

Cuisinart®

14-in-1 Space-Saving Digital Air Fryer Oven TOA-105C



Instruction
& Recipe Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

CONTENTS

Important Safeguards	2
Special Cord Set Instructions	3
Features and Benefits	4
Getting to Know Your Control Panel	5
Before First Use	6
Operation	6
Oven Rack and Pan Position Diagrams.	6
Tips and Hints	7
Air Fryer Chart	8
Using Air Fryer Presets	9
Cleaning and Maintenance	10
Dehydrating Chart	11
Troubleshooting	12
Warranty	13
Recipes.	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, especially when children are present, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.**
Allow to cool before cleaning or handling, or putting on or taking off parts.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the air fryer oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or has been dropped in water. Return the air fryer oven to the store or retailer where purchased for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place the air fryer oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this air fryer oven for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing air fryer oven accessories or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended ovenproof accessories in this air fryer oven.
15. Do not place any of the following materials in the air fryer oven: paper, cardboard, plastic, and similar products.
16. Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages, and utensils must not be inserted in the air fryer oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the air fryer oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies, or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.

-
20. Do not attempt to dislodge food when the air fryer oven is plugged into electrical outlet.
 21. **Warning:** To avoid possibility of fire, NEVER leave the air fryer oven unattended during use.
 22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting, and air frying.
 23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
 24. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
 25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 26. To disconnect, press Start/Stop to ensure cooking is stopped, then remove plug from wall outlet.
 27. 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 28.  **Caution hot surface:** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Surfaces marked with this symbol will be very hot to touch during use – only use handles and/or knobs. DO NOT TOUCH until the unit has cooled down.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Cuisinart® 14-in-1 SpaceSaver Digital Air Fryer Oven to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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 must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. Control Panel

Touchscreen and dial control panel with LED display (see details on page 5).

2. Interior Light

Interior light to easily view food while cooking.

3. Viewing Window

Large viewing window to check progress.

4. Oven Rack

Can be used in two positions.

5. Rack Positions

A. Upper position – This is the top position and is used for the 9" x 13" baking pan. The pan slides directly into the side rails.

B. Middle Position - Recommended for air frying and toasting.

C. Lower position – Recommended when cooking sheet-pan meals and baked goods on the baking pan, and baking pizza.

NOTE: Refer to page 6 for suggested rack positions with different functions.

6. Air Fryer Basket

Use the basket when using the Air Fry or Broil functions to optimize your cooking results. The air fryer basket must always be set inside the baking/drip pan.

7. Baking/Drip Tray

A baking/drip pan is included for your convenience. Use alone when baking or roasting. Use baking/drip pan with air fryer basket when air frying or broiling

8. 9"x13" 2-in-1 Pan

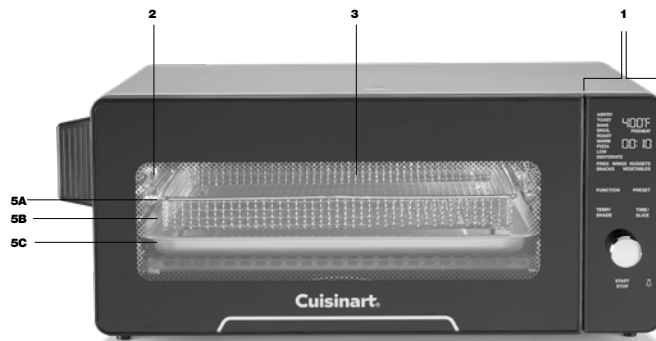
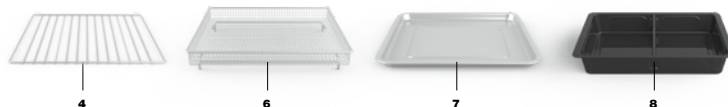
Standard 3-quart capacity. Use it for baked goods, casseroles, enchiladas, and more! The divider can be used to prepare two different foods at one time.

9. Interior Crumb Tray (not shown)

The crumb tray is placed on the bottom of the oven cavity and slides in and out for easy cleaning.

10. Upright Storage Feature

This oven has specially designed feet on the bottom and back of the unit for upright storage. Once the unit is cooled and unplugged, it can be lifted upright and stored in this position on the counter to save counter space when not in use.



GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

1. Digital Display

Displays cooking functions, time, temperature, toast shade, number of slices, preheat, and ready indicators.

2. Function Button

Press to enter the function-setting mode and choose one of the functions by rotating the dial. 9 functions include: Air Fry, Toast, Bake, Broil, Roast, Warm, Pizza, Low, and Dehydrate.

3. Preset Button

Press to enter the preset-setting mode and choose one of the air fry presets by rotating the dial. 5 air fry presets include: Fries, Wings, Nuggets, Snacks, and Vegetables.

4. Selector Dial

Rotate to scroll through functions or air fry presets, adjust cooking time, adjust cooking temperature, change toast shade, and change number of bread slices.

5. Temp/Shade Button

Press to enter the temperature and shade-setting mode.

6. Time/Slice Button

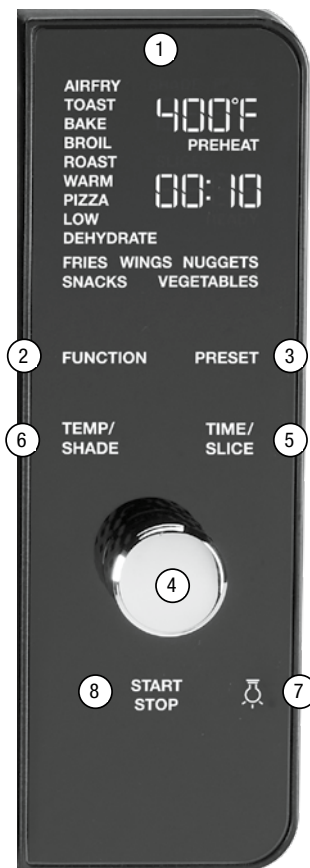
Press to enter the time and slice-setting mode.

7. Light Button

Press to turn on the oven's internal light. **NOTE:** The light will turn off automatically after 20 seconds. To turn it off before, press the button again.

8. Start/Stop Button

Starts and stops cooking process. Press Stop button to turn off unit when done cooking.



BEFORE FIRST USE

- 1. Place your air fryer oven on a flat, level surface.
 - 2. Move oven 2 to 4 inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surfaces.
- NOTE: OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.**
- 3. Slide in the crumb tray under the bottom heaters and make sure that there is nothing in the oven.
 - 4. Plug power cord into the wall outlet.

OPERATION

- 1. Place the appropriate rack, pan, and/or basket in the position recommended in the chart at right.
- 2. Press the FUNCTION or PRESET button to wake the unit.
- 3. Press FUNCTION or PRESET to scroll through cooking functions or air fry presets using the selector dial. Once your selection is flashing, move onto the next step.
- 4. Press TEMP/SHADE to adjust the temperature (or toast shade for TOAST function) and adjust using the selector dial. The temperature will display on the LED screen.
- 5. Press TIME/SLICE to adjust cooking time (or number of slices for TOAST function) and adjust using the selector dial. The time will display on the LED screen.
- 6. Press START/STOP to begin cooking.

NOTE:

- 1. To adjust the time, temperature, toast shade or number of slices once cooking has begun, simply press TEMP/SHADE or TIME/SLICE and use the selector

dial to adjust. The new adjustment will flash for 3 seconds and activate automatically.

- 2. To change the function or preset after cooking has begun, hold START/STOP to cancel cycle, then choose another function or preset.

PREHEAT (BAKE AND PIZZA FUNCTION ONLY):

The oven will automatically preheat when the Bake or Pizza function is selected. While the oven is preheating, the PREHEAT indicator will appear on the screen. Once preheat is complete, a beep will sound and the indicators READY will appear on the screen. If cooking time is set, the timer will begin counting down.

OVEN RACK AND PAN POSITION DIAGRAMS

Please refer to the chart below for suggested oven rack, baking/drip pan, and air fryer basket positions.



SUGGESTED BASKET/PAN/RACK POSITIONS								
	Upper Position	Middle Position			Lower Position			
Function								
Toast				X				
Bagel				X				
Bake	X	X		X			X	X
Broil	X	X	X	X	X		X	X
Pizza							X (fresh)	X (frozen)
Roast	X	X		X			X	X
Low	X	X		X			X	X
Air Fry			X		X			
Reheat	X	X	X	X	X		X	X
Warm	X	X	X	X	X		X	X
Dehydrate			X					

TIPS AND HINTS

AIR FRY

TIP: For best results, use the provided air fryer basket fitted into the baking/drip pan.

Air Fry can be used at 200°F to 450°F for up to 1 hour. This function is used to air fry meals as a healthy alternative to deep frying in oil. A high fan speed and multiple heating elements circulate hot air to prepare a variety of meals that can be both delicious and healthier than traditional fried foods.

- **Default: 400°F; 10 minutes.**
- Many foods that can be fried can be air fried without using excess amounts of oil. Air fried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods.
- Air frying doesn't require oil, but a light spray can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.
- Most oils can be used for air frying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola, and grapeseed oils are recommended for milder flavors.
- An assortment of coatings can be used on air fried foods. Some examples of different crumb mixtures include breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours, including gluten-free, and other dry foods like cornmeal work as well.
- Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be turned halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked and browned results.
- When air frying large quantities of food that fill the pan, toss food halfway through the cooking cycle to ensure evenly cooked results and color.
- Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips, and lower temperatures for foods that take longer to cook, like breaded chicken.
- Foods will cook more evenly if they are cut into the same-size pieces.
- Please note that many foods release water when they cook. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.

AIR FRYING CHART

The chart below lists recommended amounts, cooking times, and temperatures for various types of food that can be air fried in the Cuisinart® 14-in-1 SpaceSaver Digital Air Fryer Oven. If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best air frying results, use the oven light to periodically check on food.

NOTE: When air frying, always use the air fryer basket with the baking/drip pan. For all foods below, we suggest using the middle position for best results.

Food	Recommended Amount	Temperature	Time
Bacon	12 ounces, 10 to 12 slices	400°F	8 to 10 minutes
Chicken Wings	2 pounds, about 20 wings (max 3 pounds)	400°F	20 to 25 minutes
Frozen Appetizers (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1½ pounds, about 20 frozen mozzarella sticks	400°F	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 34 frozen chicken nuggets	400°F	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	400°F	8 minutes
Frozen Fries	1 to 2 pounds	450°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 to 2 pounds	450°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	1 to 2 pounds (2 to 4 medium potatoes), cut into ¼-inch thick pieces, about 4 inches	400°F	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 to 2 pounds (2 to 4 medium-large potatoes), cut into eighths lengthwise	400°F	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	375°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	Six 5-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through
Vegetables	1 pound, about 4 cups	400°F	Thin slices: 10 minutes; larger cut: 15 to 20 minutes

NOTE: Air frying doesn't require oil, but a light coating can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.

USING AIR FRYER PRESETS

In addition to having programmable time and temperature for air frying, the Cuisinart® 14-in-1 SpaceSaver Digital Air Fryer Oven has convenient, easy-to-use presets for your fried favorites—french fries, chicken wings, snacks, and vegetables.

- **Default: 400°F; 10 minutes**

To use air fryer presets, press the PRESET button and scroll through and select desired air fry preset.

NOTE: Most presets can be used with frozen or fresh foods.

TOAST

Toast shade can be set from 1 to 7 using 1 to 9 slices. This function is used to toast bread and other items; both fresh and frozen items can be used.

- **Default: Shade 4; 3 to 4 slices**

- For best results and more evenly toasted foods:

- If toasting two pieces, center them in the middle of the oven rack
- Four pieces should be evenly spaced—two in front, two in back
- Nine pieces should be evenly spaced—three in front, three in the middle, three in the back

- To add time before the end of the toasting cycle, press TIME/SLICE and use the selector dial to add more time

- Shade Guide: Light (1, 2), medium (3, 4, 5), dark (6,7)

WARNING: Always use the lower position for toasting. Do not invert rack in lower position as this may result in burning.

BAKE

Bake can be used at 200°F to 450°F for up to 2 hours. Baking is recommended for a variety of foods you would normally prepare in a conventional oven. Since this is a small convection oven, cooking times may vary from those in recipes designed for a standard home oven. Because the air fryer oven circulates hot air efficiently, it often cooks food faster than traditional ovens. We recommend checking your food frequently when getting used to the appliance to prevent overcooking.

- **Default: 350°F; 30 minutes**

- **Important:** All of our included recipes were specially developed for the Cuisinart® 14-in-1 SpaceSaver Digital Air Fryer Oven and have been tested in our Cuisinart Test Kitchen.

BROIL

Broil is fixed at 450°F, for up to 2 hours. Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish, and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins.

- **Default: 450°F; 5 minutes**

- Never use glass oven dishes to broil

- For best results, use the provided air fryer basket fitted into the baking/drip pan to broil

- Be sure to keep an eye on food — items can brown quickly when broiling

ROAST

Roast can be used at 200°F to 450°F for up to 2 hours.

- **Default: 375°F; 45 minutes**

- Roasting time is significantly reduced, compared to a large home oven, and meats and poultry are perfectly cooked — browned on the outside, moist and juicy on the inside

- Dress up vegetables by roasting them; as they caramelize, they become sweet and delicious

- Because some foods roast faster, begin checking progress at least 5 to 10 minutes before the end of suggested cooking time

WARM

Warm can be used at 150°F to 300°F for up to 2 hours. Use this function to keep food warm once cooked.

- **Default: 150°F; 30 minutes**

PIZZA

Pizza can be used at 350°F to 450°F for up to 2 hours. This function can be used to cook fresh or frozen pizza.

- **Default: 400°F; 10 minutes**
- For best results, place frozen pizza directly on rack, and fresh pizza on the baking/drip pan. Bake in lower position
- Pizza can also be cooked on the pizza stone available for purchase at www.cuisinart.com
- Pizza recipe ideas can also be found on the Cuisinart website

LOW

Low can be used at 80°F to 300°F for up to 12 hours. Perfect for dishes that require low temperatures and/or long cooking times.

- **Default: 200°F; 2 hours**
- For slow-cooked dishes with crispy exteriors and soft interiors, place ingredients directly on the baking/drip pan, or in the 9" x 13" 2-in-1 pan.

DEHYDRATE

Dehydrate can be used at 100°F to 200°F for up to 72 hours.

- **Default: 130°F; 2 hours**
- Lemon juice can be used to pretreat fruits and vegetables to prevent browning.
- Drying times can vary greatly due to the thickness of cuts and relative humidity (see chart on page 11).
- Check foods often for dryness.
- Do not overcrowd. Foods should be arranged in a single layer with little to no overlap.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the oven from the electrical outlet and allow it to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not directly onto the toaster oven, before cleaning.
- To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue from cleaners with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads on interior of oven.
- Cleaning the accessories:
 - All accessories should be hand-washed in hot, sudsy water, using a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. Only the 2-in-1 pan is dishwasher safe (top rack).
- After cooking greasy foods and once your oven has cooled, always clean the top of the oven interior. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.
- To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked-on grease, soak the tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

The chart below lists recommendations on how to dehydrate different foods. These are guidelines only. Drying times can vary due to thickness of cuts and relative humidity.

DEHYDRATING CHART

CATEGORY	FOOD	PREPARATION	TEMPERATURE	TIME
Herbs/Spices	Basil, Chives, Cilantro, Dill, Mint, Oregano, Parsley, Rosemary, Sage, Thyme	Rinse in cold water; pat dry	100°F–115°F	3 to 6 hours until stems are brittle and leaves crumble easily
Herbs/Spices	Garlic	Peel cloves; halve lengthwise	100°F–115°F	6 to 12 hours
Herbs/Spices	Gingerroot	Peel; grate or slice thinly	100°F–115°F	2 to 6 hours
Fruit	Apples	Peel and core; slice thinly	135°F	4 to 10 hours
Fruit	Apricots, Bananas, Figs, Mangoes, Melons, Nectarines, Pineapples, Pears, Plums	Wash; core, deseed, or pit fruit; remove rinds from melons or some peels; thinly slice	135°F	6 to 12 hours
Fruit	Cranberries, Blueberries	Dip in boiling water to burst skins	135°F	10 to 18 hours
Fruit	Cherries	Wash; pit	135°F	12 to 24 hours
Fruit	Citrus	Wash; thinly slice	135°F	2 to 12 hours
Fruit	Grapes	Wash; leave whole	135°F	10 to 36 hours
Vegetables	Beans (Green/Wax), Broccoli, Cauliflower, Corn*, Mushrooms, Peas*, Peppers, Potatoes*, Onion, Squash, Tomatoes *blanched	Wash, peel, and deseed as necessary; cut or slice into uniform pieces; remove corn from cob; peas can be left whole	130°F–145°F	6 to 12 hours
Vegetables	Beets	Steam until tender; peel and thinly slice	130°F–145°F	3 to 10 hours
Vegetables	Leafy Greens (Kale, Spinach)	Wash; dry thoroughly; remove stems, tear leaves into small pieces if necessary	130°F–145°F	3 to 6 hours
Meat	Pork/Beef	Remove fat and gristle; cut into uniform strips; marinate if desired; pat off excess oil during drying	160°F	4 to 15 hours
Fish	Lean Fish	Cut into uniform strips; marinate if desired	130°F–140°F	Until firm and dry

TROUBLESHOOTING

Operation	Why won't my unit turn on?	Make sure your unit is plugged into a functional outlet.
		Make sure the oven door is closed.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
	Why does the fan remain on after cooking?	The fan remains on for cooling purposes.
Programming	Why does the light turn off?	The light only stays on for 20 seconds each time the light button is pressed to conserve energy. This is normal.
	Can I change my cooking function when the unit is already cooking?	You need to first interrupt the current cooking function by pressing START/STOP. Then hold START/STOP to return to the main menu.
	Can I change the time or temperature when the unit is already cooking?	Yes. Simply press TEMP/SHADE or TIME/Slice and use the control dial to make adjustments during the cooking cycle.
Cooking	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush, or add some oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in one single layer in the air fryer basket with no overlap. If food still overlaps, toss or flip food halfway through cooking cycle.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.
		The temperature might be too low. Use the control dial to increase temperature.
	Why do condensation and steam come out of my unit?	When preparing foods with a high water content, water may drip into the pan and produce steam. This will not affect the unit or the end results. It may fog up the viewing window on the sides or corners.
		The pan, basket, or bottom of oven may contain grease residue from previous use. Make sure to clean the pan properly after each use.
Cleaning	How do I clean tough-to-remove food residue from my accessories?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser.

Warranty

Limited Three-Year Warranty

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Email:
consumer_canada@conair.com

Model:
TOA-105C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order to: Cuisinart Canada)
 - Return address and phone number
 - Description of the product defect
 - Product date code*/copy of original proof of purchase
 - Any other information pertinent to the product's return
- * The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year.
eg.2424 = manufactured in 24th week of the year 2024.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca

RECIPES

Breakfast Egg Muffins	14
Gluten-Free Banana Muffins	15
Taco Dip	15
Smothered Sweet Potato Fries	16
Spicy Salmon Sushi Bake	16
Greek Baked Orzo	16
Ranch Seasoned Wings	17
Air Fried BBQ Ribs	17
Savory Hand Pies	18
Sheet Pan Mini Meatloaves with Cheesy Potatoes and Green Beans	18
Sheet Pan Chicken Fajitas	19
Honey Mustard Salmon with Potatoes, Asparagus, and Tomatoes	20
Chicken Parmesan Grinders	20
Greek Spatchcock Chicken	21
Dehydrated Orange Slices	21
Stone Fruit Crisp	22
Yellow Cupcakes with Rich Chocolate Frosting	22
Blondie and Brownie Duo	23

Breakfast Egg Muffins

These egg muffins can easily be made the night before to make a quick breakfast on the go for the next morning.

Makes 12 servings

- Nonstick cooking spray**
- 6 slices ham, each halved**
- ½ cup shredded Cheddar, divided**
- 1 cup cooked chopped broccoli florets**
- 10 large eggs**
- ½ cup half-and-half**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Lightly coat a regular 12 cup muffin pan with the nonstick cooking spray. Press ½ slice of ham into each muffin cup. Using half of the shredded Cheddar, sprinkle a pinch or so in each muffin cup. Divide the broccoli evenly among the muffin cups; reserve.
2. In a bowl, whisk together the eggs, half-and-half, salt, and pepper. Evenly divide the egg mixture among the muffin cups and then top each cup with the remaining cheese.
3. Put the muffin pan into the lower rack position of the Air Fryer. Select Air Fry and set the temperature to 350°F and the time to 18 minutes. Cook until the custard is set and the tops are golden.
4. Transfer pan to cooling rack. Run a knife or offset spatula around each egg muffin to remove from pan. Serve immediately, or at room temperature.

Gluten-Free Banana Muffins

A sweet and hearty muffin for lunch box snacks or after school treats.

Makes 12 muffins

- Nonstick cooking spray**
- 2 cups gluten-free all-purpose flour**
- ½ cup whole rolled oats (not quick cooking)**
- ⅓ cup granulated sugar**
- ⅓ cup packed light brown sugar**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon xanthan gum (optional – only if flour blend does not have it in list of ingredients)**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- ½ cup vegetable oil**
- 2 large eggs, room temperature**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1½ cups mashed, very ripe bananas (about 3 medium bananas)**

1. Lightly coat a regular 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray; reserve.
2. Put the flour, oats, both sugars, baking powder and soda, salt, xanthan gum (if using), and cinnamon into a medium mixing bowl. Whisk well to combine; reserve.
3. In a separate large mixing bowl, mix the remaining ingredients until smooth. Add the dry ingredients and stir until fully combined.
4. Divide evenly among the prepared muffin cups.
5. Select Bake and set the temperature to 350°F and the time to 18 minutes. Once the oven has preheated, put the filled muffin pan in the lower rack position.
6. Bake until the muffins spring back to the touch.

Taco Dip

Get your favorite tortilla chips ready to dig into this indulgent party dip.

Makes 6 to 8 servings

- 8 ounces (1 standard package) cream cheese, cut into 8 pieces and room temperature**
- 1 can (16 ounces) refried beans**
- 1 cup shredded Cheddar or Monterey Jack cheese**
- ½ cup salsa**
- 1 cup grape tomatoes, sliced**
- ½ cup sliced black olives**
- 2 jalapeños, stem trimmed, thinly sliced (if wanting a milder dip, the jalapeños can be halved and seeded)**
- 4 scallions, trimmed and thinly sliced**
- ½ avocado, ripe but firm, pitted, peeled, and sliced**
- ½ lime, for serving**
- 2 tablespoons cilantro leaves, for serving**
- Tortilla chips, for serving**

1. Layer the ingredients into a 9-inch round cake dish, starting with the cream cheese, then following with the refried beans. Top with the shredded cheese and then transfer to the oven in the middle position.
2. Select Broil and set the temperature to 450°F and the time to 3 minutes. Cook until the cheese is fully melted.
3. When the dip base is ready, remove from the oven. Spoon the salsa over the cheese, and then top with the sliced items. Squeeze the lime over top, and then garnish with the cilantro. Serve hot with tortilla chips.

Smothered Sweet Potato Fries

Get ready to indulge in this nacho-like appetizer.

Makes about 6 servings

- 1 – 1½ pounds frozen sweet potato waffle fries**
- ¾ cup pulled pork**
- ¾ cup shredded pepper jack cheese**
- 2 scallions, thinly sliced, whites and greens separated**
- ¼ cup barbecue sauce**

1. Put the fries in the air fryer basket set in the baking/drip pan. Place in the air fryer in the middle position. Select Air Fry at 400°F for 15 minutes.
2. Once the fries have finished cooking, top with the pulled pork, cheese, and scallion whites. Return to the air fryer in the middle position. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 4 minutes.
3. When the fries are done, top with barbecue sauce and sliced scallion greens. Serve immediately.

Spicy Salmon Sushi Bake

Sushi lovers, look no further for your next easy weeknight dinner! All the delicious flavors of spicy salmon sushi come together in this simple casserole. This sushi bake can be enjoyed on its own, but we recommend serving with nori sheets and sliced avocado to take it to a whole other level!

Makes 6 to 10 servings

- 3 pounds salmon fillet, skin off and pin bones removed**
- 1 teaspoon kosher salt**
- Nonstick cooking spray**
- 4 cups cooked sushi rice, warm**
- 1 teaspoon furikake**
- 4 ounces cream cheese, room temperature**
- ¼ cup Japanese mayonnaise, plus more for garnish**

- 2 tablespoons Sriracha**
- 2 teaspoons lightly seasoned rice wine vinegar**
- ¼ cup sweet chili sauce, plus more for garnish**
- 3 scallions, sliced, green and white parts divided**

1. Season the salmon with the salt. Place the air fryer basket onto the baking pan and generously coat with nonstick cooking spray.
2. Place the salmon in the basket. Place into the oven in the middle rack position. Select Air Fry, and set the temperature at 375°F and the time for 15 minutes. Cook until the salmon is cooked through. Remove from oven and reserve.
3. Press the cooked sushi rice into the 2-in-1 pan in an even layer. Sprinkle with the furikake and reserve.
4. In a large bowl, whisk together the cream cheese, mayonnaise, Sriracha, and rice wine vinegar until smooth. Crumble the cooked salmon and add to the sauce along with the scallion whites. Toss to combine. Spread the salmon mixture over the rice in an even layer.
5. Slide the pan in the lower position. Select Bake, and set the temperature to 450°F and the time to 8 minutes. Cook until the salmon starts to brown.
6. Remove the pan from oven. Drizzle with additional mayonnaise and sweet chili sauce. Garnish with the scallion greens. Serve immediately.

Baked Greek Orzo

A quick dinner that is great for a party or a midweek dinner.

Makes 12 to 14 servings

- 2 tablespoons extra-virgin olive oil, plus more for coating pan**
 - 2 medium red peppers, chopped (about 2 cups)**
 - ¾ teaspoon kosher salt, divided**
 - ½ teaspoon freshly ground black pepper, divided**
 - 4 garlic cloves, finely chopped**
 - 1 pound orzo, cooked to package instructions**
 - 1 cup ricotta**
-

- 1 cup baby spinach**
- ¼ cup chopped fresh parsley**
- 1 tablespoon grated lemon zest**
- 3 tablespoons fresh lemon juice**
- ¾ cup chopped kalamata olives**
- 2 cups crumbled feta**

1. Put the oil into a large skillet set over medium heat. Once hot, add the peppers with a pinch each of the salt and pepper. Sauté until softened, about 5 minutes. Add garlic and cook until softened and fragrant, another 3 to 5 minutes. Remove and reserve.
2. Lightly coat the 2-in-1 pan with additional olive oil. Add the orzo, ricotta, spinach, parsley, lemon zest and juice, olives, and the reserved peppers/garlic, along with the remaining salt and pepper. Stir well to combine. Top with the crumbled feta.
3. Select Bake and set the temperature to 350°F and the time to 15 minutes.
4. Once the oven has preheated, slide the pan into the lower position. Bake until the cheese is lightly browned on top and the orzo mixture is hot throughout.

Ranch Seasoned Wings

The perfect weeknight appetizer or addition to your game day lineup, these ranch seasoned wings are sure to be a hit!

Makes 4 to 6 servings

- 2 pounds chicken wings**
- 1½ teaspoons kosher salt, divided**
- ¼ cup dry buttermilk powder**
- 2 teaspoons dried parsley**
- ½ teaspoon dried dill weed**
- 1 teaspoon dried chives**
- 1¼ teaspoons garlic powder**
- 1¼ teaspoons onion powder**
- ½ teaspoon freshly ground black pepper**

1. Put the air fryer basket onto the baking pan and generously coat with nonstick cooking spray.
2. Put the chicken wings into the basket in a single layer and sprinkle with ½ teaspoon of the salt.
3. Place the prepared basket into the oven in the middle position. Select the Wing air fry preset and set the time to 25 minutes.
4. While the wings are cooking, prepare the ranch seasoning. In a small bowl, combine the dry buttermilk, parsley, dill, chives, garlic powder, onion powder, remaining teaspoon salt, and black pepper. Reserve.
5. When time expires, season the wings with 1 tablespoon of the ranch seasoning and serve.

*Ranch seasoning can be stored in an airtight container in a cool dry space for up to one month.

Air-Fried BBQ Ribs

Who knew how easy delicious ribs could be? Leave it to Cuisinart to get the job done.

Makes about 6 servings

- 1 rack baby back ribs, halved**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon paprika**
- ¼ cup prepared barbecue sauce, plus more for serving**
- 2 tablespoons apple cider vinegar**

1. Remove the thin layer of fat from the underside of the ribs.
2. Sprinkle all over with the salt and paprika. Wrap the ribs tightly in aluminum foil in one layer.
3. Place the rib packet in the air fryer basket set in the baking pan, meat side down. Select Roast and set the temperature to 275°F and the time to 60 minutes. Place into the oven in the lower position.
4. While the ribs are cooking, stir together the barbecue sauce and vinegar.

-
- When time expires, unwrap the ribs, and brush on both sides with the barbecue sauce mixture.

Savory Hand Pies

Store bought pie dough brings ease to these tasty hand pies. We love the combination of kale, squash, and goat cheese, but they can easily be swapped out for your favorite veggies and cheese!

Makes 6 hand pies

- 1** **tablespoon extra-virgin olive oil, plus more for spraying**
- ¼** **medium onion, finely chopped**
- 2** **stems curly kale, hard stems removed, and leaves and tender stems finely chopped**
- Kosher salt**
- Freshly ground black pepper**
- Pinch red pepper flakes**
- ¼** **cup crumbled goat cheese**
- 1** **cup cubed butternut squash**
- 1** **large egg**
- 1** **pound prepared pie dough (found in the freezer section, already rolled into rounds)**
- Nonstick cooking spray**

- Put the oil into a large skillet set over medium heat. Once the oil is hot, add the onion, kale, and a pinch each of salt and pepper. Sauté until the vegetables are softened. Remove from the heat and add the pepper flakes. Once cool, stir in the goat cheese. Reserve.
- Put the squash into the air fryer basket fitted in the baking pan. Spray with olive oil, and season with a large pinch of salt and pepper. Toss well. Put into the middle position. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 3 minutes. Remove from the oven and allow to cool. Once cool, toss with the kale-goat cheese mixture.
- In a small bowl, beat the egg with 1 teaspoon of water to make an egg wash. Reserve.

- Cut six 6-inch rounds out of the prepared dough. Scoop 2 tablespoons of filling into the center of each round. Fold over the dough and crimp to seal. Brush with the egg wash.
- Lightly coat the air fryer basket with the nonstick cooking spray. Place the filled hand pies in the assembled basket. Using a paring knife, cut a small slit on the top of each hand pie to allow steam to vent out of the pies to make sure the crust comes out nice and crispy and so the pies retain their shape.
- Put into the middle position of the oven. Select Air Fry and set the temperature to 400°F and the time to 18 minutes. Cook until browned and crispy.
- Cool slightly before serving.

Sheet Pan Mini Meatloaves with Cheesy Potatoes and Green Beans

This scaled-down version of an old-school classic is sure to please any night of the week. One pan makes cleanup a breeze.

Makes 2 servings

- 1** **tablespoon extra virgin olive oil, divided**
- ¾** **pound Yukon Gold potatoes, peeled if desired, cut into ¾- to 1-inch chunks**
- 1¼** **teaspoons kosher salt, divided**
- ¼** **cup crushed butter crackers, such as Ritz brand**
- 2** **tablespoons whole or low-fat milk**
- 1** **large egg, lightly beaten**
- ¼** **cup grated onion**
- ¼** **cup grated green bell pepper**
- 2** **teaspoons tomato paste**
- 1** **teaspoon Worcestershire sauce**
- ½** **teaspoon Dijon mustard**
- ½** **teaspoon fresh thyme leaves**
- ¼** **teaspoon freshly ground black pepper**
- Pinch garlic powder**
- ¾** **ground beef chuck, preferably 15-20% fat**

- Ketchup for tops of meatloaves (about ¼ cup)**
 ½ **pound green beans, trimmed**
 ¼ **cup shredded Cheddar, optional**

1. Lightly coat the baking pan with ½ teaspoon olive oil. Add the potatoes and toss with 2 teaspoons olive oil and ¼ teaspoon salt. Spread into an even layer. Select Roast and set the temperature to 425°F and the time to 15 minutes.
2. Meanwhile, prepare the meatloaf mixture. In a large mixing bowl, combine crushed crackers with milk and let stand until completely moist, 2 to 3 minutes. Add the egg, onion, bell pepper, tomato paste, Worcestershire, mustard, thyme, ¾ teaspoon salt, pepper, and garlic powder, and mix to combine. Add the ground chuck and gently combine using clean hands, careful not to overwork.
3. Remove the pan from the oven and reduce temperature to 400°F. Flip potatoes and move to one side of the baking pan. Add the green beans and toss with remaining ½ teaspoon olive oil and ¼ teaspoon salt.
4. Divide meatloaf mixture into 2 equal portions. Make a space on the baking sheet and shape each portion into a 4 x 2½ -inch oblong loaf. Spread the tops of loaves evenly with ketchup. Bake for 30 minutes, until meatloaves register 160°F, tossing the potatoes and beans halfway through. Sprinkle potatoes with Cheddar, if using, at remaining 5 minutes.
5. Remove from oven and let meatloaves rest for 10 minutes before serving.

Sheet Pan Chicken Fajitas

Bring the fiesta home any night of the week with this simple yet super tasty family meal. A side of rice and beans plus fixings like guacamole and salsa make it complete.

Makes 4 servings

- 1 pound boneless chicken breast, 1 to 2 medium breasts, sliced lengthwise into ½-inch strips**
1 teaspoon ancho chile powder, divided
1 teaspoon kosher salt, divided
 ½ **teaspoon ground cumin**

- 2 garlic cloves, crushed**
1 jalapeño pepper, quartered, seeded, and thinly sliced, divided and thinly sliced, divided
4 cilantro sprigs
1 tablespoon plus 1 teaspoon olive oil, divided
1 small red onion, slice into thin wedges, root end intact
2 small bell peppers (about 6 ounces each), cut lengthwise into ¼-inch strips
 ½ **lime**
4 6-inch flour tortillas or corn tortillas
Salsa, guacamole, sour cream, for serving
Rice and beans, for serving

1. Put the sliced chicken into a large nonreactive, mixing bowl and toss with ¾ teaspoon each of the chile powder and salt, cumin, crushed garlic, ½ of the jalapeño pepper, and cilantro. Toss to evenly distribute all ingredients and coat the chicken well. Cover and rest in the refrigerator for 1 to 2 hours to maximize flavor.
2. Toss remaining jalapeño in a separate bowl with the sliced onion and peppers, ¼ teaspoon each chile powder and salt, and 1 teaspoon olive oil.
3. Once chicken has rested, coat the baking pan with 1 teaspoon of oil and then spread the vegetables in one layer on the pan. Place in the oven. Select Roast and set the temperature to 400°F and the time to 30 minutes. Once edges are browned, remove and reserve.
4. Add the remaining 2 teaspoons of the oil to the pan and place the chicken in one single layer. Roast at 400°F for about 10 minutes to cook through. To finish, set to Broil at 450°F for an additional 5 minutes.
5. While vegetables/chicken are roasting, wrap the tortillas in foil. Add to the oven with the chicken for last 3 minutes to warm.
6. Squeeze the lime evenly over chicken and vegetables before serving.
7. Serve by filling warm tortillas with chicken and roasted veggies, topped with desired fixings: salsa, guacamole and/or sour cream. Serve alongside rice and beans.

Honey Mustard Salmon with Potatoes, Asparagus, and Tomatoes

Add this simple and flavorful one pan meal to your weekly lineup.

Makes 4 servings

- 1** **tablespoon whole grain mustard**
- 1** **tablespoon honey**
- 1** **garlic clove, finely chopped**
- ½** **teaspoon fresh thyme leaves, chopped**
- 1** **tablespoon fresh lemon juice**
- ¼** **teaspoon smoked paprika**
- ½** **teaspoons kosher salt, divided**
- ¾** **teaspoon freshly ground black pepper, divided**
- 4** **6-ounce portions boneless, skinless salmon**
- 1** **pound fingerling potatoes, halved**
- 1** **pound asparagus, trimmed**
- 2** **thyme sprigs**
- 2** **tablespoons extra-virgin olive oil**
- 2** **vines cherry tomatoes, vines cut in half**

1. In a medium bowl, combine the mustard, honey, garlic, thyme leaves, lemon juice, paprika, ½ teaspoon salt, and ¼ teaspoon black pepper; whisk to combine. Add the salmon and coat with the honey mustard. Cover and marinate in the refrigerator for 30 minutes.
2. While the salmon is marinating, add the potatoes, asparagus, and thyme sprigs to a large bowl. Drizzle with olive oil and season with the remaining teaspoon of salt and ½ teaspoon black pepper. Toss to combine.
3. Arrange the potatoes, asparagus, and thyme sprigs on the baking pan. Coat the tomatoes on the vine with any remaining oil in the bowl and place on baking pan. Put into the oven in the lower rack position. Select Roast and set the temperature to 375°F and time to 10 minutes.
4. When time expires, place the salmon on top of the potatoes and asparagus. Roast for an additional 12 minutes at 375°F.

5. Divide salmon, potatoes, asparagus, and tomatoes among 4 plates and serve immediately.

Chicken Parmesan Grinders

This classic and homey meal is perfect for a fun dinner. Be sure to have extra sauce on the side.

Makes 4 servings

- ½** **cup unbleached all-purpose flour**
- ¼** **teaspoon kosher salt**
- Pinch freshly ground black pepper**
- 1** **large egg, lightly beaten**
- ½** **cup Italian seasoned breadcrumbs**
- 4** **chicken breasts, pounded evenly**
- Olive oil, for coating chicken**
- 4** **grinder rolls, split**
- 1** **cup marinara sauce, divided**
- 1** **cup shredded mozzarella**
- 4** **teaspoons grated Parmesan**

1. Set three shallow dishes on a work surface. Put the flour, salt, and pepper in one dish. Put the egg in the second. Put the breadcrumbs in the third.
2. Dredge the chicken breast first in the flour, followed by the egg, and then the breadcrumbs.
3. Put the chicken in the air fryer basket set in the baking pan. Spray liberally with the olive oil on both sides. Select Air Fry and set temperature to 400°F and time to 15 minutes. Put the assembled pan in the middle position, turning the chicken halfway through cooking.
4. Once the chicken has cooked, remove from the air fryer. Spread 2 tablespoons of sauce in each roll and then top with one chicken cutlet, followed by ¼ cup shredded mozzarella.
5. Return the assembled grinders to the air fryer basket. Put the assembled basket to the oven, in the lower position. Select Broil at 450°F for 5 minutes.

-
6. Remove and sprinkle the top of each grinder with an additional 2 table-spoons of sauce and sprinkle 1 teaspoon of the grated Parmesan on each. Serve immediately.

Greek Spatchcocked Chicken

Removing the backbone, better known as spatchcocking, allows for even cooking and maximum crispy skin! A sturdy pair of poultry shears makes the backbone easy to remove – the air fryer does the rest!

Makes about 4 servings

- 4 garlic cloves**
- 1 tablespoon fresh mint leaves**
- 1 tablespoon fresh oregano leaves**
- 1 tablespoon fresh parsley leaves**
- 1 teaspoon fresh rosemary leaves**
- 1 tablespoon kosher salt**
- ¼ cup fresh lemon juice**
- ½ cup olive oil**
- 1 4-pound chicken with backbone removed and any excess fat trimmed**
- 1½ pounds fingerling potatoes**

1. Put the garlic and fresh herbs in a mini chopper. Process to finely chop. Add the lemon juice. With the chopper running, add the olive oil.
2. Place the chicken in a stainless bowl or shallow container. Pour two-thirds of the marinade over the chicken, coating it thoroughly. Cover and place in the refrigerator for at least 2 hours and up to overnight. Reserve and cover the remaining marinade. Store at room temperature if using same day and in the refrigerator if holding overnight.
3. About an hour before cooking, halve the potatoes and place in a stainless bowl. Toss with remaining marinade. Reserve at room temperature.
4. When ready to cook, put the air fryer basket into the baking pan. Transfer the potatoes around the perimeter of the air fryer basket. Place the chicken in the center of the basket, breast side up. Position the legs so the greatest amount

of skin is exposed. Put the assembled basket into the lower position of the oven.

5. Select Roast and set the temperature to 375°F and time to 55 minutes.
6. When time expires, check the internal temperature of the chicken. The chicken is ready when the thickest part of the thigh registers 175°F.
7. Remove from the basket and rest on a cutting board for about 5 minutes before carving and serving.

Dehydrated Orange Slices

This recipe can be used with any type of citrus. Perfect for a cocktail or dessert garnish!

Makes about 1 dozen slices

- 1 navel orange, very thinly sliced**
- 1 tablespoon confectioners' sugar**

1. Lay the orange slices in a single layer on the air fryer basket set in the baking pan. Generously sift some of the sugar over each slice.
2. Put the assembled basket into the middle position of the oven. Select Dehydrate and set temperature to 130°F and time to 6 hours. Begin checking the oranges at 4 hours; they are finished when they are dry and not sticky (thickness of orange slices will vary the dehydrating time).
3. When the orange slices are done, let cool completely before removing. Store in an airtight container until ready to use.

Stone Fruit Crisp

There is little that is more satisfying than a warm fruit crisp. Stone fruit works well here with the spices in the oat topping.

Makes 15 servings

Filling:

- 3½** pounds fruit (mixture of stone fruits such as peaches, plums, apricots, and nectarines), pitted and cut into 1-inch pieces
- 1** cup granulated sugar
- ¼** teaspoon kosher salt
- ½** teaspoon pure vanilla extract
- ½** teaspoon fresh lemon juice
- 3** tablespoons arrowroot powder

Topping:

- 2** cups rolled oats
- 1** cup unbleached all-purpose flour
- 1** cup packed light brown sugar
- ½** teaspoon ground cinnamon
- ½** teaspoon ground ginger
- ½** teaspoon kosher salt
- 12** tablespoons (1½ sticks) unsalted butter, cubed and room temperature

1. Put the fruit, sugar, salt, vanilla, and lemon juice into a large mixing bowl; toss to fully combine. Add the arrowroot powder and stir to coat well. Transfer to the 2-in-1 pan; reserve.
2. Prepare the topping: Put oats, flour, sugar, cinnamon, ginger, and salt into a mixing bowl and combine. Add the butter and with a large fork, a pastry blender, or your fingers, work the butter into the dry ingredients. Once the butter is evenly distributed, sprinkle over the top of the filling.
3. Slide the pan into the lower position of the oven. Select Bake and set the temperature to 350°F and time to 30 minutes. The crisp is ready when the filling is bubbling and the top is browned.
4. Remove and allow to cool slightly before serving.

Yellow Cupcakes with Rich Chocolate Frosting

These cupcakes are never a boring combination.

Makes 12 cupcakes

Cupcakes:

- 1½** cups cake flour, not self-rising
- ½** teaspoon baking powder
- ¼** teaspoon baking soda
- ¼** teaspoon fine sea salt
- 2** large eggs, room temperature
- ¾** cup granulated sugar
- 1** teaspoon pure vanilla extract
- ½** cup vegetable oil
- ¾** cup buttermilk, room temperature

Frosting:

Makes ¾ cup

- 4** tablespoons (½ stick) unsalted butter, cubed and at room temperature
- ½** cup sifted confectioners' sugar
- ½** teaspoon pure vanilla extract
- Pinch** sea or kosher salt
- 4** ounces semisweet chocolate (¾ cup chips), melted, kept warm
- 3** tablespoons sour cream or plain yogurt, room temperature

1. Prepare the cupcakes. Put the flour, baking powder and soda, and salt into a medium mixing bowl. Whisk well to combine; reserve.
2. Put the eggs and sugar into a large mixing bowl. Whisk well until the mixture has thickened and the color has lightened. Add the vanilla and then slowly whisk in the oil until homogenous.
3. Alternating between the dry ingredients and the buttermilk, slowly combine the two mixtures, starting with the one third of the flour, then half the buttermilk, and continuing in that manner until both mixtures are fully incorporated.

4. Line a 12-cup muffin/cupcake pan with cupcake liners and scoop the batter into the liners.
5. With the rack in the lower position, select Bake and set the temperature to 325°F and the time set to 20 minutes. Once preheated put the filled pan onto the rack and bake until the cupcakes are lightly golden and the tops spring back to the touch.
6. Remove and allow to cool.
7. While the cupcakes are cooling, prepare the frosting. Put the butter, sugar, vanilla, and salt into a medium mixing bowl. Using a hand mixer fitted with the beaters, mix well until light and fluffy. Add the chocolate and mix until fully incorporated and then add the sour cream/yogurt, mixing until homogenous.
8. Once the cupcakes are fully cooled, frost the top of each and serve.

Blondie and Brownie Duo

The 2-in-1 pan is aptly named, and being used well here with our Blondie and Brownie Duo. Satisfy all the sweet teeth in your house by using one pan and one oven to prepare two different delicious treats.

Makes 15 servings

Nonstick cooking spray

Blondies:

- 1½ cups unbleached all-purpose flour**
- 1 teaspoons kosher salt**
- ¼ teaspoon ground cinnamon**
- 10 tablespoons (1 stick plus 2 tablespoons) unsalted butter, cut into 1-inch pieces and at room temperature**
- ⅓ cup granulated sugar**
- ⅔ cup packed light brown sugar**
- 2 large eggs, room temperature**
- 2 teaspoons pure vanilla extract**
- 1 cup bittersweet chocolate, chopped**
- ⅔ cup white chocolate chips**
- ⅔ cup walnut halves**

Brownies:

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter**
- 2 ounces bittersweet chocolate, chopped**
- 2 ounces unsweetened chocolate, chopped**
- 2 tablespoons unsweetened cocoa powder**
- ⅓ cup unbleached all-purpose flour**
- 3 large eggs**
- 1 cup granulated sugar**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ½ teaspoon kosher salt**

1. Lightly coat the 2-in-1 pan, fitted with the divider, on both sides. Reserve.
2. First prepare the blondie batter. Combine the flour, salt, and cinnamon in a small bowl; reserve. Put the butter and the sugars into a large mixing bowl. Using a hand mixer fitted with the beaters, cream the butter and sugars until light and fluffy. At a low speed, add the eggs, one at a time, followed by the vanilla extract. Add the dry ingredients and mix on low until just combined, and then add the chips and nuts. Transfer the batter to one side of the prepared pan.
3. Prepare the brownie batter. Put the butter, and bittersweet and unsweetened chocolates into a double boiler set over medium heat. Once melted, remove from the heat and stir in the flour and the cocoa powder. Reserve. While the chocolate mixture is cooling, put the eggs, sugar, vanilla, and salt into a large mixing bowl (you can use the same ones from the blondie batter). Using a hand mixer fitted with the beaters, mix well until lightened and very smooth – the goal here is to incorporate a lot of air into this part of the mixture (it is what helps make that signature crackly and shiny top of the brownies). Add the chocolate mixture and stir well until there are no streaks. Transfer the brownie batter to the prepared pan next to the blondies.
4. Select Bake and set the temperature to 325°F and the time set to 25 minutes. Once preheated slide the filled pan into the lower position. The blondies/ brownies are done when they pull away from the sides of the pan (they will be soft in the center).
5. Remove and allow to cool in the pan completely before removing and serving.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2025 Cuisinart Canada,
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Printed in China

TOA-105C

Visit our website:
www.cuisinart.ca

Consumer Call Centre Email:
Consumer_Canada@Conair.com

25CC95412

IB-18720-CAN

Cuisinart^{MD}

Four friteuse à air numérique modèle réduit 14 en 1 peu encombrant TOA-105C



Livret d'instructions
et de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	2
Cordon spécial	3
Caractéristiques et avantages	4
Tableau de commande	5
Mise en service	6
Mode d'emploi	6
Grille et positions de grille	6
Conseils d'utilisation	7
Tableau de friture à air chaud	7
Programmes de friture à air	9
Nettoyage et entretien	10
Tableau de déshydratation	11
Dépannage	12
Garantie	13
Recettes	14

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand on utilise un appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, il est important de prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER.** Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un liquide quelconque. Voyez les instructions pour le nettoyage.

5. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni lorsqu'il s'en trouve à proximité.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé (notamment dans l'eau) ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin ou au détaillant où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez dans le four des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous enlevez de la graisse chaude.
14. **Débranchez toujours le four quand il ne sert pas.** Ne rangez pas dans le four des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans le four.
16. Ne recouvrez jamais le plateau ramasse-miettes ou une partie du four avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans le four, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Assurez-vous que le four n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela

créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.

19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récureur métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger des aliments coincés dans le four lorsque celui-ci est branché dans une prise de courant.
21. **Mise en garde :** Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS le four fonctionner sans surveillance.
22. Réglez le four aux températures recommandées pour toutes les fonctions.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
24. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
25. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
26. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt pour vous assurer qu'il n'est pas en marche, puis retirez la fiche de la prise de courant.
27. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction. Exercez une surveillance étroite lorsque n'importe quel appareil est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
28.  **Mise en garde:** Surface chaude. Pendant l'utilisation, les surfaces marquées du symbole ci-contre deviendront très chaudes au toucher. Utilisez seulement les poignées et les boutons. NE TOUCHEZ PAS l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre four friteuse à air modèle réduit 14 en 1 Cuisinart^{MD} et à obtenir des résultats professionnels constants.

NOTE SUR LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement comme cela peut se produire avec un cordon plus long.

Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition qu'elle ait un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et qu'elle soit placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

NOTE SUR LA FICHE

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Tableau de commande

Touches tactiles et cadran sélecteur avec afficheur à DEL (description du tableau à la page suivante).

2. Éclairage intérieur

Permet de jeter un coup d'œil sur la cuisson.

3. Grand hublot

Permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.

4. Grille du four

Peut être utilisée dans deux positions.

5. Positions de grille

A. Position supérieure. C'est la position recommandée pour la lèchefrite, laquelle se glisse directement sur les glissières latérales.

B. Position moyenne. C'est la position recommandée pour la friture à l'air et le grillage.

C. Position inférieure. C'est la position recommandée pour la cuisson de mets dans le plat de cuisson 2 en 1 fourni, de pâtisseries dans la lèchefrite ou de la pizza.

REMARQUE : Un tableau à la page 6 montre les positions de grille suggérées pour les différentes fonctions.

6. Panier à friture

Sert à optimiser les résultats avec les fonctions Friture à air et Cuisson au grilloir. Il faut toujours l'utiliser conjointement avec la lèchefrite.

7. Lèchefrite

Peut être utilisée seule avec les fonctions Cuisson au four ou le Rôtissage. S'emploie conjointement avec le panier à friture pour les fonctions Friture à air et Cuisson au grilloir.

8. Plat de cuisson 2 en 1 de 9 x 13 po (23 x 33 cm)

Capacité standard de 3 pintes (2,8 L). Convient à la cuisson des pâtisseries,

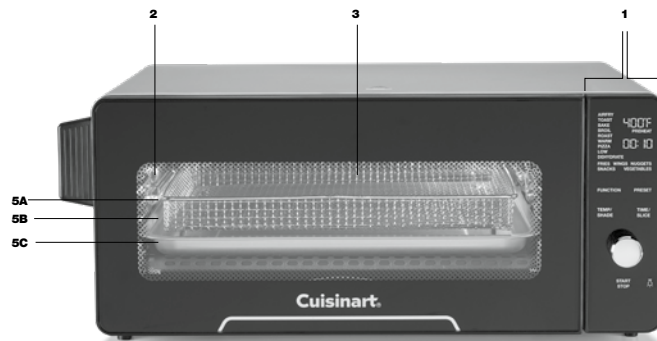
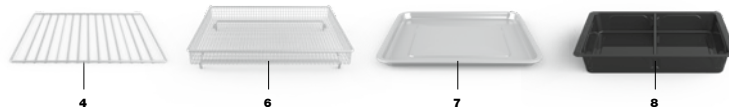
des casseroles, des enchiladas et plus! Son séparateur permet de préparer deux mets à la fois.

9. Ramasse-miettes (non montré)

Facilite l'élimination des miettes qui tombent dans le fond du four. Il est amovible pour faciliter le nettoyage.

10. Rangement vertical

Des pieds spécialement conçus situés au bas et à l'arrière permettent de ranger l'appareil à la verticale, ce qui réduit l'encombrement.



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE TABLEAU DE COMMANDE

1. Afficheur numérique

Affiche les fonctions de cuisson, la durée et la température, le degré de grillage et le nombre de tranches, les témoins « préchauffage » et « prêt ».

2. Touche Fonction

Sert à passer au mode de sélection de la fonction désirée parmi les neuf offertes : Friture à air, Grillage, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Rôtissage, Garde-au-chaud, Pizza, Basse température et Déshydratation.

3. Touche Prog. prééglés

Sert à passer au mode de sélection du programme de friture à air prééglé désiré parmi les cinq offerts : Frites, Ailes de poulet, Croquettes, Collations et Légumes.

4. Cadran sélecteur

Fait défiler les fonctions de cuisson ou les programmes prééglés, ainsi que les options de durée de cuisson, de température, de degré de grillage et de nombre de tranches.

5. Touche Temp./Grillage

Sert à régler la température ou le degré de grillage du pain.

6. Touche Durée/Tranches

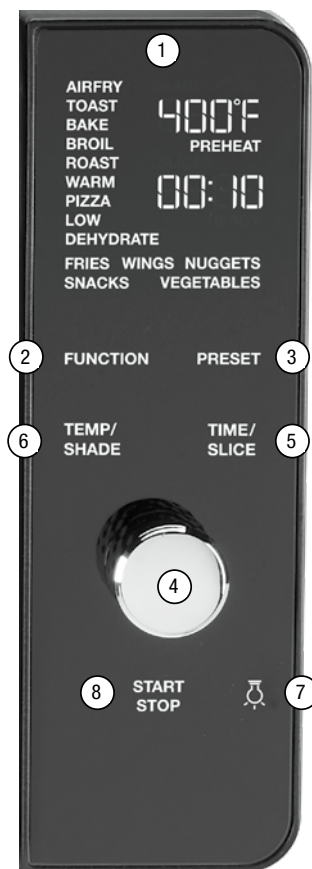
Sert à régler la minuterie ou le nombre de tranches de pain à griller.

7. Interrupteur d'éclairage

Sert à allumer et à éteindre la lumière du four. **REMARQUE :** L'éclairage s'éteint automatiquement après 20 secondes. Pour l'éteindre avant, appuyer sur l'interrupteur.

8. Interrupteur Marche/arrêt

Sert à lancer ou à arrêter la fonction choisie. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil lorsque la cuisson est terminée.



MISE EN SERVICE

- 1. Mettez le four sur une surface plate, de niveau.
- 2. Placez-le de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR LE FOUR OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER LE FOUR. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ LE FOUR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

- 3. Vérifiez que le ramasse-miettes est en position et qu'il n'y a rien dans le four.
- 4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

MODE D'EMPLOI

- 1. Mettez la grille du four, la lèchefrite ou le panier de friture dans la position recommandée dans le tableau ci-contre.
- 2. Appuyez sur la touche Fonction ou Prog. pré-réglés pour amorcer la mise en marche.
- 3. Appuyez sur la touche Fonction ou Prog. pré-réglés pour faire défiler les fonctions ou les programmes de friture à air pré-réglés avec le cadran sélecteur. Quand la fonction désirée clignote, passez à l'étape suivante.
- 4. Appuyez sur la touche Temp./Grillage pour régler la température (ou le degré de grillage dans le cas de la fonction Grillage) et réglez-la avec le cadran sélecteur : la température paraît sur l'afficheur à DEL.
- 5. Appuyez sur la touche Durée/Tranche pour régler la durée de cuisson (ou le nombre de tranches dans le cas de la fonction Grillage) et réglez-la avec le cadran sélecteur : la durée paraît sur l'afficheur à DEL.
- 6. Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt pour lancer l'opération.

REMARQUE :

- 1. Pour régler la durée/température ou le degré de grillage/nombre de tranches une fois que l'opération a débuté, appuyez simplement sur la touche

applicable et utilisez le cadran sélecteur. Le nouveau réglage clignote pendant 3 secondes, puis s'active automatiquement.

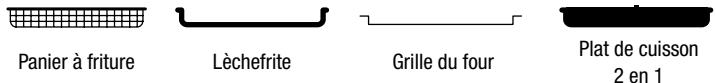
- 2. Pour modifier la fonction ou le programme pré-réglé une fois que l'opération a débuté, appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt pour annuler l'opération, puis choisissez le réglage désiré.

PRÉCHAUFFAGE (fonctions Cuisson au four ou Pizza seulement) :

Les fonctions Cuisson au four et Pizza ont une phase de préchauffage. Pendant le préchauffage, l'indication « Preheat » paraît sur l'afficheur. Lorsque le préchauffage est terminé, le four bipie une fois, l'indication « Ready » paraît sur l'afficheur et, si la durée a été programmée, la minuterie commence le décompte.

GRILLE ET POSITIONS DE GRILLE

Le tableau ci-dessous présente les positions suggérées pour la grille de four, la lèchefrite et le panier à friture pour les différentes fonctions.



POSITIONS DE PANIER, DE LÈCHEFRITE ET DE GRILLE SUGGÉRÉES								
	Position supérieure	Position moyenne			Position inférieure			
Fonction								
Grillage				X				
Bagel				X				
Cuisson au four	X	X		X			X	X
Cuisson au grilloir	X	X	X	X	X		X	X
Pizza							X (fraîche)	X (congelée)
Rôtissage	X	X		X			X	X
Feu doux	X	X		X			X	X
Friture air			X		X			
Réchauffage	X	X	X	X	X		X	X
Garde-au-chaud	X	X	X	X	X		X	X
Déshydratation			X					

CONSEILS D'UTILISATION

FRITURE À AIR CHAUD

CONSEIL : Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez le panier à friture et mettez-le dans la lèche-frite.

La friture à air chaud peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (75 à 232 °C) pendant une heure au plus. La friture à air chaud remplace avantageusement la grande friture. Elle utilise de l'air chaud pulsé à très haute vitesse et plusieurs éléments de chauffage pour frire les aliments, pratiquement sans huile. Elle donne des résultats qui sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture en bain d'huile.

- **Défaut : 400°F (204 °C); 10 minutes**
- Un grand nombre d'aliments qui se prêtent à la friture peuvent être frits à air chaud, avec une quantité minimale d'huile. Ils auront un goût plus léger et seront moins gras que les aliments frits en bain d'huile.
- La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissement et la croustillance. Utilisez un vaporisateur d'huile ou de l'enduit de cuisson en vaporisateur pour une application très légère. Vous pouvez également badigeonner les aliments à l'aide d'un pinceau ou les passer dans un bol contenant un peu d'huile.
- La plupart des huiles conviennent. L'huile d'olive est préférable, car elle a un saveur plus riche. L'huile végétale, l'huile de canola et l'huile de pépin de raisin ont un saveur plus douce.
- On peut utiliser diverses panures, telles que de la chapelure (assaisonnée ou non) ou de la chapelure panko; des céréales de flocons de maïs, des croustilles de pomme de terre ou des biscuits Graham broyés; de la semoule de maïs; toutes sortes de farines, dont sans gluten, et plus encore.
- Il n'est généralement pas nécessaire de tourner les aliments pendant la cuisson, sauf les aliments plus gros, comme les escalopes de poulet, qui doivent être tournés à mi-cuisson pour donner des résultats plus uniformes.
- Quand vous mettez une grande quantité d'aliments dans le panier, secouez-les à mi-cuisson pour assurer une cuisson et un brunissement uniformes.
- Utilisez des températures élevées pour les aliments qui cuisent rapidement (comme le bacon ou les croustilles) et des températures plus basses pour les aliments qui mettent plus de temps à cuire (comme le poulet pané).

- La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont en morceaux d'à peu près tous de la même taille.
- Veuillez noter que la plupart des aliments libèrent de l'eau en cuisant. Si vous faites cuire de grandes quantités d'aliments pendant des périodes de temps prolongées, il est possible que de la condensation se forme et qu'elle laisse de l'humidité sur le comptoir où vous gardez le four.

GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous fournit des lignes directrices pour la friture à air chaud de certains aliments populaires dans votre four friteuse à air numérique 14 en 1 Cuisinart^{MD}. Lorsque vous faites frire les aliments en une quantité supérieure à la quantité recommandée, remuez-les de temps à autre pour vous assurer d'obtenir des aliments croustillants et cuits uniformément. Des quantités plus petites d'aliments mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson en allumant la lumière du four.

REMARQUE : Il faut toujours utiliser le panier à friture dans la lèche-frite pour la friture à air chaud. Pour tous les aliments énumérés ci-dessous, la position de grille moyenne donnera de meilleurs résultats.

Aliment	Quantité recommandée	Température	Durée
Bacon	12 oz (10 à 12 tranches)	400 °F (204 °C)	8 à 10 minutes
Ailes de poulet	2 lb (900 g), environ 20 unités QUANTITÉ MAXIMALE : 3 lb (1,36 kg)	400 °F (204 °C)	20 à 25 minutes
Collations congelées (ex. bâtonnets de mozzarella, crevettes popcorn, etc.)	1½ lb (680 g), environ 20 bâtonnets de mozzarella	400 °F (204 °C)	5 à 7 minutes
Croquettes de poulet congelées	1 lb (450 g), environ 34 croquettes	400 °F (204 °C)	10 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	12 oz, environ 20 bâtonnets	400 °F (204 °C)	8 minutes
Frites congelées	1 à 2 lb (450 à 900 g)	450 °F (232 °C)	15 à 25 minutes
Frites coupe steakhouse congelées	1 à 2 lb (450 à 900 g)	450 °F (232 °C)	15 à 25 minutes
Frites coupées à la main	1 à 2 lb (450 à 900 g), soit 2 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en morceaux de ¼ po (6 mm) d'épaisseur	400 °F (204 °C)	15 à 20 minutes
Frites coupe steakhouse coupées à la main	1 à 2 lb (450 à 900 g), soit 2 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en 8 morceaux sur la longueur	400 °F (204 °C)	15 à 20 minutes
Crevettes	1 lb (450 g), environ 16 très grosses crevettes	375 °F (190 °C)	8 à 10 minutes
Croustilles de tortilla	6 tortillas de 5 po (12,5 cm), coupées en quatre	400 °F (204 °C)	5 à 6 minutes, tourner à mi-cuisson
Légumes	1 lb (environ 4 tasses [1 L])	400 °F (204 °C)	Fines tranches : 10 minutes Gros morceaux : 15 à 20 minutes

REMARQUE : La friture à air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile peut rehausser le degré de brunissement et la croustillance. Utilisez un vaporisateur d'huile ou de l'enduit de cuisson en vaporisateur pour une application extra-légère. Vous pouvez également badigeonner les aliments à l'aide d'un pinceau ou les passer dans un bol contenant un peu d'huile.

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS POUR LA FRITURE À AIR CHAUD

Le four friteuse à air numérique 14 en 1 de Cuisinart^{MD} permet de programmer la température et la durée de cuisson pour la fonction Friture à air chaud, mais il est aussi doté de programmes préréglés pour les aliments frits populaires : frites, ailes de poulet, collations et légumes.

- • **Défaut : 400 °F (204 °C); 10 minutes**

Pour utiliser ces programmes, appuyez sur la touche Prog. préréglés pour faire défiler le menu et sélectionnez le programme désiré.

REMARQUE : La plupart des programmes conviennent aux aliments frais ou congelés.

GRILLAGE

La fonction Grillage sert au grillage de tranches de pain ou autres tels articles, frais ou congelés. Le degré de grillage peut être réglé entre 1 et 7 pour 1 à 9 tranches.

- **Défaut : Degré de grillage : 4; 3 à 4 tranches**

- Pour obtenir des meilleurs résultats, voici quelques astuces additionnelles :
 - Pour faire griller deux articles, placez-les au centre de la grille du four.
 - Pour faire griller quatre articles, placez-en deux à l'arrière et deux à l'avant, en les espaçant uniformément.
 - Pour faire griller neuf articles, placez-en trois à l'arrière, trois au centre et trois à l'avant, en les espaçant uniformément.

- Pour ajouter du temps avant la fin du cycle de grillage, appuyez sur Durée/ tranche et utiliser le cadran sélecteur pour ajouter du temps.

- Guide de grillage : pâle (1 et 2), moyen (3, 4, 5), foncé (6 et 7)

MISE EN GARDE : Il faut toujours utiliser la position de grille inférieure pour le grillage. Ne pas utiliser la grille à l'envers à la position inférieure, car les aliments risqueraient de brûler.

CUISSON AU FOUR

La fonction Cuisson au four peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (75 à 232 °C) pendant jusqu'à deux heures. Elle est toute indiquée

pour les plats que vous faites habituellement cuire dans un four conventionnel, sauf que comme la cavité est plus petite que celle d'un four conventionnel, il est possible que la durée de cuisson soit différente. Ajoutons aussi que le ventilateur de convection a généralement pour effet d'accélérer la cuisson. Nous recommandons de vérifier le degré de cuisson fréquemment lorsque vous apprenez à utiliser l'appareil.

- • **Défaut : 350 °F (180 °C); 30 minutes**

- **Important** : Toutes les recettes que nous proposons dans la section des recettes ont été mises au point spécialement pour le four friteuse à air numérique modèle réduit 14 en 1 de Cuisinart^{MD} et testées dans nos cuisines laboratoires

CUISSON AU GRILLOIR

La fonction Cuisson au grilloir peut être utilisée à 450 °F (232 °C) pendant jusqu'à deux heures. Elle est toute indiquée pour cuire la viande (bœuf, poulet, porc) ou le poisson ainsi que pour dorer le dessus des casseroles et des plats gratinés.

- **Défaut : 450 oF (232 oC); 5 minutes**

- Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez les aliments dans le panier à friture, placé dans la lèchefrite.
- N'utilisez jamais de plat en verre pour la cuisson au grilloir.
- Surveillez la cuisson. Les aliments peuvent brunir rapidement sous le grilloir.

RÔTISSAGE

La fonction Rôtissage peut être utilisée à des températures variant entre 200 et 450 °F (75 et 232 °C) pendant jusqu'à deux heures.

- **Défaut : 375 °F (180 °C); 45 minutes**

- La durée de cuisson est considérablement réduite par rapport aux grands fours conventionnels. Les viandes et volailles sont cuites à la perfection, dorées à l'extérieur et tendres et juteuses à l'intérieur.
- La fonction Rôtissage donne d'excellents résultats avec les légumes; pendant qu'ils rôtissent, ils caramélisent et deviennent sucrés et savoureux.
- Comme certains aliments rôtissent plus vite, il est recommandé de commencer à vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration de la durée de cuisson suggérée.

GARDE-AU-CHAUD

La fonction Garde-au-chaud peut être utilisée à des températures variant entre 150 et 300 °F (65 et 150 °C) pendant jusqu'à deux heures. Elle sert à garder les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits.

- **Défaut : 150 °F (65 °C); 30 minutes**

PIZZA

La fonction Pizza peut être utilisée à des températures variant entre 350 et 450 °F (180 et 230 °C) pendant jusqu'à 2 heures. Elle convient tant pour la pizza fraîche que pour la pizza congelée.

- **Défaut : 400 °F (205 °C); 10 minutes**
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec la pizza congelée : placer la pizza directement sur la grille de four; avec la pizza fraîche, placer la pizza dans la lèchefrite. Cuire à la position de grille inférieure.
- Il est également possible d'utiliser une pierre à pizza. On en trouvera à www.cuisinart.com.
- Vous trouverez des recettes de pizza variées sur le site Web de Cuisinart.

FEU DOUX

La fonction Feu doux peut être utilisée à des températures variant entre 80 et 300 °F (26 et 150 °C) pendant jusqu'à 12 heures. Elle est toute indiquée pour les plats à cuire longuement ou à basse température.

- **Défaut : 200 °F (93 °C); 2 heures**
- Pour des résultats croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, placez les ingrédients directement dans la lèchefrite ou dans le plat de cuisson 9 x 13 fourni.

DÉSHYDRATATION

La fonction Déshydratation peut être utilisée à des températures variant entre 100 et 200 °F (37 à 75 °C) pendant jusqu'à 72 heures.

- **Défaut : 130 °F (54 °C); 2 heures**
- On peut prétraiter les fruits et les légumes avec du jus de citron pour les empêcher de brunir.

- Les durées de déshydratation varient considérablement selon la grosseur des morceaux et la teneur en humidité des aliments (voir le tableau à la page 11).
- Vérifiez souvent le degré de déshydratation des aliments pendant l'opération.
- Étalez les aliments en une seule couche, en évitant de les faire se chevaucher autant que possible.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le four de la prise de courant et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs afin d'éviter d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Si vous utilisez un produit nettoyant, versez-le sur un chiffon et non directement sur le four.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. Éliminez les résidus de produit nettoyant avec un linge propre humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs, forts ou corrosifs, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d'endommager le fini.
- Pour laver les accessoires :
 - Tous les accessoires doivent être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse et frottés, au besoin, avec un tampon nettoyant ou une brosse en nylon. Rincez-les parfaitement. Seul le plat de cuisson 2 en 1 peut être lavé dans le lave-vaisselle, dans le panier supérieur.
- Après avoir fait cuire des aliments gras dans le four, laissez-le refroidir et nettoyez la voûte (le plafond). Si vous faites cela régulièrement, votre four fonctionnera toujours comme un neuf. De plus, l'élimination des résidus de graisse aide à assurer un grillage uniforme d'une fois à l'autre.
- Pour enlever les miettes, sortez le ramasse-miettes du four, essuyez-le et remettez-le en position. Pour éliminer les résidus tenaces, laissez-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif. Ne faites jamais fonctionner le four sans le ramasse-miettes.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

TABLEAU DE DÉSHYDRATATION

Le tableau ci-dessous fournit des lignes directrices pour la déshydratation de différents aliments. Prenez note que la durée de déshydratation est fonction de l'épaisseur et de la teneur en humidité de l'aliment.

CATÉGORIE	ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	DURÉE
Fines herbes et épices	Aneth, basilic, ciboulette, coriandre, menthe, origan, persil, romarin, sauge, thym	Rincer à l'eau froide; éponger parfaitement	100 à 115 °F (37 à 46 °C)	3 à 6 heures jusqu'à ce que les tiges soient friables et que les feuilles s'émiettent facilement
	Ail	Peler les gousses; couper en deux sur la ongueur		6 à 12 heures
	Gingembre	Peler; râper ou trancher finement		2 à 6 heures
Fruits	Pomme	Peler; évider et trancher finement	135 °F (57 °C)	4 à 10 heures
	Abricot, ananas, banane, figue, mangue, melon, nectarine, poire, prune	Laver, évider, épépiner ou dénoyauter; enlever écorce des melons ou une partie de la pelure; trancher finement		6 à 12 heures
	Bleuet, canneberge	Plonger dans l'eau bouillante pour faire éclater la peau		10 à 18 heures
	Cerise	Laver; dénoyauter		12 à 24 heures
	Agrumes	Laver; trancher finement		2 à 12 heures
	Raisin	Laver; laisser entier		10 à 36 heures
Légumes	Brocoli, champignon, chou-fleur, courge, haricot (vert ou jaune), maïs*, petits pois*, poivron, pomme de terre*, oignon, tomate	Laver, peler et épépiner au besoin; *blanchir; couper ou trancher en morceaux uniformes; retirer les grains de maïs de l'épi; les petits pois peuvent être laissés entiers	130 à 145 °F (54 à 63 °C)	6 à 12 heures
	Betterave	Cuire à la vapeur jusqu'à tendreté; peler et trancher finement		3 à 10 heures
	Légumes feuilles (chou frisé, épinard)	Laver; éponger parfaitement; retirer les tiges, déchirer en petits morceaux au besoin		3 à 6 heures
Viandes	Bœuf, porc	Retirer le gras et le cartilage; couper en lanières uniformes; faire mariner si désiré; éponger l'excès de gras pendant la déshydratation	160 °F (71 °C)	4 à 15 heures
Poissons	Poisson maigre	Couper en lanières uniformes; faire mariner si désiré	130 à 140 °F (54 à 60 °C)	Jusqu'à ce que ferme et sec

GUIDE DE DÉPANNAGE

Fonctionnement	Pourquoi l'appareil ne s'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise électrique qui fonctionne.
		Vérifier que la porte de l'appareil est fermée.
		Appeler le Service après-vente au 1-800-726-0190.
	Pourquoi le ventilateur continue-t-il de tourner après la cuisson?	Le ventilateur continue de tourner pour refroidir l'appareil.
	Pourquoi la lumière du four s'éteint-elle?	La lumière reste allumée pendant 20 secondes à la fois afin d'économiser l'énergie.
Réglage	Est-il possible de changer de fonction de cuisson pendant que l'appareil est en marche?	Oui. Il faut d'abord arrêter la fonction en cours en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt, puis sur l'interrupteur Marche/arrêt pour revenir au menu principal.
	Est-il possible de modifier la durée ou la température de cuisson pendant que l'appareil est en marche?	Oui. Il suffit d'appuyer sur la touche Temp./Grillage ou Durée/Tranche, puis d'utiliser le cadran sélecteur pour augmenter ou réduire selon la durée ou la température.
Cuisson	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		Il faut s'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans se chevaucher, dans le panier à friture. Quand des aliments se chevauchent, il faut les remuer ou les tourner à mi-cuisson.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de grillage. Il ne faut jamais laisser le four fonctionner sans surveillance.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la période de temps suggérée. Procéder par des lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
		Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Utiliser le cadran pour monter la température.
	Pourquoi y a-t-il de la condensation ou de la vapeur qui s'échappe de l'appareil?	C'est peut-être que les aliments ont une haute teneur en humidité laquelle, en s'évaporant, crée de la condensation. Cela n'aura aucune incidence sur les résultats ni sur l'appareil, sauf causer de la buée sur les coins ou les côtés de la vitre de porte.
		Il est possible qu'il y ait des résidus graisseux dans la lèchefrite ou le panier ou sur la sole du four après la dernière utilisation. Prendre soin de nettoyer la lèchefrite parfaitement après chaque utilisation.
Nettoyage	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur les accessoires?	Pour éliminer les résidus gras tenaces, faites tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utilisez un produit nettoyant non abrasif.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_canada@conair.com

Modèle :
TOA-105C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal à Cuisinart Canada)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

RECETTES

Muffins aux œufs pour le petit déjeuner	14
Muffins aux bananes sans gluten	15
Trempe style tacos	15
Frites de patate douce toutes garnies	16
Casserole de sushi au saumon épicé	16
Orzo à la grecque cuit au four	17
Ailes style Ranch	17
Côtes levées barbecue	18
Mini tartes salées	18
Mini pains de viande avec des pommes de terre fromages et des haricots verts dans un plat	19
Fajitas au poulet cuit au four	19
Saumon à la moutarde au miel avec pommes de terre, asperges et tomates	20
Sous-marins au poulet et au parmesan	21
Poulet en crapaudine à la grecque	21
Tranches d'orange déshydratées.	22
Croustade aux fruits à noyau	22
Petits gâteaux dorés avec glaçage au chocolat	23
Duo blondie et brownie	24

Muffins aux œufs pour le petit déjeuner

Ces muffins sont faciles à préparer la veille – pratique pour un petit déjeuner sur le pouce le lendemain matin!

Donne 12 portions

Enduit végétal de cuisson

6 tranches de jambon, chacune coupée en deux

½ t. (125 ml) de cheddar râpé, divisé

1 t. (250 ml) de fleurons de brocoli cuits, hachés

10 gros œufs

½ t. (125 ml) de crème à café

¼ c. à thé (1 ml) de sel casher

¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu

1. Vaporiser un moule pour 12 muffins standard d'un peu d'enduit végétal à cuisson. Presser une demi-tranche de jambon dans chaque cavité. Prendre la moitié du cheddar râpé et en saupoudrer une bonne pincée dans chaque cavité. Répartir le brocoli entre les 12 cavités; réserver.
2. Dans un bol, battre ensemble les œufs, la crème, le sel et le poivre. Répartir le mélange entre les cavités du moule, puis saupoudrer du reste du fromage.
3. Enfourner à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Friture air, la température à 350 °F (180 °C) et la durée à 18 minutes. Cuire jusqu'à ce que les œufs soient pris et que le dessus soit doré.
4. Transférer le moule sur une grille. Passer un couteau ou une spatule coudée tout le tour de de chaque muffin pour le détacher du moule. Servir immédiatement ou à température ambiante.

Muffins aux bananes sans gluten

Un muffin sucré et consistant idéal comme collation à l'école ou comme coupe-faim en après-midi.

Donne 12 muffins

Enduit végétal de cuisson

2 t. (500 ml) de farine tout usage sans gluten

½ t. (125 ml) de flocons d'avoine entiers (pas à cuisson rapide)

1/3 t. (80 ml) de sucre granulé

1/3 t. (80 ml) de cassonade dorée, tassée

1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte

¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2 ml) de sel cascher

½ c. à thé (2 ml) de gomme xanthane

(s'il n'y en a pas dans la farine sans gluten)

½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

½ t. (125 ml) d'huile végétale

2 gros œufs, à température ambiante

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

1½ t. (375 ml) de bananes très mûres, écrasées

(environ 3 bananes moyennes)

1. Vaporiser un moule pour 12 muffins standard d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Réserver.
2. Dans un grand bol à mélanger, mettre la farine, l'avoine, le sucre, la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel, la gomme xanthane (si on l'utilise) et la cannelle. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver.
3. Dans un autre grand bol à mélanger, mettre le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que combinés.
4. Répartir la pâte dans les cavités du moule à muffins préparé.
5. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 350 °F (180 °C) et la durée à 18 minutes. Lorsque le four est chaud, enfourner les muffins à la position de grille inférieure.

6. Les muffins sont cuits lorsque le dessus reprend sa forme au toucher.

Trempelette style tacos

Une trempelette savoureuse à servir avec les croustilles de tortilla lors de votre prochaine fête avec des amis.

Donne 6 à 8 portions

1 paquet de 8 oz (220 g) de fromage à la crème, coupé en 8 dés, à température ambiante

1 boîte de 16 oz (454 g) de haricots frits

1 t. (250 ml) de cheddar ou de monterey jack, râpé en filaments

½ t. (125 ml) de salsa

1 t. (250 ml) de tomates raisins, tranchées

½ t. (125 ml) d'olives noires tranchées

2 piments jalapeno, parés, finement tranchés (pour une trempelette moins piquante, couper les piments en deux et les épépiner)

4 oignons verts, parés et tranchés finement

½ avocat, mûr, mais ferme, dénoyauté, pelé et tranché

½ lime, pour servir

1 c. à soupe (30 ml) (30 ml) (30 ml) de feuilles de coriandre, pour servir
Croustilles de tortilla, pour servir

1. Répartir les dés de fromage à la crème uniformément dans un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm). Étaler les haricots frits. Couvrir des fromages. Enfournier à la position de grille moyenne.
2. Régler la fonction à Cuisson au grilloir, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 3 minutes. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu.
3. Sortir la trempelette du four. Étaler la salsa sur le fromage, puis ajouter les aliments tranchés. Arroser du jus de la moitié de lime et garnir de coriandre. Servir chaud avec des croustilles de tortilla.

Frites de patate douce toutes garnies

La formule des nachos sous une toute nouvelle forme, à servir pour un apéro festif.

Donne environ 6 portions

- 1 à 1½ lb (450 à 660 g) de frites de patate douce gauffrées congelées**
- ¾ t. (180 ml) de porc effiloché**
- ¾ t. (180 ml) de fromage pepper jack râpé**
- 2 oignons verts, tranchés finement, parties blanches et vertes séparées**
- ¼ t. (60 ml) de sauce barbecue**

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite. Mettre les frites dedans. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 15 minutes.
2. Lorsque les frites sont cuites, garnir du porc effiloché, du fromage et des parties blanches des oignons verts. Remettre au four à la position de grille moyenne. Cuire aux mêmes réglages 4 minutes.
3. Sortir du four et garnir de sauce barbecue et des parties vertes des oignons verts. Servir immédiatement.

Casserole de sushi au saumon épicé

Amateurs de sushi, voici la recette parfaite pour un souper de semaine : une casserole simple réunissant toutes les délicieuses saveurs du sushi au saumon épicé. Elle se déguste comme telle ou servie avec des feuilles de nori et des tranches d'avocat pour une explosion de saveurs fantastiques!

Donne 6 à 10 portions

3 lb (1,36 kg) de filet de saumon, sans peau et sans arêtes

1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

Enduit végétal de cuisson

4 t. (1 L) de riz à sushi cuit, chaud

1 c. à thé (5 ml) de furikake (assaisonnement japonais)

4 oz (120 g) de fromage à la crème, à température ambiante

¼ t. (60 ml) de mayonnaise japonaise, plus une quantité pour servir

1 c. à soupe (30 ml) de sauce sriracha

2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de riz légèrement assaisonné

¼ t. (60 ml) de sauce chili douce, plus une quantité pour servir

3 oignons verts, émincés, parties blanches et vertes séparées

1. Saler le saumon. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et vaporiser copieusement d'enduit végétal de cuisson.
2. Mettre le saumon dans le panier. Enfourner le panier avec la lèchefrite à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Cuire jusqu'à ce que le saumon soit cuit (ça pourrait prendre moins de temps que 15 minutes). Sortir du four; réserver.
3. Dans le plat de cuisson de 9 x 13 po (23 x 33 cm), tasser le riz à sushi en une couche uniforme. Saupoudrer de furikake et réserver.
4. Dans un grand bol, mettre le fromage à la crème, la mayonnaise, la sauce sriracha et le vinaigre de riz; battre au fouet jusqu'à consistance onctueuse. Émietter le saumon cuit et l'ajouter à la sauce avec les parties blanches des oignons verts. Remuer pour combiner. Étaler en une couche uniforme sur le riz.
5. Enfourner à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 8 minutes. Cuire jusqu'à ce que le saumon commence à dorer.
6. Sortir du four. Garnir de mayonnaise et sauce chili. Parsemer des parties vertes des oignons verts. Servir immédiatement.

Orzo à la grecque cuit au four

Un mets vite fait, parfait pour un repas en semaine ou quand on reçoit.

Donne 12 à 14 portions

1 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra, et plus pour enrober la poêle

2 poivrons rouges moyens, hachés (environ 2 t. [500 ml])

¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher, divisé

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu, divisé

4 gousses d'ail, hachées finement

1 lb (450 g) de pâtes orzo (cuites selon les instructions sur l'emballage)

1 t. (250 ml) de ricotta

1 t. (250 ml) de jeunes épinards

¼ t. (60 ml) de persil frais haché

1 c. à soupe (15 ml) de zeste de citron râpé

3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron frais

¾ t. (180 ml) d'olives kalamata hachées

2 t. (500 ml) de feta émiettée

1. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à frire à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les poivrons avec une pincée de sel et de poivre. Sauter jusqu'à ce que tendres, environ 5 minutes. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à ce que tendre et fragrant, 3 à 5 minutes. Retirer et réserver.
2. Enduire le plat de cuisson 2 en 1 d'un peu d'huile d'olive. Ajouter l'orzo, la ricotta, les épinards, le persil, le zeste et le jus de citron, les olives, les poivrons et l'ail réservés, ainsi que le reste du sel et du poivre. Bien mélanger. Saupoudrer de la feta émiettée.
3. Régler la fonction à Cuisson four, la température à 350 °F (230 °C) et la durée à 15 minutes.
4. Lorsque le four est chaud, enfourner le plat à la position de grille inférieure. Cuire jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré et que le mélange d'orzo soit bien chaud.

Ailes style Ranch

Une recette sûre de faire le bonheur des sportifs devant un match ou simplement en apéro un soir de semaine.

Donne 4 à 6 portions

2 lb (900 g) d'ailes de poulet

1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher, divisé

¼ t. (60 ml) de babeurre en poudre

2 c. à thé (10 ml) de persil déshydraté

½ c. à thé (2 ml) d'aneth déshydraté

1 c. à thé (5 ml) de ciboulette déshydratée

1¼ c. à thé (6 ml) de poudre d'ail

1¼ c. à thé (6 ml) de poudre d'oignon

½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu

1. Placer le panier à friture dans la lèchefrite et le vaporiser copieusement d'enduit végétal de cuisson.
2. Étaler les ailes en une seule couche dans le panier. Saupoudrer de ½ c. à thé (2 ml) du sel.
3. Sélectionner le programme de friture à air « Ailes » et régler la durée à 15 minutes. Enfourner le panier avec la lèchefrite à la position de grille moyenne.
4. Pendant que les ailes cuisent, préparer l'assaisonnement : dans un petit bol, mélanger le babeurre en poudre, le persil, l'aneth, la ciboulette, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le reste du sel et le poivre noir. Réserver.
5. À la fin de la durée de cuisson, saupoudrer les ailes de 1 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement et servir.

*L'assaisonnement se conservera jusqu'à 1 mois dans un pot hermétique dans un endroit frais et sec.

Côtes levées barbecue

Des côtes levées incroyablement faciles à préparer. Comptez sur des résultats savoureux avec le four friture à air 14 en 1 de Cuisinart.

Donne environ 6 portions

1 carré de petites côtes levées de dos, coupées en deux

½ c. à thé (2 ml) de sel casher

½ c. à thé (2 ml) de paprika

¼ t. (60 ml) de sauce barbecue préparée, et plus pour servir

1 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre

1. Retirer la fine membrane blanche sur le dessous des côtes.
2. Saupoudrer les côtes uniformément de sel et de paprika. Envelopper les côtes en une seule couche de papier d'aluminium.
3. Déposer les côtes, viande sur le dessous, dans le panier à friture dans la lèchefrite. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 275 °F (135 °C) et la durée à 60 minutes. Enfourner à la position de grille inférieure.
4. Pendant que les côtes cuisent, mélanger la sauce barbecue et le vinaigre.
5. À la fin de la durée de cuisson, retirer le papier d'aluminium et badigeonner les côtes des deux côtés avec le mélange de sauce barbecue.

Mini tartes salées

Utiliser des croûtes à tarte surgelées offertes au rayon des produits congelés simplifie la préparation de ces tartes savoureuses. Nous aimons la combinaison de chou frisé, de courge et de fromage de chèvre, mais vous pouvez facilement substituer vos légumes et fromages préférés.

Donne 6 mini tartes

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra, plus une quantité à vaporiser

¼ oignon moyen, finement haché

2 tiges de chou frisé, sans la tige fibreuse, feuilles et tiges tendres émincées

Sel cascher

Poivre noir frais moulu

1 pincée de flocons de piment rouge

¼ t. (60 ml) de fromage de chèvre émietté

1 t. (250 ml) de courge Butternut en dés

1 gros œuf

1 lb (450 g) de croûte à tarte surgelée

Enduit végétal de cuisson

1. Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'oignon, le chou frisé et une pincée de sel et de poivre. Sauter jusqu'à ce ramollis. Retirer du feu et ajouter les flocons de piment rouge. Lorsque le mélange a refroidi, ajouter le fromage de chèvre. Réserver.
2. Mettre la courge dans le panier à friture, dans la lèchefrite. Vaporiser d'huile d'olive et assaisonner d'une grosse pincée de sel et de poivre. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 3 minutes. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré. Sortir du four, laisser refroidir. Une fois refroidi, ajouter le mélange de chou frisé et de fromage de chèvre; remuer.
3. Dans un petit bol, battre l'œuf avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau pour faire une dorure à l'œuf. Réserver.
4. Découper six rondelles de 6 po (15 cm) dans les croûtes de tarte surgelées. Mettre 1 c. à soupe (30 ml) de garniture au centre de chaque rondelle. Replier la pâte sur elle-même, sceller en pressant les bords et badigeonner de dorure à l'œuf.
5. Vaporiser la panier à friture d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Mettre les mini tartes dans le panier, dans la lèchefrite. Avec un couteau, pratiquer une petite entaille sur le dessus de chaque mini tarte pour que la vapeur puisse s'échapper afin que la croûte soit bien croustillante et que les mini tartes gardent leur forme.
6. Enfourner à la position de grille moyenne. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 18 minutes. Cuire jusqu'à ce que dorées et croustillantes.
7. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Mini pains de viande avec des pommes de terre fromages et des haricots verts dans un plat

Cette version réduite d'un vieux classique est sûr de plaire n'importe quel soir de la semaine. La préparation dans un seul plat simplifie le nettoyage.

Donne 2 portions

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra, divisée
¾ lb (340 g) de pommes de terre Yukon Gold, pelées si désiré, en dés de ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm)
1¼ c. à thé (6 ml) de sel cascher, divisé
¼ t. (60 ml) de craquelins au beurre (comme RitzMD), émiettés
2 c. à soupe (30 ml) de lait entier ou faible en gras
1 gros œuf, légèrement battu
¼ t. (60 ml) d'oignon râpé
¼ t. (60 ml) de poivron vert râpé
2 c. à thé (10 ml) de pâte de tomate
1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
½ c. à thé (2 ml) de moutarde de Dijon
½ c. à thé (2 ml) de feuilles de thym frais
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
1 pincée de poudre d'ail
¾ lb (340 g) de rôti de palette de bœuf, 15 à 20 % de gras de préférence, haché
¼ t. (60 ml) de ketchup (pour garnir)
½ lb (225 g) de haricots verts, parés
¼ t. (60 ml) de cheddar râpé, facultatif

1. Verser ½ c. à thé (2 ml) d'huile d'olive dans le plat de cuisson. Ajouter les pommes de terre et mélanger avec 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive et ¼ c. à thé (1 ml) de sel. Étaler en une couche uniforme. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 425 °F (220 °C) et la durée à 15 minutes. Enfourner.
2. Pendant que les pommes de terre cuisent, préparer le mélange de pain de viande. Dans un grand bol, mélanger les craquelins avec le lait et laisser

reposer 2 à 3 minutes. Ajouter l'œuf, l'oignon, le poivron, la pâte de tomate, la sauce Worcestershire, la moutarde, le thym, ¾ c. à thé (4 ml) de sel, le poivre et la poudre d'ail. Mélanger pour combiner. Ajouter la viande hachée et mélanger délicatement avec les mains propres, en évitant de trop travailler le mélange.

3. Sortir le plat du four et baisser la température à 400 °F (200 °C). Remuer les pommes de terre et les tasser d'un côté du plat. Ajouter les haricots verts et mélanger avec ½ c. à thé (2 ml) d'huile d'olive et ¼ c. à thé (1 ml) de sel.
4. Diviser le mélange de viande en deux portions égales. Libérer un espace dans le plat et façonner chaque portion de viande en un pain rectangulaire de 4 x 2,5 po (11 x 6,35 cm). Recouvrir uniformément de ketchup. Cuire au four 30 minutes, jusqu'à ce que les pains de viande aient une température interne de 160 °F (71 °C), en remuant les pommes de terre et les haricots à mi-cuisson. Saupoudrer de cheddar, si on le souhaite, lorsqu'il ne reste plus que 5 minutes de cuisson.
5. Sortir du four et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Sheet Pan Chicken Fajitas

Faites la fiesta à la maison en semaine avec ce repas familial simple, mais ô combien savoureux. Accompagnez de riz et de haricots ainsi que de guacamole, de salsa ou de crème sure, selon vos goûts.

Donne 4 portions

1 lb (450 g) de poitrine de poulet désossée (soit 1 ou 2 poitrines moyennes), tranchées sur le long en lanières de ½ po (1,25 cm)
1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili ancho, divisée
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher, divisé
½ c. à thé (2 ml) de cumin moulu
2 gousses d'ail, broyées
1 piment jalapeno, coupé en quartiers, épépiné et tranché finement, divisé
4 tiges de coriandre
1 c. à soupe (15 ml) + 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive, divisée

1 petit oignon rouge, tranché en quartiers fins, bout intact
2 petits poivrons (d'environ 6 oz [170 g] chacun), coupés en lanière de ¼ po (0,6 cm) sur le long
1/2 lime
4 tortillas à la farine ou de maïs de 6 pouces
Salsa, guacamole, crème sure, pour servir
Riz et haricots, pour servir

1. Dans un grand bol à mélanger non réactif, mettre les lanières de poulet avec ¾ c. à thé (4 ml) de poudre de chili et de sel, le cumin, l'ail, la moitié du piment jalapeno et la coriandre. Mélanger pour combiner parfaitement et bien enrober le poulet. Couvrir et mettre à mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
2. Dans un autre bol, mélanger le reste du jalapeno avec l'oignon et les poivrons tranchés, ¼ c. à thé (1 ml) de poudre de chili et de sel et 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive.
3. Au moment de la cuisson, verser 1 c. à thé (5 ml) d'huile dans le plat de cuisson. Ajouter les légumes et les étaler en une seule couche. Enfourner. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 30 minutes. Lorsque les bords des légumes sont dorés, sortir du four.
4. Ajouter les 2 c. à thé (10 ml) d'huile qui restent dans le plat. Ajouter le poulet et étaler en une seule couche.
5. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. À la fin de ce délai, régler la fonction à Cuisson au grilloir, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 5 minutes.
6. Pendant que les légumes et le poulet rôtissent, envelopper les tortillas dans du papier d'aluminium. Mettre au four pour les réchauffer pendant les 3 dernières minutes de rôtissage du poulet.
7. Presser la lime sur le poulet et les légumes avant de servir.
8. Au moment de servir, répartir le poulet et les légumes rôtis entre les tortillas chaudes. Garnir de salsa, de guacamole ou de crème sure. Servir avec du riz et des haricots.

Saumon à la moutarde au miel avec pommes de terre, asperges et tomates

Un repas tout-en-un simple et savoureux à ajouter à votre menu hebdomadaire.

Donne 4 portions

1 c. à soupe (15 ml) de moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe (15 ml) de miel
1 gousse d'ail, hachée finement
½ c. à thé (2 ml) de feuilles de thym frais, hachées
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
¼ c. à thé (1 ml) de paprika fumé
1½ c. à thé (7 ml) de sel casher, divisé
¾ c. à thé (4 ml) de poivre noir frais moulu, divisé
4 portions de 6 oz (170 g) de saumon, sans peau ni arêtes
1 lb (450 g) de pommes de terre Fingerling, coupées en deux
1 lb (450 g) d'asperges, parées
2 tiges de thym
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive vierge extra
2 tomates cerises sur vigne, coupées en deux

1. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, mettre la moutarde, le miel, l'ail, les feuilles de thym, le jus de citron, le paprika, ½ c. à thé (2 ml) de sel et ¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir. Combiner à l'aide d'un fouet. Ajouter le saumon et enrober parfaitement. Couvrir et mettre à mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.
2. Pendant ce temps, mettre les pommes de terre, les asperges et les tiges de thym dans un grand bol à mélanger. Arroser d'huile d'olive et ajouter le reste du sel et du poivre. Mélanger pour combiner.
3. Transférer le mélange de légumes dans le plat de cuisson. Mettre les tomates coupées avec le reste de l'huile dans le bol, mélanger et transférer sur le mélange de légumes. Enfourner à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (180 °C) et la durée à 10 minutes.
4. Ajouter le saumon sur le mélange de légumes. Cuire au four aux mêmes réglages pendant 12 minutes.

-
5. Répartir le saumon, les pommes de terre, les asperges et les tomates entre quatre assiettes et servir immédiatement.

Sous-marins au poulet et au parmesan

Ce mets classique est parfait pour un souper convivial. Assurez-vous d'avoir de la sauce supplémentaire à côté.

Donne 4 portions

- ½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel casher**
- 1 pincée de poivre noir frais moulu**
- 1 gros œuf, légèrement battu**
- ½ t. (125 ml) de chapelure italienne assaisonnée**
- 4 poitrines de poulet, aplaties au maillet**
- Huile d'olive, pour enrober le poulet**
- 4 pains à sous-marin, coupés en deux**
- 1 t. (250 ml) de sauce marinara, divisée**
- 1 t. (250 ml) de mozzarella râpée**
- 4 c. à thé (20 ml) de parmesan râpé**

1. Préparer trois plats peu profonds assez grands pour pouvoir y tremper le poulet. Dans un, mettre la farine, le sel et le poivre. Dans un autre, mettre l'œuf. Dans un troisième, mettre la chapelure.
2. Passer le poulet dans la farine, le tremper ensuite dans l'œuf battu et laisser égoutter, puis passer dans la chapelure.
3. Déposer le poulet dans le panier à friture dans la lèchefrite. Vaporiser copieusement d'huile d'olive des deux côtés. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 15 minutes. Enfourner le panier, avec la lèchefrite, sur la grille en position moyenne. Retourner le poulet à mi-cuisson.
4. Lorsque le poulet est cuit, le sortir du four. Assembler les sandwichs. Sur chaque pain, étaler 2 c. à soupe (30 ml) de sauce, ajouter le poulet, puis ¼ t. (60 ml) de mozzarella râpée.

5. Mettre les sandwichs assemblés dans le panier à friture. Enfourner le panier, avec la lèchefrite, sur la grille en position inférieure. Régler la fonction à Cuisson au grilloir, la température à 450 °F (230 °C) et la durée à 5 minutes.
6. Sortir du four. Garnir chaque sandwich de 2 c. à soupe (30 ml) de sauce et saupoudrer de 1 c. à thé (5 ml) de parmesan râpé. Servir immédiatement.

Poulet en crapaudine à la grecque

La coupe en crapaudine donne une cuisson plus uniforme et une peau plus croustillante! Elle consiste à enlever la colonne vertébrale avec des ciseaux de cuisine. Le four friteuse à air fait le reste!

Donne environ 4 portions

- 4 gousses d'ail**
- 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de menthe fraîche**
- 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles d'origan frais**
- 1 c. à soupe (15 ml) de feuilles de persil frais**
- 1 c. à thé (5 ml) de feuilles de romarin frais**
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel cascher**
- ¼ t. (60 ml) de jus de citron frais**
- ½ t. (125 ml) d'huile d'olive**
- 1 poulet de 4 lb (1,8 kg), colonne vertébrale retirée et excès de gras paré**
- 1½ lb (680 g) de pommes de terre Fingerling, coupées en deux**

1. Mettre l'ail et les fines herbes fraîches dans le bol d'un mini hachoir. Hacher finement. Ajouter le jus de citron. Pendant que le hachoir tourne, ajouter l'huile d'olive.
2. Mettre le poulet dans un bol en acier inoxydable ou un récipient peu profond. Ajouter les deux tiers de la marinade et remuer pour bien enrober. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou toute la nuit. Réserver et couvrir le reste de la marinade. Conserver à température ambiante si on l'utilise le jour même et au réfrigérateur si on l'utilise le lendemain.

3. Environ une heure avant la cuisson, mettre les pommes de terre coupées dans un bol en acier inoxydable avec le reste de la marinade. Réserver à température ambiante.
4. Au moment de la cuisson, mettre le panier à friture dans la lèchefrite. Étaler les pommes de terre sur le pourtour du panier et mettre le poulet au centre, poitrine vers le haut. (Disposer les pattes de manière à exposer le plus de peau possible.) Enfourner le panier avec la lèchefrite dans la position de grille inférieure.
5. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (180 °C) et la durée à 55 minutes.
6. À la fin du temps de cuisson, vérifier la température interne du poulet. Le poulet est cuit lorsque la température de la partie la plus épaisse de la cuisse atteint 175 °F (80 °C).
7. Transférer sur une planche à découper et laisser reposer environ 5 minutes avant de découper et de servir.

Tranches d'orange déshydratées

Cette recette convient à tous les types d'agrumes. Elle donne une garniture parfaite pour un cocktail ou un dessert!

Donne environ 1 douzaine de tranches

1 orange navel, coupée en tranches très fines

1 c. à soupe (15 ml) de sucre à glacer

1. Étaler les tranches d'orange en une seule couche dans le panier à friture placé dans la lèchefrite. Saupoudrer généreusement de sucre glacé à l'aide d'un tamis.
2. Enfourner panier et lèchefrite dans la position de grille moyenne. Régler la fonction à Déshydratation, la température à 130 °F (54 °C) et la durée à 5 heures. Commencer à vérifier le degré de déshydratation après 4 heures : les oranges sont prêtes lorsqu'elles sont sèches et non collantes (l'épaisseur des tranches agira sur la durée de déshydratation).
3. Laisser refroidir parfaitement avant de transférer dans un récipient hermétique jusqu'à l'emploi.

Croustade aux fruits à noyau

Peu de desserts sont plus réconfortants qu'une croustade aux fruits bien chaude. Ici, les fruits à noyau se marient bien aux épices du croustillant à l'avoine.

Donne 15 portions

Garniture :

3½ lb (1,6 kg) de fruits à noyau (mélange de pêches, de prunes, d'abricots et de nectarines, au choix), dénoyautés et coupés en dés de 1 po (2,54 cm)

1 t. (250 ml) de sucre granulé

¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

½ c. à thé (2 ml) de jus de citron frais

3 c. à soupe (45 ml) de poudre d'arrow-root

Croustillant :

2 t. (500 ml) de flocons d'avoine

1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie

1 t. (250 ml) de cassonade dorée, tassée

½ c. à thé (2 ml) de cannelle moulue

½ c. à thé (2 ml) de gingembre moulu

½ c. à thé (2 ml) de sel cascher

11 c. à soupe (180 ml ou 1½ bâtonnet) de beurre non salé, en dés, à température ambiante

1. Dans un grand bol à mélanger, mettre les fruits, le sucre, le sel, la vanille et le jus de citron; remuer pour combiner. Ajouter la poudre d'arrow-root et remuer pour bien enrober. Transférer dans le plat de cuisson 2 en 1. Réserver.
2. Préparer le croustillant. Dans un bol à mélanger, combiner l'avoine, la farine, le sucre, la cannelle, le gingembre et le sel. Ajouter le beurre et le défaire avec un couteau à pâtisserie, une grosse fourchette ou les doigts jusqu'à consistance grumeleuse uniforme. Étaler sur le mélange de fruits.
3. Enfourner à la position de grille inférieure. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 30 minutes. Cuire jusqu'à ce que la garniture bouillonne et que le dessus soit légèrement doré.

-
- Sortir du four et laisser refroidir légèrement avant de servir.

Petits gâteaux dorés avec glaçage au chocolat

Gâteau doré et glaçage au chocolat : une combinaison classique, dont on ne se lasse jamais.

Donne 12 petits gâteaux

Petits gâteaux :

1½ t. (375 ml) de farine à gâteau (sans levure chimique)

½ c. à thé (2 ml) de poudre à pâte

¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude

¼ c. à thé (1 ml) de sel de mer fin

2 gros œufs, à température ambiante

2/3 t. (160 ml) de sucre granulé

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

½ t. (125 ml) d'huile végétale

¾ t. (180 ml) de babeurre, à température ambiante

Glaçage :

Donne ¾ de tasse (180 ml)

4 c. à soupe (½ bâtonnet) de beurre non salé, coupé en cubes et à température ambiante

½ t. (125 ml) de sucre à glacer tamisé

½ c. à thé (2 ml) d'extrait de vanille pur

1 pincée de sel de mer ou cascher

4 oz (120 g) de chocolat mi-sucré ou 2/3 t. (160 ml) de grains de chocolat, fondu, gardé au chaud

3 c. à soupe (45 ml) de crème sure ou de yogourt nature, à température ambiante

- Préparer les petits gâteaux. Dans un bol de taille moyenne, mettre la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Combiner à l'aide d'un fouet. Réserver.

- Dans un grand bol à mélanger, mettre les œufs et le sucre; battre en crème à l'aide d'un fouet. Ajouter la vanille. Incorporer lentement l'huile tout en continuant de fouetter jusqu'à consistance homogène.
- Ajouter les ingrédients secs et le babeurre au mélange crémeux, en alternance, en commençant et en finissant par les ingrédients secs. Bien mélanger après chaque ajout.
- Chemiser un moule à muffins ou à cupcakes de 12 caissettes. Verser la pâte dans les moules.
- Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 325 °F (160 °C) et la durée à 20 minutes. Placer la grille du four à la position inférieure. Lorsque le four est chaud, enfourner le moule à muffins et cuire jusqu'à ce que les petits gâteaux soient légèrement dorés et que le dessus reprenne sa forme au toucher.
- Sortir du four et laisser refroidir.
- Pendant que les petits gâteaux refroidissent, préparer le glaçage. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, mettre le beurre, le sucre, la vanille et le sel. Mélanger à l'aide d'un batteur à main jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ce que parfaitement incorporé. Ajouter la crème sure ou le yogourt et mélanger jusqu'à homogénéité.
- Lorsque les petits gâteaux sont parfaitement froids, recouvrir le dessus de glaçage et servir.

Duo blondie et brownie

Le blondie est la version blonde du brownie. Le plat 2 en 1 est tout indiqué pour ce duo qui comblera tous les becs sucrés de votre foyer. Il permet de préparer deux gâteries en utilisant un seul plat et un seul four.

Donne 15 portions

Enduit végétal de cuisson

Blondies :

1 1/3 t. (330 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à thé (5 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
10 c. à soupe (150 ml ou 1 bâtonnet + 2 c. à soupe [30 ml]) de beurre non salé, en dés de 1 po (2,5 cm), à température ambiante
1/3 t. (80 ml) de sucre granulé
2/3 t. (160 ml) de cassonade dorée, tassée
2 gros œufs, à température ambiante
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pur
1 t. (250 ml) de chocolat mi-sucré, haché
2/3 t. (160 ml) de grains de chocolat blanc
2/3 t. (160 ml) de moitiés de noix de Grenoble

Brownies :

8 c. à soupe (120 ml ou 1 bâtonnet) de beurre non salé
2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré, haché
2 oz (60 g) de chocolat non sucré, haché
2 c. à soupe (30 ml) de poudre de cacao non sucrée
1/3 t. (80 ml) de farine tout usage non blanchie
3 gros œufs
1 t. (250 ml) de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher

1. Enduire le plat 2 en 1 d'un peu d'enduit végétal de cuisson, sans oublier les deux faces du séparateur. Réserver.
2. Préparer la pâte à blondies. Dans un petit bol, mélanger la farine, le sel et la cannelle; réserver. Dans un grand bol à mélanger, battre en crème le beurre, le sucre et la cassonade à l'aide d'un batteur à main jusqu'à consistance légère et mousseuse. Tout en battant à basse vitesse, ajouter les œufs, un à la fois, puis la vanille. Ajouter les ingrédients secs et mélanger à basse vitesse jusqu'à consistance homogène. Ajouter les grains de chocolat et les noix. Vider d'un côté du plat préparé.
3. Préparer la pâte à brownies. Faire fondre le beurre et les chocolats au bain-marie à feu moyen. Retirer du feu et incorporer la farine et la poudre de cacao. Réserver et laisser refroidir. Dans un grand bol à mélanger (le même que celui utilisé pour les blondies), battre en crème les œufs, le sucre, la vanille et le sel à l'aide d'un batteur à main, jusqu'à consistance parfaitement lisse – le but ici est d'incorporer beaucoup d'air dans la préparation (c'est ce qui donne le dessus craquelé et brillant des brownies). Ajouter le mélange de chocolat fondu et remuer jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Vider de l'autre côté du plat préparé.
4. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 325 °F (160 °C) et la durée à 25 minutes. Lorsque le four est chaud, enfourner le plat à la position de grille inférieure. Les blondies/brownies sont cuits lorsqu'ils se détachent des parois du plat (ils seront mous au centre).
5. Sortir du four et laisser refroidir parfaitement dans le plat avant de démouler et de servir.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

©2025 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway, Unit #1,

Woodbridge, ON L4H 0L2

www.cuisinart.ca

Courriel centre au consommateur

: Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

TOA-105C

25CC95412

IB-18720-CAN