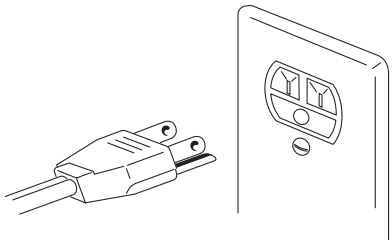
CONTENUS

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 32
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 33
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 34
DESCRIPTION DE L'APPAREIL 34
INSTALLATION 34
MESSAGES D'ERREUR 34
RÉGLAGE DE L'HORLOGE 35
FONCTIONS DU FOUR 35
TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS 36
TOAST 38
BAKE 39
CONVECTION 40
BROIL/GRILL 41
DEFROST 42
PIZZA 43
COOKIES 45
KEEP WARM 46
MIJOTEUSE 47
AIR FRY 48
REHEAT 49
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 50
ÉLIMINATION 50
LISTE DE RECETTES 51
DIAGNOSTIC DE PANNE 54
RECETTES 55

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

A utiliser uniquement avec une prise de courant 3 broches 120 Volts, 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.

2. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser uniquement les boutons et poignées pour faire fonctionner l'appareil .
4. 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.
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Suivre les instructions pour le nettoyage.
6. 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.
7. Débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
   Attendre au moins 30 minutes que l'appareil refroidisse avant de monter ou démonter des composants.
8. 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.
9. 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 entrainer des blessures.
10. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement ou entre en contact avec les surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.
12. 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.
13. Si la prise chauffe, contacter un électricien qualifié.
14. Faire très attention lorsque vous retirez le plat de cuisson ou que vous versez de la graisse chaude.
15. Ne pas utiliser de détergent acide, abrasif ou agressif, ni d'éponges métalliques ou de la paille de fer pour nettoyer l'appareil.
16. Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, ne jamais introduire d'aliments qui sont trop larges par rapport au four.
17. 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.
18. ATTENTION : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche (en particulier s'il est en mode grill ou toast).
19. En mode grill, le plat de cuisson ainsi que la grille métallique doivent être utilisés comme décrit dans le mode d'emploi.
20. Soyez prudent lorsque vous utilisez des récipients qui ne sont pas en verre, métal ou céramique allant au four.
21. Ne placer aucun objet dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé, à l'exception des accessoires indiqués par le fabricant.
22. Ne placer aucun des matériaux suivants dans ou sur le four : papier, carton, plastique et matériaux similaires.
23. 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.
24. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton START/STOP.
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 insérés 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, cela endommagerait leur revêtement antiadhésif.
ATTENTION : Être prudent lorsque l'on utilise 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.

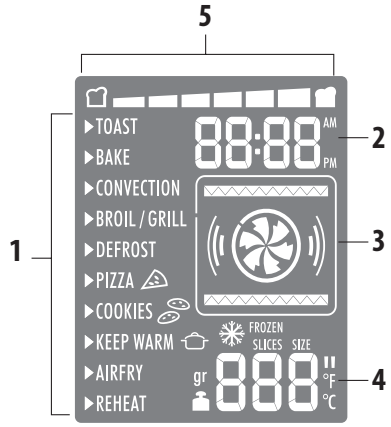
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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 Porte en verre
D Grille métallique
E Plat de cuisson
F Écran
G Bouton de réglage TOAST COLOR/TIME
H Bouton START/STOP
I Voyant rouge
L Bouton de contrôle de la température de cavité (réglage ℃/℉)
M Bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY
N Bouton option surgelé
O Bouton de sélection FUNCTION
P Élément chauffant inférieur
Q Plaque à pizza
R Plateau ramasse-miettes
S Ventilateur (invisible)
T Orifices d'aération
U panier de friture Air Fry

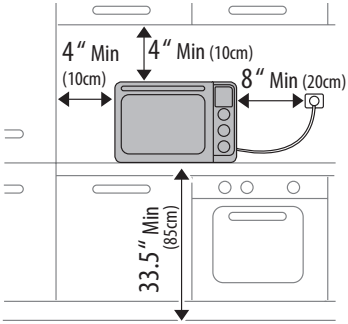
ÉCRAN



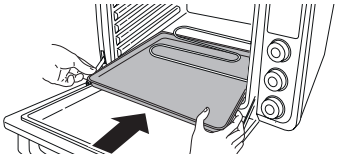
1 Indicateur de sélection des fonctions
2 Indicateur Horloge/Minuterie
3 Icône Fonction
4 Indicateur Température/taille/tranches
5 Barre de couleur de toast

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.



- Afin de retirer tout produit de préservation des surfaces des éléments chauffants, il est nécessaire d'allumer le four à vide pendant 30 minutes en mode CONVECTION à 450 °F, pour la première fois. 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 (R) doit toujours être placé sur la sole du four, sous les éléments chauffants inférieurs (P).



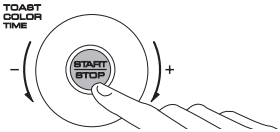
MESSAGES D'ERREUR

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 (H) pendant 2 secondes pour réinitialiser l'unité de commande et débrancher l'appareil. Reportez-vous au chapitre "Dépannage".

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

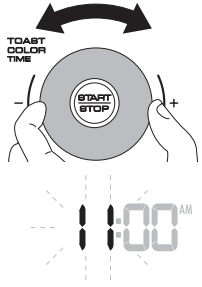
Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après qu'il ait été débranché pendant une longue période, il émet un bip et quatre tirets ("-- : --") s'affichent sur l'écran. Après 5 secondes, l'écran s'éteint, car l'horloge n'a pas été réglée, et la commande électronique passe en mode veille.
Pour régler l'horloge, suivre les indications ci-dessous :

Appuyer sur le bouton START/STOP (H) et tenir enfoncer pendant au moins 5 secondes.



L'heure clignote.

Régler l'heure à l'aide du bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).



Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (H). Les minutes clignotent.

Régler les minutes à l'aide du bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).

Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (H). L'heure réglée s'affiche à l'écran.

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

FONCTION DU FOUR

En mode veille, l'écran montre l'horloge (si elle est réglée) ou --:--.

- Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O). Le four s'allume. C'est le mode de sélection de fonction. Par défaut, la fonction sélectionnée est CUISSON. Les valeurs modifiables clignotent. Si aucun bouton n'est enfoncé ni aucun cadran tourné dans les 2 minutes suivant la fonction du mode de sélection, la commande se remet par défaut en mode veille.
- Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) pour régler la température si besoin est (pas nécessaire pour certains programmes). Pour certaines fonctions, la température est automatiquement configurée (l'écran n'affiche pas la température fixée). Pour la fonction PIZZA, régler la taille.
  Pour la fonction COOKIES, régler le nombre de plateaux.
- Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler la minuterie si besoin est.
- Les fonctions PIZZA et COOKIES ont une minuterie préconfigurée.
- Pour la fonction PIZZA, la durée de cuisson change en fonction de la taille sélectionnée.
- Pour la fonction COOKIES, il est possible de modifier le temps de cuisson.
- Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume. Une fois le temps écoulé, l'écran affiche "End" et émet un signal sonore. Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour remettre le four à zéro et arrêter la fonction. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton START/STOP (H). Le four se met en mode veille. Pour les fonctions CUISSON, CONVECTION et COOKIES, le four émet un signal sonore lorsque la première température configurée est atteinte. Pour les fonctions BAKE et CONVECTION, il est possible de vérifier la température de cavité en appuyant sur le bouton de contrôle de la température de cavité (L). La température s'affiche pendant 5 secondes.
- La température peut être visualisée aussi bien en °F qu'en °C. Elle est par défaut en °F. Pour modifier ce paramètre, sélectionner la fonction BAKE ou CONVECTION, puis appuyer sur le bouton de contrôle de la température de cavité (L) et maintenir enfoncer pendant 5 secondes. L'affichage se mettra en °C accompagné d'un signal sonore. Pour revenir en °F, répéter la même opération.

CONSEILS POUR UNE CUISINE SAINE

Lorsque l'on cuisine des aliments à forte teneur en matières grasses, dans les fonctions BAKE et CONVECTION, il est conseillé de placer les aliments directement sur la grille ou le panier de friture Air Fry inséré en position 2 et le moule à cuisson en position 1. Ainsi, l'excès de gras coulera dans le plat de cuisson.

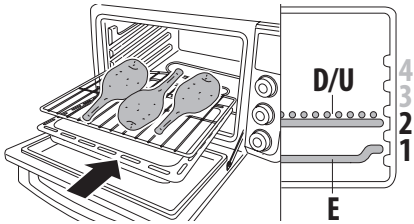
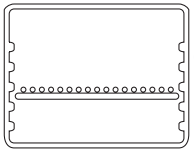
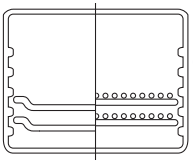
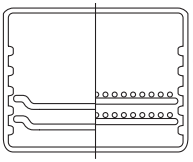
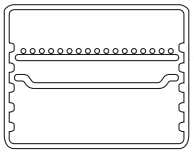
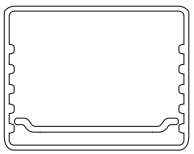
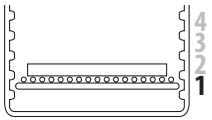
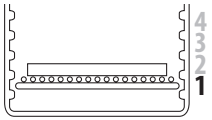
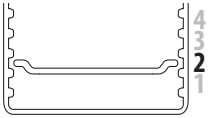
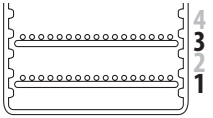
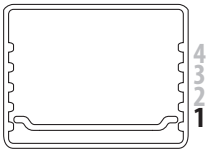
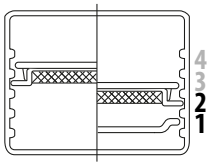
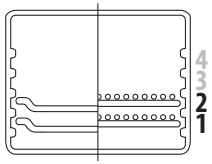


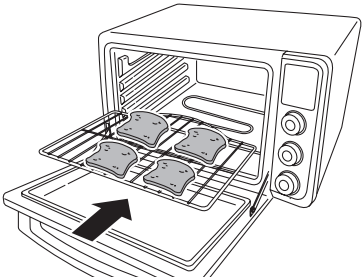
TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

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.
CUISSON	170°F - 450°F 75°C - 230°C	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille ou plate de cuisson en position n°1 ou 2	Idéal pour : gâteaux pain poisson lasagne (voir page 21-22)
CONVECTION	170°F - 450°F 75°C- 230°C	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille ou plate de cuisson en position n°1 ou 2	Idéal pour : quiches volaille pommes de terre pâtisserie (voir page 21-22)
BROIL/GRILL	(Sélectionné mode Auto)	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille métallique en position n°4, plat de cuisson en position n°3	Idéal pour : côtelettes de porc saucisses côtes de porc wurstel (voir page 21-22)
DEFROST	-	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille ou plate de cuisson en position n°1	Idéal pour les aliments à décongeler rapidement.

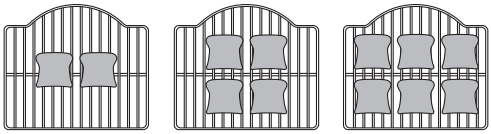
FONCTION		TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
PIZZA	Surgelé	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 plaque à pizza sur grille en position n°1	Programme automatique pour des pizzas surgelées croustillantes.
	Frais	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 plaque à pizza sur grille en position n°1	Programme automatique pour de délicieuses pizzas fraîches.
COOKIES	1tr	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 plat de cuisson en position n°2	Programme automatique pour de délicieux biscuits.
	2tr	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 grille en position n°1 et 3	Programme automatique pour des biscuits pour toute la famille.
KEEP WARM		(Sélectionné mode Auto)	0:01 (minutes) - 6:00 (heures)	 grille ou plate de cuisson en position n°1 ou 2	Idéale pour maintenir les plats préparés chauds. Cette fonction peut également être utilisée comme mijoteuse.
AIR FRY		320°F - 450°F 160°C - 230°C	0:01 (minutes) - 1:00 (heures)		Idéal pour : aliments surgelés (pommes de terre, nuggets etc.) poulet frais, Saucisses etc.
REHEAT		300°F - 400°F 150°C - 205°C	0:01 (minutes) - 1:00 (heures)		Idéal pour réchauffer les restes.

TOAST

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



Pour un toast optimal, placer les tranches comme suit.



2 tranches 4 tranches 6 tranches

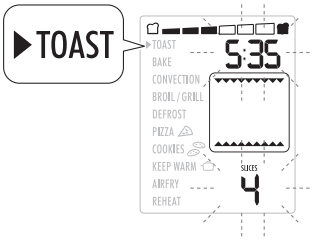
Les bords des tranches doivent être alignés et le plus prêts possible du centre.

Fermer la porte.

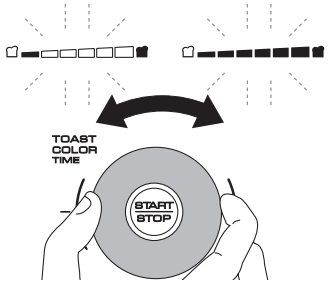
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O)

Le four s'allume.

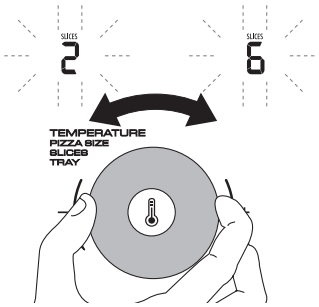
Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).

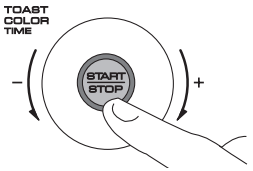


Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) pour sélectionner le nombre souhaité de tranches à toaster.



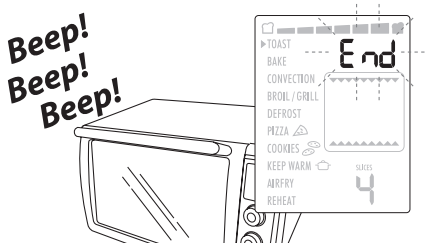
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



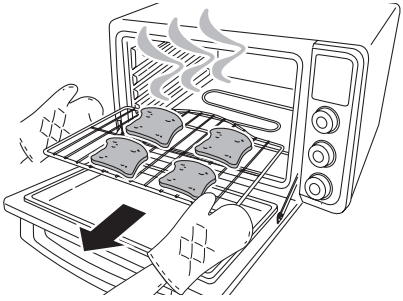
Le four débute le processus de cuisson.

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



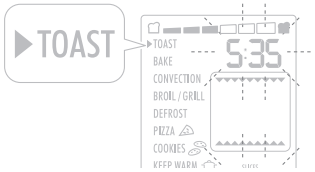
Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.

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

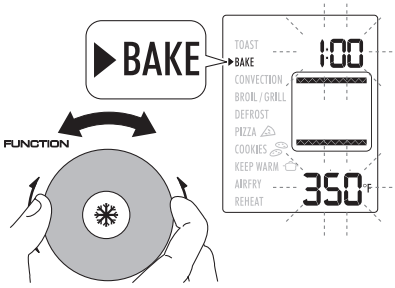


BAKE

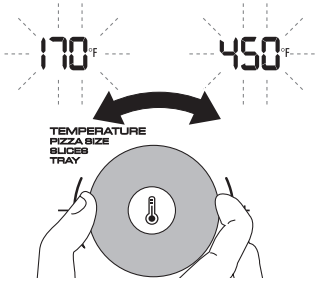
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O). Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



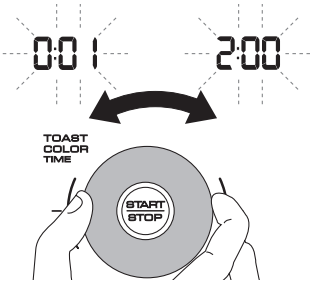
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode BAKE.



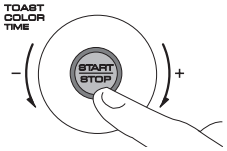
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



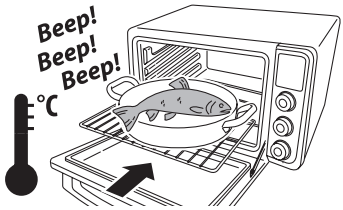
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité. Par défaut, le temps de cuisson est de 1:00 (heure).



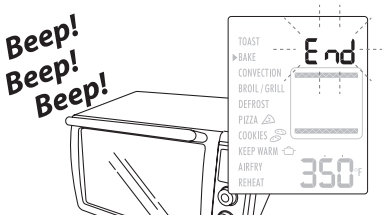
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



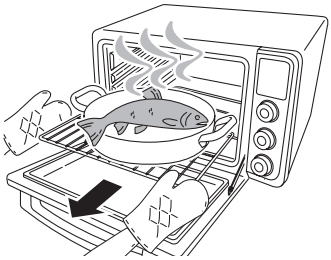
Le four démarre la phase de préchauffage. Le message *PRE HEAT* (préchauffage) s'affiche à l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Placer les aliments sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1 ou 2.



Fermer la porte. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END*.



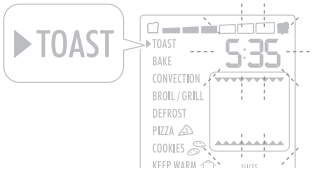
Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes. Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



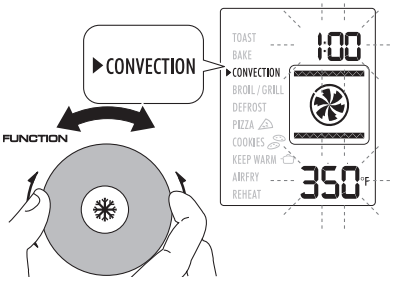
En mode CUISSON, il est possible de modifier le mode et mettre en mode CONVECTION et BROIL/GRILL sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode CUISSON à CONVECTION, la minuterie et la température restent les mêmes. Pour le passage en mode BROIL/GRILL, la minuterie est conservée et la température est sélectionnée automatiquement.

CONVECTION

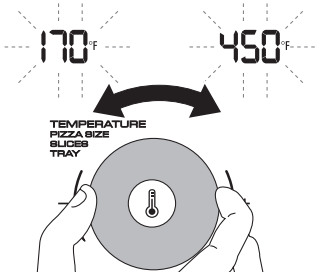
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



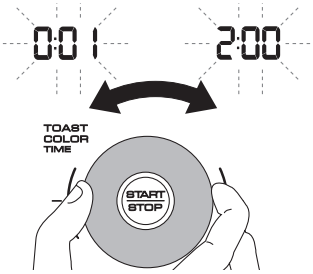
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode CONVECTION.



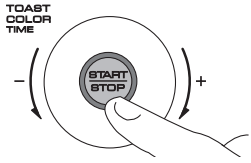
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



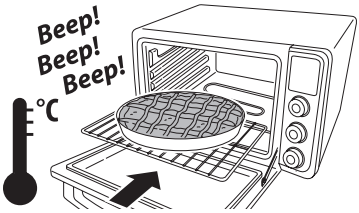
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.
Par défaut, le temps de cuisson est de 1:00 (heure).



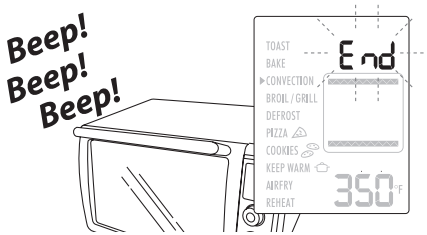
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



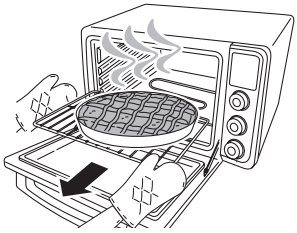
Le four démarre la phase de préchauffage. Le message *PRE HEAT* (préchauffage) s'affiche à l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Placer les aliments sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1 ou 2.



Fermer la porte. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END*.



Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes. Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



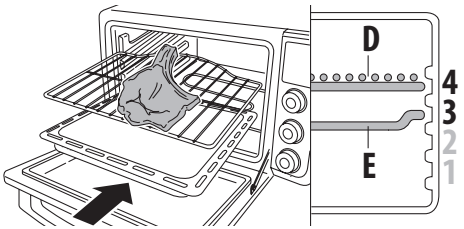
En mode CONVECTION., il est possible de modifier le mode et de mettre en mode CUISSON et BROIL/GRILL sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode CONVECTION à CUISSON, la minuterie et la température restent les mêmes. Pour le passage en mode BROIL/GRILL, la minuterie est conservée et la température est sélectionnée automatiquement.

BROIL/GRILL

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

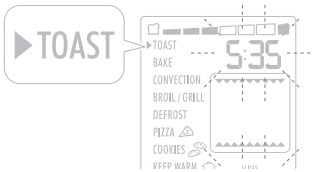
Le préchauffage n'est pas nécessaire.

La grille (D) et le plat de cuisson (E) doivent être positionnés comme indiqué dans la figure (position 3 et 4).

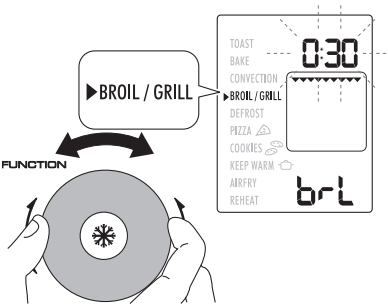


Fermer la porte. Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

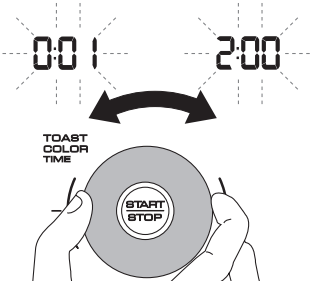
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode BROIL/GRILL.

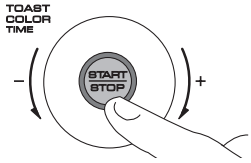


Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.



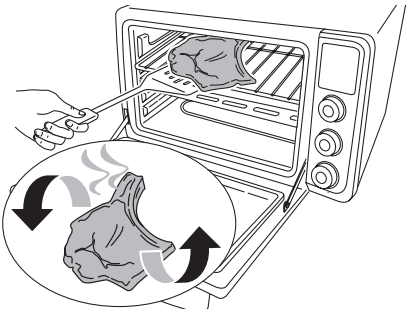
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.

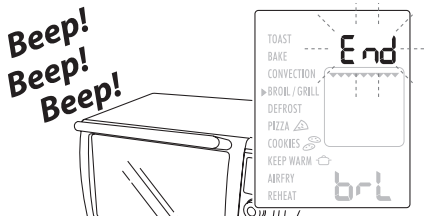


Fermer la porte. Le four débute le processus de cuisson.

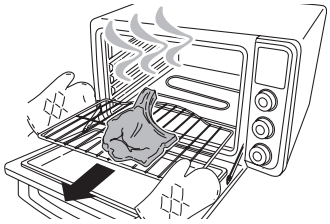
Tourner l'aliment à mi-cuisson.



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



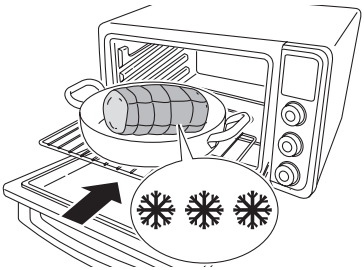
Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes. Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



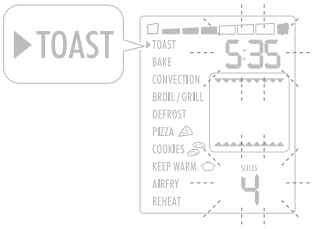
En mode BROIL/GRILL il est possible de modifier le mode et mettre en mode CONVECTION et CUISSON sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode CUISSON à CONVECTION , la minuterie reste la même et la température sera automatiquement réglée sur celle par défaut (350 °F). Pour le passage en mode BROIL/GRILL, la minuterie est conservée et la température est sélectionnée automatiquement.

DEFROST

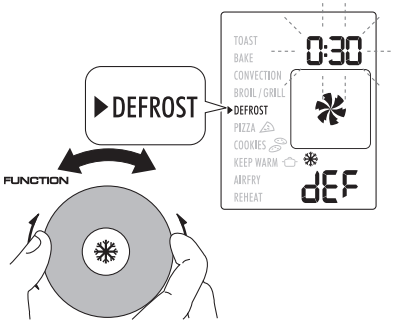
S'assurer que le four se soit complètement refroidi à la température ambiante avant de lancer cette fonction.
Placer les aliments surgelés sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position 1.



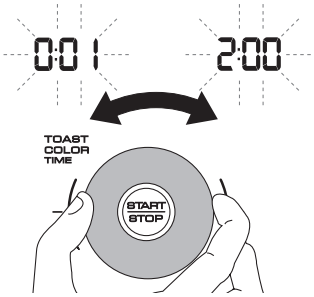
Fermer la porte.
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



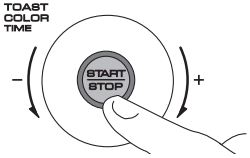
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode DEFROST.



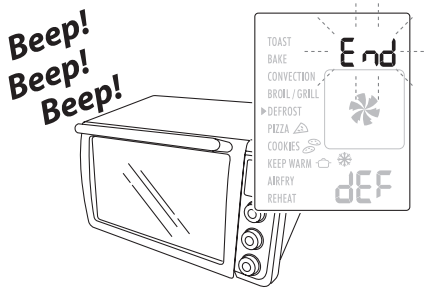
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.



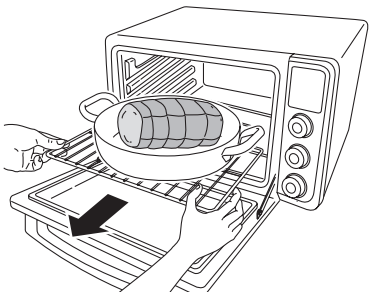
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.
Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



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*.

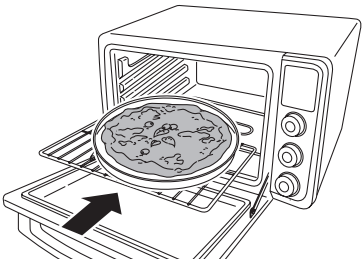


Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.
Ouvrez le four et retirez les toasts.

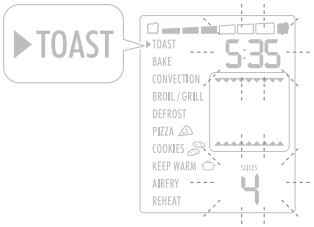


PIZZA

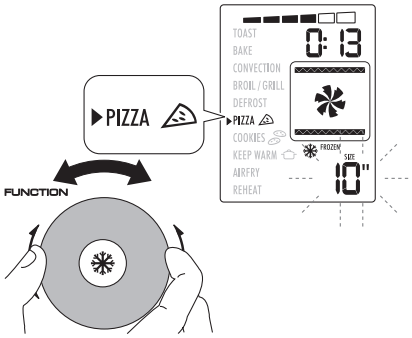
Pizza est une fonction automatique spéciale qui comprend des programmes préétablis. La température, le temps de cuisson ainsi que le mode de cuisson sont automatiquement sélectionnés. Le temps de cuisson peut être prolongé à la fin du temps préétabli pour obtenir la cuisson souhaitée.
Placer la pizza sur la plaque à pizza (Q) ou directement sur la grille métallique (D) et l'insérer en position n°1.
Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Fermer la porte.
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).
Le four s'allume.
Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

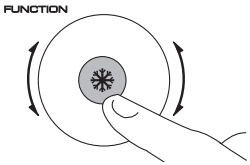


Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour régler le programme PIZZA. Par défaut, le mode "SURGELÉ" est sélectionné.

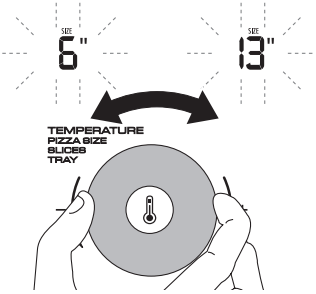


En appuyant sur le bouton option ❄ SURGELÉ (N), il est possible de désactiver l'option 'SURGELÉ' pour cuir une pizza 'FRAÎCHE'.

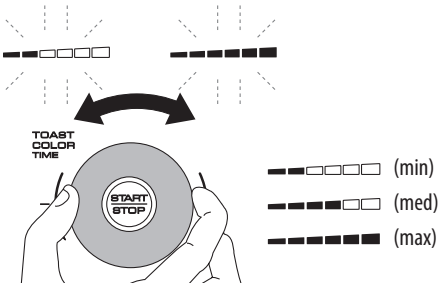
Pour retourner en mode 'SURGELÉ', appuyer à nouveau.



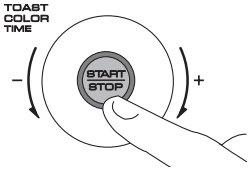
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) pour sélectionner la taille de la pizza.



Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).

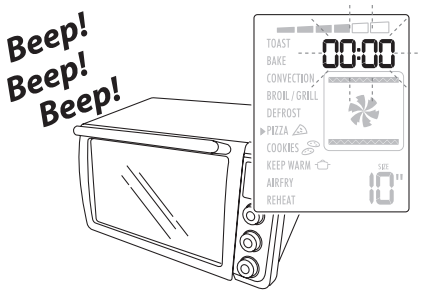


Pour les pizzas à croûte mince, nous recommandons d'utiliser le niveau de dorure min. Pour les pizzas à croûte épaisse, nous recommandons d'utiliser le niveau de dorure max.
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.
Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.

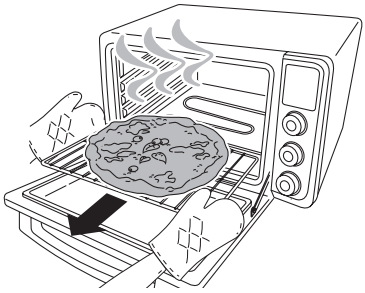


Le four débute le processus de cuisson.
Pendant la cuisson d'une pizza 'FRAÎCHE' uniquement, le four émet un signal sonore. Ce signal indique le moment idéal pour ajouter de la mozzarella ou autre fromage mou pour garnir votre pizza.

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.

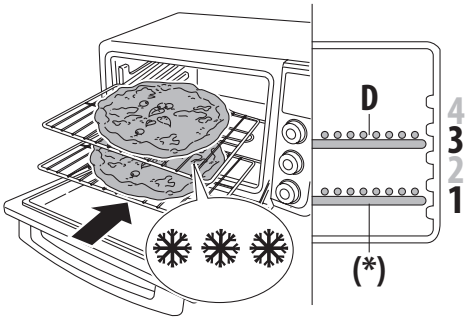


Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler jusqu'à 10 minutes supplémentaires, si nécessaire, et appuyer sur le bouton START/STOP (H) une fois le temps écoulé, pour arrêter le four.
Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

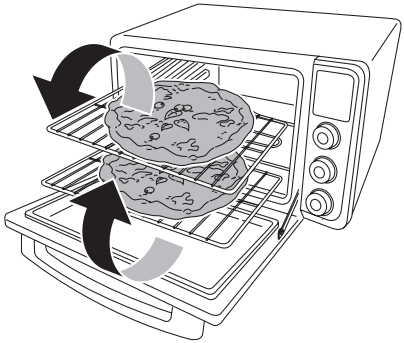


Cuir 2 pizzas 'surgelées'

Pour cuire 2 pizzas « SURGELÉES » en même temps comme indiqué dans la figure (position 1 et 3).
Pour cuir 2 pizzas, régler la taille par rapport à une pizza, puis régler le niveau de dorure au maximum.
(*) Une grille supplémentaire est nécessaire. Il est possible d'acheter l'accessoire sur Delonghi.com.



À la mi-cuisson, intervertir les pizzas.



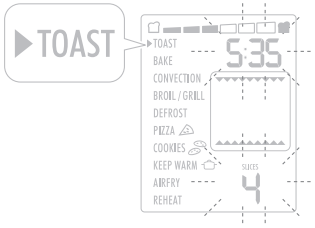
COOKIES

Biscuits est une fonction automatique spéciale qui comprend des programmes préétablis. La température et le mode de cuisson sont automatiquement sélectionnés. Il est possible de régler le temps de cuisson en fonction de la cuisson souhaitée.

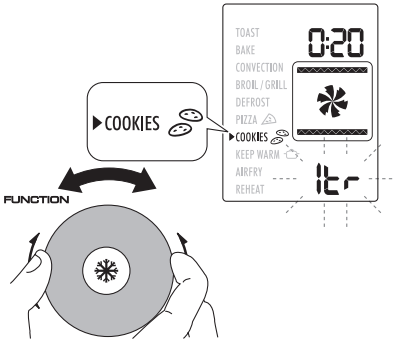
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

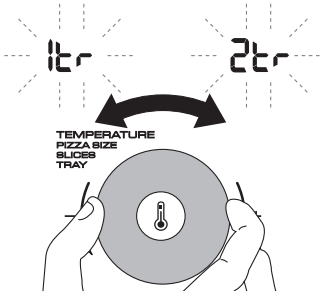
Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



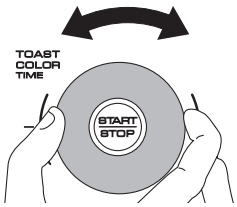
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode COOKIES.



En tournant le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M), il est possible de sélectionner le mode "1tr" (1 plateau de biscuits) ou le mode "2tr" (2 plateaux de biscuits).

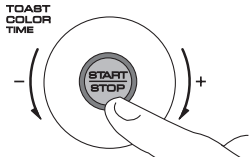


Pour changer le temps préétabli, tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.



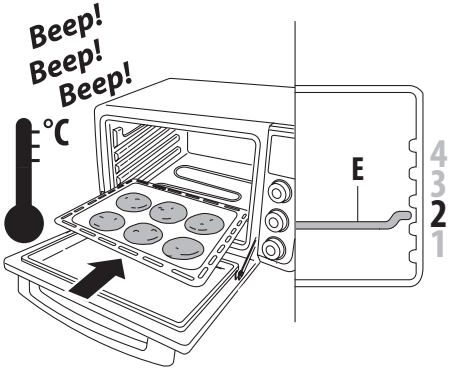
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



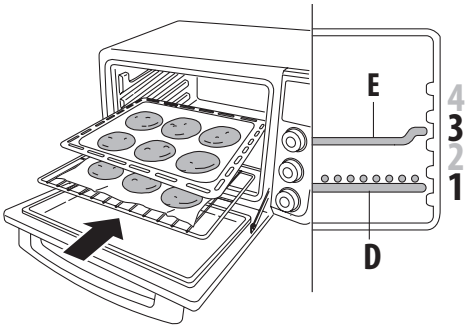
Le four débute la phase de préchauffage et l'écran affiche *PRE HEAT*.

Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore.

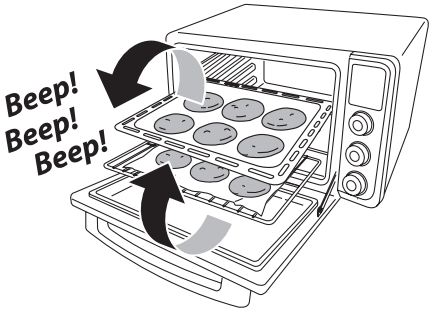


Placer les aliments dans le plat de cuisson avant d'insérer ce dernier dans le four (pos. 2).

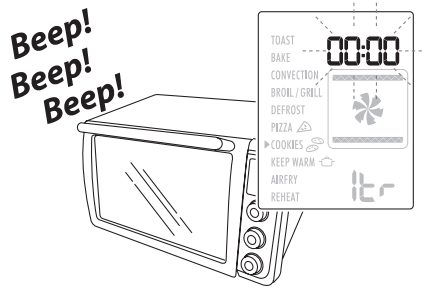
Pour cuire deux plateaux de biscuits en même temps, placer la grille recouverte d'une feuille d'aluminium en position 1 et le plat de cuisson en position 3.



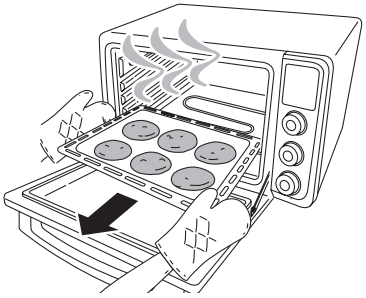
En mode de cuisson de 2 plateaux de biscuits, le four émettra 3 bips. Il s'agit d'un signal avertissant quand d'inverser les plateaux, en plaçant celui du haut en bas et celui du bas en haut puis d'appuyer sur le bouton START/STOP (H).
Le four redémarre alors la fonction de cuisson.
Si le bouton START/STOP (H) n'est pas appuyé dans les 15 minutes, le four se remettra automatique 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.

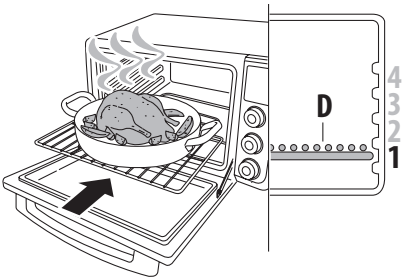


Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler jusqu'à 10 minutes supplémentaires, si nécessaire, et appuyer sur le bouton START/STOP (H) une fois le temps écoulé, pour arrêter le four.
Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

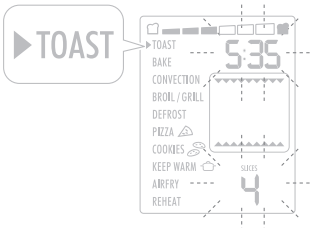


KEEP WARM

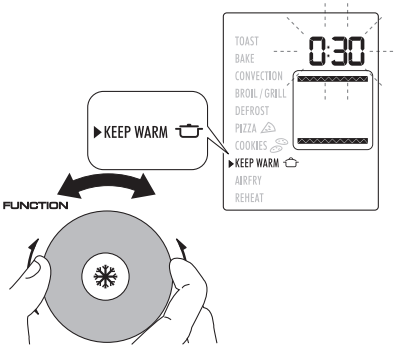
Placer les aliments préalablement cuits sur la grille métallique ou dans le plat de cuisson et mettre au four.
La grille ou le plat de cuisson doivent être positionnés comme indiqué dans la figure (position 1).



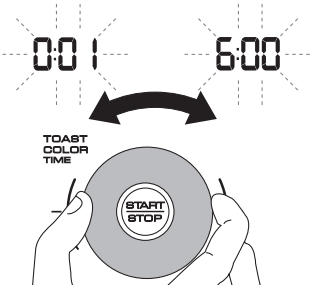
Fermer la porte.
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).
Le four s'allume.
Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



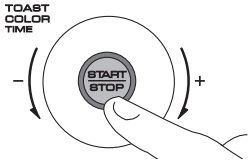
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode KEEP WARM.



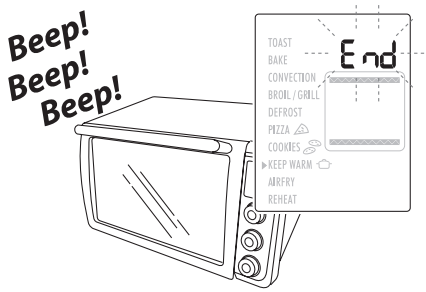
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.
Par défaut, le temps de cuisson est de 0:30 (minutes).



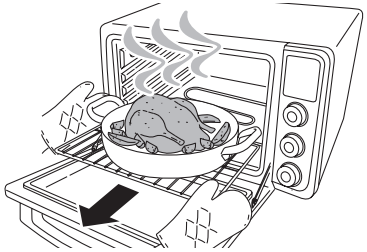
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.
Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



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



Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque *END* s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

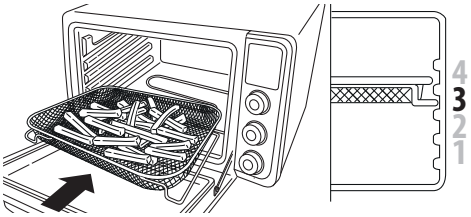


Mijoteuse

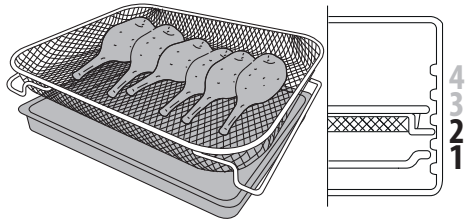
La fonction de KEEP WARM, grâce à sa température basse et précise, peut également être utilisée comme mijoteuse. Cette fonction permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 6 heures.

AIRFRY (FRITURE À L'AIR)

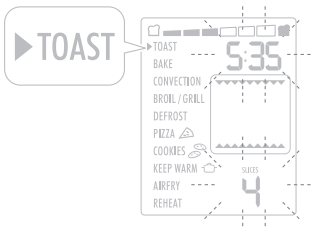
Placer les aliments dans le panier de friture Air Fry (U) et mettre au four à la position 3. Le préchauffage n'est pas nécessaire.



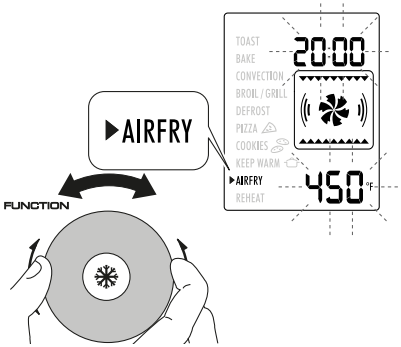
REMARQUE : Lorsqu'on cuisine des aliments gras (par exemple, des ailes de poulet), utiliser le plat de cuisson pour empêcher l'huile de s'égoutter. Placer le panier de friture Air Fry (U) en position 2 ou 3 et le plat de cuisson (E) en position 1 et retourner les aliments à mi-cuisson.



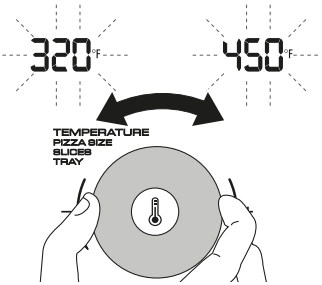
Fermer la porte. Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



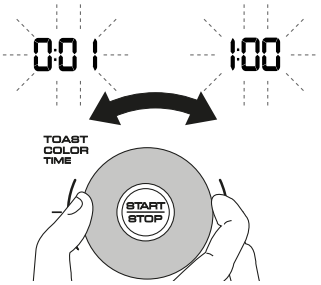
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode AIRFRY (friture à air).



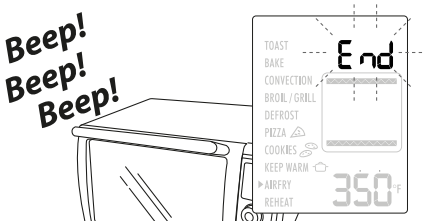
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 450 °F.



Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.
Par défaut, le temps de cuisson est de 20:00 (minutes).



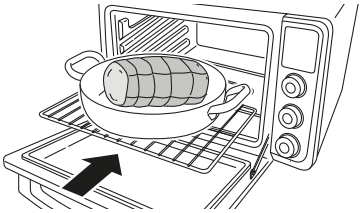
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.
Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.
Le compte à rebours débutera. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END*.



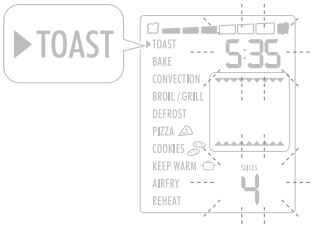
Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque END s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes. Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

REHEAT

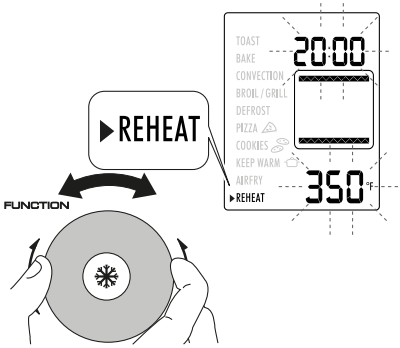
Cette fonction est parfaite pour réchauffer les restes.
Placer les aliments sur le plat de cuisson (E) ou sur la grille métallique (D) et mettre au four en position 1 ou 2.



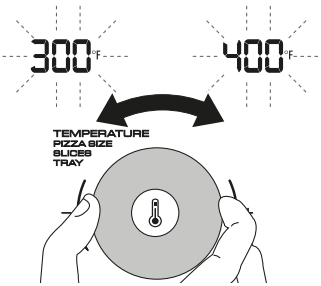
Fermer la porte. Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



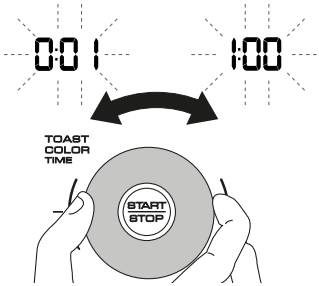
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode REHEAT (friture à air).



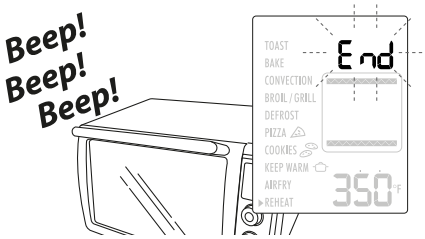
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE PIZZA SIZE SLICES TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



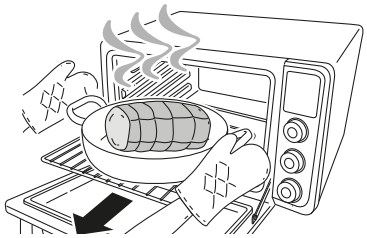
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.
Par défaut, le temps de cuisson est de 20:00 (minutes).



Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.
Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume. Le compte à rebours débutera. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END*.

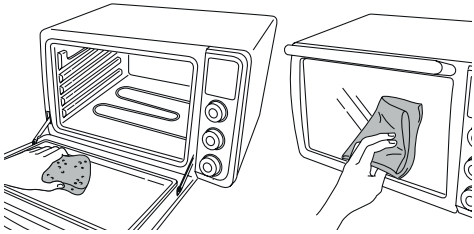


Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque END s'affiche à l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes. Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

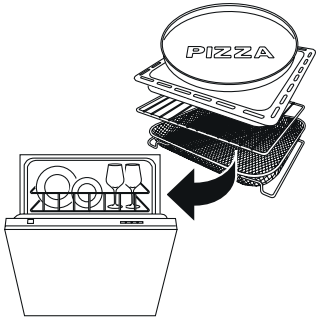


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

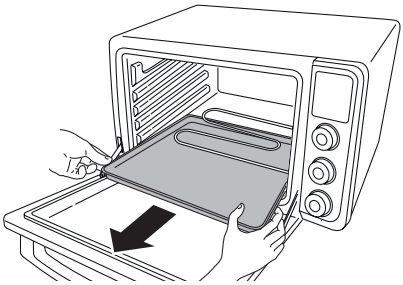
Un nettoyage fréquent évite la formation de fumée et mauvaises odeurs lors de la cuisson. Ne pas laisser s'accumuler des résidus d'aliment ou de graisse à l'intérieur de l'appareil.
Avant toute opération d'entretien ou de réparation, débrancher le four et attendre qu'il refroidisse.
Nettoyer la porte, 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.



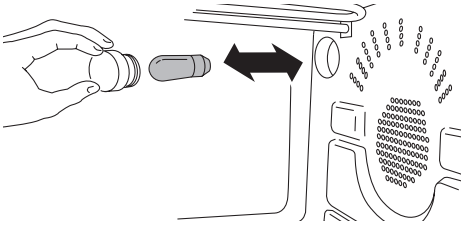
Éviter tout produit abrasif pouvant endommager la surface.
S'assurer que l'eau ou le savon liquide ne s'infiltre dans les fentes situées sur la partie supérieure du four.
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ; ne jamais le nettoyer avec un jet d'eau.
Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour 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.



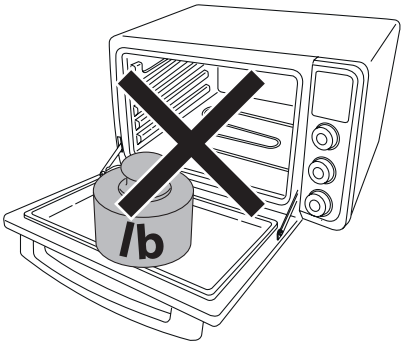
Extraire le plateau ramasse-miettes (R) en le faisant glisser. Laver à la main. Si les saletés sont difficiles à éliminer, rincer le plateau ramasse-miettes avec de l'eau chaude savonneuse et, si besoin est, frotter délicatement, en veillant à ne pas l'érafler. Sécher avec précaution après l'opération.



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.



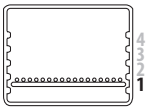
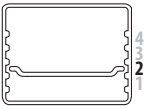
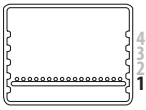
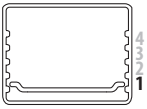
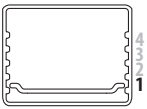
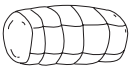
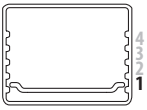
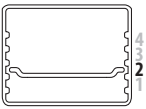
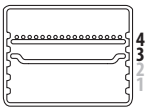
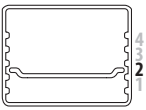
Ne jamais poser d'objets lourds sur la porte lorsque celle-ci est ouverte, pour éviter d'endommager son cadre ou son verre.

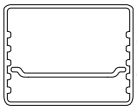
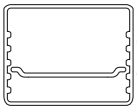
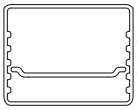
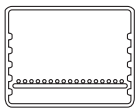
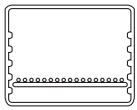
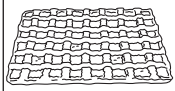
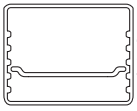
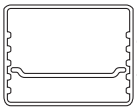
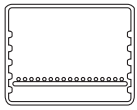


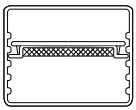
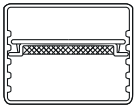
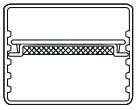
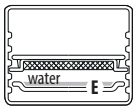
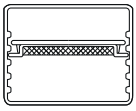
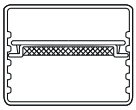
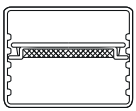
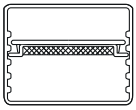
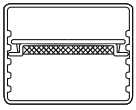
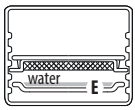
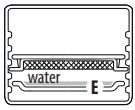
Élimination

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
Quiche	1,5 lb 700 g		CONVECTION	390 °F 200 °C	30-35 min
Pain	1,0 lb 500 g		CONVECTION	360 °F 180 °C	35-40 min
Cannelloni	3,3 lb 1500 g		BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
Poulet	5,5 lb 2500 g		CONVECTION	375 °F 190 °C	90-100 min
Morceaux de poulet	3,3 lb 1500 g		CONVECTION	375 °F 190 °C	40-45 min
 Rôti	2,2 lb 1000 g		CONVECTION	375 °F 190 °C	75-80 min
Kebabs à la viande et aux légumes	2,2 lb 1000 g		CONVECTION	360 °F 180 °C	55-60 min
Viande	1,2 lb 550 g		BROIL/GRILL	Sélection Auto	25-30 min
Poisson	2,2 lb 1000 g		BAKE	400 °F 200 °C	30-35 min

RECETTES	POIDS	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS
Pommes de terre fraîches	2,2 lb 1000 g		CONVECTION	400 °F 200 °C	50-55 min
Gratin de tomates	2,2 lb 1000 g		BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min
❄❄❄ Brioche surgelée	6		CONVECTION	340 °F 170 °C	25-30 min
Génoise	1,5 lb 700 g		BAKE	340 °F 170 °C	25-30 min
Gâteau	1,6 lb 750 g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Tarte	2,2 lb 1000 g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
Muffins	12		BAKE	340 °F 170 °C	20-25 min
Quatre-quarts	2,0 lb 900 g		BAKE	300 °F 150 °C	85-90 min

RECETTES	POIDS	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS
Pommes de terre surgelées	1,3 lb 600 g		AIR FRY	450 °F	20-25min
Crevettes à la bière	1,1 lb 500 g		AIR FRY	425°F	12-15 min
Nuggets de poulet	1,3 lb 600 g		AIR FRY	425°F	12-15 min
Ailes de poulet	18 oz. 510 g		AIR FRY	450°F	15 min
Frites	1,3 lb 600 g		AIR FRY	450°F	20-25min
Sticks de mozzarella	1,3 lb 600 g		AIR FRY	450°F	8-9 min
Poisson pané	1,3 lb 600 g		AIR FRY	450°F	12-14 min
Beignets de jalapeno	1,3 lb 600 g		AIR FRY	450°F	12-14 min
Frites de patate douce	1,3 lb 600 g		AIR FRY	425°F	15-20 min
Frites maison	3 pommes de terre Russet (environ 1 lb) coupées 4" L x 1/4" ép.		AIR FRY	425°F	20-25 min
Bacon	8 tranches (une seule couche dans le panier)		AIR FRY	450°F	12-15 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. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. Remplacer le sonde thermique. Contacter le service client De'Longhi en communicant 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. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. Remplacer le sonde thermique. Contacter le service client De'Longhi en communicant 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. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. 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 communicant 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. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. La commande électronique pourrait être endommagée. Contacter le service client De'Longhi en communicant 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. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. Cette erreur peut s'afficher lorsque le four démarre la fonction DEFROST et qu'il est encore chaud en raison d'une cuisson précédente. Laisser refroidir le four avant d'utiliser la fonction DEFROST. Si ce n'est pas le cas, la commande électronique doit être endommagée. Contacter le service client De'Longhi en communicant le numéro de l'erreur.

PROBLÈMES ÉVENTUELS	SOLUTION
Le four ne s'allume pas	- Vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise - Brancher sur une autre prise - Vérifier le disjoncteur Si la solution susmentionnée ne résout pas le problème, le four est probablement défectueux. 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 30 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	- L'ampoule est cassée. Changer l'ampoule. - L'ampoule n'est pas correctement vissée dans son logement. Vérifier qu'elle soit correctement vissée. Si la solution susmentionnée ne résout pas le problème, la commande électronique de la lampe est probablement défectueuse. Contacter le service client De'Longhi.
La pizza ne cuit pas de manière uniforme	Des grandes pizzas ou certaines pizzas à pâte particulière peuvent brunir de manière inégale. Nous suggérons dans ces cas de changer la position des pizzas à mi-cuisson pour un résultat final parfait.
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

BISCUITS AU BEURRE DE CACAHOUÈTES GRILLÉES AU MIEL

Pour : 14 biscuits

Ingrédients :	**Quantité :**
beurre ce cacahouète crémeux	1 tasse
sucre	1 tasse
gros œuf, légèrement battu	1
bicarbonate de soude	1 cuil. à café
cacahuètes grillées au miel, finement hachées	1/4 tasse et 1 cuil. à soupe

1. Recouvrir les deux grilles métalliques de papier d'aluminium. Tourner le sélecteur de fonction sur la position biscuit, en sélectionnant l'option deux grilles, et préchauffer le four.
2. Dans un grand saladier, mélanger le beurre de cacahuète, le sucre, l'œuf et le bicarbonate de soude. Ajouter 1/4 de tasse de cacahuètes en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Rouler la pâte, en remplissant les cuillères à soupe, pour former 14 boulettes et les placer uniformément sur les grilles. Avec les dents d'une fourchette, faites un motif de hachures croisées sur chaque biscuit. Saupoudrer les biscuits avec la cuillère à soupe restante de cacahuètes hachées.
4. Placer les biscuits dans le four sur les positions 2 et 3 et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 15 minutes, en échangeant les grilles de place à mi-cuisson. Laisser refroidir 10 minutes, puis les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

PORC RÔTI ET HARICOTS VERTS

Pour : 4

Ingrédients :	**Quantité :**
échalotes, finement hachées	2
miel	3 cuil. à soupe
sauce de soja	2 cuil. à soupe
sauce d'huître	2 cuil. à soupe
gingembre frais, haché	2 cuil. à soupe
huile de sésame foncée	2 cuil. à soupe
piment jalapeno, épépiné et haché	1
gousses d'ail, émincées	2
filet de porc paré	1 1/4 lb (600 g)
haricots verts, parés	1 lb (450 g)
oignons verts, coupés en deux	6

1. Sortir le plateau de cuisson du four et le tapisser de papier d'aluminium. Vaporiser légèrement le papier d'aluminium avec un spray antiadhésif. Tourner le bouton de réglage de fonction sur convection. Régler la température à 425ºF et préchauffer le four.
2. Mélanger les échalotes, le miel, la sauce soja, la sauce d'huître, le gingembre, l'huile de sésame, le piment et l'ail dans un petit bol. Badigeonner la moitié du mélange aux échalotes sur tout le porc. Mélanger les haricots verts, les oignons verts et le reste du mélange au miel dans un grand saladier jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Placer le porc sur un côté de la plaque de cuisson. Répartir les haricots verts sur l'autre côté du porc. Placer le plat de cuisson dans le four. Régler la minuterie sur 15 minutes et faire rôtir jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée inséré au centre du porc indique 155ºF pour une cuisson à point et que les haricots verts soient tendres, soit environ 15 minutes. Transférer le porc sur une planche à découper. Laisser reposer 10 minutes, puis couper en 12 tranches et servir avec les haricots verts.

SAUMON EN PAPILLOTE

Pour : 2 personnes

Ingrédients :	**Quantité :**
Pomme de terre Yukon Gold taille moyenne, coupée en tranches de 1/4-in (0,6 cm)	1
olives Kalamata, dénoyautées et hachées	1/4 tasse
tomates séchées (pas trempées dans l'huile) et hachées	1/4 tasse
persil frais, haché	2 cuil. à soupe
Câpres, rincées et épongées	1 cuil. à soupe
huile d'olive	1 cuil. à soupe
gousse d'ail, émincée	1
zeste de citron	1
Filets de saumon	2 6-8oz (170 -250 g)
romarin frais, haché	1 cuil. à soupe
sel	1/2 cuil. à café

1. Dans une casserole moyenne, porter à ébullition à feu vif la pomme de terre plonger dans suffisamment d'eau pour la couvrir. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert jusqu'à ce qu'elle soit à peine tendre, environ 10 minutes ; égoutter.
2. Pendant ce temps, mélanger les olives, les tomates, le persil, les câpres, l'huile, l'ail et le zeste de citron dans un bol moyen ; ajouter la pomme de terre et mélanger doucement. Parsemer les filets de saumon avec le romarin et le sel.
3. Retirer le plat de cuisson du four. Tourner le bouton de réglage de fonction pour faire cuire à 425ºF et préchauffer le four.
4. Déchirer 2 grandes feuilles d'aluminium (15 x 12-inch 30x40cm). Placer la moitié du mélange de pommes de terre au centre de chaque feuille. Recouvrir chaque feuille d'un filet de saumon. Fermer chaque papillote de manière étanche en amenant les deux côtés opposés de la feuille à se rejoindre au centre ; replier les bords pour bien fermer.
5. Positionner les papillotes sur la plaque de cuisson et les faire rôtir jusqu'à ce que le saumon soit opaque au centre, soit environ 15 minutes. À l'aide d'une large spatule, transférer les papillotes sur une planche à découper ; ouvrir avec précaution. Transférer le saumon et les légumes dans 2 assiettes et servir immédiatement.

BOULETTES DE VIANDE CUITES AU FOUR

Pour : 4-6 personnes

Ingrédients :	**Quantité :**
lait	1/2 tasse
pain à sandwich, en morceaux	2 tranches
bœuf haché, 80% maigre	1 lb (450 g)
Parmesan	1/2 tasse
ricotta	1/4 tasse
chapelure	1/4 tasse
gros œuf	1
persil frais, haché	2 cuil. à soupe
sel	1 cuil. à café
Sauce marinara	pot de 1 15oz (420 g)

1. Sortir le plateau de cuisson du four et le tapisser de papier d'aluminium. Vaporiser légèrement le papier d'aluminium avec un spray antiadhésif. Tourner le bouton de réglage de fonction sur cuisson. Régler la température à 400ºF et préchauffer le four.
2. Mélanger le lait et le pain dans un grand saladier ; laisser reposer jusqu'à ce qu'il soit ramolli, environ 5 minutes. Ajouter le bœuf haché, le parmesan, la ricotta, la chapelure, l'œuf, le persil et le sel. Mélanger doucement mais jusqu'à obtenir une consistance homogène. Former quatorze boulettes de 4 cm (1 3/4 po). Transférer sur la plaque de cuisson, régler la minuterie sur 30 minutes et faire cuire jusqu'à ce que les boulettes soient bien cuites.
3. Faire chauffer la sauce dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter les boulettes de viande et laisser mijoter. Réduire à feu doux, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce et les boulettes soient bien chaudes, soit environ 5 minutes.

POULET AU ROMARIN ET POMMES DE TERRE

Pour : 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes
Temps total : 50 minutes

Ingrédients

3 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de romarin frais haché
1 gousse d'ail, émincée
3/4 cuil. à café de sel
1/4 cuil. à café de poivre
2 grosses pommes de terre (1 1/4 lbs.) coupées en rondelles de 1/4-inch d'épaisseur
5 gros pilons de poulet, environ 1 3/4 lbs.

Instructions

1 Mélanger l'huile d'olive, le romarin, l'ail, le sel et le poivre dans un grand saladier. Ajouter le poulet et les pommes de terre et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts.
2 Disposer les tranches de pommes de terre sur une seule couche sur le panier. Placer les pilons de poulet sur les pommes de terre.
3 Tourner le bouton de réglage de fonction sur Air Fry. Régler la température à 425ºF et la minuterie sur 40 minutes.
4 Placer le panier en position 2 et le plateau de cuisson en position 1 ; faire 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 165ºF, 35 - 40 minutes.

BEIGNETS DE CHOU-FLEUR

Pour : 4 personnes
Temps de préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes
Temps total : 55 minutes

Ingrédients

1 tasse de chapelure Panko
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
3/4 cuil. à café de sel
3/4 cuil. à café d'ail en poudre
1 1/4 tasse de farine de riz
3/4 tasse d'eau de seltz froide
3/4 cuil. à café de sel
4 tasses de fleurets de choux-fleur

Instructions

1 Mélanger la chapelure panko, l'huile d'olive, le sel et la poudre d'ail dans un grand saladier jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Fouetter la farine et l'eau de Seltz dans un autre grand saladier jusqu'à ce que le mélange soit 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 de cuisson.
2 Tourner le bouton de réglage de fonction sur Air Fry. Régler la température à 425ºF et la minuterie sur 40 minutes.
3 Placer le choux-fleur dans le panier métallique. Placer le panier en position 3 et faire cuire, en tournant de temps en temps, jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre et légèrement doré, 35 - 40 minutes.

JARRETS D'AGNEAU BRAISÉS AVEC POMMES DE TERRE ET ROMARIN

Pour : 4 personnes
Temps de préparation : 20 min
Temps total : 1 h 45 min

Ingrédients :	**Quantité :**
Petits jarrets d'agneau, environ 2 lbs.	4
Sel kascher	1 1/4 cuil. à café
oignon, finement haché	1
Carotte, finement hachée	1
Céleri, finement haché	1
Gousses d'ail, émincées	2
Vin blanc sec	1/2 tasse
Tomates, coupées grossièrement en morceaux	2
Bouillon de poulet	1 tasse
Pommes de terre grelots, entières	1 lb
Persil plat frais, haché	1 cuil. à soupe
Zeste de citron râpé	1 cuil. à soupe

Instructions

1. Saupoudrer les jarrets d'agneau de 3/4 cuil. à café de sel. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter l'agneau et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit doré de tous les côtés, environ 8 minutes ; transférer dans une cocotte de 2,8 l. Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail dans la poêle et faites cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 8 minutes.
2. Tourner le bouton de réglage de fonction sur cuisson. Régler la température à 325ºF et préchauffer le four. Placer la grille en position 1.
3. Ajouter le vin, les tomates, le bouillon et la 1/2 cuillère à café de sel restante dans la poêle et porter à ébullition. Verser le mélange de vin sur les jarrets dans la cocote. Couvrir et positionner la cocote sur une grille en position 1. Laisser cuire au four pendant 1 heure 10 minutes. Ajouter les pommes de terre et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que l'agneau soit tendre à la fourchette, soit environ 20 minutes de plus.
4. Écumer la graisse de la cocote. Au moment de servir, parsemer de persil et de zeste de citron.

PIZZA MARGHERITA AUX OLIVES

Pour : 6 personnes
Temps de préparation : 10 min
Temps total : 30 min

Ingrédients :	Quantité :
Huile d'olive vierge extra	3 cuil. à soupe
Pâte à pizza surgelée	paquet de 15 oz.
Sauce Marinara	1/2 tasse
Mozzarella, coupée en tranches de 1/4-inch d'épaisseur.	4 oz.
Olives Kalamata, grossièrement hachées	8

Instructions

1. Démouler la pâte sur une surface légèrement farinée. Avec les mains légèrement farinées, tirer doucement sur la pâte et l'étendre de manière à former un cercle de 12 pouces. Transférer la pâte dans le moule à pizza, en tirant doucement la pâte vers les bords du moule. Badigeonner le dessus de la pâte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
2. Placer la pizza dans le four en position 1. Sélectionner la fonction Pizza et la taille de 12" de diamètre. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. La minuterie se règle automatiquement sur 19 minutes. Pendant les 6 dernières minutes de cuisson, la minuterie émet un signal sonore indiquant qu'il faut ajouter la sauce, le fromage, les olives et les flocons de piment rouge. Mettre le four en position 1 et faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu, soit environ 6 minutes. Parsemer de basilic juste avant de servir.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Pour : 8 personnes
Temps de préparation : 15 min
Temps total : 1 h 6 min

Ingrédients :	Quantité :
Huile d'olive	2 cuil. à soupe
oignon, finement haché	1
Gousses d'ail, émincées	2
Bœuf haché	1 lb
Vin blanc sec	1/2 tasse
Sauce Marinara	Pot de 24 oz
Beurre doux	4 cuil. à café
Farine tout usage	1/4 tasse
Lait	4 tasses
Sel	1 1/2 cuil. à café
Lasagnes prêtes pour le four	9
Parmesan râpé	6 cuil. à soupe

Instructions

1. Pour préparer la sauce à la viande, faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter l'oignon et l'ail et faire cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, pendant environ 5 minutes. Ajouter le bœuf et le laisser cuire, en remuant pour le séparer à la cuillère, jusqu'à ce qu'il soit doré, soit environ 5 minutes de plus. Ajouter le vin et laisser cuire jusqu'à ce que le vin s'évapore, environ 2 minutes. Ajouter la sauce et laisser mijoter. Couvrir et faire cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce épaississe et que les saveurs se mélangent, environ 15 minutes.
2. Pour préparer la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter la farine et faire cuire en remuant constamment pendant 1 minute. Ajouter le lait et 1/2 c. à café de sel ; porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la sauce épaississe, environ 8 minutes. Couvrir et réserver.
   Tourner le bouton de réglage de fonction sur cuisson. Régler la température à 350°F et préchauffer le four. Vaporiser un plat de cuisson de 7x11 pouces avec un spray anti-adhésif.
3. Étaler 1 tasse de béchamel au fond du plat de cuisson ; recouvrir de 3 feuilles de pâte. Garnir les pâtes avec 1 tasse de béchamel, 11/2 tasses de sauce à la viande et 2 cuillères à soupe de parmesan. Répéter l'opération 2 fois en terminant par la sauce à la viande. Saupoudrer avec le reste du parmesan.
4. Placer le plat de cuisson sur une grille en position 1 et faire cuire, à découvert, jusqu'à ce que la garniture soit chaude et que les bords soient dorés et bouillonnants, environ 45 minutes.

TAPENADE DE MORUE RÔTIE

Pour : 4 personnes
Temps de préparation : 15 min
Temps total : 38 min

Ingrédients :	Quantité :
Filets de morue	4 (6-oz.)
Huile d'olive	3 cuil. à soupe
Sel kascher	1 cuil. à café
Poivre	
Échalote émincée	1
Gousse d'ail, émincée	1
Tomates cerises, coupées en deux	2 tasses
Olives Kalamata, grossièrement hachées	1/3 tasse
Câpres	1 cuil. à soupe
Thym frais haché	2 cuil. à café
Flocons de poivron rouge	1/4 cuil. à café

Instructions

1. Tourner le bouton de réglage de fonction sur Convection. Régler la température à 425°F et préchauffer le four. Recouvrir le plateau de cuisson d'aluminium.
2. Frotter les filets avec 2 cuillères à café d'huile et saupoudrer avec 1/2 cuillère à café de sel et 1/4 de cuillère à café de poivre. Placer les filets sur la plateau de cuisson en position 1 et les faire rôtir jusqu'à ce que le poisson soit opaque de part en part, 12 à 15 minutes.
3. Pendant ce temps, faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile restantes dans une poêle moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter l'échalote et l'ail et faire cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, 1 à 2 minutes. Ajouter les tomates, les olives, les câpres, le thym, les flocons de poivron et la 1/2 cuillère à café de sel restante. Laisser cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les tomates soient tendres, environ 8 minutes. Servir à la cuillère sur le cabillaud.

TARTE À LA CONFITURE

Pour : 8 personnes
Temps de préparation : 15 min
Temps total : 45 min

Ingrédients :	Quantité :
Beurre doux, ramolli	1 tasse
Sucre	1/2 tasse + 2 cuil. à soupe
Gros œuf	1
Extrait de vanille	1 cuil. à café
Farine tout usage	2 1/2 tasses
Sel	1 cuil. à café
Confiture d'abricot	Pot de 12-oz
Jus de citron	1 cuil. à soupe
Lait	3 cuil. à soupe

Instructions

1. Tourner le bouton de réglage de fonction sur cuisson. Régler la température à 360°F et préchauffer le four.
2. À l'aide d'un batteur, battre le beurre et le sucre à vitesse moyenne, dans un grand saladier, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Augmenter la vitesse jusqu'à ce qu'elle soit élevée et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Revenir à la vitesse à moyenne. Ajouter l'œuf et la vanille tout en battant. Ajouter la farine et le sel en remuant jusqu'à ce que le mélange soit friable. Former une boule avec la pâte. Diviser la pâte en deux parties, l'une légèrement plus grande que l'autre. Envelopper le plus petit disque de pâte et le laisser reposer au réfrigérateur.
3. Abaisser le plus gros morceau de pâte sur le fond et les côtés d'un moule à tarte de 11 pouces à fond amovible. Mélanger au fouet la confiture et le jus de citron dans un petit bol. Étaler le mélange de confiture de façon uniforme sur la pâte.
4. Sur une surface légèrement farinée, étaler le plus petit disque de pâte pour former un rond de 12 pouces. Découper le disque en 10 bandes. Placer la moitié des bandes de pâte, espacées de 1 pouce, sur la tarte, en coupant les extrémités de manière à les égaliser par rapport au bord du moule à tarte. Placer les autres bandes en diagonale pour former un motif en treillis. Badigeonner les bandes de 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 délicatement le côté du moule de la tarte refroidie.