                      |
| <b>Ailes de poulet (décongelées/fraîches)</b>  | 20 à 25 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F / 75 °C.                       |
| <b>Pilons de poulet (décongelés/frais)</b>     | 20 à 30 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F / 75 °C.                       |

**\*Remarque :** 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).

## DÉPANNAGE

| PROBLÈME                                                                                                              | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne s'allume pas.                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que l'appareil est branché. Sélectionner une fonction ou une température de cuisson et vérifier qu'une durée s'affiche à l'écran. Appuyer sur la touche de mise en marche/arrêt. Si le voyant marche/arrêt est allumé, cela signifie que le four lui-même est allumé et qu'il chauffe.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Les éléments chauffants ne deviennent pas rouges.                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le voyant marche/arrêt est allumé, ce qui indique que l'appareil est lui-même allumé. Les éléments chauffants devraient devenir rouges après une minute de réchauffage. Durant la cuisson, ils s'allument et s'éteignent en alternance.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Le ventilateur ne fonctionne pas durant la cuisson par convection.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le bouton de fonction est réglé à AIRFRY. Lorsque le four est en mode à convection, le ronronnement du ventilateur devrait se faire entendre.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Le dessous des tranches de pain n'est pas grillé.                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que la grille est en position vers le bas et que l'indication « toast » est visible. Les tiges transversales devraient être dans le fond du ramasse-miettes.</li> <li>• Nettoyer le ramasse-miettes pour retirer les résidus d'aliments.</li> <li>• Ne pas tapisser le ramasse-miettes de papier d'aluminium.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p>De la fumée s'échappe de l'appareil.</p> <p>Le four peut produire de la fumée lors de sa première utilisation.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four peut produire de la fumée si de la graisse coule sur le ramasse-miettes durant la cuisson d'aliments particulièrement gras. Cuire ce type d'aliment dans la lèchefrite ou un autre plat de cuisson déposé sur la grille.</li> <li>• Démarrer la fonction de nettoyage à la vapeur puis essuyer avec soin tout l'intérieur du four et nettoyer le ramasse-miettes.</li> <li>• S'assurer qu'aucun résidu d'aliment ne se trouve sous le ramasse-miettes.</li> <li>• Si le four continue de produire de la fumée, réduire la température de cuisson.</li> </ul> |
| Les aliments brûlent.                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de ne pas cuire les aliments directement sur le ramasse-miettes.</li> <li>• <b>Voir à la page 29</b> quel support de cuisson convient le mieux selon l'aliment.</li> <li>• En mode cuisson par convection, secouer doucement les aliments à mi-temps de la cuisson pour les cuire de manière plus uniforme.</li> <li>• Réduire la température ou la durée de cuisson.</li> </ul>                                                                                                                                                                           |
| Les aliments ne sont pas croustillants avec la cuisson par convection.                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser le panier grillagé et s'assurer que les aliments sont disposés en une seule couche sans se chevaucher.</li> <li>• Si on utilise la lèchefrite au lieu du panier grillagé pour cuire des aliments très gras, ceux-ci ne seront pas aussi croustillants.</li> <li>• Nettoyer le ramasse-miettes pour retirer tous les résidus.</li> <li>• Ne pas tapisser le ramasse-miettes de papier d'aluminium.</li> </ul>                                                                                                                                                |
| La cuisson prend trop de temps.                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmenter la température de cuisson.</li> <li>• Nettoyer le ramasse-miettes pour retirer tous les résidus.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



## DÉPANNAGE SUITE

| PROBLÈME                                                                                                         | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De la vapeur s'échappe du four durant la cuisson ou le grillage.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceci est normal pour des aliments dont la teneur en humidité est très élevée, ce qui est le cas de certains pains.</li> <li>• S'assurer que le ramasse-miettes ne contient pas d'eau.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Durant le nettoyage à la vapeur, aucune vapeur ne s'accumule sur la porte ni sur les parois intérieures du four. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser le four refroidir avant de démarrer la fonction de nettoyage à la vapeur.</li> <li>• Utiliser 125 ml (½ tasse) d'eau savonneuse étalée sur toute la surface du ramasse-miettes.</li> <li>• Appuyer sur le bouton STEAM CLEAN, puis sur le bouton de mise en marche/arrêt.</li> <li>• Vérifier que le voyant marche/arrêt est allumé durant le cycle de nettoyage à la vapeur.</li> <li>• S'assurer que la porte est fermée durant le cycle de nettoyage à la vapeur.</li> </ul>                                                                                                                             |
| La fonction de nettoyage à la vapeur n'a pas permis de nettoyer complètement le four.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulter la section Nettoyage en profondeur du four pour éliminer les résidus plus tenaces.</li> <li>• Utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur régulièrement et immédiatement après avoir cuit des aliments salissants afin d'éviter l'accumulation de saletés.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| De l'eau coule sur le panneau de commande.                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Remarque :</b> Si cela se produit cela n'endommagera pas le four car le panneau de commande est conçu pour empêcher l'infiltration d'eau.</li> <li>• Ne pas utiliser le four avec de l'eau dans le ramasse-miettes.</li> <li>• Ne pas démarrer le cycle de nettoyage à la vapeur deux fois de suite.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| De l'eau s'est répandue accidentellement dans le fond du four.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Remarque :</b> Si de l'eau a été renversée dans le fond du four cela n'endommagera pas le four car celui-ci est conçu pour contenir l'eau et l'évacuer à l'arrière.</li> <li>• S'assurer que le four n'est pas allumé en vérifiant que le voyant marche/arrêt est éteint ou qu'il clignote. Débrancher le four. Utiliser une serviette pour essuyer le fond du four en faisant attention de ne pas abîmer les éléments chauffants. Déplacer le four et essuyer l'eau qui pourrait se trouver sur le comptoir. Attendre 24 heures pour que toute l'humidité soit évaporée avant de réutiliser le four.</li> </ul> |
| Des résidus d'aliments sont collés sur le ramasse-miettes.                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Démarrer la fonction de nettoyage à la vapeur.</li> <li>• Utiliser un tampon en nylon pour frotter le ramasse-miettes. Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal sous peine d'endommager le revêtement.</li> <li>• Laver le ramasse-miettes au lave-vaisselle.</li> <li>• Consulter la section Nettoyage en profondeur du four et utiliser la pâte de bicarbonate de soude pour nettoyer le ramasse-miettes.</li> <li>• S'il reste encore des taches, cela n'affectera pas le fonctionnement du four</li> </ul>                                                                                                  |

Si une aide supplémentaire est nécessaire,  
veuillez contacter notre service client au  
**1-800-465-6070.**

# RECETTES

## Rouleaux impériaux matinaux

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 10 minutes

**Temps total :** 20 minutes

**Portions :** 1 rouleau

**Nombre de portions :** 5



### Ingrédients :

5 ml (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 de viande de votre choix), cuit et émietté

125 ml (½ tasse) de cheddar râpé en filaments

5 pâtes de rouleau impérial

Petit bol d'eau

Aérosol de cuisson antiadhésif

### Directives :

1. Ajouter le beurre dans une poêle à frire moyenne sur la cuisinière 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 et mélanger jusqu'à ce que les œufs soient bien cuits.
3. Étendre une pâte de rouleau impérial sur une surface plane pour qu'elle soit disposée en losange. Badigeonner les bords avec de l'eau. Placer 45 ml (3 c. à table) du mélange d'œufs au centre de la pâte. Plier les côtés vers le centre, puis la pointe la plus près sur le mélange d'œufs. Rouler vers le fond de la surface de travail et ajouter un peu d'eau sur la pointe du haut afin de sceller le rouleau impérial.
4. Tenir le panier de cuisson grillagé au-dessus de l'évier pour le vaporiser d'enduit antiadhésif puis y déposer les rouleaux. Placer le panier dans le four.
5. Sélectionner le mode de friture à l'air, régler la minuterie à 10 minutes et activer l'appareil.
6. Servir chaud.

# Frites de haricots verts à l'ail et au parmesan avec rémoulade Cajun

**Temps de préparation :** 15 minutes  
**Temps total :** 20 minutes  
**Portion :** 2 à 3 frites

**Temps de cuisson :** 15 minutes  
**Nombre de portions :** 6

## Ingrédients :

454 g (1 lb) de haricots verts frais  
250 ml (1 tasse) de chapelure panko  
125 ml (½ tasse) de parmesan râpé  
15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'ail  
5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé  
5 ml (1 c. à thé) de persil séché  
2 œufs  
125 ml (½ tasse) de farine  
5 ml (1 c. à thé) de sel  
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir du moulin

## Rémoulade :

125 ml (½ tasse) de mayonnaise  
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne  
2,5 ml (½ c. à thé) de jus de cornichons  
5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé  
5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement Cajun  
2,5 ml (½ c. à thé) de sauce piquante  
2,5 ml (½ c. à thé) de sel casher

## Directives :

1. Rincer les haricots et les équeuter.
2. Mettre la farine dans un petit bol, y ajouter le sel et le poivre. Mélanger. Réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter les œufs. Réserver.
4. Dans un bol moyen, mélanger la chapelure panko, le parmesan, la poudre d'ail, le paprika et le persil séché.
5. Tapisser une lèchefrite avec du papier parchemin, du papier d'aluminium ou de la pellicule plastique. Parsemer un peu du mélange de chapelure sur la lèchefrite pour éviter que les haricots ne collent. Réserver.
6. Placer les bols en ligne sur le comptoir, en commençant par le bol de farine, suivi du bol contenant les œufs et enfin le bol de chapelure.
7. Plonger les haricots dans la farine assaisonnée, les tremper ensuite dans les œufs puis les enrober de chapelure. Déposer sur la lèchefrite préparée. Répéter jusqu'à ce que tous les haricots soient enrobés.
8. Transférer les haricots dans le panier de cuisson grillagé. Laisser un peu d'espace entre les haricots pour permettre à l'air de circuler. Placer le panier dans le four et sélectionner la fonction AIRFRY. Régler la minuterie à 5 minutes et mettre le four en marche. Cuire jusqu'à ce que les haricots soient bien dorés. Répéter avec le reste des haricots.

**Préparation de la rémoulade :** Pendant que les haricots verts cuisent, combiner les ingrédients de la rémoulade dans un petit bol et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement et rectifier au goût. Réserver. Utiliser la sauce comme trempette pour les haricots. seasonings if desired. Set aside. Use this as a dip for the green beans.

# Quartiers de pomme de terre frits à l'air

## avec sauce pour frites

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 25 minutes

**Temps total:** 35 minutes

**Nombre de portions:** 4

**Portions :** 3-4 pomme  
de terre frits



### Ingrédients :

455 g (1 lb) de pommes de terre Russet  
coupées en quartiers  
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive  
10 ml (2 c. à thé) de sel  
5 ml (1 c. à thé) de poivre moulu

### Sauce pour frites :

125 ml (½ tasse) de mayonnaise  
60 ml (¼ tasse) de ketchup  
2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail  
2,5 ml (½ c. à thé) de paprika fumé  
1,25 ml (¼ c. à thé) de sel  
2,5 ml (½ c. à thé) de moutarde jaune  
moulue  
2,5 ml (½ c. à thé) de jus de cornichon à  
l'aneth  
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu

### Directives :

1. Fouetter ensemble l'huile, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter les quartiers de pommes de terre et remuer pour bien enrober. Transférer les pommes de terre dans le panier de friture à l'air et les répartir de manière à ce que les quartiers ne se touchent pas.
2. Glisser le panier grillagé dans le four. Allumer l'appareil en sélectionnant le mode de friture à l'air (« air fry »). Régler le cadran de la minuterie à 25 minutes et activer l'appareil.
3. Les quartiers de pomme de terre sont cuits lorsqu'ils commencent à brunir. Si les quartiers sont plus épais, il faudra peut-être un peu plus de 25 minutes pour les faire frire.
4. Pendant que les pommes de terre cuisent, faire la sauce pour frites.
5. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients et fouetter. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

# Pizza au poulet BBQ sur pain plat

**Temps de préparation :** 20 minutes  
**Temps total :** 34 à 38 minutes  
**Portion :** 1 pizza

**Temps de cuisson :** 14 à 18 minutes  
**Nombre de portions :** 4

---

## Ingédients :

4 pains nans  
250 ml (1 tasse) de sauce barbecue  
250 ml (1 tasse) de fromage mozzarella  
250 ml (1 tasse) de mélange de fromages  
pour pizza

250 ml (1 tasse) de poulet cuit effiloché  
125 ml (½ tasse) d'oignon rouge émincé  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile  
60 ml (¼ tasse) de coriandre hachée

---

## Directives :

1. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile dans une poêle à frire moyenne chauffée à feu bas. Ajouter l'oignon rouge et une pincée de sel. Cuire à feu bas pendant environ 10 minutes, en brassant de temps en temps, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés. Réserver jusqu'au moment de garnir les pizzas. **Remarque :** Cette étape peut être faite la veille. Réfrigérer les oignons caramélisés jusqu'au moment de les utiliser.
2. Déposer 2 pains nans sur une plaque à pâtisserie. Étendre environ 45 ml (3 c. à soupe) de sauce barbecue sur chaque pain plat. Parsemer 60 ml (¼ tasse) de mélange de fromages pour pizza sur la sauce.
3. Étendre 60 ml (¼ tasse) de poulet cuit effiloché sur le fromage. Étendre le quart des oignons caramélisés puis couvrir uniformément de 60 ml (¼ tasse) de mozzarella. Répéter les étapes 2 et 3 sur les autres nans.
4. Déposer une pizza sur la grille, elle-même en position vers le haut dans le four. Sélectionner la fonction PIZZA et régler la minuterie à 14 minutes. Appuyer sur le bouton de mise en marche. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bouillonne. Retirer la pizza du four en faisant attention de ne pas se brûler et déposer sur la plaque à pâtisserie. Mettre la deuxième pizza au four, régler la minuterie et appuyer sur le bouton de mise en marche. Répéter pour chaque pizza. Couper les pizzas, parsemer de coriandre et déguster.

# Doigts de poulet piquants Nashville

**Temps de préparation :** 20 minutes  
**Temps total :** 40 minutes  
**Portion :** 2 doigts

**Temps de cuisson :** 20 minutes  
**Nombre de portions :** 8

## Ingrédients :

900 g (2 lb) de poitrines de poulet désossées coupées en filets  
5 ml (1 c. à thé) de sel  
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir grossièrement moulu  
10 ml (2 c. à thé) de poudre d'ail  
30 ml (2 c. à soupe) de sauce piquante  
30 ml (2 c. à soupe) de jus de cornichons  
125 ml (½ tasse) de farine  
1 gros œuf  
125 ml (½ tasse) de babeurre  
500 ml (2 tasses) de chapelure panko

## Sauce :

30 ml (2 c. à soupe) de poivre de cayenne  
30 ml (2 c. à soupe) de cassonade  
5 ml (1 c. à thé) de poudre de chili  
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail  
5 ml (1 c. à thé) de paprika  
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive

## Directives :

1. Combiner la sauce piquante, le jus de cornichons, l'œuf et le babeurre dans un bol moyen. Réserver.
2. Dans un autre bol moyen, combiner la farine, le sel, le poivre noir et la poudre d'ail. Réserver.
3. Verser la chapelure panko dans un bol moyen.
4. Déposer sur le comptoir une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin, de papier d'aluminium ou de pellicule plastique.
5. Placer les bols en ligne en commençant avec le bol de farine, suivi du bol de babeurre et enfin celui de chapelure. Placer la plaque à pâtisserie à côté du bol de chapelure. **Conseil de pro :** Saupoudrer un peu de chapelure panko sur la plaque pour éviter que les filets de poulet y collent.
6. En prenant un filet de poulet à la fois, le tremper dans le mélange de farine, puis dans le babeurre et enfin dans la chapelure. Déposer sur la plaque préparée. Répéter jusqu'à ce que tous les filets soient enrobés. Réserver pendant la préparation de la sauce. **Conseil de pro :** Il est difficile de garder les doigts propres en enrobant les filets; le mieux est d'avoir une main « mouillée » pour tremper dans le liquide et l'autre « sèche » pour enrober dans la farine et la chapelure. En général on ramasse le filet avec la main gauche pour le déposer dans la farine et on l'enrobe avec la main droite. Ensuite avec la main droite on dépose le filet dans le babeurre et on le retourne pour l'enrober avec la main gauche. Toujours avec la main gauche on retire le poulet du babeurre pour le déposer dans la chapelure panko. Enfin avec la main droite on enrobe le filet de panko avant de le déposer sur la plaque. Réserver pendant la préparation de la sauce.

- 7.** Préparation de la sauce : Fouetter tous les ingrédients dans un petit bol jusqu'à obtenir un mélange uniforme ou déposer tous les ingrédients dans un pot Mason, mettre le couvercle et secouer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Réserver jusqu'à ce que les doigts de poulet soient cuits.
- 8.** Mettre le four en marche et sélectionner la fonction AIRFRY. Transférer une partie des filets dans le panier de cuisson grillagé, saupoudrer d'enduit antiadhésif et placer dans le four. Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la température intérieure du poulet atteigne 165 °F.
- 9.** Déposer les doigts de poulet sur une assiette ou un plat de service et verser immédiatement un peu de sauce sur chacun (la sauce aura besoin d'être fouettée ou secouée à nouveau avant de la verser).
- 10.** Répéter jusqu'à ce que tous les doigts de poulet soient cuits et recouverts de sauce. Servir immédiatement avec des cornichons tranchés.

# Brocoli grillé facile à faire

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Temps total :** 25 minutes

**Nombre de portions:** 4

**Portions :** 80 ml ( $\frac{1}{3}$  tasse)

---

## Ingédients :

1 sac de 300 ml (10 oz) de fleurons  
de brocoli; couper les plus gros  
morceaux pour que les fleurons  
soient aussi uniformes que possible

60 ml (4 c. à table) d'huile d'olive

5 ml (1 c. à thé) de sel

2,5 ml ( $\frac{1}{2}$  c. à thé) de poivre

Jus de  $\frac{1}{2}$  gros citron frais

30 ml (2 c. à table) de parmesan râpé

---

## Directives :

1. Dans un grand bol, ajouter le brocoli, l'huile, le sel et le poivre. Mélanger pour enrober.
2. Placer le brocoli dans le panier de friture à l'air. Insérer dans le four.
3. Sélectionner le mode de friture à l'air, régler la minuterie de 18 à 20 minutes, activer l'appareil et laisser les fleurons de brocoli frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
4. Retirer délicatement le panier de friture à l'air et remettre le brocoli dans le grand bol. Mélanger avec le jus de citron et le parmesan. Servir immédiatement.



# Casserole de « riz » de chou-fleur avec brocoli

**Temps de préparation :** 10 minutes  
**Temps total :** 40 minutes  
**Portion :** 125 ml (½ tasse)

**Temps de cuisson :** 30 minutes  
**Nombre de portions :** 10 à 12

## Ingrédients :

2 têtes de brocoli coupées en bouquets  
1 emballage (340 g/12 oz) de riz de  
chou-fleur, décongelé si surgelé  
250 ml (1 tasse) de crème sure  
227 g (8 oz) de fromage à la crème, ramolli  
60 ml (¼ tasse) de lait, de crème épaisse,  
de crème 10 % ou de lait de noix  
1,25 ml (½ c. à thé) de poivre noir  
5 ml (1 c. à thé) de sel  
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon  
5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail  
250 ml (1 tasse) de fromage Colby râpé  
250 ml (1 tasse) de fromage triple cheddar  
râpé  
45 ml (3 c. à soupe) de persil frais haché  
8 tranches de bacon, cuites et hachées  
(facultatif)

## Garniture panko :

250 ml (1 tasse) de chapelure panko  
60 ml (4 c. à soupe) de beurre, fondu  
2,5 ml (½ c. à thé) de poudre d'ail  
2,5 ml (½ c. à thé) de paprika  
5 ml (1 c. à thé) de persil séché

## Directives :

1. Dans un grand bol, combiner la crème sure, le fromage à la crème, le lait, le poivre noir, le sel, la poudre d'oignon et la poudre d'ail. Brasser jusqu'à ce que le fromage à la crème soit lisse. Au besoin, rajouter du lait.
2. Ajouter le persil et les fromages au mélange de crème sure et bien mélanger. Ajouter les bouquets de brocoli et le riz de chou-fleur. Brasser pour bien enrober. **Remarque :** S'il y a lieu, ajouter le bacon.
3. Verser le mélange dans un moule de 22,8 cm x 33 cm (9 po x 13 po) (sans poignées) légèrement graissé. Étendre le mélange uniformément dans le moule et réserver durant la préparation de la garniture panko.
4. Garniture panko : Dans un petit bol combiner la chapelure panko, l'ail, le paprika et le persil. Mélanger.
5. Verser le beurre fondu sur la chapelure et brasser jusqu'à ce que la chapelure soit enrobée de beurre. Saupoudrer la chapelure sur le mélange de brocoli.
6. Placer le moule sur la grille, elle-même en position vers le haut dans le four. Fermer la porte, sélectionner la fonction BAKE et régler la minuterie à 30 minutes. Appuyer sur le bouton de mise en marche. Une fois la cuisson terminée, laisser la casserole refroidir pendant environ 5 minutes avant de servir.

# INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

## Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement au Canada et aux États-Unis)

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composer le numéro 1 800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

## Que couvre la garantie?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Spectrum Brands Inc. ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

## Quelle est la période de garantie?

- Deux ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

## Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

## Que ferons-nous pour vous aider?

- Conserver votre reçu comme preuve d'achat.
- Visiter notre site Web de service en ligne au [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), ou appeler à notre numéro sans frais, **1 800 465-6070**, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au **1 800 738-0245**.

## Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

## Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

## Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

**1700W 120V~ 60Hz**

At the end of this product's life, you can mail it to Spectrum Brands at 507 Stokely Drive, DeForest, WI 53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez le poster à Spectrum Brands au 507 Stokely Drive, DeForest, WI 53532 en indiquant sur la boîte « Product Takeback: Please Recycle! »

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

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

© 2022 Spectrum Brands, Inc. All rights reserved / Tous droits réservés.  
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

Made in China.  
Fabriqué en Chine.



# BLACK+DECKER®



T22-9002527-B  
29094 E/F