

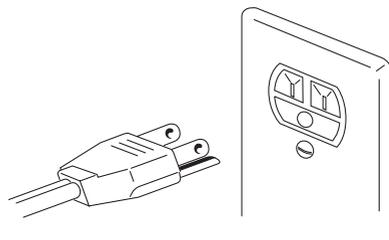
CONTENUS

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	27
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	28
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	28
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	29
INSTALLATION	29
MESSAGES D'ERREUR	30
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	30
FONCTIONS DU FOUR	30
TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS	31
TOAST	33
BAKE	34
BROIL/GRILL	35
DEFROST	36
PIZZA	37
COOKIES (BISCUITS)	38
KEEP WARM	40
REHEAT	41
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	42
ÉLIMINATION	42
LISTE DE RECETTES	43
DEPANNAGE	45
RECETTES	47

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS CE PRODUIT EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE. NE PAS L'UTILISER À L'EXTÉRIEUR.

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

- Ne pas placer l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.
- Déplacer avec précaution l'appareil ou les accessoires s'ils contiennent de l'huile chaude ou autres liquides chauds. Toujours utiliser des gants de cuisine.
- Si la prise chauffe, contacter un électricien qualifié.
- Faire très attention lorsque vous retirez le plat de cuisson ou que vous versez de la graisse chaude.
- Ne pas utiliser de détergent acide, abrasif ou agressif, ni d'éponges métalliques ou de la paille de fer pour nettoyer l'appareil.
- Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, ne jamais introduire d'aliments qui sont trop larges par rapport au four.
- Si, au cours de l'utilisation, l'appareil est recouvert ou entre en contact avec des matières inflammables, telles que des rideaux, tissus ou revêtements muraux, etc. cela représente un risque d'incendie ! Restez particulièrement vigilant pour éviter ces situations.
- ATTENTION : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche (en particulier s'il est en mode grill ou toast).
- En mode grill, le plat de cuisson ainsi que la grille métallique doivent être utilisés comme décrit dans le mode d'emploi.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des récipients qui ne sont pas en verre, métal ou céramique allant au four.
- Ne placer aucun objet dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé, à l'exception des accessoires indiqués par le fabricant.
- Ne placer aucun des matériaux suivants dans ou sur le four : papier, carton, plastique et matériaux similaires.
- Ne pas couvrir des parties du four avec du papier aluminium pour éviter tout risque de surchauffe. Ne placer aucun matériau sur les orifices d'aération (T), situés sur la partie supérieure.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur le bouton START/STOP.
- Pour débrancher l'appareil, arrêter toutes les commandes, puis débrancher la prise de mur.
- Les aliments trop grands ou ustensiles métalliques ne doivent pas être introduits dans le four, représentant un risque potentiel d'incendie ou d'électrocution.
- L'appareil n'excède pas les 60 minutes de fonctionnement au cours d'une période de deux heures.
- Ce produit est conforme aux normes de sécurité UL et CSA.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

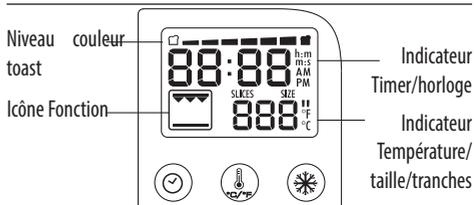
Tension :	120 V ~ 60Hz
Puissance absorbée :	1800 W
Dimensions d'encombrement :	LxPxH 193x173x118 po (490x445x300 cm)

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Élément chauffant supérieur
- B Sonde thermique
- C Orifices d'aération
- D Élément chauffant inférieur
- E Porte vitrée
- F Écran
- G ☺ Bouton horloge
- H ❄ Bouton option surgelé
- I 🌡 Bouton de contrôle de la température interne (réglage °C/°F)
- L Bouton de sélection fonction
- M Bouton START/STOP
- N Sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/ tray
- O Bouton SET
- P Grille

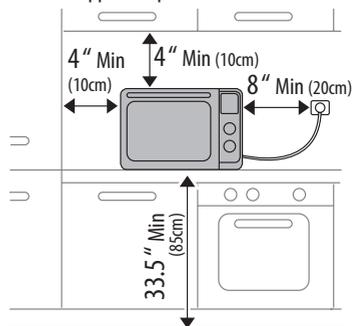
- Q Plat de cuisson
- R Voyant lumineux rouge
- S Plateau ramasse-miettes

ÉCRAN

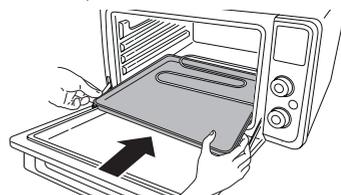


INSTALLATION

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



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



MESSAGES D'ERREUR

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

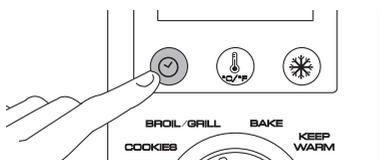
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

La première fois que le four est branché à l'alimentation électrique principale ou après qu'il a été hors tension pendant une période prolongée, il émettra un bip et "01:00 AM" clignotera à l'écran.

Après 5 secondes, l'écran s'éteint si l'horloge n'a pas été réglée, et la commande électronique se met en mode veille.

Pour régler l'horloge, suivre les indications ci-dessous :

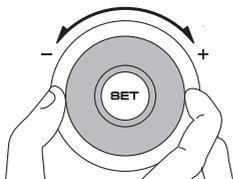
Appuyer sur le bouton Horloge (G) et tenir enfoncé pendant au moins 2 secondes.



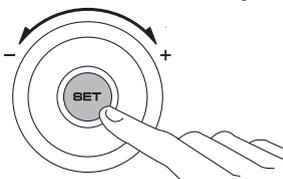
L'heure clignote.



Régler l'heure avec le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/ tray (N).



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



Régler les minutes avec le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N).



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



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

FONCTION DU FOUR

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

- Cliquer sur un bouton/une touche quelconque (G H I M O) ou tourner un des sélecteurs (L N). Le four s'allume. Les valeurs modifiables clignotent.

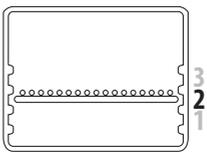
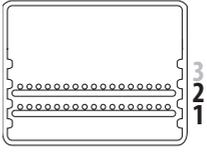
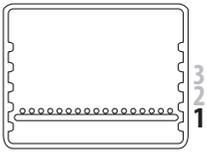
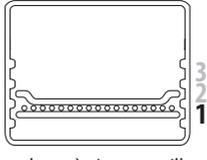
Si aucun bouton n'est enfoncé et qu'aucun sélecteur n'est tourné pendant 2 minutes de la fonction mode sélection, la commande se met en mode veille.

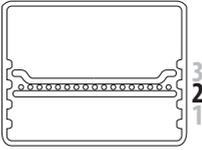
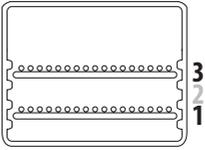
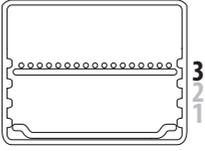
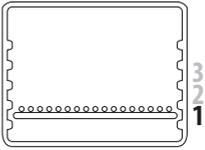
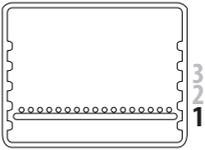
- Tourner le sélecteur de Fonction (L) pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/ slices/ tray (N) pour régler le temps si nécessaire (ce n'est pas nécessaire pour certains programmes).
- Appuyer sur le bouton SET (réglage) (O) pour régler la température. Pour certaines fonctions, la température est automatiquement configurée (l'écran n'affiche pas la température fixée).
- Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (M), s'allume. Une fois le temps écoulé, l'écran affiche "End" et émet un signal sonore.

Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour réinitialiser le four. Le four se met en mode veille. Dans les fonctions Bake, REHEAT et COOKIES, le four émet un signal sonore quand la première température cible est atteinte. Pour les fonctions BAKE, REHEAT, il est possible de vérifier la température interne en appuyant sur le bouton de contrôle de la température intérieure (I). La température s'affiche pendant 5 secondes.

- Il est possible d'afficher la température en °F ou en °C. La configuration de défaut est en °F. Pour changer cette configuration, sélectionner la fonction BAKE, REHEAT puis appuyer sur le bouton de contrôle de la température intérieure (I) 1 fois. L'affichage se mettra en °C accompagné d'un signal sonore. Pour revenir en °F, répéter la même opération.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

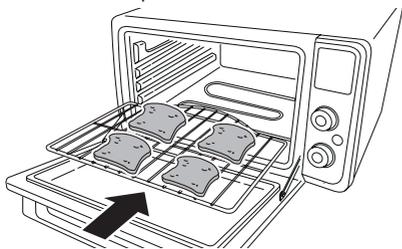
FONCTION		TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 TOAST		(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto)	 grille métallique en position n°2	Spécifique pour faire griller des tranches de pain.
 CUISSON		170°F - 450°F 75°C - 230°C	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille en position 1 ou 2	Idéal pour : gâteaux poisson quiches pain volaille pommes de terre viande (voir page 43-44)
 PIZZA	Surgelé 	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 pizza sur grille métallique en position 1	Programme automatique pour des pizzas surgelées croustillantes.
	Frais	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 plaque à pizza sur grille métallique en position 1	Programme automatique pour de délicieuses pizzas fraîches.

FONCTION		TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 BISCUITS	1tr	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 plaque à pizza sur grille métallique en position 2	Programme automatique pour de délicieux cookies.
	2tr (*)	(Sélectionné mode Auto)	(Sélectionné mode Auto et réglable)	 grilles en position 1 et 3	Programme automatique pour des biscuits pour toute la famille.
 GRILL		(Sélectionné mode Auto)	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille en position 3, plat de cuisson sur la résistance basse.	Idéal pour : côtelettes de porc saucisses côtes de porc (voir page 43-44)
 GARDER AU CHAUD		(Sélectionné mode Auto)	1:00 (minutes) - 06:00 (heures)	 grille métallique en position 1	Idéal pour maintenir chauds les aliments préparés. Cette fonction peut également être utilisée comme mijoteuse.
 REHEAT		(Sélectionné mode Auto)	1:00 (minutes) - 2:00 (heures)	 grille métallique en position 1	Idéal pour réchauffer des restes.

(*) la seconde grille est vendue comme accessoire.

TOAST

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



Pour un toast optimal, placer les tranches comme suit.



2 tranches

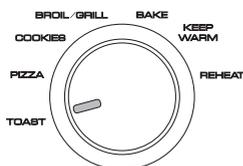
4 tranches

6 tranches

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

Fermer la porte.

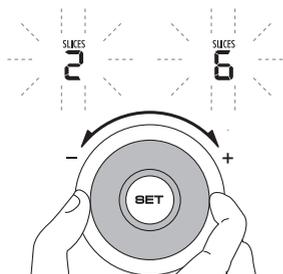
Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position TOAST.



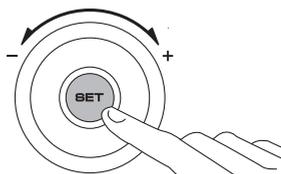
Le four s'allume.



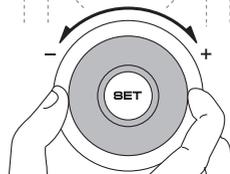
Tourner le sélecteur Temps/température/couleur toast/pizza-taille/tranches (N) pour sélectionner le nombre souhaité de tranches à toaster.



Appuyer sur le bouton SET (O).



Régler le niveau de toastage souhaité en tournant le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N).



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

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



Le four débute le processus de cuisson.

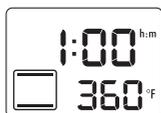
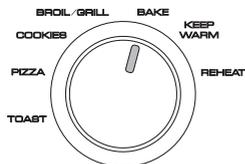
Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END.



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

BAKE

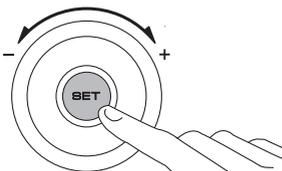
Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position BAKE.



Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) pour régler le temps souhaité. L'heure configurée par défaut est 1:00 (heure) et la température est paramétrée par défaut sur 360°F.



Appuyer sur le bouton SET (O).



Régler la température souhaitée en tournant le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N).

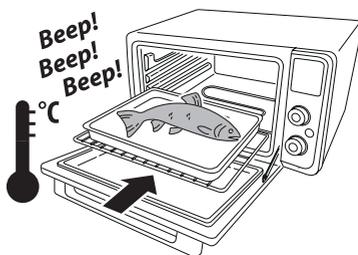


Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour démarrer la cuisson.

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

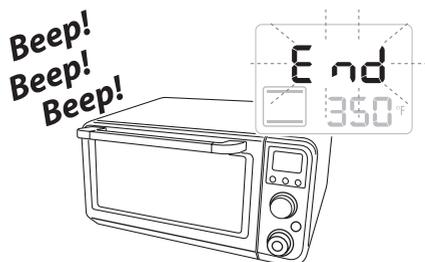


Le four débute le processus de préchauffage. *LE MESSAGE DE PRÉCHAUFFAGE* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Poser la nourriture sur le plat de cuisson (Q) et l'introduire dans le four sur la grille en position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

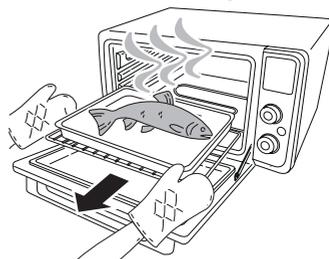


Fermer la porte.

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



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



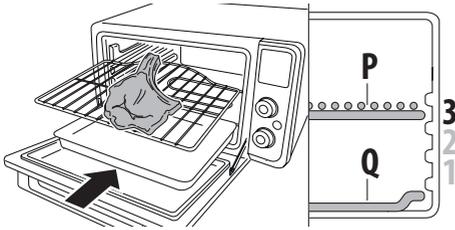


BROIL/GRILL

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

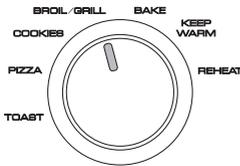
Le préchauffage n'est pas nécessaire.

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



Fermer la porte.

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



Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) pour régler le temps souhaité. Le temps configuré par défaut est de 30 minutes.



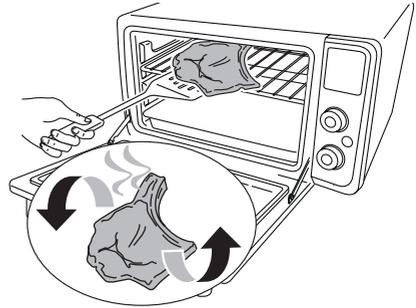
Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour démarrer la cuisson.

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



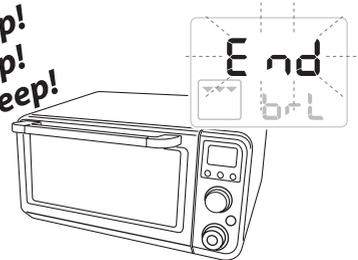
Le four débute le processus de cuisson.

Tourner l'aliment à mi-cuisson.

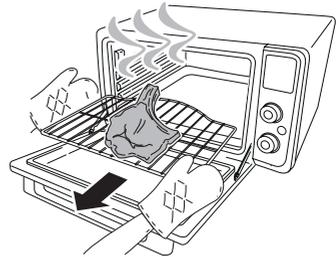


Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END*.

**Beep!
Beep!
Beep!**



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



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



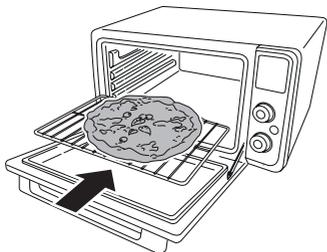
PIZZA

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

Déposer la pizza surgelée sur la grille métallique (P) et l'introduire dans le four en position 1.

Déposer la pizza fraîche dans le plat de cuisson (R) sur la grille métallique (P) et l'introduire dans le four en position 1.

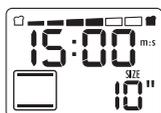
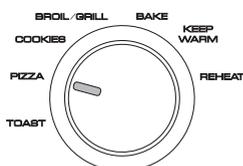
Le préchauffage n'est pas nécessaire.



Fermer la porte.

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

Le mode configuré par défaut est "SURGELÉ".

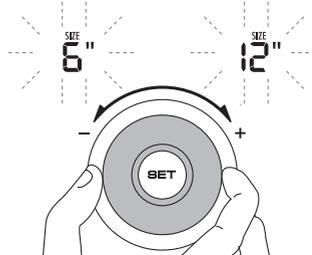


En cliquant sur le bouton d'option "frozen" (H), cela permet de désactiver l'option "surgelé", pour cuire une pizza fraîche.

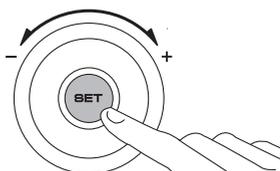
Pour retourner en mode 'surgelé', appuyer à nouveau.



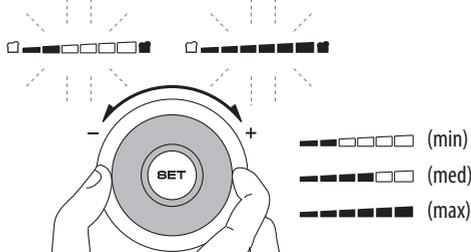
Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) pour régler la taille de pizza (pizza size) souhaitée.



Appuyer sur le bouton SET (O).



Régler le niveau de croûte souhaité en tournant le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N).



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

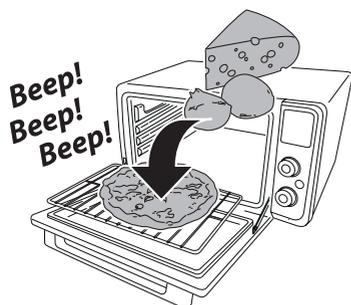
Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour démarrer la cuisson.

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



Le four débute le processus de cuisson.

Pendant la cuisson d'une pizza 'fraîche' uniquement, le four émettra un signal sonore (6 minutes avant la fin du temps de cuisson). Ce signal indique le moment idéal pour ajouter de la mozzarella ou autre fromage mou pour garnir votre pizza.



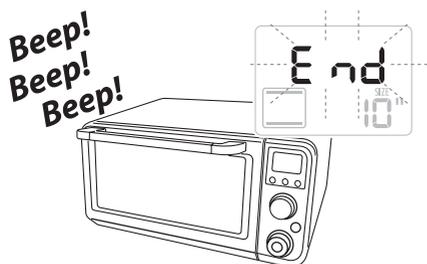
Fermer la porte et compléter la cuisson.

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

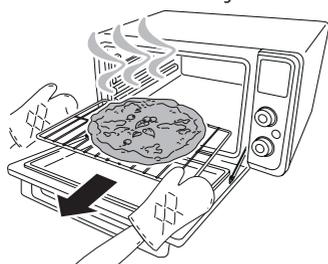
Les commandes sont désormais en "mode attente". À ce stade, vous pouvez ajouter 10 minutes supplémentaires à la cuisson, si besoin est.

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

Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) pour régler jusqu'à 10 minutes supplémentaires, si nécessaire, et appuyer sur le bouton START/STOP (M) à la fin du temps, pour éteindre le four.



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

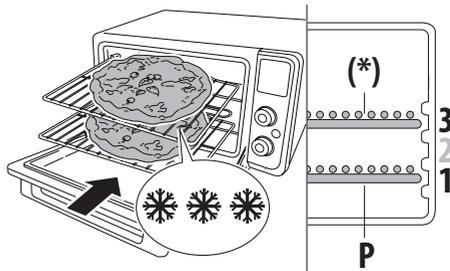


Cuire 2 pizzas 'surgelées'

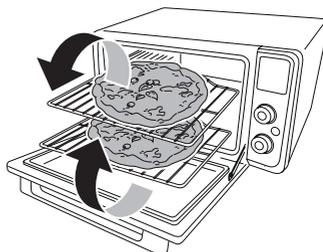
Pour cuire 2 pizzas "surgelées" en même temps, comme indiqué dans la figure (position 1 et 3).

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

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

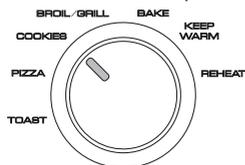


À la mi-cuisson, intervertir les pizzas.

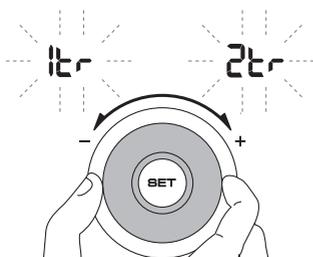


BISCUITS

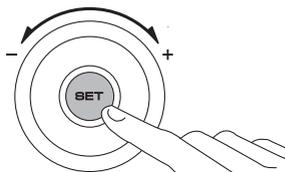
Biscuits est une fonction automatique spéciale qui comprend des programmes préétablis. La température et le mode de cuisson sont automatiquement sélectionnés. Le temps de cuisson est réglable pour obtenir la cuisson souhaitée. Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position BISCUITS.



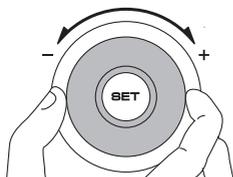
En tournant le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N), il est possible de sélectionner le mode "1tr" (1 plateau de biscuit) ou le mode "2tr" (2 plateaux de biscuits).



Appuyer sur le bouton SET (O).



Pour modifier le temps préétabli, tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) pour régler le temps souhaité.



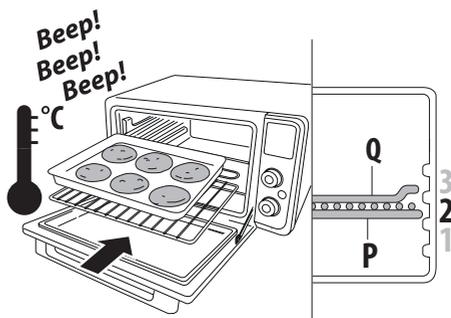
Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour démarrer la cuisson.

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



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

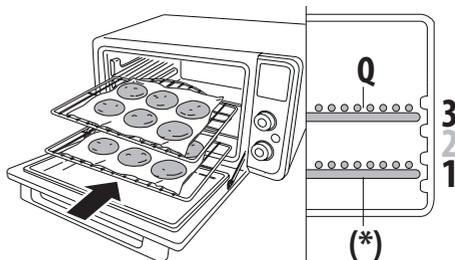
Placer les aliments dans le plat de cuisson avant d'introduire ce dernier dans le four, au dessus de la grille métallique (pos. 2).



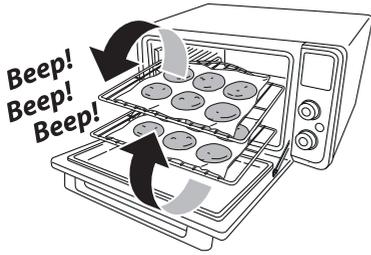
CUIRE 2 plateaux de biscuits

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

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



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



Le four reprendra le processus de cuisson.

Si le bouton START/STOP (M) n'est pas enfoncé dans un délai de 15 minutes, le four se remettra automatiquement en marche. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche 00:00.



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

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

Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices (N) pour régler jusqu'à 10 minutes supplémentaires, si nécessaire, et appuyer sur le bouton START/STOP (M) à la fin du temps, pour éteindre le four.

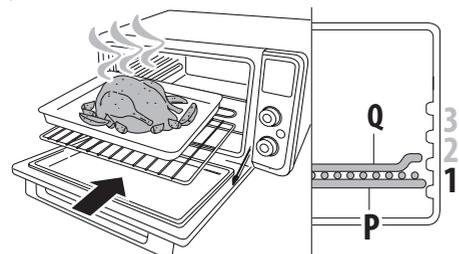
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



KEEP WARM

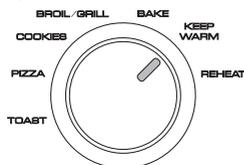
Placer les aliments cuits précédemment sur le plat de cuisson au-dessus de la grille.

La grille doit être positionnée comme indiqué dans la figure (position 1).

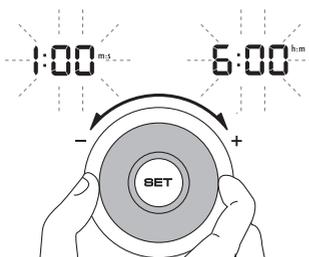


Fermer la porte.

Tourner le sélecteur de Fonctions (L) en position KEEP WARM (garder au chaud).



Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) pour régler le temps souhaité. Par défaut, le temps de cuisson est de 1:00 (heure).



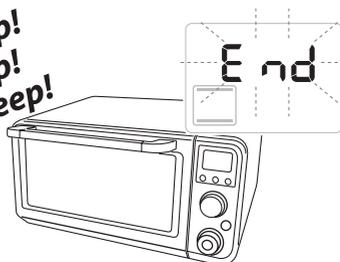
Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour démarrer la cuisson.

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

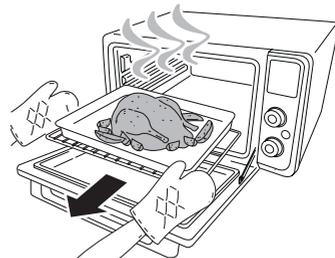


Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END.

Beep!
Beep!
Beep!



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

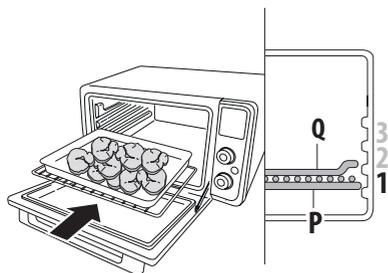


Mijoteuse

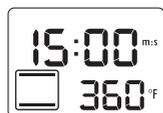
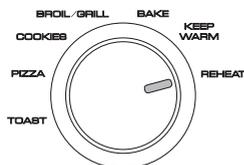
Grâce au réglage précis et bas de la température, la fonction de maintien au chaud, peut également être utilisée comme mijoteuse. Cette fonction permet de régler le temps de cuisson jusqu'à 6 heures.

REHEAT

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



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



Tourner le sélecteur Time/temperature/toast color/pizza size/slices/tray (N) pour régler le temps souhaité.

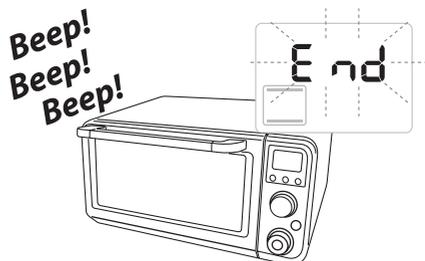


Appuyer sur le bouton START/STOP (M) pour démarrer la cuisson.

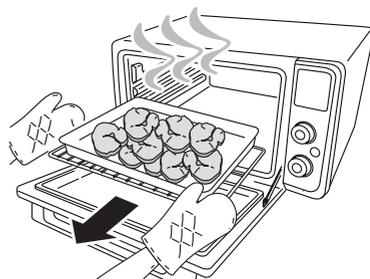
Le voyant rouge ON (T), qui entoure le bouton START/STOP (M), s'allume.



Fermer la porte.
Le four débute le processus de cuisson.
Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche *END*.



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.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

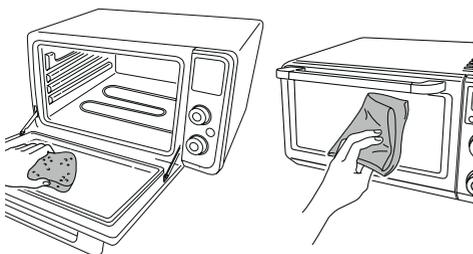
Avant toute opération d'entretien ou de réparation, débrancher le four et attendre qu'il refroidisse.

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

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

Ne jamais utiliser de détergents agressifs ou corrosifs.

Pour nettoyer la surface externe, utiliser une éponge humide.



Éviter tout produit abrasif pouvant endommager la surface.

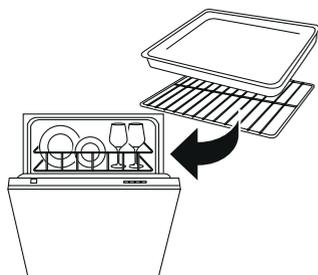
S'assurer que l'eau ou le savon liquide ne s'infilte dans les fentes situées sur la partie supérieure du four.

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

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

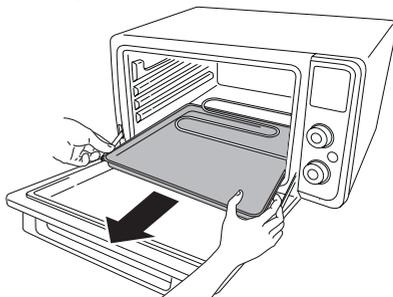
Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour le nettoyage.

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

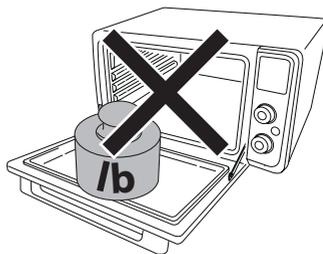


Extraire le plateau ramasse-miettes (S) en le faisant glisser. Laver à la main. Si les saletés sont difficiles à éliminer, rincer le plateau ramasse-miettes avec de l'eau chaude savonneuse et,

si besoin est, frotter délicatement, en veillant à ne pas l'érafler. Puis sécher soigneusement.



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

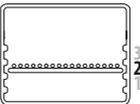
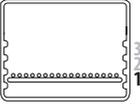
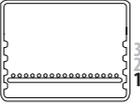
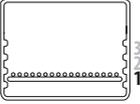
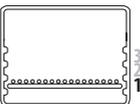
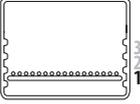
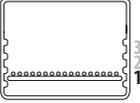
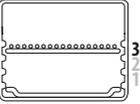
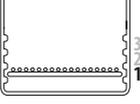


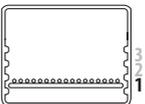
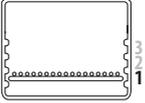
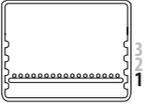
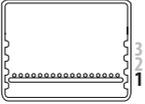
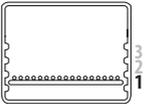
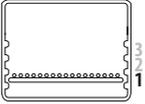
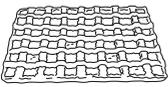
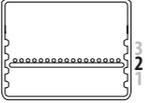
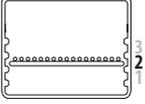
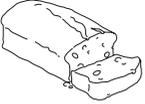
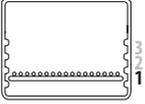
Élimination

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
 <p>Quiche</p>	1,5 lb 700g	 2	BAKE	390 °F 200 °C	25-30 min
 <p>Pain</p>	1,0 lb 500g	 1	BAKE	360 °F 180 °C	25-30 min
 <p>Cannelloni</p>	2,2 lb 1000g	 1	BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
 <p>Poulet</p>	3,8 lb 1200g	 1	BAKE	420 °F 215 °C	55-60 min
 <p>Morceaux de poulet</p>	2,2 lb 1000g	 1	BAKE	420 °F 215 °C	35-40 min
 <p>Rôti</p>	2,2 lb 1000g	 1	BAKE	420 °F 215 °C	65-70 min
 <p>Kebabs à la viande et aux légumes</p>	2,2 lb 1000g	 1	BAKE	390 °F 200 °C	35-40 min
 <p>Viande</p>	1,2 lb 550g	 3	BROIL/GRILL	Sélection Auto	25-30 min
 <p>Poisson</p>	2,2 lb 1000g	 1	BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min

RECETTES	POIDS	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	FONCTION	TEMPÉRA-TURE	TEMPS
 *** Pommes de terre surgelées	2,2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	55-60 min
 Pommes de terre fraîches	2,2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	45-50 min
 Gratin de tomates	2,2 lb 1000g		BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min
 *** Brioche surgelée	4		BAKE	360 °F 180 °C	18-20 min
 Génoise	1,5 lb 700g		BAKE	320 °F 160 °C	20-25 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

DÉPANNAGE

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

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

PROBLÈMES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la fiche est branchée correctement à la prise murale. • Brancher la fiche dans une autre prise • Vérifier le disjoncteur <p>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.</p>
L'éclairage de l'écran LCD s'est éteint	Le four est en mode veille, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant plus de 120 secondes, si l'horloge n'a pas été réglée. Lorsque l'horloge est réglée, l'écran reste allumé
Le réglage de l'horloge a disparu	Si l'éclairage de l'écran LCD s'est éteint même si l'horloge a été préalablement réglée, il y a une coupure de l'alimentation de plus de 5 secondes. La commande électronique a été réinitialisée. Réglage à nouveau l'Horloge.
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

JARRET D'AGNEAU BRAISE AVEC POMMES DE TERRE ET ROMARIN

Portions : 4

Temps de préparation : 20 min **Temps total : 1h 45 min**

Ingrédients : **Quantité :**

Petit jarret d'agneau, environ 1 Kg	4
Sel kasher	1 1/4 cuillères à café
Oignon finement haché	1
Carotte finement hachée	1
Branche de céleri, finement hachée	1
Gousses d'ail, émincées	2
Vin blanc sec	1/2 tasse
Tomates, coupées grossièrement	2
Bouillon de poulet	1 tasse
Pommes de terre grelots, laissées entières env. 500 g	
Persil à feuille plate haché	1 cuillère à soupe
Zeste de citron râpé	1 cuillère à soupe

1. Saupoudrer le jarret d'agneau de 3/4 cuillères à café de sel. Chauffer l'huile dans une grande poêle sur feu moyen-vif. Ajouter l'agneau et laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur brune de tous les côtés (environ 8 minutes) puis le transférer dans une cocotte de 2,7 L. Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail à la poêle et laisser cuire, mélanger de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 8 minutes).
2. Tourner le sélecteur de fonctions sur Bake (Cuisson). Tourner le bouton de température sur 325°F (162°C) et préchauffer le four. Placer la grille métallique en position 1.
3. Ajouter le vin, les tomates, le bouillon et la demi cuillère à café restant dans la poêle et porter à ébullition. Verser la préparation du vin sur le jarret, dans la cocotte. Couvrir et placer la cocotte sur une grille en position 1. Laisser cuire pendant 1 heure 10 minutes. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que l'agneau se défasse à la fourchette., environ 20 minutes de plus.
4. Enlever le gras accumulé de la cocote. Parsemer avec le persil et le zeste de citron râpé juste avant de servir.

PIZZA MARGHERITA AUX OLIVES

Portions : 6

Temps de préparation : 10 min **Temps total : 30 min**

Ingrédients : **Quantité :**

Huile d'huile vierge extra	3 cuillères à soupe
Pâte à pizza surgelée	confection de 500 g
Sauce Marinara	1/2 tasse

Mozzarella coupée en tranches d'env. 6 mm d'épaisseur 4 oz
Olives Kalamata, hachées grossièrement 8

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

COOKIES CHOCOLAT-NOISETTE

Portions : 26 cookies

Temps de préparation : 10 min **Temps total : 40 min**

Ingrédients : **Quantité :**

Pépites de chocolat mi-sucré	220 g
Beurre doux	6 cuillères à soupe
Café soluble en poudre	1 cuillère à soupe
Extrait de vanille	2 cuillères à café
Farine tout usage	1/3 tasse
Levure chimique	1/2 cuillère à café
Sel	1/2 cuillère à café
Sucre	3/4 tasse
Gros œufs	2
Noix, hachées grossièrement	2 tasses
Noisettes, hachées grossièrement	1 tasse

1. Tourne le sélecteur de fonction sur COOKIES et paramétrer 1 TR (1 plaque) Appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP (H).
2. Faire fondre les pépites de chocolat, le beurre et le café soluble dans une petite casserole à feu moyen-doux. Faire fondre en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse. Retirer du feu et ajouter la vanille tout en remuant. Laisser refroidir 10 minutes.
3. Mélanger la farine, la levure chimique et le sel dans un petit saladier. Fouetter le sucre et les œufs dans un grand saladier jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle et épaisisse légèrement. Ajouter le mélange de farine et le mélange de chocolat jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter les noix et les noisettes et mélanger.
4. Déposer le mélange, par cuillerées à soupe de manière à

former des ronds et déposer la moitié de la pâte dans le plat à cuisson recouvert de papier sulfurisé.

5. Quand la température a été atteinte, le four se met en veille et le temps de cuisson clignote à l'écran. Introduire le plat de cuisson dans les glissières 2, régler sur 14 minutes et appuyer sur le bouton START/STOP (H)
6. Quand la cuisson est terminée, retirer le plat de cuisson et répéter les mêmes opérations à partir du point 4 avec la seconde moitié de la pâte restante.
7. Servir les cookies.

LASAGNES A LA BOLOGNAISE

Portions : 8

Temps de préparation : 15 min Temps total : 1 h 6 min

Ingrédients :	Quantité :
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Oignon finement haché	1
Gousses d'ail, émincées	2
Bœuf haché	env. 500 g
Vin blanc sec	1/2 tasse
Sauce marinara	Pot d'env. 700 g
Beurre doux	4 cuillères à soupe
Farine tout usage	1/4 tasse
Lait	4 tasses
Sel	1 1/2 cuillères à café
Lasagnes sèches sans précuisson	9
Parmesan râpé	6 cuillères à soupe

1. Pour réaliser la sauce bolognaise, faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon et l'ail et laisser cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils se soient attendris, environ 5 minutes. Ajouter le bœuf et laisser cuire en remuant avec une cuillère pour séparer la viande, jusqu'à ce que celle-ci ait pris une couleur brune, environ 5 minutes de plus. Ajouter le vin et laisser cuire jusqu'à ce que ce dernier se soit évaporé, environ 2 minutes. Ajouter la sauce et laisser mijoter. Couvrir et laisser cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce se soit épaissie et que les saveurs soient bien mélangées, environ 15 minutes.
2. Pour réaliser le béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne, à feu moyen. Ajouter la farine et laisser cuire en remuant constamment pendant 1 minute. Ajouter le lait et 1/2 cuillère à café de sel et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la sauce ait épaissi, environ 8 minutes. Couvrir et mettre de côté. Tourner le sélecteur de fonctions sur Bake (Cuisson). Tourner le bouton de température sur 350°F (env. 180°C) pour préchauf-

fer le four. Vaporiser un moule de 25x20cm (9.8x7.8 po) avec un spray anti-adhésif.

3. Étaler une tasse de béchamel sur le fond du plat de cuisson et recouvrir de 3 feuilles de lasagne. Recouvrir les pâtes d'une tasse de béchamel, 1 1/2 tasses de sauce bolognaise et 2 cuillères à soupe de parmesan râpé. Répéter les couches encr 2 fois et finir avec la sauce bolognaise. Saupoudrer du parmesan restant.
4. Placer le plat de cuisson sur une grille en position 1 et laisser cuire, sans couvrir, jusqu'à ce que la garniture soit chaude et les bords dorés et bouillonnants.

ROULADES DE POULET FARCIES AUX EPINARDS ET AU FROMAGE

Portions : 4

Temps de préparation : 20 min Temps total : 45 min

Ingrédients :	Quantité :
Épinards hachés surgelés, décongelés et essorés	1 paquet d'env. 300 g
Pepper Jack (fromage Monterey Jack avec piment), râpé	
1 tasse	
Filets de poulet désossés et sans peau en tranches fines	4
Sel kasher	1/2 cuillère à café
Mayonnaise	2 cuillères à soupe
	Moutarde de Dijon
1 cuillère à soupe	
Chapelure Panko	1 tasse
Beurre fondu	4 cuillères à soupe

1. Tourner le sélecteur de fonctions sur Roast (Rôti). Tourner le bouton de température sur 375°F (192°C) et préchauffer le four. Recouvrir le plat de cuisson d'aluminium et vaporiser légèrement avec un spray de cuisson anti-adhésif.
2. Verser les épinards et le fromage dans un saladier de taille moyenne et mélanger. Saler le poulet. En commençant par l'extrémité la plus large, recouvrir chaque filet d'un quart du mélange à base d'épinards. Rouler les filets et les fermer à l'aide de cure-dents.
3. Dans un petit saladier, mélanger la mayonnaise et la moutarde. Placer la chapelure sur une feuille de papier ciré. Badigeonner complètement les roulades de poulet avec le mélange à base de mayonnaise puis les passer dans la chapelure pour les recouvrir de manière homogène.
4. Déposer les roulades côté jointure vers le bas sur le plat de cuisson en position 1. Arroser les rouleaux de manière homogène avec le beurre fondu. Laisser cuire jusqu'à ce qu'on obtienne une couleur dorée et que les roulades soient cuites, 20-25 minutes.

CABILLAUD RÔTI A LA TAPENADE (DORADES A LA MÉDI-TERRANÉENNE)

Portions : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 38 min

Ingrédients :

Quantité :

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

1. Tourner le sélecteur de fonction sur BAKE. Tourner le bouton de température sur 400°F (205°C) et préchauffer le four. Recouvrir le plat de cuisson de papier aluminium.
2. Badigeonner les filets avec 2 cuillères à café d'huile et assaisonner avec 1/2 cuillère à café de sel et 1/4 cuillère à café de poivre. Déposer les filets dans le plat de cuisson en position 1 et faire rôtir jusqu'à ce que le poisson soit entièrement opaque (12-15 minutes).
3. Pendant ce temps, faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile restantes dans une poêle de taille moyenne, à feu moyen-vif. Ajouter l'échalote et l'ail et laisser cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils se soient attendris, (1-2 minutes). Ajouter les tomates, les olives, les câpres, le thym, les flocons de piments et le reste de sel (1/2 cuillère à café). Laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les tomates soient tendres (environ 8 minutes). Recouvrir le cabillaud d'une cuillerée et servir.

TARTE A LA CONFITURE

Portions : 8

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 45 min

Ingrédients :

Quantité :

Beurre doux, ramolli	1 tasse (2 bâtons)
Sucre à café	1/2 tasse + 2 cuillères
Gros œuf	1
Extrait de vanille	1 cuillères à café
Farine tout usage	2 1/2 tasses
Sel	1 cuillère à café
Confiture d'abricot	un pot de 350 g
Jus de citron	1 cuillère à soupe
Lait	3 cuillères à soupe

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

GÉNOISE

Portions : 8

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 55 min

Ingrédients :

Quantité :

Farine tout usage	1 tasse
Sel	1/4 cuillère à café
Jaunes d'œufs	6
Sucre	1 tasse
Zeste d'orange	1 cuillère à soupe
Jus d'orange	1/4 tasse
Extrait de vanille	1 cuillères à café
Blancs d'œufs, à température ambiante	6

1. Sélectionner la fonction Bake (Cuisson) Tourner le bouton de température sur 325°F (162°C) et préchauffer le four.
2. Mélanger la farine et le sel dans un petit saladier.
3. Avec un mixeur électrique à vitesse moyenne-rapide, battre les jaunes d'œufs, 3/4 tasse de sucre, le zeste

d'orange, le jus d'orange et la vanille jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux (environ 3 minutes). Verser dans le mélange de farine.

4. Dans un grand saladier propre avec un batteur propre, battre les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajouter le reste de sucre (1/4 tasse), deux cuillères à soupe à la fois et battre les blancs en neige jusqu'à obtenir des pics. Verser 1/4 des blancs battus dans la préparation à base de jaunes d'œufs pour l'alléger. Verser le reste des blancs en neige jusqu'à ce qu'il ne reste plus une trace de blanc. Répartir la pâte dans un moule à charnière de 23 cm (9 po) non graissé, avec fond amovible.

Placer le moule sur une grille en position 1 et laisser cuire jusqu'à ce que la surface reprenne sa forme après une légère pression avec le doigt et un cure-dent enfoncé dans le centre ressorte propre. Couvrir sans comprimer avec une feuille de papier aluminium pendant les 15 dernières minutes de cuisson pour éviter que la surface ne brunisse trop.

Renverser le moule sur une grille métallique et laisser refroidir pendant 1 heure. Retourner le moule et faire passer un petit couteau autour du bord. Retirer les bords du moule et finir de laisser refroidir pendant encore 30 minutes environ.