

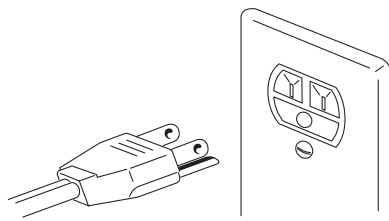
CONTENUS

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	28
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	29
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	30
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	30
INSTALLATION	30
MESSAGES D'ERREUR	31
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	31
FONCTIONS DU FOUR	32
TABEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS	33
TOAST	35
BAKE (CUISSON)	36
CONVECTION	37
BROIL/GRILL	38
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	39
PIZZA	40
COOKIES (BISCUITS)	42
KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)	43
SLOW COOKER (MIJOTEUSE)	44
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	44
ÉLIMINATION	45
LISTE DE RECETTES	46
DÉPANNAGE	48
RECETTES	50

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

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

- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser uniquement les boutons et poignées pour faire fonctionner l'appareil .
- Retirer tout objet situé sur l'appareil. Ne pas utiliser sur les surfaces qui pourraient être endommagées par la chaleur. Si le four est utilisé sur un comptoir en matériau solide (ex. Silestone®, Corian®, etc.), suivre attentivement les indications fournies par le fabricant et/ou fournisseur du comptoir.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Suivre les instructions pour le nettoyage.
- Lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants, prêter attention aux parois métalliques du four ainsi que la porte, qui deviennent très chaudes . L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes inexpérimentées, sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher l'appareil 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.
- 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 réparera ou

le réparera, le cas échéant.

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

situés sur la partie supérieure.

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V ~ 60Hz

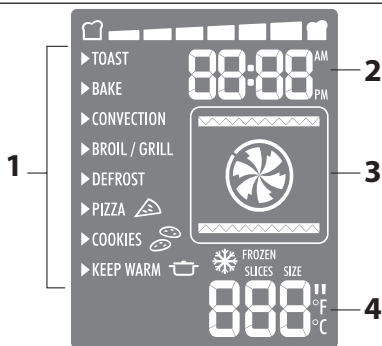
Puissance absorbée : 1800 W

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---|--|
| A | Élément chauffant supérieur |
| B | Éclairage intérieur |
| C | Porte en verre |
| D | Grilles métalliques |
| E | Plat de cuisson |
| F | Écran |
| G | Bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (TOAST COULEUR TEMPS) |
| H | Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) |
| I | Voyant rouge |
| L |  Bouton de contrôle de la température de cavité (réglage °C/°F) |
| M | Bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (TEMPÉRATURE PIZZA TAILLE TRANCHES PLATEAU) |
| N |  Bouton option surgelé |
| O | Bouton de sélection FUNCTION (FONCTION) |
| P | Élément chauffant inférieur |
| Q | Plaque à pizza |
| R | Plateau ramasse-miettes |
| S | Ventilateur (invisible) |
| T | Orifices d'aération |

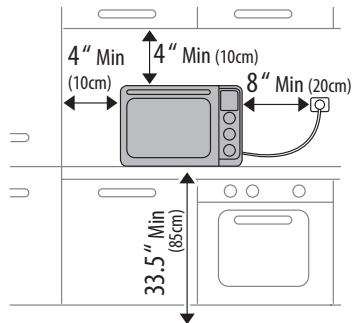
ÉCRAN



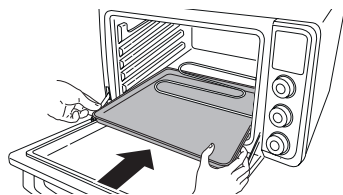
- 1 Indicateur de sélection des fonctions
- 2 Indicateur Horloge/Minuterie
- 3 Icône Fonction
- 4 Indicateur Température/taille/tranches

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

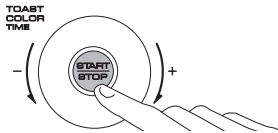
Si le message **ERR** s'affiche sur l'écran, accompagné d'un signal sonore, cela indique un dysfonctionnement du four. Appuyer sur le bouton **START/STOP (H)** pendant 2 secondes pour réinitialiser l'unité de commande et débrancher l'appareil. Reportez-vous au chapitre "Dépannage".

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 si l'horloge n'a pas été réglée,

et la commande électronique se met en mode veille. Pour régler l'horloge, suivre les indications ci-dessous :

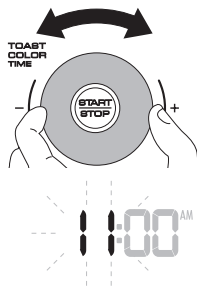
Appuyer sur le bouton **START/STOP (H)** et tenir enfoncé pendant au moins 5 secondes.



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

FONCTION DU FOUR

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

- Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O). Le four s'allume. Il s'agit du mode de sélection Fonction. Par défaut, la fonction sélectionnée est BAKE. Les valeurs modifiables clignotent.

Si pendant le mode de sélection Fonction aucun bouton n'est appuyé ou aucun bouton de réglage n'est tourné dans les 2 minutes, l'appareil se met à nouveau en mode veille.

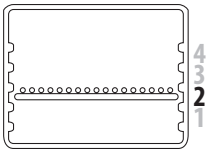
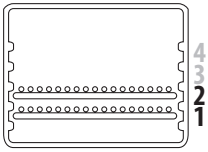
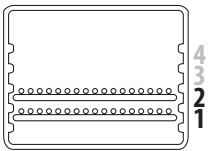
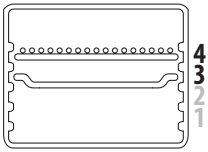
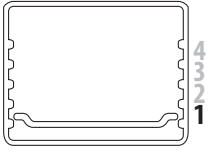
- Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour régler la température si besoin est (pas nécessaire pour certains programmes). Pour certaines fonctions, la température est automatiquement configurée (l'écran n'affiche pas la température fixée).

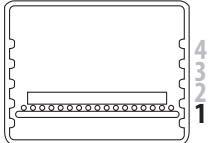
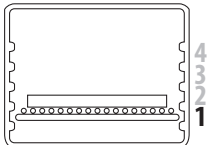
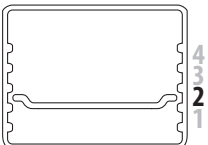
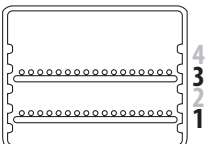
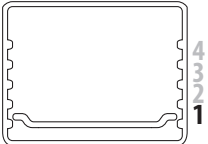
Pour la fonction PIZZA, régler la taille.

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 BAKE, 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 enfoncé pendant 5 secondes. L'affichage se mettra en °C accompagné d'un signal sonore. Pour revenir en °F, répéter la même opération.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

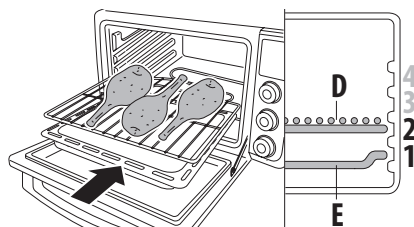
FONCTION	TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 TOAST	(Sélection Auto)	(Sélection Auto)	 grille métallique en position n°2	Spécifique pour faire griller des tranches de pain.
 BAKE (CUISSON)	170°F - 450°F 75°C - 230°C	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille ou plate de cuisson en position n°1 ou 2	Idéal pour : gâteaux pain poisson lasagne (voir page 46-47)
 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 46-47)
 BROIL/GRILL	(Sélection 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 46-47)
 DEFROST (DÉCONGÉLATION)	-	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille ou plate de cuisson en position n°1	Idéal pour décongeler rapidement des aliments

FONCTION		TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 PIZZA	Frozen (Surgelé) 	(Sélection Auto)	(Sélection 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 (BISCUITS)	1tr	(Sélectionné mode Auto)	(Sélection Auto et réglable)	 plat de cuisson en position n°2	Programme automatique pour de délicieux cookies.
	2tr	(Sélection Auto)	(Sélection Auto et réglable)	 grille en position n°1 et 3	Programme automatique pour des biscuits pour toute la famille.
 KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)		(Sélection Auto)	0:01 (minutes) - 06:00 (heures)	 grille ou plate de cuisson en position n°1 ou 2	Idéal pour conserver au chaud les plats tout juste cuisinés. Cette fonction peut également être utilisée comme mijoteuse.

CONSEILS POUR UNE CUISINE SAINES

Lorsque vous cuisinez des plats à haute teneur en graisse, en mode BAKE et CONVECTION, nous recommandons de placer les aliments directement sur la grille insérée en position n°2 et le plat de cuisson en position n°1.

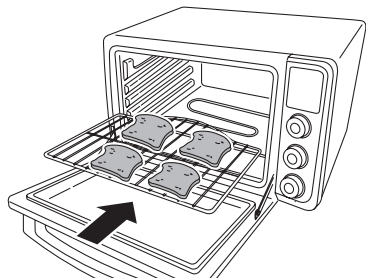
Ainsi, l'excès de gras coulera dans le plat de cuisson.





TOAST

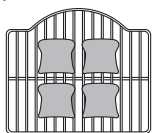
Placer les tranches à faire toaster (2, 4 ou 6) sur la grille métallique (D) et l'insérer en position n°2.



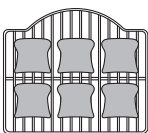
Pour un toast optimal, placer les tranches comme suit.



2 tranches



4 tranches



6 tranches

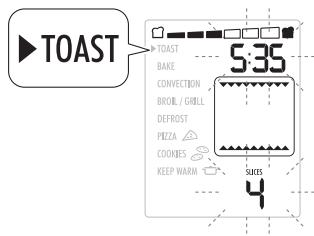
Les bords des tranches doivent être alignés et le plus près possible du centre.

Fermer la porte.

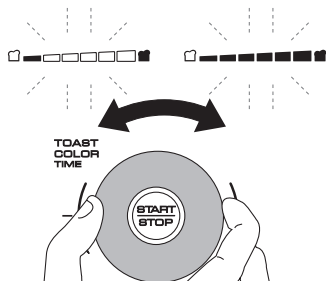
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O)

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

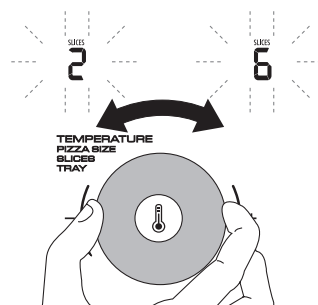


Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).



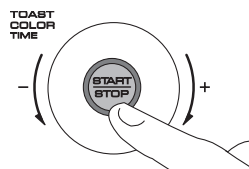
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/

TRAY (M) pour sélectionner le nombre souhaité de tranches à toaster.



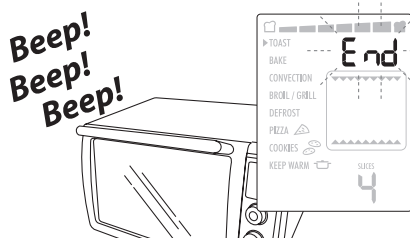
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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



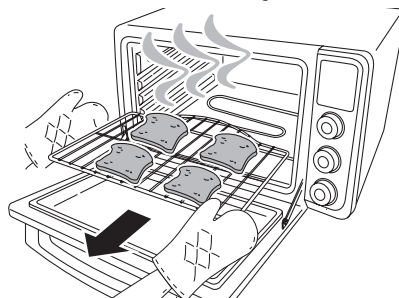
Le four débute le processus de cuisson.

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.





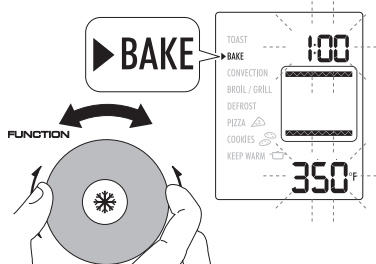
BAKE (CUISSON)

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

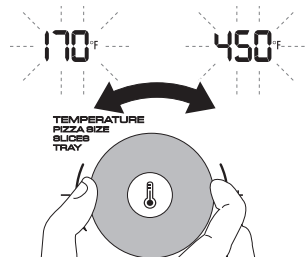
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



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

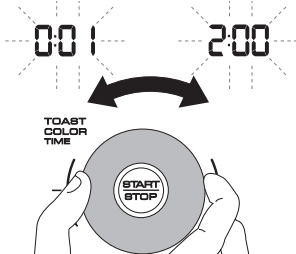


Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



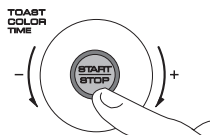
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.

Par défaut, le temps de cuisson est de 1:00 (heure).

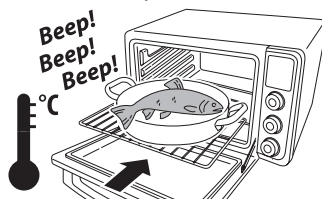


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H),

s'allume.

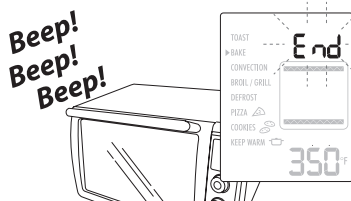


Le four débute le processus de préchauffage. *PRE HEAT* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Placer les aliments sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1 ou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

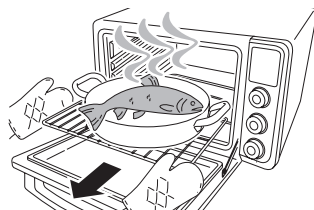


Fermer la porte.

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 BAKE, il est possible de modifier le mode et mettre en mode CONVECTION ou 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 BAKE 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.

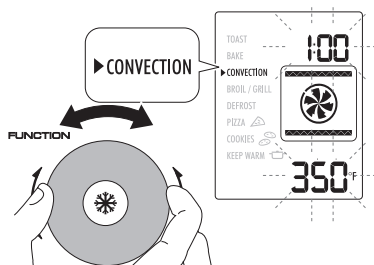


CONVECTION

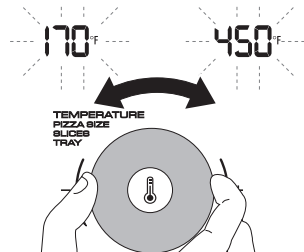
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



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

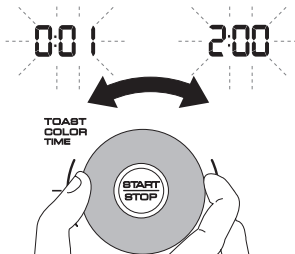


Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.

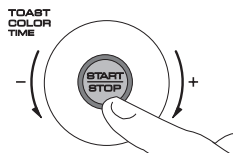


Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

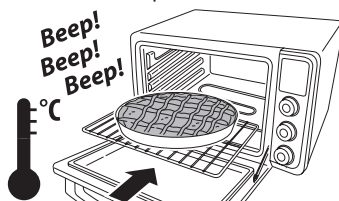
Par défaut, le temps de cuisson est de 1:00 (heure).



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.

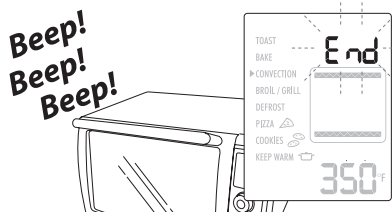


Le four débute le processus de préchauffage. *PRE HEAT* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Placer les aliments sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1 ou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

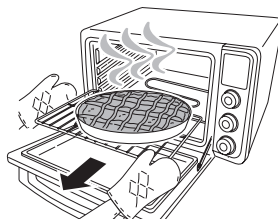


Fermer la porte.

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.

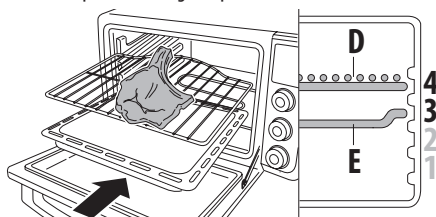


En mode CONVECTION, il est possible de modifier le mode et mettre en mode BAKE ou BROIL/GRILL sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode CONVECTION à BAKE, la minuterie et la température 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).

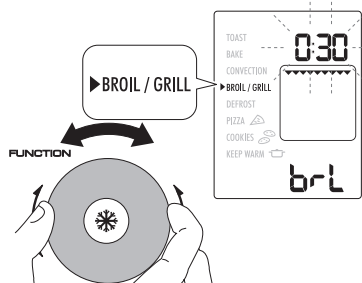


Fermer la porte. Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

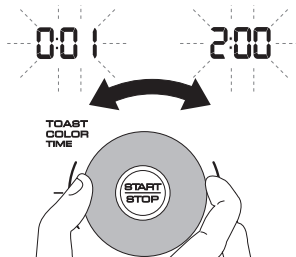
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



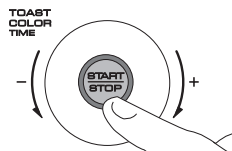
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode BROIL/GRILL.



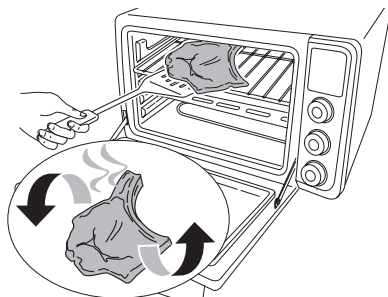
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.



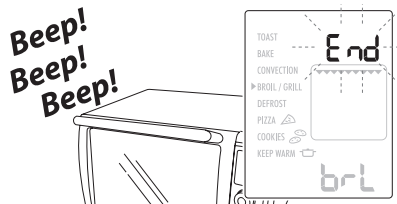
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



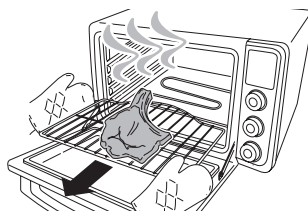
Fermer la porte. Le four débute le processus de cuisson. Tourner l'aliment à mi-cuisson.



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.



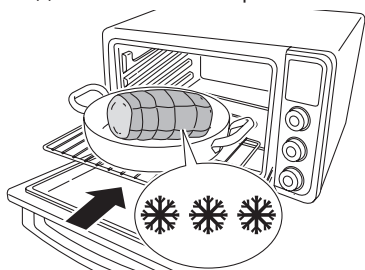
En mode BROIL/GRILL, il est possible de modifier le mode et mettre en mode Convection ou Cuisson sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode BAKE à CONVECTION, la minuterie reste la même 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 (DÉCONGÉLATION)

S'assurer que le four se soit complètement refroidi à la température ambiante avant de lancer cette fonction.

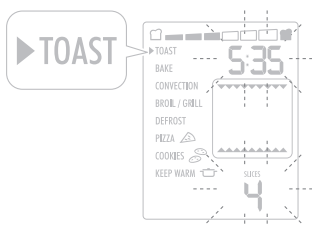
Placer les aliments surgelés sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1.



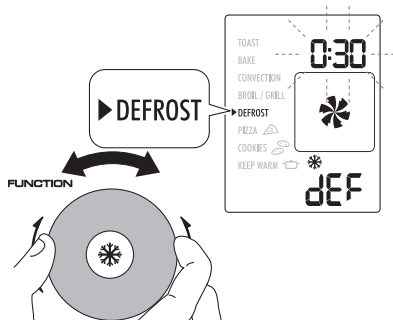
Fermer la porte.

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

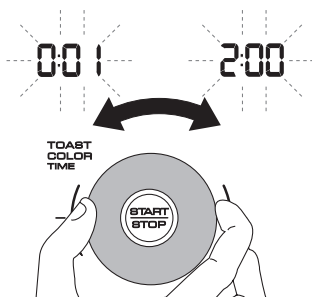
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



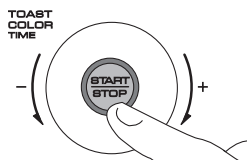
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode DEFROST.



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



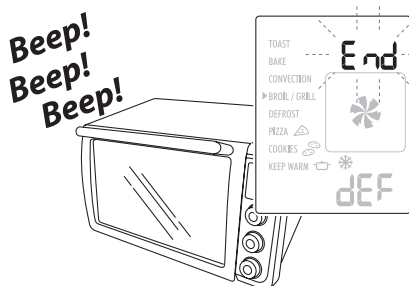
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



Fermer la porte.

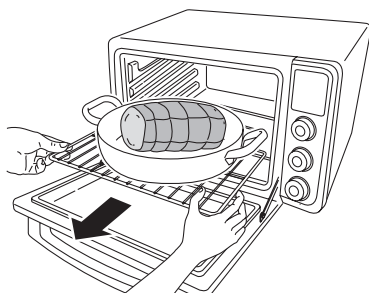
Le four débute le processus de cuisson.

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.



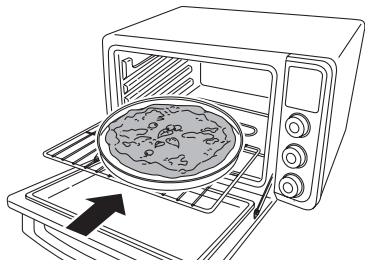


PIZZA

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.

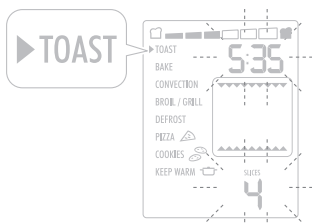


Fermer la porte.

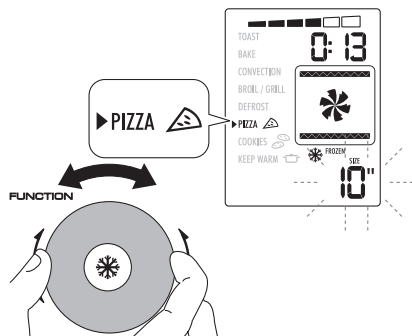
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

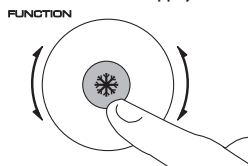


Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour régler le programme PIZZA. Par défaut, le mode "FROZEN" est sélectionné.

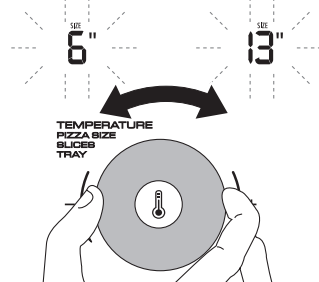


En appuyant sur le bouton option * FROZEN (N), il est possible de désactiver l'option 'FROZEN' pour cuire une pizza 'FRAÎCHE'.

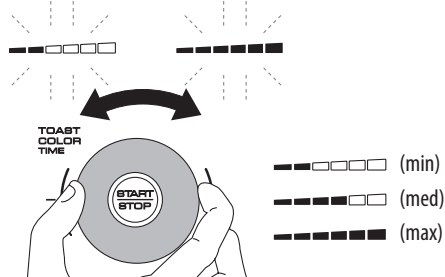
Pour retourner en mode 'FROZEN', appuyer à nouveau.



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



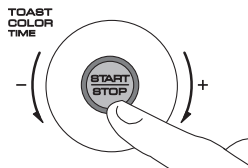
Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).



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.

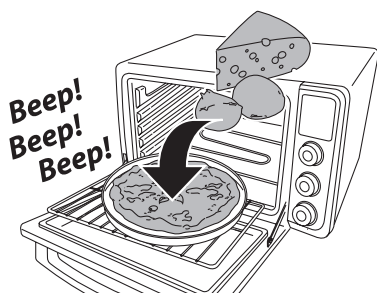
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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.



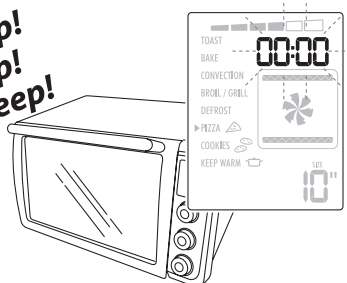
Fermer la porte et compléter la cuisson.

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.

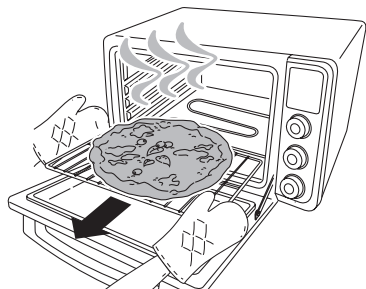
**Beep!
Beep!
Beep!**



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.

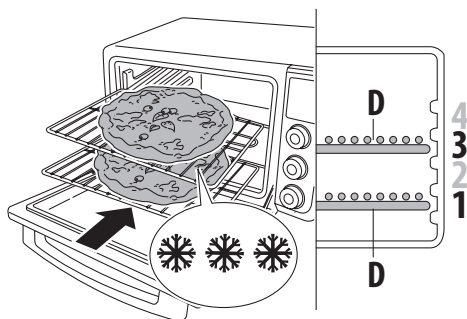
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



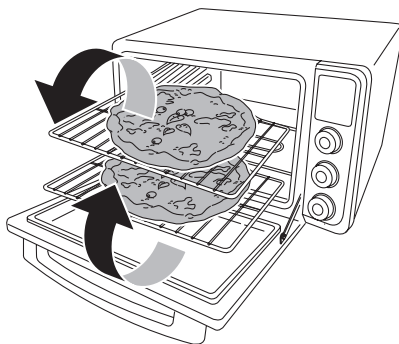
Cuir 2 pizzas 'surgelées'

Il est possible de cuire 2 pizzas 'FROZEN' en même temps comme indiqué par la figure (position 1 et 3).

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



À la mi-cuisson, intervertir les pizzas.





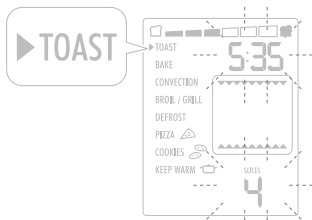
COOKIES (BISCUITS)

Biscuits est une fonction automatique spéciale qui comprend des programmes préétablis. La température et le mode de cuisson sont automatiquement sélectionnés. Le temps de cuisson est réglable pour obtenir la cuisson souhaitée.

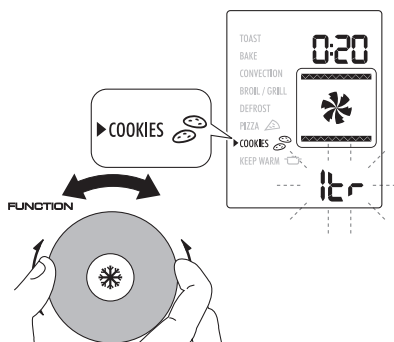
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

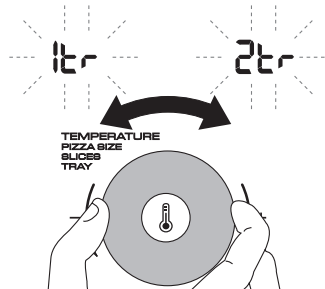
Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



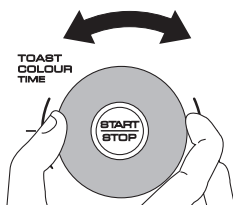
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode COOKIES.



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).

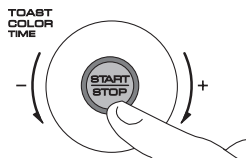


Pour changer le temps préétabli, tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.

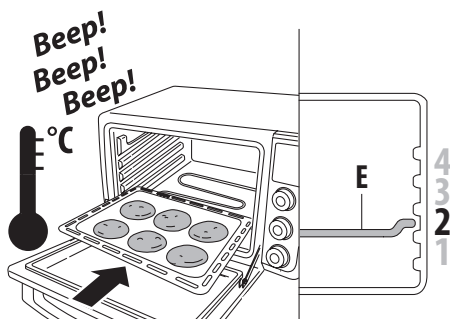


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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

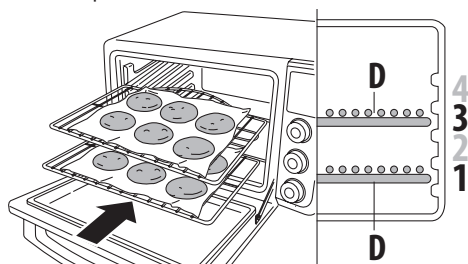


Le four débute la phase de préchauffage et l'écran affiche *PRE HEAT* our atteint la température configurée, il émet un signal sonore.



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

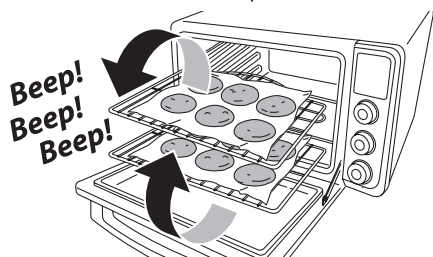
Pour cuire deux plateaux de biscuits en même temps, placer les grilles recouvertes de papier aluminium comme indiqué ci-dessous (position 1 et 3).



Au cours du mode de cuisson à deux plateaux, le four émettra 3 bips. Il s'agit du signal pour inverser les grilles et appuyer sur le bouton START/STOP (H).

Le four reprend le processus de cuisson.

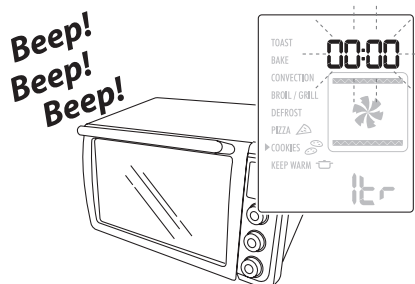
Si le bouton START/STOP (H) n'est pas appuyé dans les 15 minutes, le four se remettra automatique en marche.



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.

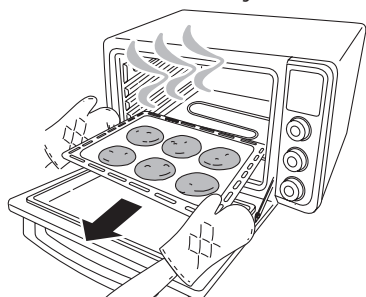
Ce mode est maintenu pendant 5 minutes, puis le four s'éteindra automatiquement.



Tourner le bouton de réglage TOAST COLOUR/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.

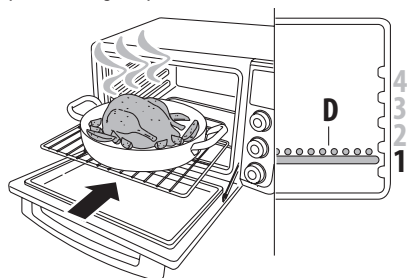
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)

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).

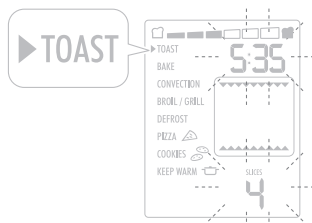


Fermer la porte.

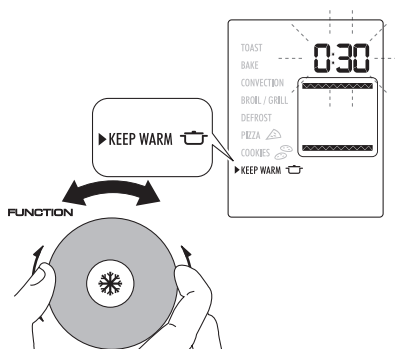
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

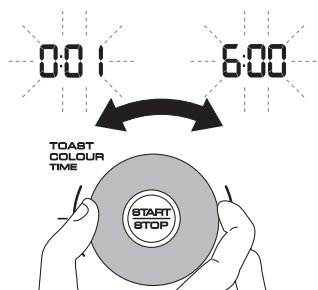


Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode KEEP WARM.

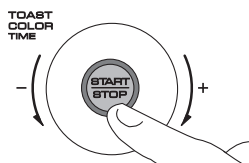


Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

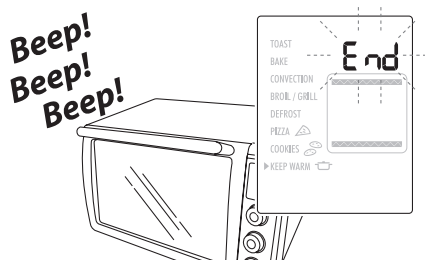
Par défaut, le temps de cuisson est de 0:30 (minutes).



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.

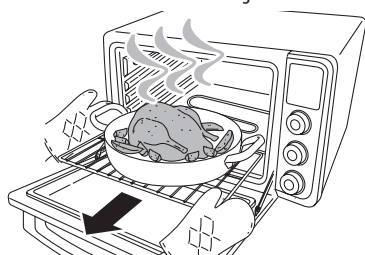


Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END.



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.



Slow cooker (Mijoteuse)

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

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.

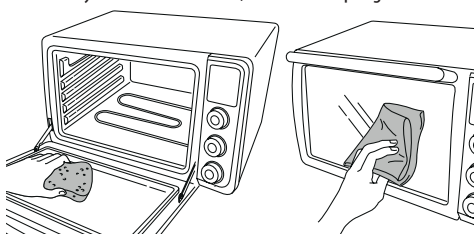
Avant toute opération d'entretien ou de réparation, débrancher le four et attendre qu'il refroidisse.

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.



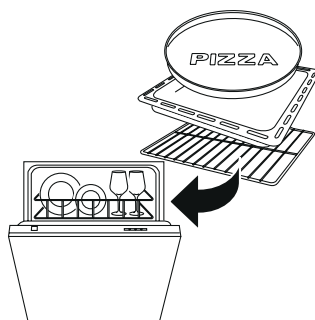
Éviter tout produit abrasif pouvant endommager la surface.

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

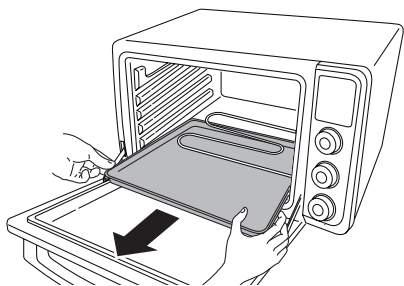
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ; ne jamais le nettoyer avec un jet d'eau.

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.



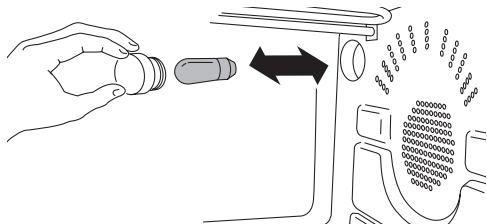
Extraire le plateau ramasse-miettes (R) en le faisant glisser. Laver à la main. Si les saletés sont difficiles à éliminer, rincer le plateau ramasse-miettes avec de l'eau chaude savonneuse et, si besoin est, frotter délicatement, en veillant à ne pas l'effrayer. Puis sécher soigneusement.



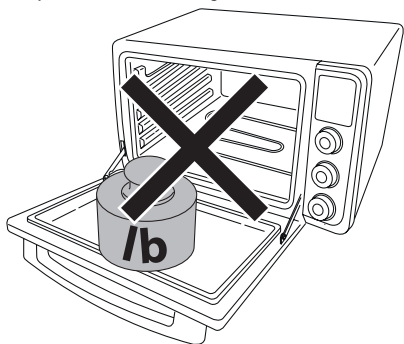
Tant que le four est allumé, l'éclairage interne (B) présent dans le four reste lui-aussi allumé.

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

Type d'ampoule : E14, 15W, 300 °C.



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

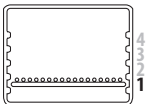
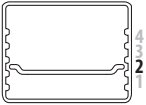
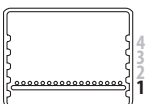
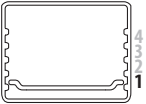
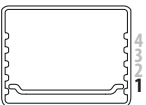
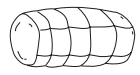
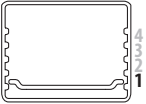
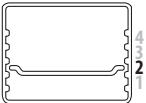
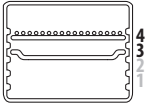
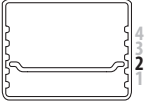


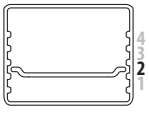
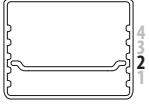
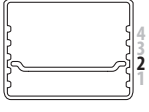
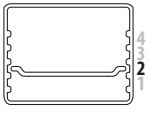
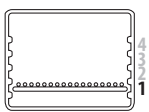
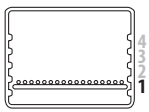
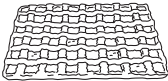
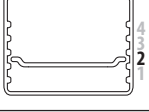
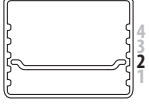
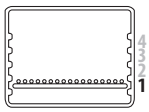
Élimination

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 700g		CONVECTION	390 °F 200 °C	30-35 min
 Pain	1,0 lb 500g		CONVECTION	360 °F 180 °C	35-40 min
 Cannelloni	3,3 lb 1500g		BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
 Poulet	5,5 lb 2500g		CONVECTION	375 °F 190 °C	90-100 min
 Morceaux de poulet	3,3 lb 1500g		CONVECTION	375 °F 190 °C	40-45 min
 Rôti	2,2 lb 1000g		CONVECTION	375 °F 190 °C	75-80 min
 Kebabs à la viande et aux légumes	2,2 lb 1000g		CONVECTION	360 °F 180 °C	55-60 min
 Viande	1,2 lb 550g		BROIL/GRILL	Sélection Auto	25-30 min
 Poisson	2,2 lb 1000g		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 surgelées	2,2 lb 1000g		CONVECTION	400 °F 200 °C	55-60 min
 Pommes de terre fraîches	2,2 lb 1000g		CONVECTION	400 °F 200 °C	50-55 min
 Gratin de tomates	2,2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min
 Brioche surgelée	6		CONVECTION	340 °F 170 °C	25-30 min
 Génoise	1,5 lb 700g		BAKE	340 °F 170 °C	25-30 min
 Gâteau	1,6 lb 750g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Tarte	2,2 lb 1000g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Muffins	12		BAKE	340 °F 170 °C	20-25 min
 Quatre-quarts	2,0 lb 900g		BAKE	300 °F 150 °C	85-90 min

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 la sonde thermique. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.
E0:12 Err	Dysfonctionnement de la sonde thermique	La commande électronique a détecté un dysfonctionnement au niveau de la sonde thermique	Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. Remplacer la sonde thermique. Contacter le service client De'Longhi en communiquant le numéro de l'erreur.
E0:21 Err	La température désirée n'est pas atteinte : Le four n'arrive pas à atteindre la température cible dans un laps de temps raisonnable	La commande électronique a détecté une durée excessive pour atteindre la température cible dans le four	Noter le numéro de l'erreur. 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 communiquant le numéro de l'erreur.
E0:22 Err	Surchauffe : Le four atteint une température excessive	La commande électronique a détecté une température excessive dans le four	Noter le numéro de l'erreur. 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 communiquant le numéro de l'erreur.
E0:27 Err	Chauffage imprévu : La sonde a détecté une augmentation de la température alors même que les éléments chauffants sont éteints	La commande électronique a détecté une augmentation de la température inattendue dans le four, bien que les éléments chauffants soient hors tension	Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. Cette erreur peut être signalée 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 communiquant 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 permet pas de résoudre le problème, il est probable que le four présente un défaut. Contacter le service client De'Longhi.
L'éclairage de l'écran LCD s'est éteint	Le four est en mode veille, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant plus de 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. Réglage 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 les solutions susmentionnées ne permettent pas de résoudre le problème, il est probable que la commande électronique de l'ampoule ait un défaut. Contacter le service client De'Longhi.
La pizza ne cuit pas de manière uniforme	Certaines pizzas de grande taille, ou plutôt la pâte à pizza peut dorer de manière irrégulière. Nous recommandons de tourner la pizza à mi-cuisson pour une cuisson optimale.
De la vapeur chaude sort du four	Ceci est tout à fait normal. Le four évacue naturellement la vapeur excessive créée par le pain ou aliments à teneur élevée en humidité.
Formation de gouttes sur le verre interne	Ceci est tout à fait normal. La condensation créée par le pain toasté et pain surgelé coulera sur la paroi interne de la porte vitrée, et sera collectée par une fente prévue à cet effet située sur la partie basse de la porte.

RECETTES

PIZZA FRAÎCHE

Ingrédients :	Quantité :
eau	0.44 lb (200 g)
levure de bière fraîche	0.24 oz (7 g)
farine blanche W330 (ou farine type 0 manitoba)	0.46 lb (210 g)
semoule de blé dur	1.7 oz (50 g)
huile d'olive extra vierge	0.52 oz (15 g)
sel de cuisine	0.2 oz (6 g)
mozzarella	0.22 lb (100 g)
tomate	
sel	à discrétion
origan	à discrétion

1. Préparer la pâte à pizza ; dissoudre dans le bol la levure dans de l'eau, verser les farines et pétrir pendant 7-8 minutes environ détachant de temps en temps la pâte à l'aide d'une spatule.
2. Ajouter le sel progressivement et enfin ajouter l'huile délicatement. Une fois l'huile totalement absorbée, graisser une planche à pétrir puis y verser la préparation et former une boule avec les mains.
3. Placer la pâte dans un grand bol légèrement graissé, couvrir avec une pellicule ou avec un torchon propre et laisser lever dans un lieu tiède et loin des courants d'air.
4. Attendre que la pâte ait au moins doublée de volume (env. une heure et demie) et étaler la pâte. Mettre la pizza sur la planche légèrement enfarinée en l'étalant avec les mains ; bien huiler le plat à pizza fourni, mettre dessus la pâte et garnir avec la purée de tomate, une pincée de sel et l'origan.
5. Placer le plat à pizza dans le four sur la grille insérée en position n°1. Sélectionner la fonction PIZZA, régler sur 13", puis appuyer sur le bouton START/STOP (H).
6. 6 minutes avant la fin de la cuisson, le four émettra un signal sonore ; ajouter alors la mozzarella en cubes, puis continuer la cuisson.
7. Servir à la sortie du four.

LASAGNE BOLOGNAISE

Ingrédients :	Quantité :
lasagnes fraîches	10 feuilles
béchamel	33.81 oz (1 l)
sauce bolognaise	1.1 lb (500 g)
fromage grana	0.22 lb (100 gr)

1. Préparer tout d'abord à part la sauce bolognaise et la béchamel.
2. Procéder à la composition des lasagnes : prendre un plat à four Pyrex rectangulaire aux dimensions 30x20 cm. Verser un filet de béchamel dans le plat de manière uniforme sur toute la superficie, puis placer les lasagnes et verser à nouveau une fine couche de béchamel.
3. Ajouter la sauce bolognaise et le fromage râpé en veillant à recouvrir toute la superficie du plat. Créer ensuite une autre couche de lasagnes jusqu'à utiliser tous les ingrédients ; finir avec une couche de sauce bolognaise et ajouter une bonne quantité de fromage râpé grana.
4. Sélectionner la fonction BAKE, régler la température sur 360°F pendant 40 minutes ; appuyer sur le bouton START/STOP (H). Le four débute la phase de préchauffage ; une fois la température atteinte, l'écran affiche le temps de cuisson. Insérer le plat sur la grille insérée en position n°1 et laisser cuire pendant le temps imposé.
5. À la fin de la cuisson, sortir le plat du four et laisser tiédir avant de servir.

PAUPIETTES DE POULET FARCIS AU FROMAGE ET ÉPINARDS

Ingrédients :	Quantité :
blanc de poulet	4
fromage en tranches	2
épinards précuits	0.44 lb (200 g)
huile d'olive extra-vierge	à discrétion
sel et poivre	à discrétion
feuilles de sauge	à discrétion
romarin	à discrétion

1. Étaler les blancs de poulet et les battre légèrement avec l'attendrisseur ; saler, poivrer et ajouter du romarin et de la sauge hachés. Placer sur chaque blanc de poulet, les épinards et les tranches de fromage coupées en bandes.
2. Rouler les blancs de poulet et les fermer avec un cure-dent ou avec de la ficelle de cuisine.
3. Placer les paupiettes sur la plaque de cuisson recouverte avec du papier cuisson.
4. Sélectionner la fonction CONVECTION, régler la température sur 375°F et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyer sur le bouton START/STOP (H). Le four commence la phase de préchauffage.
5. Une fois la température atteinte, l'écran affiche le temps de cuisson. Insérer la plaque de cuisson en position n°2 et laisser cuire pendant le temps imposé.
6. Service en tranches.

JARRET RÔTI AVEC POMMES DE TERRE AU SÉSAME ET CRÈME D'OIGNON AU GINGEMBRE

Ingrédients :	Quantité :
jarret de porc	
(n°2 entiers, coupés à moitié pour le long)	3 lb (1400 g)
pomme de terre rouge bio	1.1 lb (500 g)
mélange céleri carotte oignon	à discrétion
ail	2 gousses
moutarde de Dijon	1 cuillère
clous de girofle	n° 6
sauge, romarin	à discrétion
huile d'olive extra vierge	0.1 oz (3 g)
oignon	0.33 lb (150 g)
gingembre frais	1 oz (30 g)
sel et poivre	à discrétion

1. Laisser mariner la veille (si possible) les jarrets dans la moutarde avec de 2 cuillères d'huile, les clous de girofle hachés, l'ail, les herbes aromatiques, un verre de vin blanc sec, sel et poivre.
2. Couper finement le mélange de carottes, céleri et oignon, puis l'ajouter à la viande et mettre le tout sur la plaque de cuisson.
3. Insérer la plaque de cuisson en position n°1, refermer la porte du four et régler sur la fonction KEEP WARM pendant 4 heures.
4. Pendant ce temps, laver dans du bicarbonate les pommes de terre puis les couper en cubes de 3x3 cm.
5. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à une cuisson al dente, puis les extraire et les assaisonner avec sel, poivre, huile et graines de sésame.
6. Couper l'oignon en morceaux et le faire cuire dans 500 g d'eau jusqu'à obtenir une pâte crémeuse, puis ajouter le gingembre râpé et la farine de riz progressivement et fouetter le tout. Ajouter du sel à discrétion. La sauce doit être crémeuse, si besoin, laisser réduire sur le feu.
7. Sortir les jarrets du four, retirer et conserver les légumes et le jus de cuisson. Placer les pommes de terre sur la plaque de cuisson.
8. Mixer et émulsionner avec une peu d'huile d'olive extra-vierge le fond de cuisson mis à part précédemment.
9. Sélectionner la fonction CONVECTION, régler la température sur 450°F et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyer sur le bouton START/STOP (H). Le four commence la phase de préchauffage.
10. Une fois la température atteinte, l'écran affiche le temps de cuisson. Insérer la plaque de cuisson en position n°2 et laisser cuire pendant le temps imposé.
11. Lorsque les jarrets sont bien dorés, les sortir du four et servir avec les deux sauces préparées.

DORADES À LA MÉDITERRANÉENNE

Ingrédients :	Quantité :
dorade	2
tomates cerise	0.44 lb (200 g)
olives de Nice caillietier	0.22 lb (100 g)
gousse d'ail	1
thym	à discrétion
sel	à discrétion
poivre	à discrétion
huile d'olive	à discrétion

1. Avant toute chose, retirer les écailles des dorades ; les nettoyer et les vider. Saler et poivrer l'intérieur des dorades, ajouter une gousse d'ail et deux brindilles de thym.
2. Verser l'huile à l'intérieur du plat à four et placer les deux dorades.
3. Couper les tomates en deux et les verser dans le plat avec les olives ; saler.
4. Sélectionner la fonction BAKE, régler la température sur 400°F et le temps de cuisson à 35 minutes. Appuyer sur le bouton START/STOP (H). Le four commence la phase de préchauffage.
5. Une fois la température atteinte, l'écran affiche le temps de cuisson. Insérer la plaque de cuisson en position n°2 et laisser cuire pendant le temps imposé.
6. Servir.

TARTE DE LINZ

Ingrédients :	Quantité :
farine	0.55 lb (250 g)
sucré	0.24 lb (110 g)
beurre	0.27 lb (125 g)
œuf	1 entier + 1 jaune
sel	1 pincée
confiture	0.44 lb (200 g)

1. Dans un robot ménager, mélanger tous les ingrédients (sauf la confiture) ; mettre de côté environ 1/3 de la pâte qui servira de décoration.
2. Étaler le reste de la pâte avec un rouleau pâtissier et recouvrir un moule à tarte précédemment beurré et enfariné.
3. Ajouter la confiture et avec le reste de la pâte décorer en croisant des bandes préalablement coupées.
4. Sélectionner la fonction BAKE, régler la température sur 360°F et le temps de cuisson à 35 minutes. Appuyer sur le bouton START/STOP (H). Le four commence la phase de préchauffage.
5. Une fois la température atteinte, l'écran affiche le temps de cuisson. Positionner le moule à tarte sur la grille insérée en position n°1 et cuire pendant le temps configuré.

GÉNOISE

Ingrédients :	Quantité :
œuf	6
sucré	0.41 lb (190 g)
farine 00	0.33 lb (150 g)
fécule de pomme de terre	0.16 lb (75 g)
vanilline	0.07 oz (2 g)

1. Dans un grand bol, battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux et aéré. Ajouter alors la farine, la fécule et la vanilline tamisées et mélanger à l'aide d'un fouet de manière à obtenir un mélange homogène, en veillant ne pas le faire descendre.
2. Beurrer et enfariner un moule à tarte de 26 cm de diamètre et y verser la pâte au centre en égalisant partout.
3. Sélectionner la fonction BAKE, régler la température sur 340°F et le temps de cuisson à 30 minutes. Appuyer sur le bouton START/STOP (H). Le four commence la phase de préchauffage.
4. Une fois la température atteinte, l'écran affiche le temps de cuisson. Positionner le moule à tarte sur la grille insérée en position 1n° et cuire pendant le temps configuré.

QUATRE-QUARTS

Ingrédients :	Quantité :
beurre	0.55 lb (250 g)
sucré	0.55 lb (250 g)
œuf	3 entiers + 2 jaunes
farine	0.55 lb (250 g)
raisins secs	0.17 lb (80 g)
rhum	1 petit verre
sel	1 pincée

1. Bien mélanger le beurre (qui doit être sorti du réfrigérateur au moins 2 heures avant) avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange blanc.
2. Ajouter les œufs un par un, puis la farine progressivement et une pincée de sel. Ajouter ensuite le rhum et les raisins secs (revenus pendant 30 minutes environ dans de l'eau tiède).
Après avoir bien essoré les raisins secs, les enfariner pour éviter qu'ils ne se déposent au fond du moule pendant la cuisson.
3. Verser la préparation dans un moule rectangulaire précédemment beurré et enfariné.
4. Sélectionner la fonction BAKE, régler la température sur 300°F et le temps de cuisson à 90 minutes. Appuyer sur le bouton START/STOP (H). Le four commence la phase de préchauffage.

5. Une fois la température atteinte, l'écran affiche le temps de cuisson. Positionner le moule à quatre-quarts sur la grille insérée en position n°1 et cuire pendant le temps configuré.

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :	Quantité :
noisettes décortiquées	0.24 lb + 0.11 lb (110 g + 50 g)
sucré de canne intégral	0.11 lb (50 g)
lait de soja	1.69 oz (50 ml)
farine d'épeautre	0.88 oz (25 g)
cacao en poudre	0.17 oz (5 g)
amidon de maïs	0.35 oz (10 g)
copeaux de chocolat fondant	0.52 oz (15 g)

1. Dans le mixeur, hacher grossièrement les noisettes avec le sucre jusqu'à émietter finement le tout.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine avec l'amidon, le cacao, puis ajouter le mélange aux noisettes et enfin le chocolat. Ajouter ensuite le lait de soja et mélanger de manière énergique la pâte pour obtenir une préparation lisse et suffisamment humide.
3. Laisser reposer au frigo dans un bol pendant au moins 1 heure, pour raffermir la pâte de manière à pouvoir ensuite la travailler à la main.
4. Travailler la pâte comme pour les gnocchis : former des noisettes de pâtes bien rondes puis les placer sur deux grilles recouvertes de papier cuisson. Aplatir à l'aide d'une fourchette les petites boules de pâte et les saupoudrer de pépites de noisette.
Sélectionner la fonction COOKIES et régler sur 2TR. Appuyer sur le bouton START/STOP (H).
5. Une fois la température atteinte, le four se mettra en mode veille et le temps de cuisson se mettra à clignoter sur l'écran : insérer alors les grilles en position n°1 et 3, régler sur 20 minutes et appuyer sur le bouton START/STOP (H).
6. À la mi-cuisson, lorsque le four émettra un signal sonore et que le temps de cuisson se mettra à clignoter sur l'écran, intervertir les deux grilles, puis appuyer sur la touche START/STOP (H).
7. Servir les biscuits.