

# BLACK+DECKER®

## CRISP'nBAKE™

AIR FRY TOASTER OVEN

FOUR GRILLE-PAIN À  
CONVECTION

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



T03405SSC



*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.
- To disconnect, turn the Timer/Toast Shade knob to the O position (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.
- Do not cover crumb tray or any part of this oven with metal foil. This will cause overheating in the oven.

- 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.
- Do not leave unattended while in operation. Food ignition may occur. If this happens, unplug the unit, but DO NOT open door. To reduce the risk of fire, keep oven interior completely clean and free of food residues, oil, grease and other combustible materials.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## This product is for household use only.

### GROUNDING PLUG

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


### TAMPER-RESISTANT SCREW

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

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
  - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

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

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRY TOASTER OVEN



1. Air Fry mesh cooking basket
2. Rack
3. Bake pan/drip tray
4. Easy-view glass door
5. Power indicator light
6. Temperature knob
7. Function knob
8. Timer with toast shades
9. Crumb tray\*

See Getting Started section for correct position.\*



**There are two ways to turn the toaster oven ON:**

- Turn Timer knob past 20 and then to desired time.
- Turn Timer knob to “Stay On”.

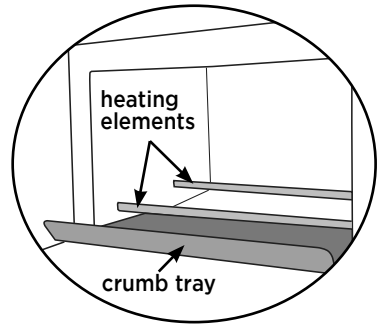
To turn OFF turn the Timer knob to the **O** position.

Product may vary slightly from what is illustrated.

## GETTING STARTED


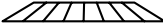
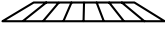
This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/blackanddecker](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.
- Before use, make sure that the crumb tray is inserted below the heating elements.



### Important information about using your oven

- This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.
- When using the oven for the first time, you may notice smoke or a slight odor during the first few minutes. This is normal.
- Be sure food or baking pan does not come within 1 ½ inches (3.8 cm) of the top heating elements.
- Food should not extend beyond the edges of the baking pan to avoid drippings from falling onto the heating elements.
- Many factors influence cook times such as altitude, humidity and variations in electrical grids. For best results, monitor the end of the cook cycle.
- **Cooking Containers:** Metal, ovenproof glass or ceramic bakeware can be used in your oven. Follow the manufacturer's instructions. Be sure the top edge of the container is at least 1 ½ inches (3.81cm) away from the upper heating elements.
- Temperatures in the oven will be lower than your set point. This is due to advanced heating elements used in this oven. Temperature dial settings have been calibrated to provide expected results for most recipes taking into account the advanced heating elements.
- You must set the timer or select Stay On for the oven to function.
- You can cook your food 3 ways:
  - Use the bake pan/drip tray placed on the slide rack.
  - Place the bake pan/drip tray under the slide rack / broil rack.
  - Place food on Air Fry mesh rack

  
+ OR   
**BAKE** 

**Note:** For best results, when baking or cooking, preheat the oven for at least 5 minutes at the desired temperature setting.

**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.

Open oven door and insert rack to the middle rack position.

1. Place items to be baked directly on wire rack or place pan on wire rack.
2. If the items are going to be placed directly on the wire rack, slide the baking pan into the guide under the wire rack to catch drippings during baking.
3. Set Temperature selector knob to the desired temperature.
4. Turn Function knob to select Bake
5. Turn TIMER selector knob to 20 and then turn to desired baking time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire baking time.  
**Note:** You must set the timer for the oven to function.
6. Once oven has preheated, open oven door and insert food. Close oven door.
7. If using the oven timer, there will be an audible signal once the baking cycle is complete. The oven turns off and the power indicator light goes out. If not using the oven timer, turn the oven off once the cooking cycle is complete.
8. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
9. Unplug appliance when not in use.

**AIR FRY** 

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

Use the temperature and cook times listed in the cooking chart on page 11 or follow the food package recommendations for baking. Adjust the cook time 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. Stacking food in multiple layers may result in improperly cooked food and slower cook times.

1. Place food on Air Fry mesh rack. No other racks, pans, or trays are needed. Make sure that the crumb tray is inserted below the heating elements.
2. Open door and slide Air Fry mesh rack with food into the middle or lower rack position.

3. Set Temperature knob to your desired temperature. Start with 450F if you don't have a recipe you are following.
4. Turn Function knob to select Air Fry mode
5. Turn TIMER selector knob to 20 and then turn to desired Air Frying time. Select Stay On to air fry longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire Air Frying time.

**Note:** You must choose Stay On or set the timer for the oven to start.

6. If using the oven timer, there will be an audible signal once the Air Fry cycle is complete. The oven turns off and the power indicator light goes out. If not using the oven timer, turn the oven off once the cooking cycle is complete.
7. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.

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

8. Unplug the appliance when not in use.

## BROIL OR

For optimal results use upper rack position. Be sure food or baking dish does not come within 1 1/2 inches of the top heating element.

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

1. Set Temperature selector knob to BROIL.
2. Set Function knob to select Broil
3. Set the timer selector knob to 20 then turn back or forward to desired broiling time. Select Stay On to bake longer than 60 minutes or to control cooking time yourself. The power indicator light comes on and remains on during the entire broiling time.

**Note:** You must set the timer for the oven to function.

4. Open oven door and insert food. Close oven door.
5. If using the oven timer, there will be an audible signal once the broiling cycle is complete. The oven turns off and the power indicator light goes out. If not using the oven timer, turn the oven off once the cooking cycle is complete.
6. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the cooked food.
7. Unplug appliance when not in use.

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

## TOAST

It is not necessary to preheat the oven for toasting.

1. Set Temperature selector knob to TOAST position.
2. Set Function selection knob to TOAST position.



3. Open oven door and insert rack in the lower rack position. The oven will hold a maximum of 6 slices of bread, placed in a single layer.
4. Place items to be toasted directly on slide rack in the lower rack position and close the door.
5. Turn Timer knob to past 20 and then turn to desired toast shade.
6. The power indicator light comes on and remains on until toasting cycle is complete.
7. When toast cycle is complete, there will be an audible signal. The oven and the power indicator light will turn off.
8. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.
9. Unplug appliance when not in use.

**Note:** You must set the timer knob as desired for the oven to begin toasting.

## KEEP WARM

1. Place rack in the middle rack position.
2. Set Function knob to WARM.
3. Set Temperature selector knob to Warm position.
4. Turn Timer knob to “Stay On” or turn Timer knob past 20 and then to desired time.
5. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the food.
6. Unplug appliance when not in use.

## CARE AND CLEANING

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

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

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

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth, or nylon pad and dish soap and warm water. Do not use a spray cleaner.
2. Remove crumb tray, wire rack, air fry mesh cooking rack, and bake pan and wash them in hot water with dish soap. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.

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

3. Wipe the outside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
4. 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.

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

FOOD	COOK TEMP	COOK TIME*
<b>Frozen Food</b>		
<b>Chicken Nuggets</b>	425°F	13-16 min. or until crisp and golden brown.
<b>Chicken Strips</b>	425°F	25-28 min. or until crisp and golden brown.
<b>Fish Sticks</b>	425°F	10-12 min. or until crisp and golden brown.
<b>Breaded Onion Rings</b>	450°F	10-12 min. or until breading is crisp.
<b>Breaded Mushrooms</b>	425°F	16-20 min. or until breading is crisp.
<b>Mozzarella Sticks</b>	425°F	10-12 min. or until breading is crisp.
<b>Jalapeño Poppers</b>	425°F	14-16 min. or until breading is crisp.
<b>Corn Dogs</b>	425°F	23-25 min. if frozen. Rotate front to back halfway through cooking.
<b>Potato Skins</b>	450°F	13-15 min. or until hot and cheese is melted.
<b>Straight or Crinkle Cut Fries</b>	450°F	18-24 min. or until golden brown.
<b>Thick Steak Fries</b>	450°F	20-25 min. or until golden brown.
<b>Thin Shoestring Fries</b>	425°F	14-18 min. or until golden brown.
<b>Seasoned Potato Nuggets</b>	450°F	20-25 min. or until golden brown.
<b>Broccoli (Frozen)</b>	425°F	18-20 min. Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
<b>Cauliflower (Frozen)</b>	425°F	18-20min Spray florets with a little pan spray. Season with salt and pepper.
<b>Fresh Vegetables</b>		
<b>Potato Wedge/Fries</b>	425°F	20-25 min. or until golden brown.
<b>Broccoli</b>	400°F	12-14 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
<b>Cauliflower</b>	400°F	15-17 min. Toss florets in 1-2 Tbsp. of oil. Season with salt and pepper.
<b>Poultry</b> *Cook with drip tray underneath wire rack		
<b>Chicken Wings (Thawed/Fresh)</b>	400°F	25-35 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.
<b>Chicken Drumsticks (Thawed/Fresh)</b>	425°F	25-35 min. or until internal temp is 165°F / 75°C.

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

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

# Breakfast Egg Rolls

**Prep Time:** 10 minutes

**Cook Time:** 10 minutes

**Total Time:** 20 minutes

**Servings:** 5 egg rolls

**Serving Size:** 1 egg roll



## Ingredients:

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

---

## Directions:

1. Add the butter to a medium frying pan, over medium heat. Crack the eggs into a small bowl and scramble. Stir in garlic, salt and pepper. Pour into the frying pan.
2. Sprinkle the bacon and cheese on top of the eggs and stir to incorporate until the eggs are cooked through.
3. Lay an egg roll wrapper on a flat surface so that one point is facing you (think diamond). Brush the edges with water. Place 3 tablespoons of the egg mixture onto the center of the wrapper. Fold the sides in to the center and then fold the point closest to you over the egg mixture. Roll tightly away from you and seal the top point with more water to help seal the egg roll.
4. Over a sink spray the air fry basket with pan spray and then place the egg rolls on the basket. Insert basket into oven.
5. Set the temperature to 425 °F, turn the Function knob to Air Fry, and set the timer to 10 minutes
6. Serve warm.

# Black Bean & Sweet Potato Burritos

**Prep Time:** 25 minutes **Cook Time:** 10-20 minutes **Total Time:** 45 minutes

**Servings:** 8 servings **Serving Size:** 1 flautas



## Ingredients:

- |                                            |                           |
|--------------------------------------------|---------------------------|
| 8 fajita sized flour tortillas             | ¼ tsp. cayenne pepper     |
| 1 cup black beans<br>(drained and rinsed)  | 4-6 oz. shredded cheese   |
| 1 cup canned chipotle corn                 | 1-2 Tbsp. enchilada sauce |
| 1 medium sweet potato,<br>cooked and diced | Salt and pepper to taste  |
| ¼ cup diced onion                          | Olive oil spray           |
| 1 tsp. minced garlic                       | <b>Optional Toppings:</b> |
| ½ tsp. chili powder                        | Cilantro, chopped         |
| ½ tsp. garlic powder                       | Salsa or Pico de Gallo    |
| 1 Tbsp. minced fresh cilantro              | Sour cream                |
| ½ tsp. cumin                               | Lime, sliced              |
|                                            | Guacamole                 |

## Directions:

1. In a sauté pan over medium heat add a tsp. or two of oil or butter and add onion, corn, black beans, sweet potato, and garlic. Sauté until vegetables are heated through and slightly softened. Add spices and sauté for a minute or two then add enchilada sauce. Adjust any seasonings to taste.
2. Next, working in small batches of maybe 3-4 tortillas, place tortillas on a plate and microwave on high for 30 seconds. Tortillas should be warmed through to make them more pliable.
3. Add a line of veggie filling to the center of the bottom half of each tortilla about 1 inch thick.
4. Top it off with a layer of cheese and fold in the sides. Roll up to form a burrito. Repeat from Step 2 until all the ingredients are used up.
5. Over a sink spray the air fry basket with pan spray, then lay 4 of the finished burritos on the basket and insert into the oven.
6. Set the temperature to 425 °F, turn the Function knob to Air Fry and set the timer to 7 minutes. Cook until burritos are warmed through and starting to brown.
7. Serve warm with additional toppings. Enjoy!

# Mini Cuban Naan Pizzas

**Prep Time:** 10 minutes

**Cook Time:** 5 minutes

**Total Time:** 15 minutes

**Servings:** 1 serving

**Serving Size:** 1 mini pizza



## Ingredients:

2 oz. cooked pulled pork  
1 mini naan bread  
(approx 6-in. diameter)  
1 Tbsp. Dijon mustard  
3 heaping Tbsp. Swiss cheese

1-2 slices ultra-thin ham  
Salt to taste  
1-2 sliced hamburger pickles  
Hot sauce (optional for topping)  
Cilantro, chopped  
(optional for topping)

## Directions:

1. Place naan bread on air fry basket, spread evenly with Dijon mustard, ham, pork, pickles, and Swiss cheese. Insert basket into oven.
2. Set the temperature to 425 °F, turn the Function knob to Air Fry, and set timer to 5 minutes.
3. Air fry until cheese is melted then pull from oven and top with hot sauce and cilantro if desired.

**NOTE:** If your naan is larger than 6-in. in diameter, adjust the amounts of other ingredients to accommodate.

**NOTE:** This recipe is easy to double, triple, etc.

# 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                  |
| 4 Tbsp. olive oil                                                                                       | 1/2 large fresh lemon, juiced    |
| 1 tsp. salt                                                                                             | 2 Tbsp. shredded parmesan cheese |

---

## 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. Set temperature to 400 °F, turn the Function knob to Air Fry, and set the timer to 18-20 minutes. Air fry until florets are crispy.
4. Carefully remove the air fry basket and return the broccoli to the large bowl. Toss with lemon juice and parmesan cheese. Serve immediately.

# Air Fried Potato Wedges with Fry Sauce

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

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

---



## Ingredients:

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

## Fry Sauce:

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

## Directions:

- 1.** Whisk together oil, salt and pepper in a large bowl. Add the potatoes wedges and stir to coat. Transfer the potatoes to the air fry basket and spread around so the wedges are not touching.
- 2.** Slide the air fry basket into the oven. Set the temperature to 425 °F, turn the Function knob to Air Fry, and set the timer to 25 minutes.
- 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.



## 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 on the cover of this pamphlet.

### **Two-Year Limited Warranty (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.**

---

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!"

# 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.
- Pour débrancher l'appareil, tourner le sélecteur de réglage de la minuterie / du degré de grillage à la position « O » (arrêt). Débrancher ensuite le cordon d'alimentation de la prise de courant murale.
- 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.
- Ne pas recouvrir de papier d'aluminium le ramasse-miettes ou une quelconque autre partie du four. Cela causerait une surchauffe

du four.

- 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

**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.**

### CORDON D'ALIMENTATION

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

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



## ATTENTION

**LE FOUR DEVIENT CHAUD LORSQU'IL EST EN MARCHE. 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. Panier de cuisson de mailles pour friture à l'air
2. Grille
3. Lèche-frite/plateau d'égouttage
4. Porte en verre
5. Témoin de fonctionnement
6. Sélecteur de température
7. Sélecteur de fonction
8. Minuterie avec degrés de grillage
9. Ramasse-miettes\*

Consulter la section Pour démarrer pour savoir où l'installer.\*



### Le four grille-pain peut être mis en marche de deux façons différentes :

- Tourner le bouton de la minuterie au-delà de la position 20, puis jusqu'au temps désiré.
- Régler le bouton de la minuterie à la position « Stay On » (fonctionnement continu).

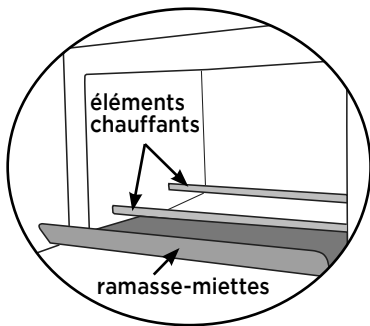
Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton de la minuterie à la position 0.

Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

## POUR DÉMARRER

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

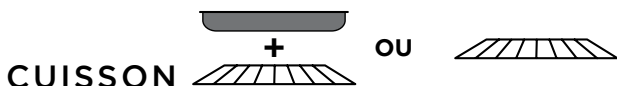
- Retirer tous les matériaux d'emballage, les autocollants ainsi que la bande de plastique entourant la fiche électrique.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller sur [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles tel qu'indiqué dans la section Nettoyage et entretien.
- Choisir l'emplacement de l'appareil, en prévoyant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les armoires et les murs. Pendant le fonctionnement, il devrait y avoir au moins 15 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le ramasse-miettes est inséré sous les éléments chauffants.



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

- Cet appareil devient chaud à l'usage. Toujours utiliser des mitaines ou des poignées de four pour toucher les surfaces extérieures ou intérieures du four lorsque celui-ci fonctionne.
- Lors de la première utilisation, il se pourrait que de la fumée ou une légère odeur se dégage du four durant les premières minutes. Ceci est normal.
- S'assurer que ni les aliments ni la lèchefrite ne se trouvent à moins de 3,8 cm des éléments chauffants supérieurs.
- Les aliments ne devraient pas dépasser les bords de la lèchefrite pour éviter que des jus de cuisson ne dégouttent sur les éléments chauffants.
- De nombreux facteurs, dont l'altitude, l'humidité et des variations dans les réseaux électriques, influencent les temps de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient, surveiller les aliments vers la fin du temps de cuisson.
- **Plats de cuisson** : il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisson en métal, en verre allant au four ou en céramique. Suivre les directives du fabricant. S'assurer que le bord supérieur du plat se trouve à au moins 3,8 cm des éléments chauffants supérieurs.
- La température dans le four sera inférieure au réglage sélectionné. Ceci est dû aux éléments chauffants évolués utilisés dans ce four. Les réglages de température ont été calibrés pour donner les résultats escomptés pour la plupart des recettes en tenant compte des éléments chauffants évolués.
- Pour que le four fonctionne, la minuterie doit être réglée pour une durée déterminée ou le mode de fonctionnement continu (stay on) doit être sélectionné.

- Il est possible de cuire les aliments de trois façons :
  - dans la lèchefrite placée sur la grille coulissante;
  - dans la lèchefrite placée sous la grille coulissante/de grillage;
  - dans le panier de cuisson grillagé.



**Remarque :** Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient lors de la cuisson, préchauffer le four pendant au moins 5 minutes à la température voulue.

**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 trop cuits.

Ouvrir la porte du four et insérer la grille au centre.

1. Placer les articles à cuire directement sur la grille ou dans la lèchefrite et déposer celle-ci sur la grille.
2. Si les articles sont déposés directement sur la grille, glisser la lèchefrite dans les guides sous la grille pour y ramasser les jus de cuisson qui pourraient dégoutter durant la cuisson.
3. Tourner le sélecteur de température à la température voulue.
4. Régler le sélecteur de fonction à bake (cuisson).
5. Tourner le bouton de la minuterie jusqu'à dépasser la marque de 20 puis l'amener à la durée de cuisson voulue. Sinon, tourner le bouton à « stay on » (fonctionnement continu) pour cuire plus longtemps que 60 minutes ou pour surveiller soi-même le temps de cuisson. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé durant toute la cuisson.
 

**Remarque :** La minuterie doit être réglée pour que le four fonctionne.
6. Une fois le four chaud, ouvrir la porte et y insérer les aliments. Refermer la porte.
7. Si la minuterie a été réglée, un signal sonore se fera entendre lorsque la durée de cuisson sera écoulée. Le four ainsi que le témoin de fonctionnement s'éteindront. Si la minuterie n'a pas été réglée, éteindre manuellement le four une fois la durée de cuisson écoulée.
8. Ouvrir la porte du four. Au moyen de mitaines ou de poignées de four, tirer la grille pour retirer les aliments cuits du four.
9. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

## CUISSON PAR CONVECTION

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

Pour la cuisson, suivre la température et les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson à la page 27 ou les recommandations indiquées sur l'emballage. Régler le temps de cuisson comme il se doit pour obtenir la

texture croustillante désirée.

**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. Si les aliments sont superposés ils risquent de moins bien cuire et de prendre plus de temps à cuire.

1. Déposer les aliments dans le panier de cuisson grillagé. Aucune autre grille ou lèchefrite n'est nécessaire. S'assurer que le ramasse-miettes est bien inséré sous les éléments chauffants.
2. Ouvrir la porte et glisser le panier grillagé contenant les aliments dans les fentes du centre ou du bas.
3. Régler le sélecteur de température à la température souhaitée. Commencer à régler la température à 230 °C (450 °F) si aucune recette précise n'est suivie.
4. Régler le sélecteur de fonction à Air Fry (friture à l'air).
5. Tourner le bouton de la minuterie jusqu'à dépasser la marque de 20 puis l'amener à la durée de cuisson voulue. Sinon, tourner le bouton à « stay on » (fonctionnement continu) pour prolonger la durée de cuisson par convection au-delà de 60 minutes ou pour surveiller soi-même le temps de cuisson. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé durant toute la cuisson.

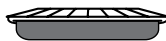
**Remarque :** Pour que le four fonctionne, la minuterie doit être réglée à une durée précise ou à « stay on » (fonctionnement continu).

6. Si la minuterie a été réglée, un signal sonore se fera entendre lorsque la durée de cuisson par convection sera écoulée. Le four ainsi que le témoin de fonctionnement s'éteindront. Si la minuterie n'a pas été réglée, éteindre manuellement le four une fois la durée de cuisson écoulée.
7. Ouvrir la porte du four. Au moyen de mitaines ou de poignées de four, tirer sur le panier grillagé pour retirer les aliments cuits du four.

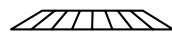
**Remarque :** Lorsqu'on utilise le mode de cuisson par convection, le ramasse-miettes doit être nettoyé fréquemment.

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

## CUISSON SOUS LE GRIL



OU



Pour obtenir les meilleurs résultats qui soient, placer la grille dans le haut du four. S'assurer que ni les aliments ni la lèchefrite ne se trouvent à moins de 3,8 cm des éléments chauffants supérieurs.

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

1. Tourner le sélecteur de température à la position « broil » (cuisson sous le gril).
2. Régler le sélecteur de fonction à Broil (grillage).
3. Tourner le bouton de la minuterie jusqu'à dépasser la marque de 20 puis l'amener à la durée de grillage voulue. Sinon, tourner le bouton à « stay on » (fonctionnement continu) pour cuire plus longtemps que 60 minutes ou pour surveiller soi-même le temps de cuisson. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé durant toute la cuisson.

**Remarque :** La minuterie doit être réglée pour que le four fonctionne.

4. Ouvrez la porte et insérez les aliments. Ferme la porte.
5. Si la minuterie a été réglée, un signal sonore se fera entendre lorsque la durée de cuisson sera écoulée. Le four ainsi que le témoin de fonctionnement s'éteindront. Si la minuterie n'a pas été réglée, éteindre manuellement le four une fois la durée de cuisson écoulée.
6. Ouvrir la porte du four. Au moyen de mitaines ou de poignées de four, tirer sur la grille ou sur la lèchefrite pour retirer les aliments cuits du four.
7. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

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

## RÔTISSAGE



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

1. Tourner le sélecteur de température à la position « toast » (rôtissage).
2. Set fonction selection knob to TOAST position
3. Ouvrir la porte du four et insérer la grille dans le guide inférieur. Le four peut contenir un maximum de 6 tranches de pain, placées en une seule couche.
4. Placer les tranches de pain directement sur la grille coulissante et refermer la porte.
5. Tourner le bouton de la minuterie au-delà de la position 20, puis jusqu'au degré de grillage souhaité.
6. Le témoin de fonctionnement s'allume et reste allumé durant toute la cuisson du pain.
7. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore se fait entendre. Le four grille-pain et le témoin de fonctionnement s'éteignent.
8. Ouvrir la porte du four. Au moyen de mitaines ou de poignées de four, tirer sur la grille pour retirer les toasts du four.



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

**Remarque:** Le sélecteur de réglage de la minuterie doit être réglé au besoin pour que le four commence le grillage.

## **GARDE AU CHAUD**

1. Placer la grille au centre du four.
2. Régler le bouton de fonction à Warm (réchaud).
3. Tourner le sélecteur de température à la position « warm » (garde au chaud).
4. Tourner le bouton de la minuterie à la position « stay on » (fonctionnement continu) ou jusqu'à dépasser la marque de 20 puis l'amener à la durée souhaitée.
5. Ouvrir la porte du four. Au moyen de mitaines ou de poignées de four, tirer sur la grille pour retirer les aliments du four.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Pour toute réparation, s'adresser à du personnel qualifié.

**Important:** Avant de nettoyer des pièces, s'assurer que le four est éteint, débranché et froid.

**Remarque :** Éviter que des résidus alimentaires s'accumulent dans la cavité du four. Ne pas utiliser de nettoyeurs pour les fours en aérosol ou en vaporisateur.

1. Nettoyer la porte en verre avec une éponge, un linge doux ou un tampon en nylon et du savon à vaisselle et de l'eau chaude. Ne pas utiliser de nettoyeur en vaporisateur.
2. Retirer le ramasse-miettes, la grille, le panier de cuisson grillagé et la lèchefrite et les laver dans de l'eau chaude avec du savon à vaisselle. Pour détacher les résidus tenaces, utiliser un tampon en polyester ou en nylon.

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

3. Nettoyer l'extérieur du four avec un linge ou une éponge humide. Essuyer complètement.
4. 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.

Pour obtenir de l'assistance, veuillez communiquer avec notre équipe du service à la clientèle au **1-800-465-6070**.

# Friture à l'air

ALIMENT	TEMP. CUISSON	TEMPS DE CUISSON*
<b>Aliments surgelés</b>		
Pépites de poulet	425°F	13 à 16 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Languettes de poulet	425°F	25 à 28 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Bâtonnets de poisson	425°F	10 à 12 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
Rondelles d'oignon frites	450°F	10 à 12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Champignons panés	425°F	16 à 20 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Bâtonnets de mozzarella frits	425°F	10 à 12 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Bouchées de jalapeño frites	425°F	14 à 16 min. ou jusqu'à ce que la panure soit crouillante.
Saucisses sur bâtonnet	425°F	23 à 25 min. si elles sont congelées. Retourner à mi-temps de la cuisson.
Pelures de pommes de terre	450°F	13 à 15 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et que le fromage soit fondu.
Frites droites ou ondulées	450°F	18 à 24 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Frites épaisses	450°F	20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Frites allumettes	425°F	14 à 18 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Pépites de pommes de terre assaisonnées	450°F	20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Brocoli (surgelé)	425°F	18 à 20 min. Vaporiser les fleurons avec un peu d'enduit à cuisson. Assaisonner de sel et de poivre.
Chou-fleur (surgelé)	425°F	18 à 20 min. Vaporiser les fleurons avec un peu d'enduit à cuisson. Assaisonner de sel et de poivre.
<b>Légumes frais</b>		
Quartiers de pommes de terre/frites	425°F	20 à 25 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Brocoli	400°F	12 à 14 min. Enrober les fleurons dans 1 à 2 c. à table d'huile. Assaisonner de sel et de poivre.
Chou-fleur	400°F	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> Placer le plateau d'égouttage sous la grille pour cuire les aliments		
Ailes de poulet (décongelées/fraîches)	400°F	25 à 35 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F / 75 °C.
Pilons de poulet (décongelés/frais)	425°F	25 à 35 min. ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F / 75 °C.

\*Pour tous les aliments, consulter la durée de cuisson recommandée par le fabricant.  
**Remarque : Ne pas cuire par convection des viandes crues congelées (p. ex. burgers, steaks).**

# Rouleaux Impériaux Matinaux

**Temps de préparation:** 10 minutes      **Tiempo de cocción:** 10 minutes

**Temps total:** 20 minutes

**Portions:** 5

**Quantité d'une portion:** Rouleau impérial



## Ingrédients:

- |                                                                    |                                               |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 5 ml (1 c. à thé) de beurre non salé                               | 125 ml (½ tasse) de cheddar râpé en filaments |
| 4 œufs                                                             |                                               |
| 5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé                                     | 5 pâtes de rouleau impérial                   |
| Sel et poivre au goût                                              | Petit bol d'eau                               |
| 4 tranches de bacon (ou de viande de votre choix), cuit et émietté | Aérosol de cuisson antiadhésif                |

## Directive:

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 de vous 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. Au-dessus d'un évier, vaporiser le panier de friture à l'air d'aérosol de cuisson antiadhésif, puis placer les rouleaux impériaux sur le panier. Placer le panier dans le four.
5. Régler la température à 220 °C (425 °F), régler le sélecteur de fonction à Air Fry (friture à l'air) et régler la minuterie à 10 minutes.
6. Servir chaud.

# Burritos Aux Haricots Noirs Et Aux Patates Douces

**Temps de préparation:** 25 minutes

**Tiempo de cocción:** 10-20 minutes

**Temps total:** 45 minutes

**Portions:** 8

**Quantité d'une portion:** 1 flautas!



## Ingrédients:

8 tortillas de farine pour fajitas  
250 ml (1 tasse) de haricots noirs  
(égouttés et rincés)  
250 ml (1 tasse) de maïs au chipotle en  
conserves  
1 patate douce de taille moyenne, cuite  
et coupée en dés  
60 ml (1/4 tasse) d'oignons coupés en  
dés  
5 ml (1 c. à thé) d'ail émincé  
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de chili  
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail  
15 ml (1 c. à table) de coriandre fraîche  
émincée

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin  
1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre de cayenne  
110-170 g (de 4 à 6 oz) de fromage râpé  
15-30 ml (de 1 à 2 c. à table) de sauce à  
enchiladas  
Sel et poivre au goût  
Aérosol de cuisson à l'huile d'olive

## Garnitures facultatives:

Coriandre hachée  
Salsa ou pico de gallo  
Crème sure  
Tranches de lime  
Guacamole

## Directive:

1. Dans un plat à sauter, à feu moyen, ajouter une cuillerée à thé ou deux d'huile ou de beurre, et ajouter l'oignon, le maïs, les haricots noirs, la patate douce et l'ail. Faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient bien chauds et légèrement tendres. Ajouter les épices et faire sauter pendant une minute ou deux, puis ajouter la sauce à enchiladas. Ajuster les assaisonnements selon les préférences.
2. Ensuite, placer les tortillas (par groupe de 3 ou 4) sur une assiette et passer au micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes. Les tortillas doivent être réchauffées pour les rendre plus souples.
3. Ajouter une ligne de garniture de légumes au centre de la moitié inférieure de chaque tortilla (environ 2,5 cm [1 po] d'épaisseur).
4. Recouvrir d'une couche de fromage et plier les côtés vers l'intérieur. Rouler pour former un burrito. Répéter à partir de l'étape 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés.
5. Au-dessus d'un évier, vaporiser le panier de friture à l'air d'aérosol de cuisson antiadhésif, puis placer 4 burritos garnis sur le panier et insérer celui-ci dans le four.
6. Régler la température à 220 °C (425 °F), régler le sélecteur de fonction à Air Fry (friture à l'air) et régler la minuterie à 7 minutes. Cuire jusqu'à ce que les burritos soient chauffés et commencent à brunir.
7. Servir chaud avec des garnitures supplémentaires. Dégustez!

# Mini Pizzas Cubaines Sur Pain Nan

**Temps de préparation:** 10 minutes

**Tiempo de cocción:** 5 minutes

**Temps total:** 15 minutes

**Portions:** 1

**Quantité d'une portion:** 1 mini pizza



## Ingédients:

60 g (2 oz) de porc cuit effiloché

1 mini pain nan

(environ 15 cm [6 po] de diamètre)

45 ml (1 c. à table) de moutarde de Dijon

45 ml (3 c. à table combles) de fromage suisse, tassé

1-2 tranches très fines de jambon

Sel au goût

1-2 cornichons pour hamburger

Sauce piquante (facultatif pour la garniture)

Coriandre hachée (facultatif pour la garniture)

## Directions:

1. Placer le pain nan sur le panier de friture à l'air, étendre uniformément la moutarde de Dijon, le jambon, le porc, les cornichons et le fromage suisse. Placer le panier dans le four.
2. Régler la température à 220 °C (425 °F), régler le sélecteur de fonction à Air Fry (friture à l'air) et régler la minuterie à 5 minutes.
3. Faire frire à l'air jusqu'à ce que le fromage soit fondu, puis sortir du four et garnir de sauce piquante et de coriandre, si désiré.

**REMARQUE:** Si le pain nan est plus grand que 15 cm (6 po). de diamètre, ajuster les quantités des autres ingrédients en conséquence.

**REMARQUE:** Cette recette est facile à doubler, tripler, etc.

# Brocoli grillé facile à faire

**Temps de préparation:** 5 minutes      **Tiempo de cocción:** 20 minutes  
**Temps total:** 25 minutes  
**Portions:** 4  
**Quantité d'une portion:** 180 ml (¾ tasse)



## Ingrédients:

- |    |                                                                                                                                                   |     |                                    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------|
| 1  | sac de 300 ml (10 oz) de fleurons de brocoli (surgelés); couper les plus gros morceaux pour que les fleurons soient aussi uniformes que possible. | 5   | ml (1 c. à thé) de sel             |
|    |                                                                                                                                                   | 2,5 | ml (½ c. à thé) de poivre          |
|    |                                                                                                                                                   |     | Jus de ½ gros citron frais         |
| 15 | ml (1 c. à table) d'huile d'olive                                                                                                                 | 30  | ml (2 c. à table) de parmesan râpé |

## Directions:

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. Régler la température à 220 °C (400 °F), régler le sélecteur de fonction à Air Fry (friture à l'air) et régler la minuterie de 18 à 20 minutes. Faire frire à l'air jusqu'à ce que les fleurons 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.

# Quartiers de pomme de terre frits à l'air avec sauce pour frites

**Temps de préparation:** 10 minutes    **Tiempo de cocción:** 25 minutes  
**Temps total:** 35 minutes  
**Portions:** 4  
**Quantité d'une portion:** 3-4 quartiers



## 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

## Directions:

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. Faire glisser le panier de friture à l'air dans le four. Régler la température à 220 °C (425 °F), régler le sélecteur de fonction à Air Fry (friture à l'air) et régler la minuterie à 25 minutes.
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 la cuisson des pommes de terre, préparer la sauce pour les frites.
5. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients et fouetter. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment 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.**

**1500W 120V~ 60Hz**

**Distributed by:**

Spectrum Brands, Inc., Middleton, WI 53562

**Importé par:**

Spectrum Brands Canada, Inc. 255 Longside Drive, Unit 101, Mississauga, ON L5W 1L8

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.

