

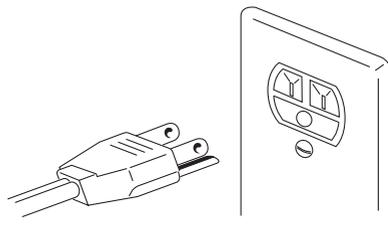
CONTENUS

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	29
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	30
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	31
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	31
INSTALLATION	31
MESSAGES D'ERREUR	32
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	32
FONCTIONS DU FOUR	33
TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS	34
TOAST	36
CUISSON	37
CONVECTION	38
GRILL	39
PIZZA	40
AIR FRY	42
BISCUITS	43
GARDER AU CHAUD (KEEP WARM)	44
RECHAUFFE	45
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	46
ÉLIMINATION	46
LISTE DE RECETTES	47
DEPANNAGE	50
RECETTES	52

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Utiliser uniquement une prise de courant à trois broches de 120 Volt, 60 Hz

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



PRUDENCE : S'ASSURER QUE LA PRISE EST CORRECTEMENT MISE À LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre : en cas de courts-circuits, la prise de terre réduit les risques d'électrocution, dispersant le courant électrique.

L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation doté d'un fil de garde.

La fiche doit être branchée à une prise qui est correctement installée et mise à la terre.

ATTENTION : UNE MAUVAISE UTILISATION DU FIL DE GARDE PEUT CONSTITUER UN RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

Si vous n'êtes pas sûr que la prise est correctement mise à la terre, contactez un électricien qualifié.

La longueur du câble d'alimentation de cet appareil a été pensée pour éviter la possibilité de trébucher ou s'empêtrer.

Si une rallonge est nécessaire, utiliser uniquement une rallonge à trois pôles dotée de fiches à trois broches et prises qui correspondent à la fiche de l'appareil.

Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent au moins égaler les caractéristiques électriques de l'appareil.

Si un câble plus long est nécessaire, une rallonge UL/CSA homologuée peut être utilisée.

Si une rallonge est utilisée, s'assurer qu'elle ne pende pas dans l'espace environnant ou, là où quelqu'un pourrait accidentellement trébucher ou s'empêtrer dedans.

Manipuler avec précaution le câble d'alimentation pour une durée de vie plus longue ; éviter de tirer ou forcer dessus.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, un certain nombre de règles de sécurité doivent être respectées, notamment :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE. NE PAS L'UTILISER À L'EXTÉRIEUR.

- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser uniquement les boutons et poignées pour faire fonctionner l'appareil .
- Retirer tout objet situé sur l'appareil. Ne pas utiliser sur les surfaces qui pourraient être endommagées par la chaleur. Si le four est utilisé sur un comptoir en matériau solide (ex. Silestone®, Corian®, etc.), suivre attentivement les indications fournies par le fabricant et/ou fournisseur du comptoir.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Suivre les instructions pour le nettoyage.
- Lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants, prêter attention aux parois métalliques du four ainsi que la porte, qui deviennent très chaudes . L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes inexpérimentées, sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer, Attendre au moins 30 minutes que l'appareil refroidisse avant de monter ou démonter des composants.
- Ne jamais utiliser l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés, en cas de dysfonctionnements, ou si l'appareil a été endommagé d'une façon quelconque. Emmener l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche, qui l'inspectera et le réglera ou le réparera, le cas échéant.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange dont la

forme, taille et matériau correspondent aux pièces d'origine du four. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.

- Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement ou entre en contact avec les surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.
- Déplacer avec précaution l'appareil ou les accessoires s'ils contiennent de l'huile chaude ou autres liquides chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine.
- Si la prise chauffe, contacter un électricien qualifié.
- Faire très attention lorsque vous retirez le plat de cuisson ou que vous versez de la graisse chaude.
- Ne pas utiliser de détergent acide, abrasif ou agressif, ni d'éponges métalliques ou de la paille de fer pour nettoyer l'appareil.
- Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, ne jamais introduire d'aliments qui sont trop larges par rapport au four.
- Si, au cours de l'utilisation, l'appareil est recouvert ou entre en contact avec des matières inflammables, telles que des rideaux, tissus ou revêtements muraux, etc. cela représente un risque d'incendie ! Restez particulièrement vigilant pour éviter ces situations.
- ATTENTION : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche (en particulier s'il est en mode grill ou toast).
- En mode grill, le plat de cuisson ainsi que la grille métallique doivent être utilisés comme décrit dans le mode d'emploi.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des récipients qui ne sont pas en verre, métal ou céramique allant au four.
- Ne placer aucun objet dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé, à l'exception des accessoires indiqués par le fabricant.
- Ne placer aucun des matériaux suivants dans ou sur le four : papier, carton, plastique et matériaux similaires.
- Ne pas couvrir des parties du four avec du papier aluminium pour éviter tout risque de surchauffe. Ne placer aucun matériau sur les orifices d'aération (T), situés sur la partie supérieure.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton

START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

25. Pour débrancher l'appareil, arrêter toutes les commandes, puis débrancher la prise du mur.
26. Les aliments trop grands ou ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans le four, représentant un risque potentiel d'incendie ou d'électrocution.
27. L'appareil n'excède pas les 60 minutes de fonctionnement au cours d'une période de deux heures.
28. Ce produit est conforme aux normes de sécurité UL et CSA.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : Après avoir déballé l'appareil, vérifier que la porte soit intacte.

Cette dernière est en verre et donc fragile. Si elle est visiblement rayée ou ébréchée, elle doit être remplacée. Au cours du nettoyage ou manutention de l'appareil, éviter de cogner ou claquer la porte. Ne pas verser de liquide froid sur le verre tant que l'appareil est chaud.

ATTENTION : Les accessoires de cuisson de cet appareil ne sont pas appropriés pour la conservation des aliments. Éviter de laisser pendant une période prolongée des substances acides telles que le jus d'orange/citron, tomate ou vinaigre sur la surface des accessoires. Si ces substances devaient rester pendant une période prolongée sur les surfaces, celles-ci détérioreraient leur revêtement anti-adhésif.

ATTENTION : Soyez prudent lorsque vous utilisez du papier de cuisson ou papier aluminium pour recouvrir les accessoires, casseroles et plats. Le contact des éléments chauffants avec du papier de cuisson et aluminium constitue un risque d'incendie ou de surchauffe.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V ~ 60Hz

Puissance absorbée : 1800 W

Dimensions d'encombrement : LxPxH 193x173x118 po
(490x445x300 cm)

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

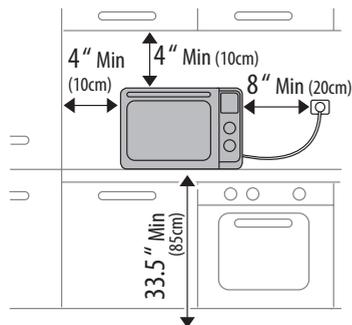
- A Élément chauffant supérieur
- B Éclairage intérieur
- C Orifices d'aération
- D Élément chauffant inférieur
- E Porte vitrée
- F Écran
- G Bouton horloge
- H Bouton option surgelé
- I  Bouton de contrôle de la température interne (réglage °C/°F)
- L Bouton de sélection FONCTION
- M Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT)
- N Sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau
- O Bouton de REGLAGE
- P Grille
- Q Plat de cuisson
- R Plaque à pizza
- S Plateau ramasse-miettes
- T Voyant rouge
- U Sonde thermique
- V Panier Air fry

ÉCRAN

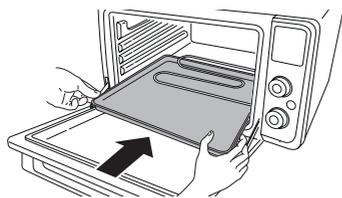


INSTALLATION

- Vérifier que l'appareil n'ait pas été endommagé au cours du transport.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable hors de portée des enfants (la porte vitrée devient chaude lorsque le four est allumé).
- Avant toute utilisation, l'éloigner du mur ou de tout objet encombrant sur le comptoir. Retirer tout objet éventuellement placé sur l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces ne supportant pas la chaleur.



- Pour retirer tout produit de préservation des surfaces des éléments chauffants, il est nécessaire d'allumer le four à vide pendant 30 minutes en mode CUISSON à 450 °F, pour la première utilisation. Cette opération peut provoquer une légère odeur et de la fumée. Ceci est tout à fait normal. Laisser refroidir l'appareil pendant 30 minutes une fois cette opération terminée.
- Le plateau ramasse-miettes (S) doit toujours être placé sur la sole du four, sous les éléments chauffants inférieurs (D).



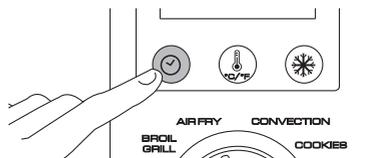
MESSAGES D'ERREUR

Si le message *ERR* s'affiche sur l'écran, accompagné d'un signal sonore, cela indique un dysfonctionnement du four. Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pendant 5 secondes pour réinitialiser l'unité de commande et débrancher l'appareil. Reportez-vous au chapitre «Dépannage».

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La première fois que le four est branché à l'alimentation électrique principale ou après qu'il a été hors tension pendant une période prolongée, il émettra un bip et "01:00 AM" clignotera à l'écran. Après 5 secondes, l'écran s'éteint si l'horloge n'a pas été réglée, et la commande électronique se met en mode veille. Pour régler l'horloge, suivre les indications ci-dessous :

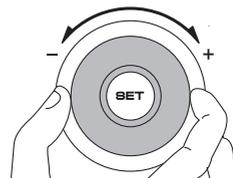
Appuyer sur le bouton Horloge (G) et tenir enfoncé pendant au moins 2 secondes.



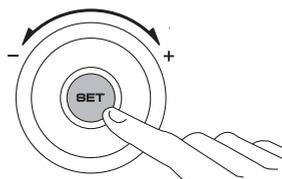
L'heure clignote.



Régler l'heure avec le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plaque (N).



Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (O). Les minutes clignotent.



Régler les minutes avec le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plaque (N).



Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (O). L'heure réglée s'affiche à l'écran.



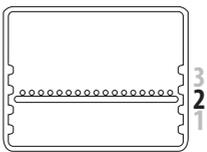
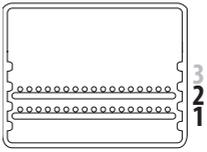
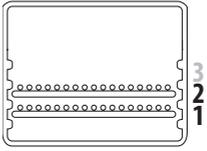
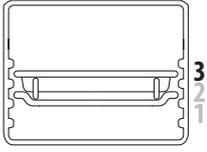
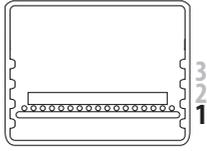
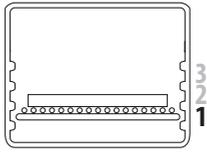
Si vous souhaitez modifier l'heure par la suite, répétez ces mêmes opérations. L'horloge peut être modifiée si la commande électronique est en mode veille.

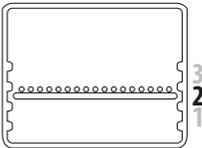
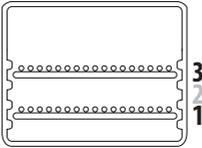
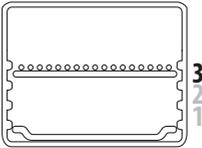
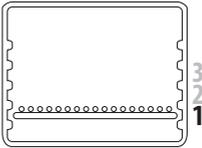
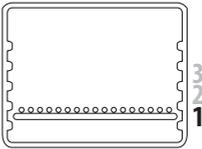
FONCTION DU FOUR

En mode veille, l'écran affiche l'heure (si configurée) ou 01:00.

- Cliquer sur un bouton/une touche quelconque (G H I M O) ou tourner un des sélecteurs (L N). Le four s'allume. Les valeurs modifiables clignotent. Si aucun bouton n'est enfoncé et qu'aucun sélecteur n'est tourné pendant 2 minutes de la fonction mode sélection, la commande se met en mode veille.
- Tourner le sélecteur de Fonction (L) pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Tourner le sélecteur Temps/température/couleur de toast/pizza taille/tranches/ plateau (N) pour régler le temps si nécessaire (ce n'est pas nécessaire pour certains programmes).
- Appuyer sur le bouton SET (réglage) (O) pour régler la température. Pour certaines fonctions, la température est automatiquement configurée (l'écran n'affiche pas la température fixée).
- Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume. Une fois le temps écoulé, l'écran affiche "END" et émet un signal sonore. Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour réinitialiser le four. Le four se met en mode veille. Dans les fonctions BAKE, CONVECTION, AIR FRY, REHEAT, COOKIES (CUISSON, CONVECTION, AIR FRY, RECHAUFFAGE et BISCUITS), le four émet un signal sonore quand la première température souhaitée est atteinte. Pour les fonctions BAKE, CONVECTION, AIR FRY, REHEAT (CUISSON, CONVECTION, AIR FRY, RECHAUFFAGE), il est possible de vérifier la température à l'intérieur du four en appuyant sur le  bouton de contrôle de température interne (I). La température s'affiche pendant 5 secondes.
- Il est possible d'afficher la température en °F ou en °C. La configuration de défaut est en °F. Pour changer cette configuration, sélectionner la fonction BAKE, CONVECTION, AIR FRY, REHEAT (CUISSON, CONVECTION, AIR FRY, RECHAUFFAGE), puis appuyer sur le  bouton de contrôle de la température interne (I) 1 fois. L'affichage se mettra en °C accompagné d'un signal sonore. Pour revenir en °F, répéter la même opération.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

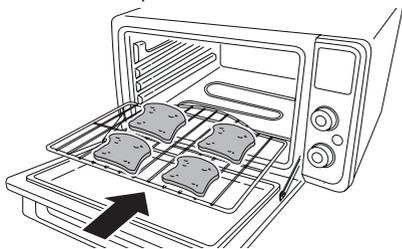
FONCTION		TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 TOAST		(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto)	 grille métallique en position n°2	Spécifique pour faire griller des tranches de pain.
 BAKE (CUISSON)		170°F - 450°F 75°C - 230°C	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille en position 1 ou 2	Idéal pour : gâteaux poisson lasagne
 CONVECTION		170°F - 450°F 75°C - 230°C	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille en position 1 ou 2	Idéal pour : quiches pain pâtisserie
 AIR FRY		375°F - 450°F 190°C - 230°C	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 panier air fry en position 3	Idéal pour : aliments surgelés (comme pommes de terre, pépites, etc.) poulet frais, saucisse, etc.
 PIZZA	Surgelé 	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 plaque à pizza sur grille en position n°1	Programme automatique pour des pizzas surgelées croustillantes.
	Frais	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 plaque à pizza sur grille en position n°1	Programme automatique pour de délicieuses pizzas fraîches.

FONCTION		TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 COOKIES (BISCUITS)	1tr	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 grille métallique en position 2	Programme automatique pour de délicieux cookies.
	2tr (*)	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 grilles en position 1 et 3	Programme automatique pour des biscuits pour toute la famille.
 BROIL/GRILL (GRILL)		(Sélectionné mode Auto)	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille en position 3, plat de cuisson sur la résistance basse.	Idéal pour : côtelettes de porc saucisses côtes de porc
 KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)		(Sélectionné mode Auto)	1:00 (minutes) - 06:00 (heures)	 grille métallique en position 1	Idéal pour maintenir chauds les aliments préparés. Cette fonction peut également être utilisée comme mijoteuse.
 REHEAT (RECHAUFFE)		(Sélectionné mode Auto)	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille métallique en position 1	Idéal pour réchauffer des restes.

(*) la seconde grille est vendue comme accessoire.

TOAST

Placer les tranches à faire toaster (2, 4 ou 6) sur la grille métallique (P) et l'insérer en position n°2.



Pour un toast optimal, placer les tranches comme suit.



2 tranches

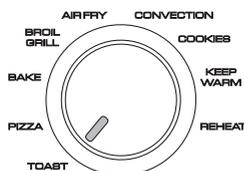
4 tranches

6 tranches

Les bords des tranches doivent être alignés et le plus près possible du centre.

Fermer la porte.

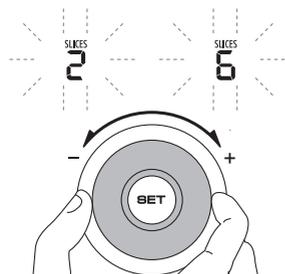
Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position TOAST.



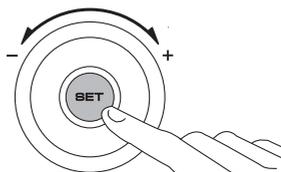
Le four s'allume.



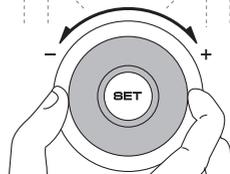
Tourner le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches (N) pour sélectionner le nombre souhaité de tranches à toaster.



Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (O).



Régler le niveau de toastage souhaité en tournant le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N).



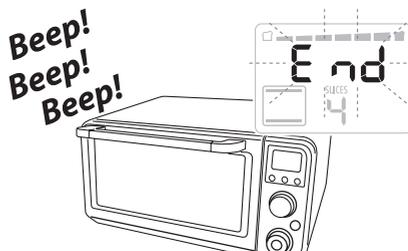
Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) (M), s'allume.

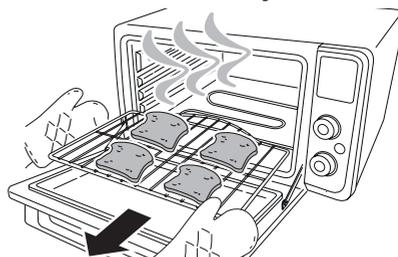


Le four débute le processus de cuisson.

Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END (FIN)

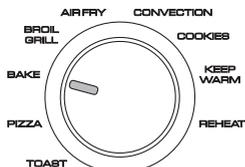


Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



CUISSON

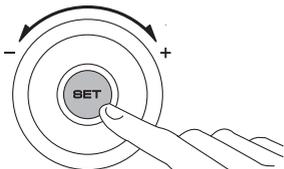
Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position BAKE (CUISSON).



Tourner le sélecteur Temps/température/couleur de toast/pizza taille/tranches/plateau (N) pour régler le temps souhaité. L'heure configurée par défaut est 1:00 (heure) et la température est paramétrée par défaut sur 360°F.



Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (O).



Régler la température souhaitée en tournant le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N).

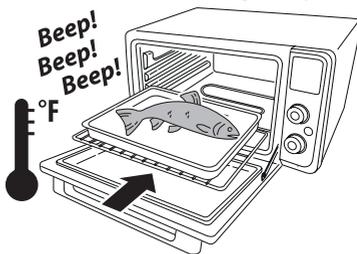


Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume.

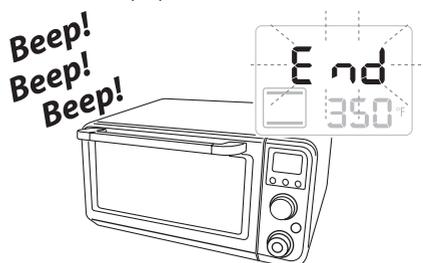


Le four débute le processus de préchauffage. Le message de préchauffage *PRE HEAT* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Poser la nourriture sur le plt de cuisson (Q) et l'introduire dans le four sur la grille en position 1 ou 2.

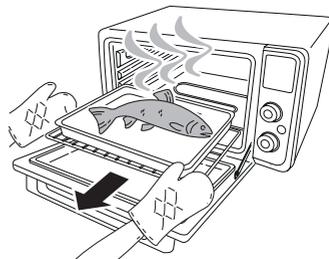


Fermer la porte.

Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END* (FIN).



Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



CONVECTION

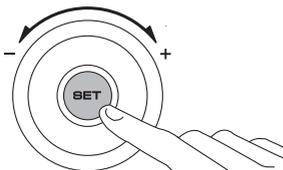
Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position CONVECTION.



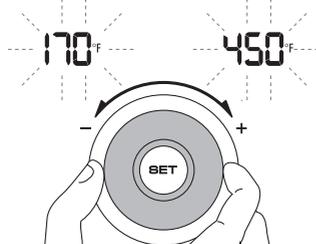
Tourner le sélecteur Temps/température/couleur de toast/pizza taille/tranches/plateau (N) pour régler le temps souhaité. L'heure configurée par défaut est 1:00 (heure) et la température est paramétrée par défaut sur 360°F.



Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (O).



Régler la température souhaitée en tournant le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N).

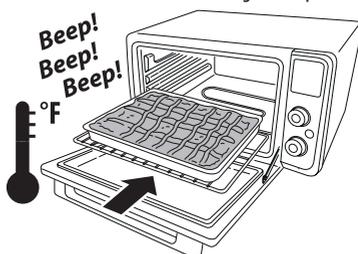


Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume.

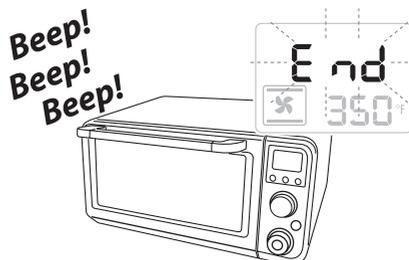


Le four débute le processus de préchauffage. Le message de préchauffage *PRE HEAT* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débute. Poser la nourriture sur le plt de cuisson (Q) et l'introduire dans le four sur la grille en position 1 ou 2.

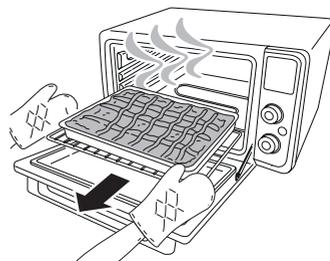


Fermer la porte.

Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END* (FIN).



Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utilisez des gants de cuisine.

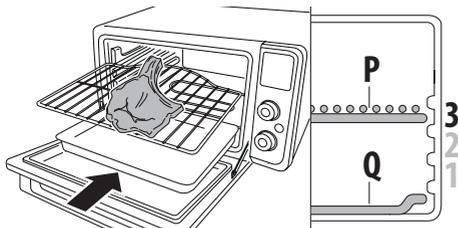


GRILL

Placez les aliments sur la grille métallique (P) et la mettre dans le four.

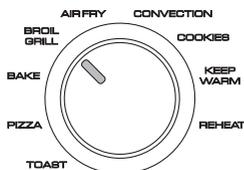
Le préchauffage n'est pas nécessaire.

La grille (P) et le plat de cuisson (Q) doivent être positionnés comme indiqué dans la figure (position 3 et au-dessus de la résistance du bas).



Fermer la porte.

Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position BROIL/GRILL



Tourner le sélecteur Temps/température/couleur de toast/pizza taille/tranches/plateau (N) pour régler le temps souhaité. Le temps configuré par défaut est de 30 minutes.

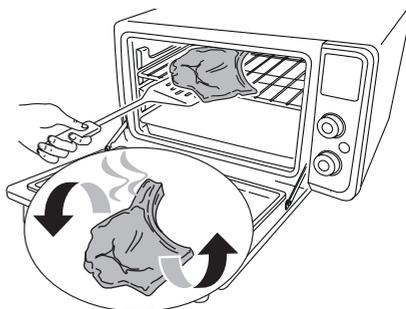


Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume.

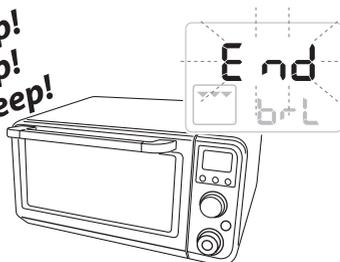


Le four débute le processus de cuisson.
Tourner l'aliment à mi-cuisson.

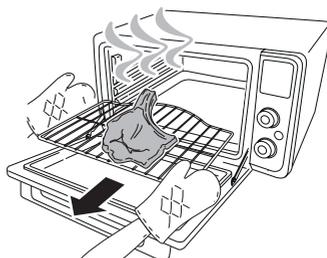


Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END (FIN).

Beep!
Beep!
Beep!



Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



Le plat de cuisson situé au-dessus de la résistance la plus basse sert de récupérateur de graisse en récupérant la graisse et le gras s'écoulant des grillades. Faire attention quand on retire le plat de cuisson et le manipuler avec précaution quand on retire le gras.

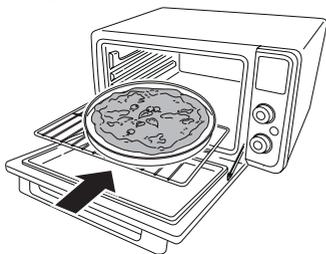


PIZZA

Pizza est une fonction automatique spéciale qui comprend des programmes préétablis. La température, le temps de cuisson ainsi que le mode de cuisson sont automatiquement sélectionnés. Le temps de cuisson peut être prolongé à la fin du temps préétabli pour obtenir la cuisson souhaitée.

Poser la pizza sur la plaque à pizza (R) avant de l'introduire dans le four en position 1.

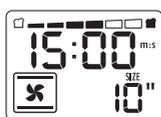
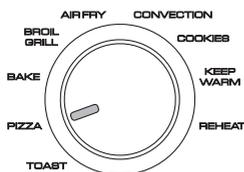
Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Fermer la porte.

Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position PIZZA.

Le mode configuré par défaut est "SURGELÉ".

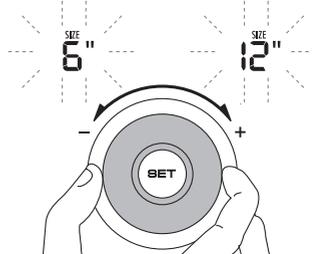


En cliquant sur le bouton d'option "surgelé" (H), cela permet de désactiver l'option "surgelé", pour cuire une pizza fraîche.

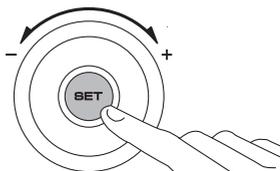
Pour retourner en mode 'surgelé', appuyer à nouveau.



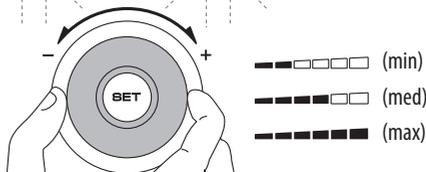
Tourner le sélecteur Temps/température/couleur de toast/pizza taille/tranches/plateau (N) pour régler la taille souhaitée de pizza.



Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (0).



Régler le niveau de croûte souhaité en tournant le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N).



Pour les pizzas à croûte mince, nous recommandons d'utiliser le niveau de dorure min. Pour les pizzas à croûte épaisse, nous recommandons d'utiliser le niveau de dorure max.

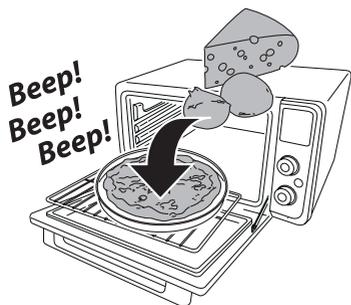
Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) (M), s'allume.



Le four débute le processus de cuisson.

Pendant la cuisson d'une pizza 'fraîche' uniquement, le four émettra un signal sonore (6 minutes avant la fin du temps de cuisson). C'est un signe d'ajouter de la mozzarella ou du fromage à pâte molle à votre pizza.



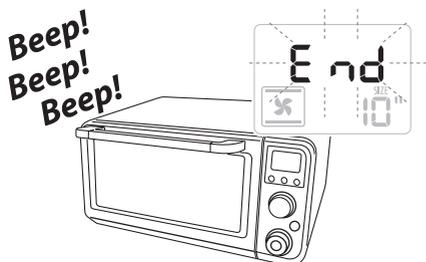
Fermer la porte et compléter la cuisson.

Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et 00:00 clignote sur l'écran.

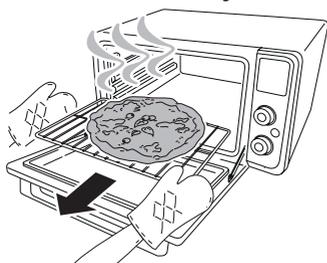
Les commandes sont désormais en "mode attente". À ce stade, vous pouvez ajouter 10 minutes supplémentaires à la cuisson, si besoin est.

Ce mode est maintenu pendant 5 minutes, puis le four s'éteindra automatiquement.

Tourner le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza taille/tranche/plateau (N) pour régler jusqu'à 10 minutes supplémentaires, si nécessaire, et appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) à la fin du temps, pour éteindre le four.



Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

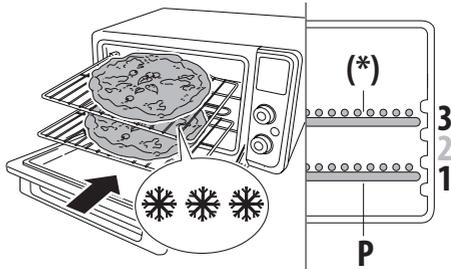


Cuire 2 pizzas 'surgelées'

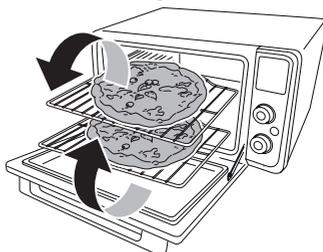
Pour cuire 2 pizzas "surgelées" en même temps, comme indiqué dans la figure (position 1 et 3).

(*) Nécessite une grille supplémentaire en option. Il est possible d'acheter l'accessoire auprès des Centres Après-Vente ou des vendeurs d'appareils électroménagers.

Pour cuire 2 pizzas, régler la taille par rapport à une pizza, puis régler le niveau de dorure au maximum.



À la moitié du temps de cuisson, faites pivoter les deux pizzas, en plaçant celle du haut sur la grille inférieure et vice-versa.





AIR FRY

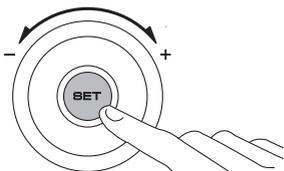
Tournez le sélecteur de fonction (L) en position AIR FRY.



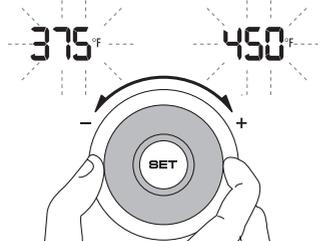
Tournez le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N) pour régler la durée souhaitée. La durée par défaut est de 30 minutes, la température par défaut est de 450°F.



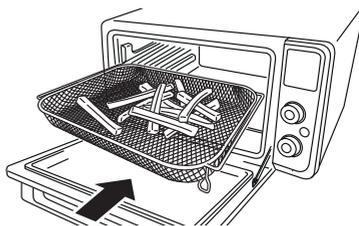
Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (O).



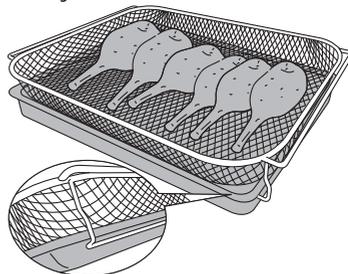
Réglez la température souhaitée en tournant le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N)



Placez les aliments sur le panier air fry et insérez-le dans le four en position 3. Fermez la porte.



REMARQUE: lors de la cuisson d'aliments gras (par exemple, des ailes de poulet), utilisez le plat de cuisson pour empêcher l'huile de couler. Placez le panier air fry (V) avec le plat de cuisson (Q) comme indiqué sur la figure. Tourner l'aliment à mi-cuisson.

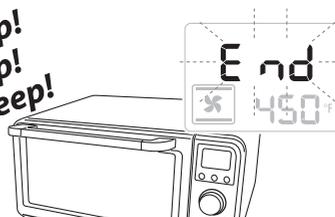


Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson. Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume.

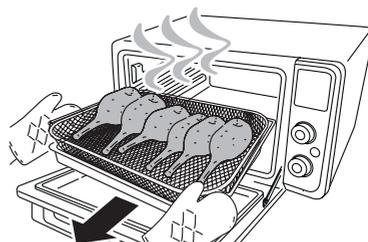


Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END (FIN).

Beep!
Beep!
Beep!



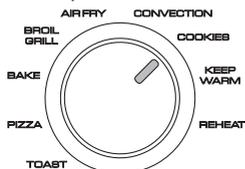
Ouvrez la porte et retirez la nourriture. Faites très attention lorsque vous sortez les aliments du four. Utilisez des gants de cuisine.



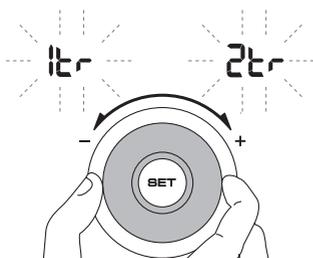


BISCUITS

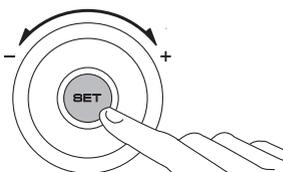
Biscuits est une fonction automatique spéciale qui comprend des programmes préétablis. La température et le mode de cuisson sont automatiquement sélectionnés. Le temps de cuisson est réglable pour obtenir la cuisson souhaitée. Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position COOKIES (BISCUITS).



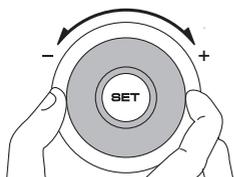
En tournant le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N), il est possible de sélectionner le mode "1tr" (1 plateau de biscuit) ou le mode "2tr" mode (2 plateaux de biscuits).



Appuyer sur le bouton SET (REGLAGE) (O).



Pour modifier le temps préétabli, tourner le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches/plateau (N) pour régler le temps souhaité.



Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

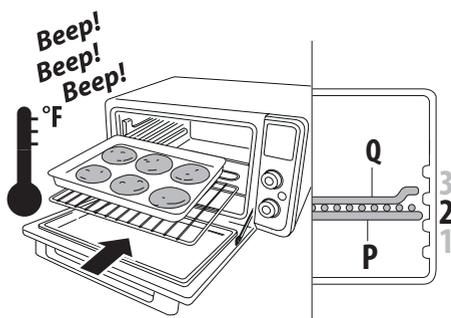
Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume.



Le four débute la phase de préchauffage et l'écran affiche *PRE HEAT*. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore.

Placer les aliments dans le plat de cuisson avant d'introduire ce dernier dans le four, au dessus de la grille métallique (pos. 2).

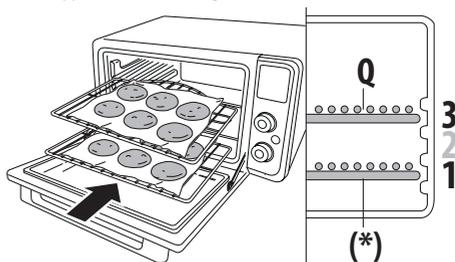
REMARQUE : Appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) (M) pour lancer la phase de cuisson.



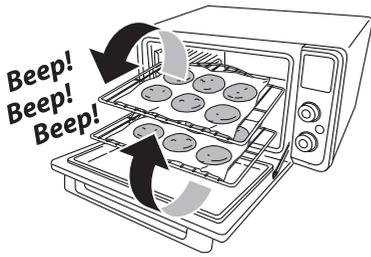
Cuire 2 plateaux de biscuits

Pour cuire deux plateaux de biscuits en même temps, placer les grilles recouvertes de papier aluminium comme indiqué (position 1 et 3).

(*) Nécessite une grille supplémentaire en option. Il est possible d'acheter l'accessoire auprès des Centres Après-Vente ou des vendeurs d'appareils électroménagers.



Au cours du mode de cuisson à deux plateaux, le four émettra 3 bips. Il s'agit du signal indiquant le moment d'inverser les plateaux, en plaçant celle du haut en bas et vice-versa puis appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M).



Le four reprendra le processus de cuisson.

Si le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) n'est pas enfoncé dans un délai de 15 minutes, le four se remettra automatiquement en marche.

Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche 00:00.

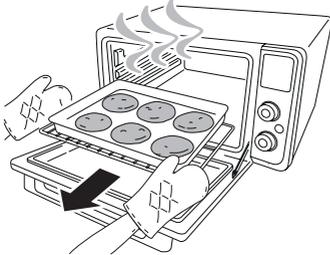


Les commandes sont désormais en "mode attente". À ce stade, vous pouvez ajouter 10 minutes supplémentaires à la cuisson, si besoin est.

Ce mode est maintenu pendant 5 minutes, puis le four s'éteindra automatiquement.

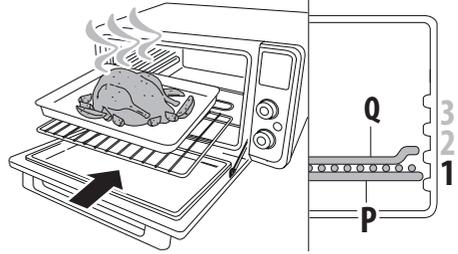
Tourner le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza taille/tranches (N) pour régler jusqu'à 10 minutes supplémentaires, si nécessaire, et appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) à la fin du temps, pour éteindre le four.

Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

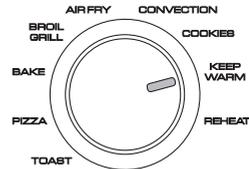


GARDER AU CHAUD (KEEP WARM)

Placer les aliments cuits précédemment sur le plat de cuisson au-dessus de la grille. La grille doit être positionnée comme indiqué dans la figure (position 1).



Fermer la porte. Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position KEEP WARM (GARDER AU CHAUD).



Tourner le sélecteur Temps/température/couleur de toast/pizza taille/tranches/plateau (N) pour régler le temps souhaité. Par défaut, le temps de cuisson est de 1:00 (heure).



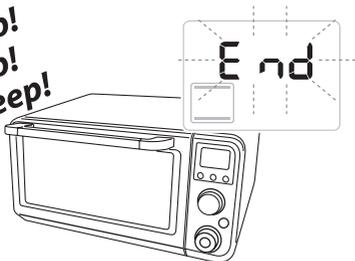
Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume.

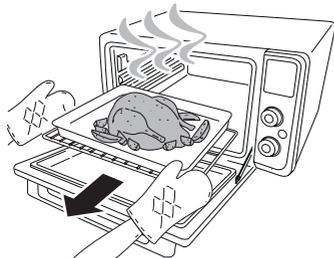


Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche EMD (FIN).

**Beep!
Beep!
Beep!**



Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

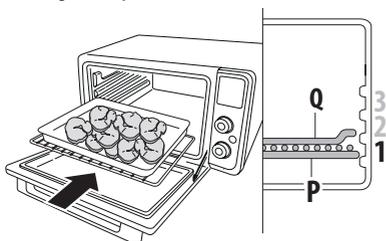


Mijoteuse

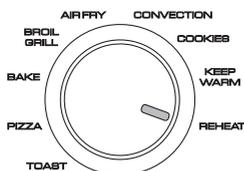
Grâce au réglage précis et bas de la température, la fonction de maintien au chaud, peut également être utilisée comme mijoteuse. Cette fonction permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 6 heures.

RECHAUFFE

Cette fonction est idéale pour réchauffer les restes. Poser la nourriture sur le plat de cuisson (Q) et l'introduire dans le four sur la grille en position 1.



Fermer la porte.
Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position REHEAT (RECHAUFFAGE).



Tourner le sélecteur Temps/température/couleur de toast/pizza taille/tranches/plateau (N) pour régler le temps souhaité.



Appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pour démarrer la cuisson.

Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M), s'allume.

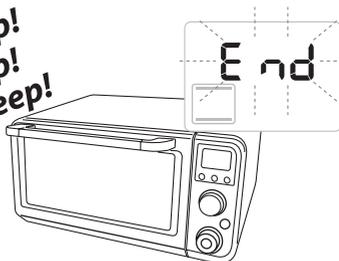


Fermer la porte.

Le four débute le processus de cuisson.

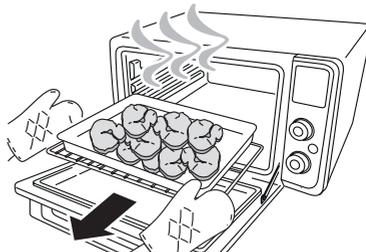
Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END (FIN).

**Beep!
Beep!
Beep!**



Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque END s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) (M) pendant 2 secondes.

Ouvrez le four et retirez les toasts.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un nettoyage fréquent évite la formation de fumée et mauvaises odeurs lors de la cuisson. Ne pas laisser s'accumuler des résidus d'aliment ou de graisse à l'intérieur de l'appareil.

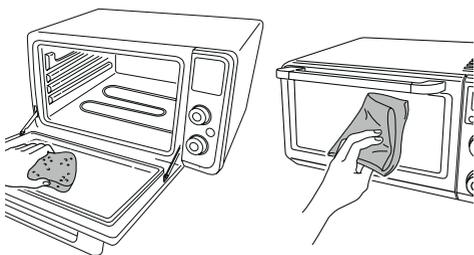
Avant toute opération d'entretien ou de réparation, débrancher le four et attendre qu'il refroidisse.

Nettoyer la porte, les parois et surfaces internes du four avec du savon et de l'eau ; puis bien sécher. Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de la paille de fer pour nettoyer l'appareil.

Pour nettoyer les surfaces en aluminium à l'intérieur du four, ne pas utiliser de produits qui pourraient corroder l'aluminium (détergents sous forme d'aérosols) et ne jamais gratter avec des objets saillants.

Ne jamais utiliser de détergents agressifs ou corrosifs.

Pour nettoyer la surface externe, utiliser une éponge humide.



Éviter tout produit abrasif pouvant endommager la surface.

S'assurer que l'eau ou le savon liquide ne s'infilte dans les fentes situées sur la partie supérieure du four.

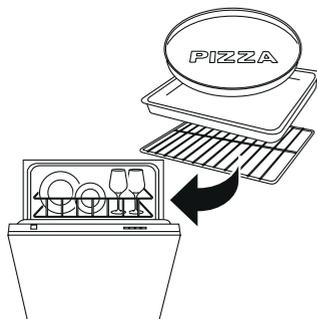
Ne jamais nettoyer la porte du four quand elle est chaude.

Faire attention quand on nettoie la zone de la sonde thermique ! Éviter de heurter la sonde pendant les opérations de nettoyage.

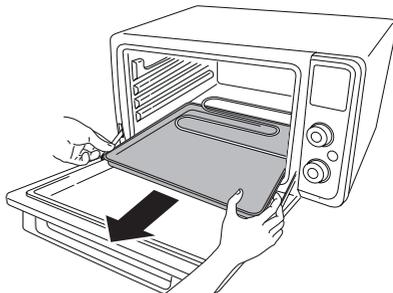
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ; ne jamais le nettoyer avec un jet d'eau.

Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour le nettoyage.

Tous les accessoires se lavent comme la vaisselle normale, soit à la main soit au lave-vaisselle, à l'exception du plateau ramasse-miettes et le panier air fry.



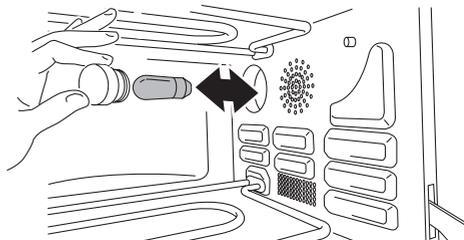
Extraire le plateau ramasse-miettes (S) en le faisant glisser. Laver à la main. Si les saletés sont difficiles à éliminer, rincer le plateau ramasse-miettes avec de l'eau chaude savonneuse et, si besoin est, frotter délicatement, en veillant à ne pas l'érafler. Puis sécher soigneusement.



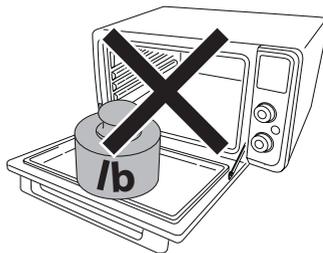
Tant que le four est allumé, l'éclairage interne (B) présent dans le four reste lui-aussi allumé.

Pour remplacer l'ampoule, suivre les indications suivantes : s'assurer que l'appareil se soit refroidi, **débrancher l'appareil**, dévisser le capot en verre et remplacer l'ampoule avec une nouvelle ayant les mêmes caractéristiques (résistante aux températures élevées), puis remettre le capot en verre.

Type d'ampoule : E14, 15W, 300 °C, 110-130V



Ne jamais poser d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte, pour éviter d'endommager son cadre ou son verre.

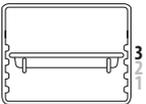
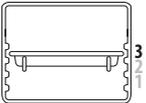
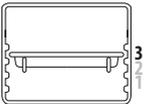
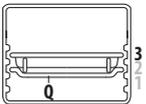
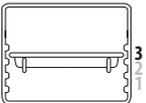
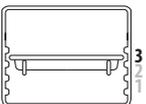
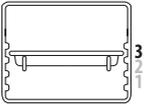
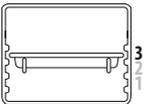
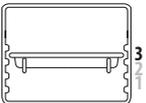
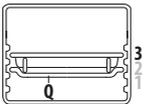
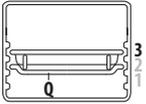


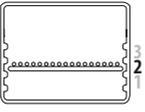
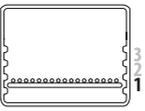
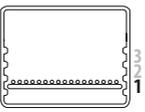
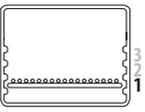
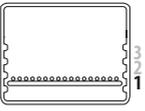
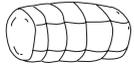
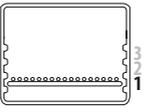
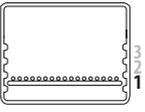
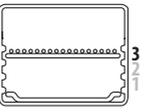
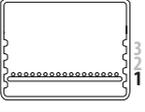
Élimination

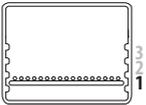
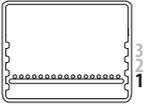
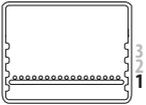
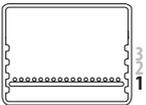
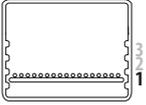
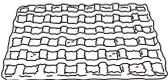
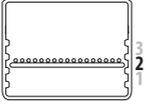
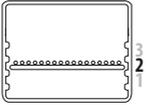
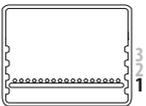
Pour éliminer l'appareil, veuillez suivre les dispositions locales en vigueur dans votre pays.

Le consommateur est tenu de contacter les autorités locales compétentes ou le revendeur pour plus d'informations concernant la manière correcte d'éliminer ses vieux appareils.

LISTE DE RECETTES

RECETTES	POIDS	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS
 *** Pommes de terre congelées	1.1 lb 500g		AIR FRY	450 °F 230°C	25-30min
 *** Crevettes à la bière	1 livre 450g		AIR FRY	425°F	12-15 min
 *** Nuggets de poulet	1 livre 450g		AIR FRY	400°F	15 min
 *** Ailes de poulet	18 oz 510g		AIR FRY	450°F	15 min
 *** Frites	1 livre 450g		AIR FRY	450°F	25-30 min
 *** Bâtonnets de mozzarella	1 livre 450g		AIR FRY	450°F	8-9 min
 *** Bâtonnet de poisson	1 livre 450g		AIR FRY	450°F	12-14 min
 *** Jalapeno Poppers	1 livre 450g		AIR FRY	450°F	12-14 min
 *** Frites de patates douces	1 livre 450g		AIR FRY	425°F	15 - 20 min
 Frites coupées à la main	2 rousses (environ 1 lb) coupées 4 po L x 1/4 po d'épaisseur		AIR FRY	425°F	20-25 min
 Bacon	7 pièces (une seule couche dans le panier)		AIR FRY	425°F	15 - 20 min

RECETTES	POIDS	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS
 <p>Quiche</p>	1,5 lb 700g	 2	CONVECTION	390 °F 200 °C	30-35 min
 <p>Pain</p>	1,0 lb 500g	 1	CONVECTION	360 °F 180 °C	35-40 min
 <p>Cannelloni</p>	2,2 lb 1000g	 1	CUISSON	360 °F 180 °C	35-40 min
 <p>Poulet</p>	3,8 lb 1200g	 1	CONVECTION	420 °F 215 °C	55-60 min
 <p>Morceaux de poulet</p>	2,2 lb 1000g	 1	CONVECTION	420 °F 215 °C	35-40 min
 <p>Rôti</p>	2,2 lb 1000g	 1	CONVECTION	420 °F 215 °C	65-70 min
 <p>Kebabs à la viande et aux légumes</p>	2,2 lb 1000g	 1	CONVECTION	390 °F 200 °C	40-45 min
 <p>Viande</p>	1,2 lb 550g	 3	GRILL	Sélection Auto	25-30 min
 <p>Poisson</p>	2,2 lb 1000g	 1	CUISSON	400 °F 200 °C	25-30 min

RECETTES	POIDS	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS
 <p>Pommes de terre fraîches</p>	2,2 lb 1000g		CONVECTION	400 °F 200 °C	45-50 min
 <p>Gratin de tomates</p>	2,2 lb 1000g		CUISSON	400 °F 200 °C	25-30 min
 <p>Brioche surgelée</p>	4		CONVECTION	360 °F 180 °C	20-25 min
 <p>Génoise</p>	1,5 lb 700g		CUISSON	320 °F 160 °C	20-25 min
 <p>Gâteau</p>	1,6 lb 750g		CUISSON	360 °F 180 °C	30-35 min
 <p>Tarte</p>	2,2 lb 1000g		CUISSON	360 °F 180 °C	30-35 min
 <p>Muffins</p>	12		CUISSON	340 °F 170 °C	20-25 min
 <p>Quatre-quarts</p>	2,0 lb 900g		CUISSON	300 °F 150 °C	85-90 min

DÉPANNAGE

MESSAGE D'ERREUR SUR L'ÉCRAN	DESCRIPTION	PROBLÈMES ÉVENTUELS	SOLUTION
E0:11 Err	Dysfonctionnement de la sonde thermique	La commande électronique a détecté un dysfonctionnement au niveau de la sonde thermique	Noter le numéro de l'erreur. Débrancher la fiche de la prise murale. Remplacer la sonde thermique. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.
E0:12 Err	Dysfonctionnement de la sonde thermique	La commande électronique a détecté un dysfonctionnement au niveau de la sonde thermique	Noter le numéro de l'erreur. Débrancher la fiche de la prise murale. Remplacer la sonde thermique. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.
E0:21 Err	La température désirée n'est pas atteinte : Le four n'arrive pas à atteindre la température cible dans un laps de temps raisonnable	La commande électronique a détecté une durée excessive pour atteindre la température cible dans le four	Noter le numéro de l'erreur. Débrancher la fiche de la prise murale. Vérifier avant tout que la porte ait été correctement fermée au cours de l'utilisation. Lorsque la porte reste ouverte pendant le fonctionnement, le four n'est pas en mesure d'atteindre la température souhaitée. Si la porte du four était correctement fermée, les éléments chauffants pourraient être endommagés. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.
E0:22 Err	Surchauffe : Le four atteint une température excessive	La commande électronique a détecté une température excessive dans le four	Noter le numéro de l'erreur. Débrancher la fiche de la prise murale. La commande électronique pourrait être endommagée. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.
E0:27 Err	Chauffage imprévu : La sonde a détecté une augmentation de la température alors même que les éléments chauffants sont éteints	La commande électronique a détecté une augmentation de la température inattendue dans le four, bien que les éléments chauffants soient hors tension	Noter le numéro de l'erreur. Débrancher la fiche de la prise murale. La commande électronique pourrait être endommagée. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.

MESSAGE D'ERREUR SUR L'ÉCRAN	DESCRIPTION	PROBLÈMES ÉVENTUELS	SOLUTION
E0:28 Err	Problème du système de refroidissement de la commande électronique	La commande électronique a détecté un dysfonctionnement au niveau du système de refroidissement automatique.	Noter le numéro de l'erreur. Débrancher la fiche de la prise murale. Vérifier que les orifices d'aération situés en haut ou en bas du four ne sont pas obstrués par des corps étrangers comme du tissu, du papier ou objets similaires. Retirer tout matériau de la surface de support où le four est positionné ou de la surface supérieure du four. Si ce n'est pas le cas et que le même problème se vérifie de nouveau, il est fort probable que la commande électronique soit endommagée. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.
E0:29 Err	Problème du système de refroidissement de la commande électronique	La commande électronique a détecté un dysfonctionnement au niveau du système de refroidissement automatique.	Noter le numéro de l'erreur. Débrancher la fiche de la prise murale. Vérifier que les orifices d'aération situés en haut ou en bas du four ne sont pas obstrués par des corps étrangers comme du tissu, du papier ou objets similaires. Retirer tout matériau de la surface de support où le four est positionné ou de la surface supérieure du four. Si ce n'est pas le cas et que le même problème se vérifie de nouveau, il est fort probable que la commande électronique soit endommagée. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.

PROBLÈMES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la fiche est branchée correctement à la prise murale. • Brancher la fiche dans une autre prise • Vérifier le disjoncteur Si la solution susmentionnée ne permet pas de résoudre le problème, il est probable que le four présente un défaut. Contacter le service client De'Longhi.
L'éclairage de l'écran LCD s'est éteint	Le four est en mode veille, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant plus de 120 secondes, si l'horloge n'a pas été réglée. Lorsque l'horloge est réglée, l'écran reste allumé
Le réglage de l'horloge a disparu	Si l'éclairage de l'écran LCD s'est éteint même si l'horloge a été préalablement réglée, il y a une coupure de l'alimentation de plus de 5 secondes. La commande électronique a été réinitialisée. Régler à nouveau l'Horloge.
L'éclairage du four est éteint bien que soit allumé le four	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule est cassée. Changer l'ampoule. • L'ampoule n'est pas vissée correctement dans son logement.. Vérifier qu'elle soit correctement vissée. Si les solutions susmentionnées ne permettent pas de résoudre le problème, il est probable que la commande électronique de l'ampoule ait un défaut. Contacter le service client De'Longhi.
La pizza ne cuit pas de manière uniforme	Certaines pizzas de grande taille, ou plutôt la pâte à pizza peut dorer de manière irrégulière. Nous recommandons de tourner la pizza à mi-cuisson pour une cuisson optimale.
De la vapeur chaude sort du four	Ceci est tout à fait normal. Le four évacue naturellement la vapeur excessive créée par le pain ou aliments à teneur élevée en humidité.
Formation de gouttes sur le verre interne	Ceci est tout à fait normal. La condensation créée par le pain toasté et pain surgelé coulera sur la paroi interne de la porte vitrée, et sera collectée par une fente prévue à cet effet située sur la partie basse de la porte.

RECETTES

POULET AU ROMARIN ET POMMES DE TERRE

Portions : 4

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisiner: 40 minutes

Temps total: 50 minutes

Ingrédients

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de romarin frais haché
- 1 gousse d'ail, émincée
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre
- 2 grosses pommes de terre tout usage (1 1/4 lb) coupées en rondelles de 1/4 po d'épaisseur
- 5 gros pilons de poulet, environ 1 3/4 lb.

Instructions

- Mélanger l'huile d'olive, le romarin, l'ail, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter le poulet et les pommes de terre et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés.
- Faites glisser le panier dans la plaque à pâtisserie. Disposez les tranches de pomme de terre en une seule couche sur le panier. Placez les pilons sur les pommes de terre.
- Tournez le sélecteur de fonction sur Air Fry. Réglez la température à 425°F et la minuterie pour 40 minutes.
- Placez le panier en position 3 et faites cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et qu'un thermomètre à lecture instantanée inséré dans la partie la plus épaisse d'un pilon indique 165°F, 35 - 40 minutes.

BEIGNETS DE CHOU-FLEUR

Portions : 4

Temps de préparation: 15 minutes

Cuisiner: 40 minutes

Temps total: 55 minutes

Ingrédients

- 1 tasse de chapelure panko
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 3/4 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 1/4 tasse de farine de riz
- 3/4 tasse de seltz frais
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 4 tasses de fleurons de chou-fleur

Instructions

- Combinez le panko, l'huile d'olive, le sel et la poudre d'ail dans un grand bol jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Fouetter ensemble la farine et la Seltz dans un autre grand bol jusqu'à consistance lisse.

Ajouter le chou-fleur et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.

Mélanger le chou-fleur, quelques morceaux à la fois, dans le mélange de panko jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.

Transférer les fleurons sur une plaque à pâtisserie.

- 2 Tournez le sélecteur de fonction sur air fry. Réglez la température à 425°F et la minuterie pour 40 minutes.
- 3 Placez le chou-fleur dans le panier métallique. Placez le panier en position 3 et faites cuire, en tournant de temps en temps, jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre et légèrement bruni, entre 35 et 40 minutes.4.

JARRET D'AGNEAU BRAISE AVEC POMMES DE TERRE ET ROMARIN

Portions : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps total : 1 h 45 min

Ingrédients :

- Petit jarret d'agneau, environ 1 Kg
- Sel kasher
- Oignon finement haché
- Carotte finement hachée
- Branche de céleri, finement hachée
- Gousses d'ail, émincées
- Vin blanc sec
- Tomates, coupées grossièrement
- Bouillon de poulet
- Pommes de terre grelots, laissées entières
- Persil à feuille plate haché
- Zeste de citron râpé

Quantité :

- 4
- 1 1/4 cuillères à café
- 1
- 1
- 1
- 2
- 1/2 tasse
- 2
- 1 tasse
- env. 500 g
- 1 cuillère à soupe
- 1 cuillère à soupe

Instructions

1. Saupoudrer le jarret d'agneau de 3/4 cuillères à café de sel. Chauffer l'huile dans une grande poêle sur feu moyen-vif. Ajouter l'agneau et laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune de tous les côtés (environ 8 minutes) puis le transférer dans une cocotte '3 quart' (2,7 L). Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail à la poêle et laisser cuire, mélanger de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 8 minutes).
2. Tourner le sélecteur de fonctions sur Bake (Cuisson). Tourner le bouton de température sur 325°F (162°C) et préchauffer le four. Placer la grille métallique en position 1.
3. Ajouter le vin, les tomates, le bouillon et la demi cuillère à café restant dans la poêle et porter à ébullition. Verser la préparation du vin sur le jarret, dans la cocotte. Couvrir et placer la cocotte sur une grille en position 1. Laisser cuire pendant 1 heure 10 minutes. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient

tendres et que l'agneau se défasse à la fourchette., environ 20 minutes de plus.

4. Enlever le gras accumulé de la cocote. Parsemer avec le persil et le zeste de citron râpé juste avant de servir.

PIZZA MARGHERITA AUX OLIVES

Portions : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps total : 30 min

Ingrédients :

Huile d'huile vierge extra
Pâte à pizza surgelée
Sauce Marinara
Mozzarella coupée en tranches d'env. 6 mm d'épaisseur
Olives Kalamata, hachées grossièrement

Quantité :

3 cuillères à soupe
confection de 500 g
1/2 tasse
env. 110 g
8

Instructions

1. Retourner la page sur une surface légèrement farinée. Avec les mains légèrement farinées, étirer et étendre délicatement la pâte pour former un rond d'environ 30 cm. Transférer la pâte sur la plaque à pizza en repoussant délicatement la pâte vers les bords de la plaque. Badigeonner la surface de la pâte avec une cuillère à soupe d'huile.
2. Placer la pizza dans le four en position 1. Sélectionner la fonction pizza et diamètre 12" (30 cm). Appuyer sur le bouton marche/arrêt. Le timer se règle automatiquement sur 19 minutes. Pendant les 6 dernières minutes de cuisson, le timer émet un bip indiquant d'ajouter la sauce, la mozzarella, les olives et les flocons de piment rouge. Remettre la pizza dans le four en position 1 et laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu (environ 6 minutes). Parsemer de basilic juste avant de servir.

COOKIES CHOCOLAT-NOISETTE

Portions : 26 cookies

Temps de préparation : 10 min

Temps total : 40 min

Ingrédients :

Pépites de chocolat mi-sucré
Beurre doux
Café soluble en poudre
Extrait de vanille
Farine tout usage
Levure chimique
Sel
Sucre
Gros œufs
Noix, hachées grossièrement
Noisettes, hachées grossièrement

Quantité :

220 g
6 cuillères à soupe
1 cuillère à soupe
2 cuillères à café
1/3 tasse
1/2 cuillère à café
1/2 cuillère à café
3/4 tasse
2
2 tasses
1 tasse

Instructions

1. Tourne le sélecteur de fonction sur COOKIES et paramétrer 1 TR (1 plaque) Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (H).
2. Faire fondre les pépites de chocolat, le beurre et le café soluble dans une petite casserole à feu moyen-doux. Faire fondre en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse. Retirer du feu et ajouter la vanille tout en remuant. Laisser refroidir 10 minutes.
3. Mélanger la farine, la levure chimique et le sel dans un petit saladier. Fouetter le sucre et les œufs dans un grand saladier jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et épaississe légèrement. Ajouter le mélange de farine et le mélange de chocolat jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter les noix et les noisettes et mélanger.
4. Déposer le mélange, par cuillerées à soupe de manière à former des ronds. Déposer ainsi la moitié de la pâte dans le plat à cuisson recouverte de papier sulfurisé et l'autre moitié sur la plaque à pizza, recouverte, elle aussi, de papier sulfurisé.
5. Quand la température a été atteinte, le four se met en veille et le temps de cuisson clignote à l'écran. Introduire le plat de cuisson dans les glissières 2, régler sur 14 minutes et appuyer sur le bouton START/STOP (H)
6. A la fin, retirer le plat de cuisson et introduire la plaque à pizza dans les glissières 2, régler sur 14 minutes et appuyer sur le bouton START/STOP (H)
7. Servir les cookies.

LASAGNES A LA BOLOGNAISE

Portions : 8

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 1 h 6 min

Ingrédients :

Huile d'olive
Oignon finement haché
Gousses d'ail, émincées
Bœuf haché
Vin blanc sec
Sauce marinara
Beurre doux
Farine tout usage
Lait
Sel
Lasagnes sèches sans pré-cuisson
Parmesan râpé

Quantité :

2 cuillères à soupe
1
2
env. 500 g
1/2 tasse
Pot d'env. 700 g
4 cuillères à soupe
1/4 tasse
4 tasses
1 1/2 cuillères à café
9
6 cuillères à soupe

Instructions

1. Pour réaliser la sauce bolognaise, faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et l'ail et laisser cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils se soient attendris, environ 5 minutes. Ajouter le bœuf et laisser cuire en remuant avec une cuillère pour séparer la viande, jusqu'à ce que celle-ci ait pris une couleur brune,

environ 5 minutes de plus. Ajouter le vin et laisser cuire jusqu'à ce que ce dernier se soit évaporé, environ 2 minutes. Ajouter la sauce et laisser mijoter. Couvrir et laisser cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce se soit épaissie et que les saveurs soient bien mélangées, environ 15 minutes.

2. Pour réaliser la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne, à feu moyen. Ajouter la farine et laisser cuire en remuant constamment pendant 1 minute. Ajouter le lait et 1/2 cuillère à café de sel et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la sauce ait épaissi, environ 8 minutes. Couvrir et mettre de côté. Tourner le sélecteur de fonctions sur Bake (Cuisson). Tourner le bouton de température sur 350°F (env. 175°C) pour préchauffer le four. Vaporiser un plat de cuisson de 25x20 cm (7x11 po) avec un spray de cuisson anti-adhésif.
3. Etaler une tasse de béchamel sur le fond du plat de cuisson et recouvrir de 3 feuilles de lasagne. Recouvrir les pâtes d'une tasse de béchamel, 1 1/2 tasses de sauce bolognaise et 2 cuillères à soupe de parmesan râpé. Répéter les couches encres 2 fois et finir avec la sauce bolognaise. Saupoudrer du parmesan restant.
4. Placer le plat de cuisson sur une grille en position 1 et laisser cuire, sans couvrir, jusqu'à ce que la garniture soit chaude et les bords dorés et bouillonnants.

CABILLAUD RÔTI A LA TAPENADE

Portions : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 38 min

Ingrédients :

Filets de cabillaud	4 (env. 170 g)
Huile d'olive	3 cuillères à soupe
Sel kasher	1 cuillère à café
Poivre	
Echalote, émincée	1
Gousse d'ail, émincée	1
Tomates cerises, coupées en deux	2 tasses
Olives Kalamata, hachées grossièrement	1/3 tasse
Câpres	1 cuillère à soupe
Thym frais haché	2 cuillères à café
Flocons de piment rouge	1/4 cuillère à café

Quantité :

Instructions

1. Tourner le sélecteur de fonctions sur Convection. Tourner le bouton de température sur 425°F (env. 218°C) pour préchauffer le four. Recouvrir le plat de cuisson de papier aluminium.
2. Badigeonner les filets avec 2 cuillères à café d'huile et assaisonner avec 1/2 cuillère à café de sel et 1/4 cuillère à café de poivre. Déposer les filets dans le plat de cuisson en position 1 et faire rôtir jusqu'à ce que le poisson soit entièrement opaque (12-15 minutes).
3. Pendant ce temps, faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile restantes dans une poêle de taille moyenne, à feu moyen-vif. Ajouter l'échalote et l'ail et laisser cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils se soient

attendris, (1-2 minutes). Ajouter les tomates, les olives, les câpres, le thym, les flocons de piments et le reste de sel (1/2 cuillère à café). Laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les tomates soient tendres (environ 8 minutes). Recouvrir le cabillaud d'une cuillerée et servir.

TARTE A LA CONFITURE

Portions : 8

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 45 min

Ingrédients :

Beurre doux, ramolli
Sucre
Gros œuf
Extrait de vanille
Farine tout usage
Sel
Confiture d'abricot
Jus de citron
Lait

Quantité :

1 tasse (2 bâtons)
1/2 tasse + 2 cuillères à soupe
1
1 cuillères à café
2 1/2 tasses
1 cuillère à café
un pot de 350 g
1 cuillère à soupe
3 cuillères à soupe

Instructions

1. Tourner le sélecteur de fonctions sur Bake (Cuisson). Tourner le bouton de température sur 360°F (180°C) pour préchauffer le four.
2. Avec un mixeur, à vitesse moyenne, battre le beurre et le sucre dans un grand saladier jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Passer en vitesse rapide et battre jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Réduire la vitesse et retourner à une vitesse moyenne. Battre l'œuf et la vanille. Verser la farine et le sel et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit friable et granuleux. Former une boule avec la pâte. Former deux disques avec la pâte, un légèrement plus grand que l'autre. Envelopper et mettre au réfrigérateur le disque de pâte le plus petit.
3. Abaisser le plus grand disque de pâte sur le fond et les bords du moule à tarte de 28 cm avec un fond amovible. Mélanger la confiture et le jus de citron dans un petit saladier. Etaler la confiture de manière homogène sur la pâte.
4. Sur une surface légèrement farinée, dérouler le disque de pâte plus petit pour former un rond d'environ 30 cm. Découper 10 bandes dans le disque. Positionner la moitié des bandes de pâte à distance de 2,5 cm, sur toute la tarte en découpant les extrémités au ras du bord du moule à tarte. Positionner les bandes restantes en diagonale pour créer un motif en croissillon. Badigeonner les bandes avec le lait et saupoudrer avec les 2 cuillères à soupe de sucre restantes.
5. Placer la tarte sur la grille en position 2 et laisser cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée (environ 35 minutes). Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant au moins 30 minutes. Retirer le bord du moule avec précaution.