

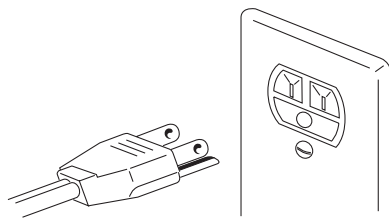
CONTENUS

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
TABLEAU 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.

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'exécute 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

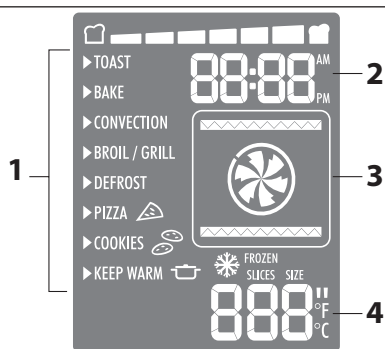
Puissance absorbée : 1800 W

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
- U Plat à pizza troué
- V Grille rotissoire

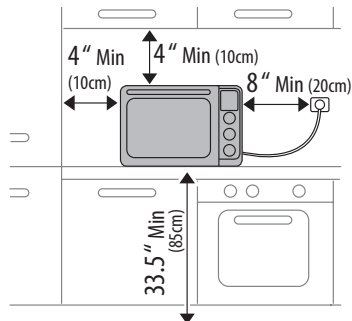
ÉCRAN



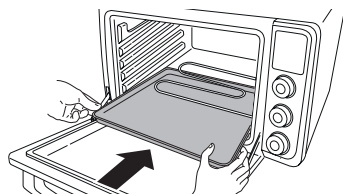
- 1 Indicateur de sélection des fonctions
- 2 Indicateur Horloge/Minuterie
- 3 Icône Fonction
- 4 Indicateur Température/taille/tranches

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".

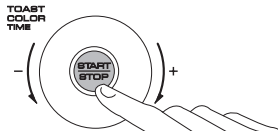
RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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 :

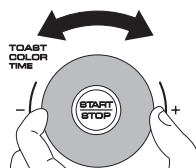
Appuyer sur le bouton **START/STOP (H)** et tenir enfoncé pendant au moins 5 secondes.



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.




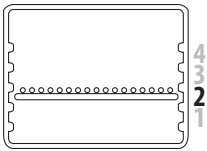

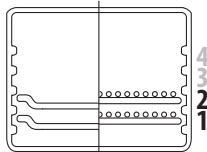

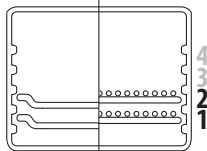

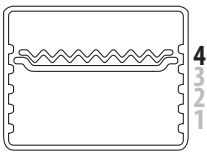

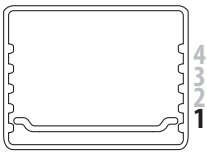


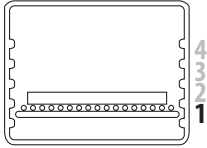
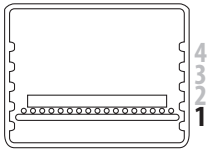

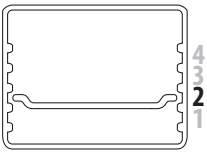
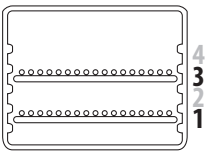

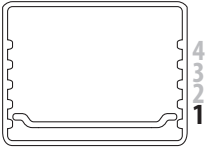
- Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler la minuterie si besoin est.
- Les fonctions PIZZA et COOKIES ont une minuterie préconfigurée.
- Pour la fonction PIZZA, la durée de cuisson change en fonction de la taille sélectionnée.
- Pour la fonction COOKIES, il est possible de modifier 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

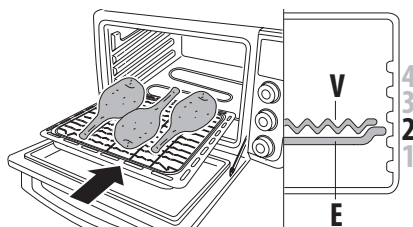
FONCTION	TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 TOAST	(Sélection Auto)	(Sélection Auto)	 <p>grille métallique en position n°2</p>	Spécifique pour faire griller des tranches de pain.
 BAKE (CUISSON)	170°F - 450°F 75°C - 230°C	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 <p>grille ou plate de cuisson en position n°1 ou 2</p>	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)	 <p>grille ou plate de cuisson en position n°1 ou 2</p>	Idéal pour : quiches volaille pommes de terre pâtisserie (voir page 46-47)
 BROIL/GRILL	(Sélection Auto)	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 <p>Grille rotissoire sur plate de cuisson en position n° 4</p>	Idéal pour : côtelettes de porc saucisses côtes de porc wurstel (voir page 46-47)
 DEFROST (DÉCONGÉLATION)	-	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 <p>grille ou plate de cuisson en position n°1</p>	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)	 Plat à pizza troué 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

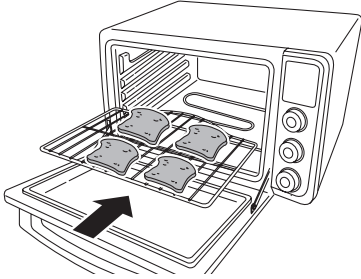
Lorsque vous cuisinez des plats à haute teneur en graisse, en mode BAKE et CONVECTION, nous recommandons de placer les aliments directement sur la grille rotissoire insérée en le plat de cuisson en position n°2.

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

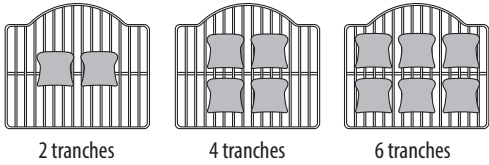


TOAST

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.



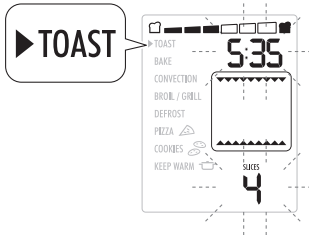
Les bords des tranches doivent être alignés et le plus près possible du centre.

Fermer la porte.

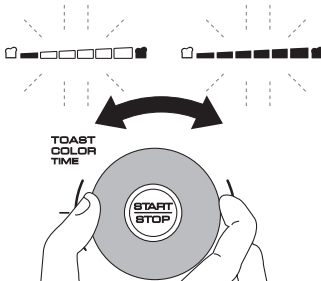
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O)

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

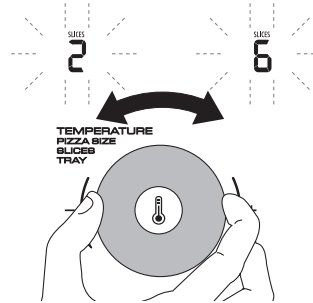


Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).



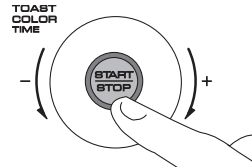
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/

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



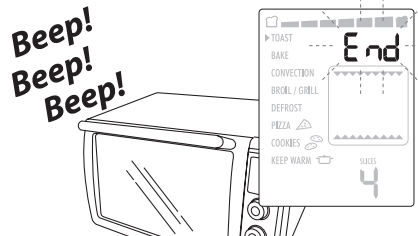
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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



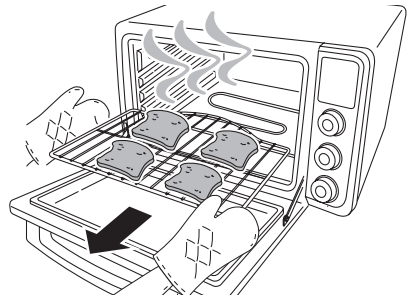
Le four débute le processus de cuisson.

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.



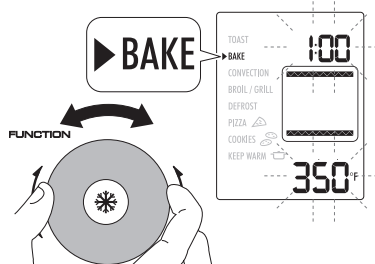
BAKE (CUISSON)

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

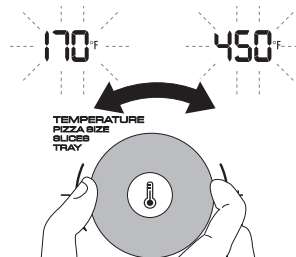
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



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

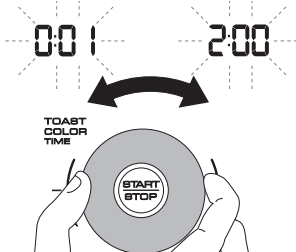


Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



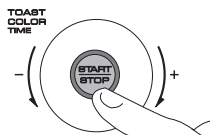
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.

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

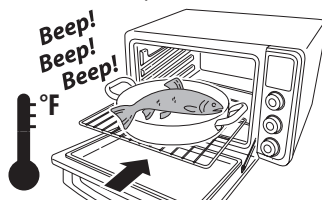


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H),

s'allume.

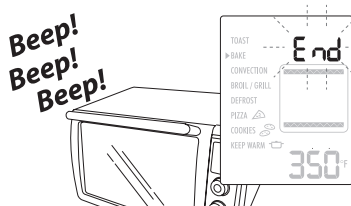


Le four débute le processus de préchauffage. *PRE HEAT* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Placer les aliments sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1 ou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

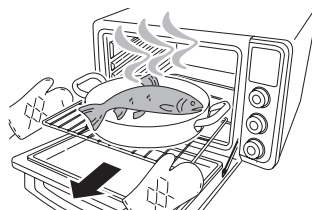


Fermer la porte.

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.



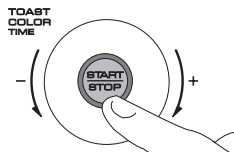
En mode BAKE, il est possible de modifier le mode et mettre en mode CONVECTION ou BROIL/GRILL sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode BAKE à CONVECTION, la minuterie et la température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



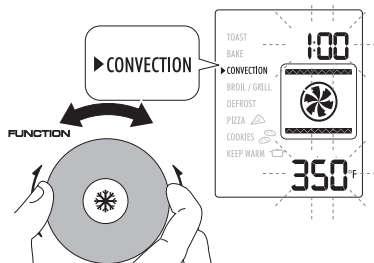
CONVECTION

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

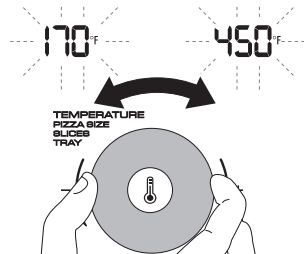
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



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

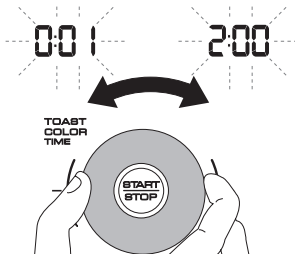


Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



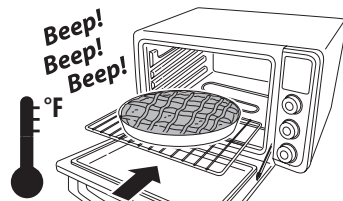
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

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

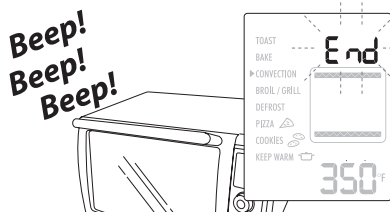


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.

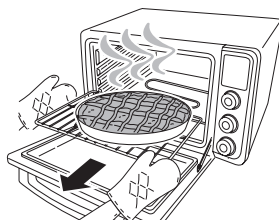
Le four débute le processus de préchauffage. *PRE HEAT* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Placer les aliments sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1 ou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

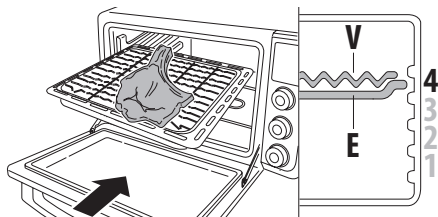


En mode CONVECTION, il est possible de modifier le mode et mettre en mode BAKE ou BROIL/GRILL sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode CONVECTION à BAKE, la minuterie et la température 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 rotissoire (V) sur le plat de cuisson (E) (position 4) et la mettre dans le four.

Le préchauffage n'est pas nécessaire.

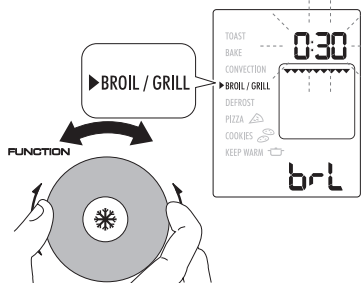


Fermer la porte. Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

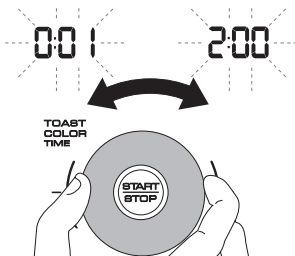
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



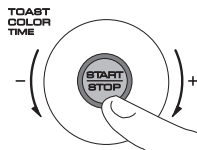
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode BROIL/GRILL.



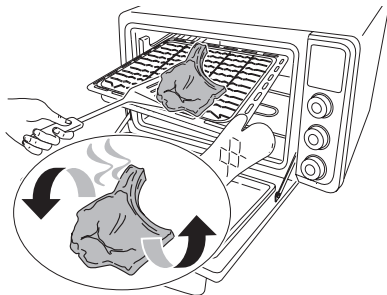
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.



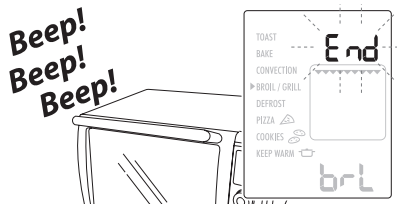
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



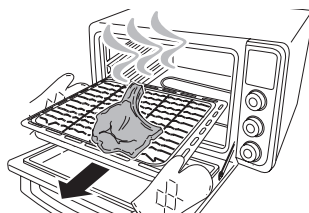
Fermer la porte. Le four débute le processus de cuisson. Tourner l'aliment à mi-cuisson.



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. Utilisez des gants de cuisine.



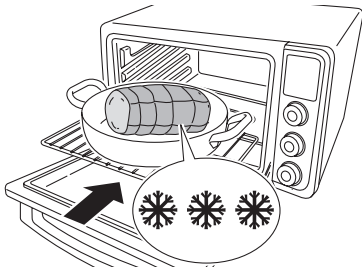
En mode BROIL/GRILL, il est possible de modifier le mode et mettre en mode Convection ou Cuisson sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode BAKE à CONVECTION, la minuterie reste la même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

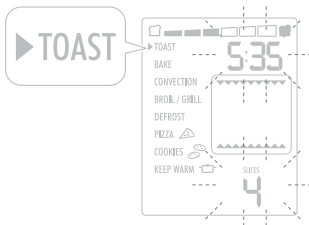
Placer les aliments surgelés sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1.



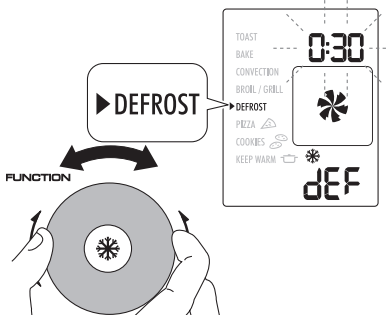
Fermer la porte.

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

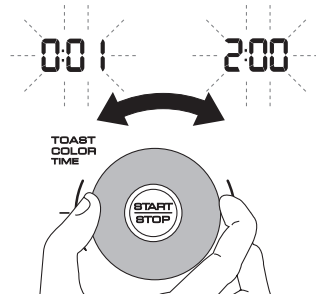
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



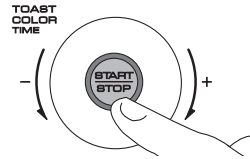
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode DEFROST.



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



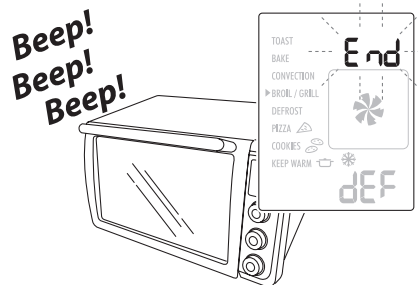
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



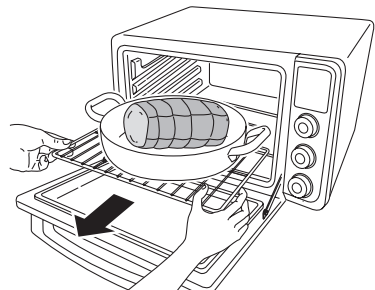
Fermer la porte.

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.



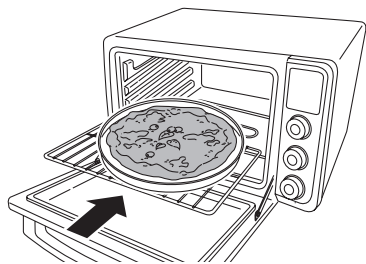


PIZZA

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.

Utilisez le plaque à pizza (Q) pour la pizza fraîche ou plat à pizza troué (U) pour la pizza congelée, placez-le directement sur la grille métallique (D) et insérez-le dans le four en position 1.

Le préchauffage n'est pas nécessaire.

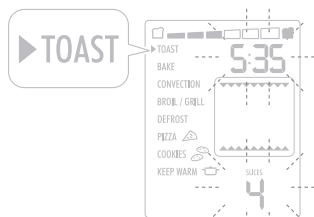


Fermer la porte.

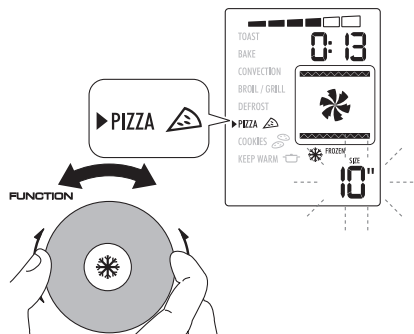
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

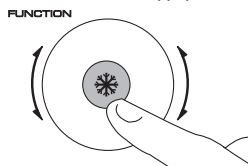


Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour régler le programme PIZZA. Par défaut, le mode "FROZEN" est sélectionné.

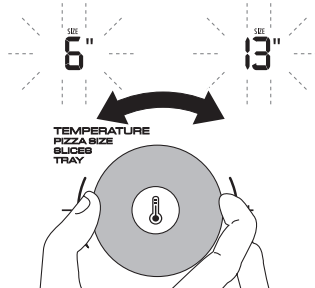


En appuyant sur le bouton option FROZEN (N), il est possible

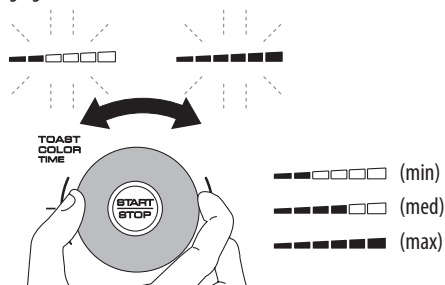
de désactiver l'option 'FROZEN' pour cuire une pizza 'FRAÎCHE'. Pour retourner en mode 'FROZEN', appuyer à nouveau.



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

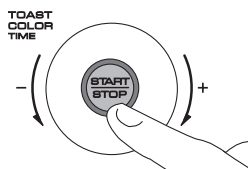


Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).



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.

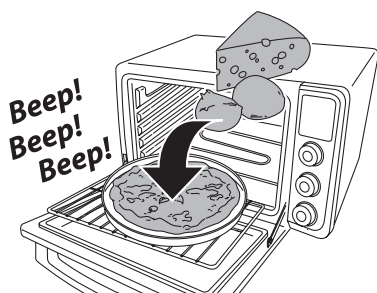
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



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.

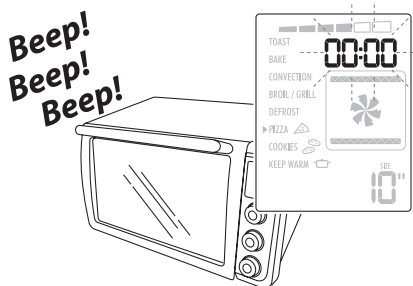


Fermer la porte et compléter la cuisson.

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.

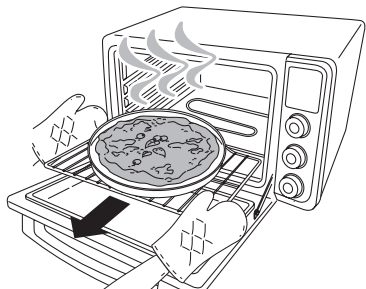
Ce mode est maintenu pendant 5 minutes, puis le four s'éteindra automatiquement.



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.

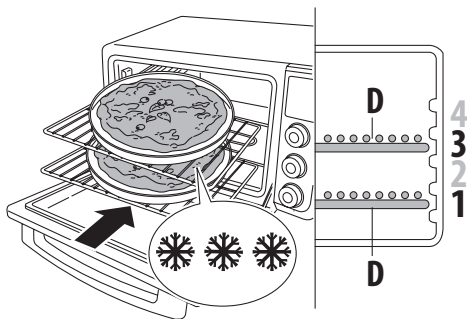


Cuir 2 pizzas 'surgelées'

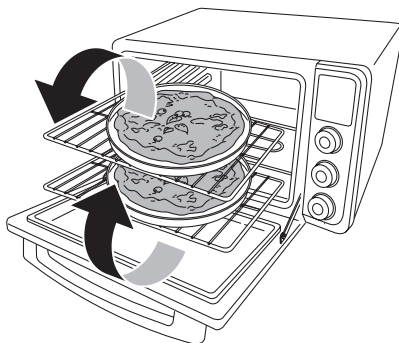
Il est possible de cuire 2 pizzas 'FROZEN' en même temps comme indiqué par la figure (position 1 et 3).

Utilisez la plaque à pizza (Q) et le plat à pizza troué (U) sur les grilles.

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.





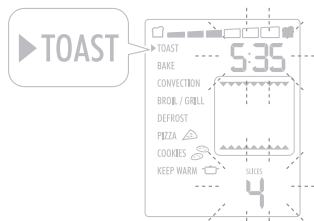
COOKIES (BISCUITS)

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.

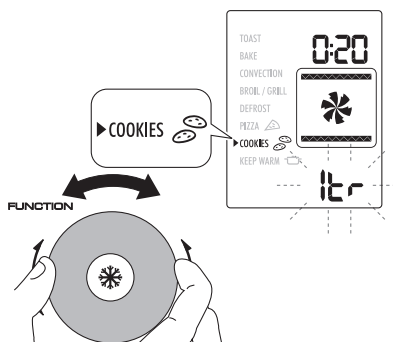
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

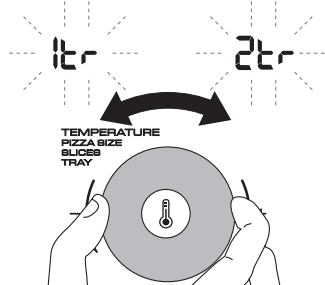
Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



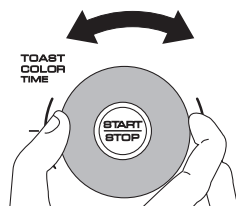
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode COOKIES.



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).

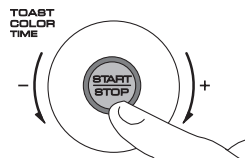


Pour changer le temps préétabli, tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.

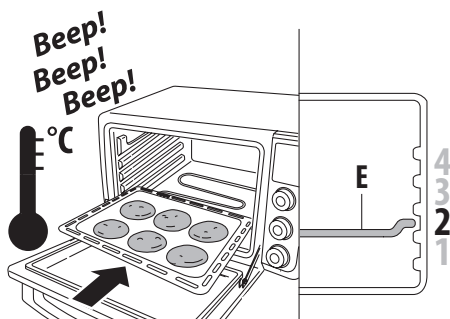


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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

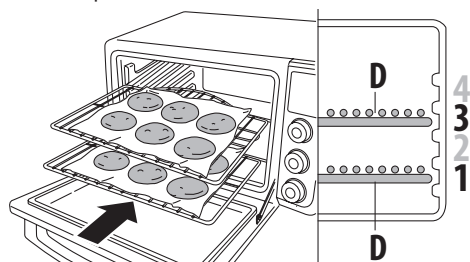


Le four débute la phase de préchauffage et l'écran affiche *PRE HEAT* ou atteint la température configurée, il émet un signal sonore.



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

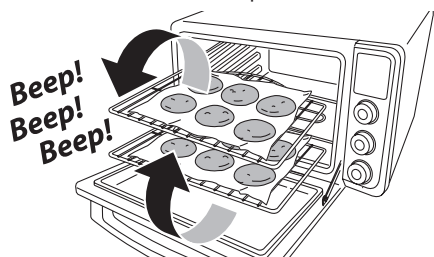
Pour cuire deux plateaux de biscuits en même temps, placer les grilles recouvertes de papier aluminium comme indiqué ci-dessous (position 1 et 3).



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.

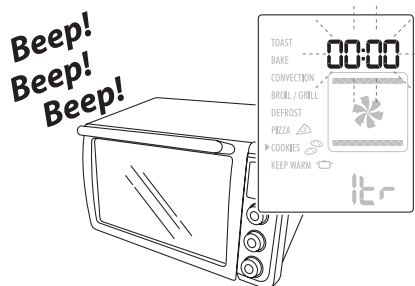
Si le bouton START/STOP (H) n'est pas appuyé dans les 15 minutes, le four se remettra automatique en marche.



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.

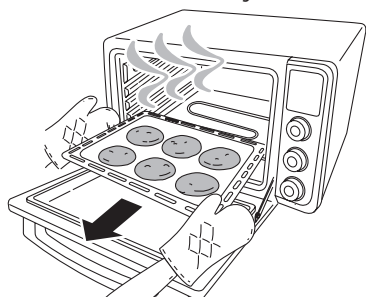
Ce mode est maintenu pendant 5 minutes, puis le four s'éteindra automatiquement.



Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler jusqu'à 10 minutes supplémentaires, si nécessaire, et appuyer sur le bouton START/STOP (H) une fois le temps écoulé, pour arrêter le four.

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

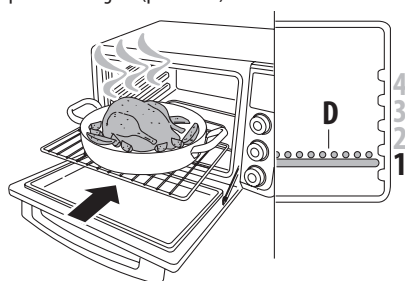
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



KEEP WARM (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).

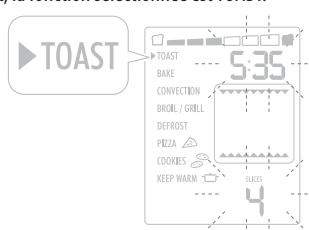


Fermer la porte.

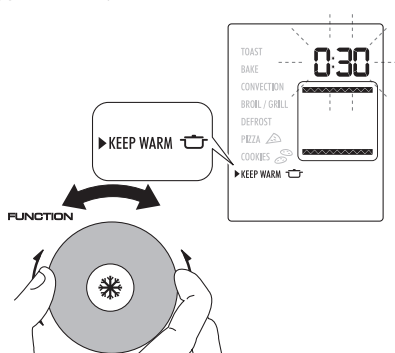
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

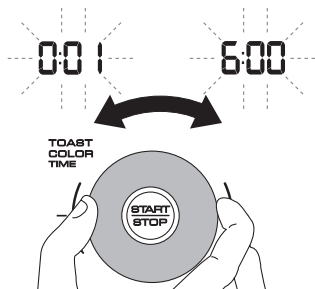


Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode KEEP WARM.

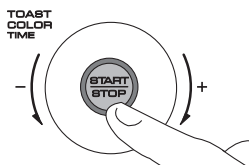


Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

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

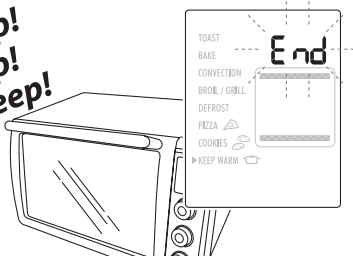


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



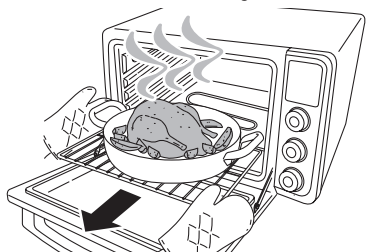
Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END.

**Beep!
Beep!
Beep!**



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.

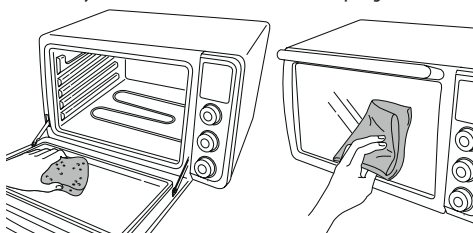
Avant toute opération d'entretien ou de réparation, débrancher le four et attendre qu'il refroidisse.

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.



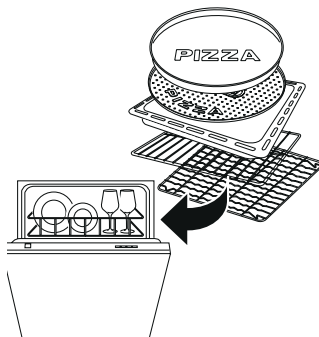
Éviter tout produit abrasif pouvant endommager la surface.

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.

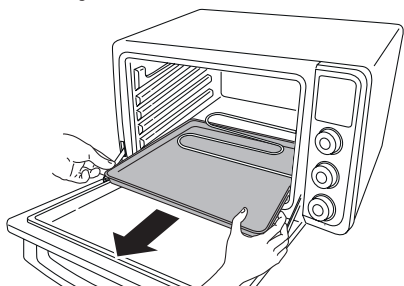
Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour le nettoyage.

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,

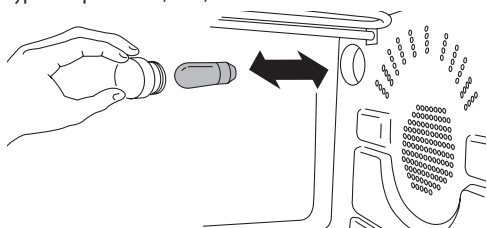
si besoin est, frotter délicatement, en veillant à ne pas l'érafler.
Puis sécher soigneusement.



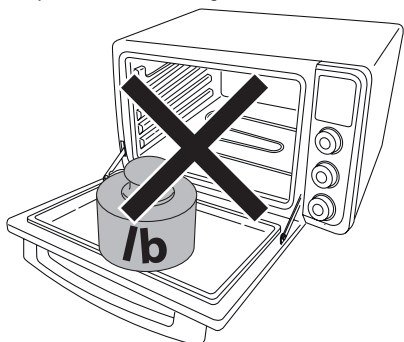
Tant que le four est allumé, l'éclairage interne (B) présent dans le four reste lui-aussi allumé.

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

Type d'ampoule : E14, 15W, 300 °C.



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


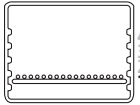



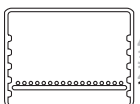




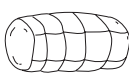




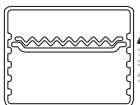





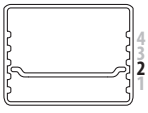

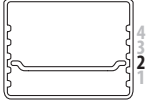

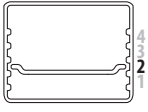

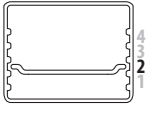

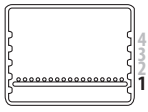

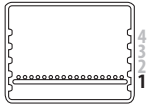

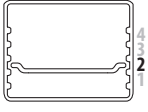

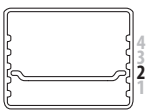

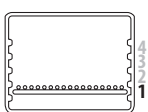
Élimination

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	 1	CONVECTION	390 °F 200 °C	30-35 min
 Pain	1,0 lb 500g	 2	CONVECTION	360 °F 180 °C	35-40 min
 Cannelloni	3,3 lb 1500g	 1	BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
 Poulet	5,5 lb 2500g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	90-100 min
 Morceaux de poulet	3,3 lb 1500g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	40-45 min
 Rôti	2,2 lb 1000g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	75-80 min
 Kebabs à la viande et aux légumes	2,2 lb 1000g	 2	CONVECTION	360 °F 180 °C	55-60 min
 Viande	1,2 lb 550g	 4	BROIL/GRILL	Sélection Auto	25-30 min
 Poisson	2,2 lb 1000g	 2	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

DÉPANNAGE

MESSAGE D'ERREUR SUR L'ÉCRAN	DESCRIPTION	PROBLÈMES ÉVENTUELS	SOLUTION
E0:11 Err	Dysfonctionnement de la sonde thermique	La commande électronique a détecté un dysfonctionnement au niveau de la sonde thermique	Noter le numéro de l'erreur. Réinitialiser l'unité de commande en appuyant sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes et débrancher l'appareil. Remplacer 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. Régler à nouveau l'Horloge.
L'éclairage du four est éteint bien que soit allumé le four	<ul style="list-style-type: none"> - L'ampoule est cassée. Changer l'ampoule. - L'ampoule n'est pas 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

JARRET D'AGNEAU BRAISE AVEC POMMES DE TERRE ET ROMARIN

Portions : 4**Temps de préparation : 20 min****Temps total : 1 h 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 '3 quart' (2,7 L). Ajouter l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail à la poêle et laisser cuire, mélanger de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 8 minutes).
2. Tourner le sélecteur de fonctions sur Bake (Cuisson). Tourner le bouton de température sur 325°F (162°C) et préchauffer le four. Placer la grille métallique en position 1.
3. Ajouter le vin, les tomates, le bouillon et la demi cuillère à café restant dans la poêle et porter à ébullition. Verser la préparation du vin sur le jarret, dans la cocotte. Couvrir et placer la cocotte sur une grille en position 1. Laisser cuire pendant 1 heure 10 minutes. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que l'agneau se défasse à la fourchette., environ 20 minutes de plus.
4. Enlever le gras accumulé de la cocotte. 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 la coupée en tranches d'env. 6 mm d'épaisseur	env. 110 g
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 à pizza en repoussant délicatement la pâte vers les bords de la plaque. Badigeonner la surface de la pâte avec une cuillère à soupe d'huile.

2. Placer la pizza dans le four en position 1. Sélectionner la fonction pizza et diamètre 12" (30 cm). Appuyer sur le bouton marche/arrêt. Le timer se règle automatiquement sur 19 minutes. Pendant les 6 dernières minutes de cuisson, le timer émet un bip indiquant d'ajouter la sauce, la mozzarella, les olives et les flocons de piment rouge. Remettre la pizza dans le four en position 1 et laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu (environ 6 minutes). Parsemer de basilic juste avant de servir.

COOKIES CHOCOLAT-NOISETTE

Portions : 26 cookies**Temps de préparation : 10 min****Temps total : 40 min****Ingrédients :****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 épaisse légèrement. Ajouter le mélange de farine et le mélange de chocolat jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter les noix et les noisettes et mélanger.
4. Déposer le mélange, par cuillerées à soupe de manière à former des ronds. Déposer ainsi la moitié de la pâte dans le plat à cuisson recouverte de papier sulfurisé et l'autre moitié sur la plaque à pizza, recouverte, elle aussi, de papier sulfurisé.
5. Quand la température a été atteinte, le four se met en veille et le temps de cuisson s'affiche à l'écran. Introduire le plat de cuisson dans les glissières 2, régler sur 14 minutes et appuyer sur le bouton START/STOP (H)
6. A la fin, retirer le plat de cuisson et introduire la plaque à pizza dans les glissières 2, régler sur 14 minutes et appuyer sur le bouton START/STOP (H)
7. Servir les cookies.

LASAGNES A LA BOLOGNAISE

Portions : 8

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients :

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 pré cuisson	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. 175°C) pour préchauffer le four. Vaporiser un plat de cuisson de 25x20 cm (7x11 po) avec un spray de cuisson 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 encore 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

Ingrédients :

Epinards 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 (Rôtir). Tourner le bouton de température sur 375°F (env. 192°C) pour 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'à obtenir une couleur dorée et que les roulades soient cuites, 20-25 minutes.

CABILLAUD RÔTI A LA TAPENADE

Portions : 4

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients :

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

1. Tourner le sélecteur de fonctions sur Convection. Tourner le bouton de température sur 425°F (env. 218°C) pour préchauffer le four. Recouvrir le plat de cuisson de papier aluminium.
2. Badigeonner les filets avec 2 cuillères à café d'huile et assaisonner avec 1/2 cuillère à café de sel et 1/4 cuillère à café de poivre. Déposer les filets dans le plat de cuisson en position 1 et faire rôtir jusqu'à ce que le poisson soit entièrement opaque (12-15 minutes).
3. Pendant ce temps, faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile restantes dans une poêle de taille moyenne, à feu moyen-vif. Ajouter l'échalote et l'ail et laisser cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils se soient attendris, (1-2 minutes). Ajouter les tomates, les olives, les câpres, le thym, les flocons de piments et le reste de sel (1/2 cuillère à café). Laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les tomates soient tendres (environ 8 minutes). Recouvrir le cabillaud d'une cuillerée et servir.

TARTE A LA CONFITURE

Portions : 8

Temps de préparation : 15 min

Temps total : 45 min

Ingrédients :

Quantité :

Beurre doux, ramolli

1 tasse (2 bâtons)

Sucre

1/2 tasse + 2 cuillères à soupe

Gros œuf

1

Extrait de vanille

1 cuillère 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) pour préchauffer le four.
2. Avec un mixeur, à vitesse moyenne, battre le beurre et le sucre dans un grand saladier jusqu'à ce qu'ils soient mélangés. Passer en vitesse rapide et battre jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Réduire la vitesse et retourner à une vitesse moyenne. Battre l'œuf et la vanille. Verser la farine et le sel et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit friable et granuleux. Former une boule avec la pâte. Former deux disques avec la pâte, un légèrement plus grand que l'autre. Envelopper et mettre au réfrigérateur le disque de pâte le plus petit.
3. Abaisser le plus grand disque de pâte sur le fond et les bords du moule à tarte de 28 cm avec un fond amovible. Mélanger la confiture et le jus de citron dans un petit saladier. Etaler la confiture de manière homogène sur la pâte.
4. Sur une surface légèrement farinée, dérouler le disque de pâte plus petit pour former un rond d'environ 30 cm. Découper 10 bandes dans le disque. Positionner la moitié des bandes de pâte à distance de 2,5 cm, sur toute la tarte en découpant les extrémités au ras du bord du moule à tarte. Positionner les bandes restantes en diagonale pour créer un motif en 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 (env. 162°C) pour 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 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.