

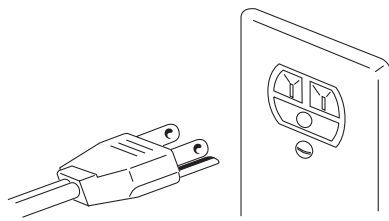
## CONTENUS

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE .....	27
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES .....	28
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....	29
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	29
INSTALLATION .....	29
MESSAGES D'ERREUR .....	30
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	30
FONCTIONS DU FOUR .....	31
TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS .....	32
TOAST .....	34
BAKE (CUISSON) .....	35
CONVECTION .....	36
BROIL/GRILL .....	37
DEFROST (DÉCONGÉLATION) .....	38
PIZZA .....	39
COOKIES (BISCUITS) .....	41
KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) .....	42
SLOW COOKER (MIJOTEUSE) .....	43
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	43
ÉLIMINATION .....	44
LISTE DE RECETTES .....	45
DÉPANNAGE .....	47
RECETTES .....	48

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

### INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



### MISE EN GARDE : S'ASSURER QUE LA PRISE EST CORRECTEMENT MISE À LA TERRE

L'appareil doit être relié à la terre : en cas de courts-circuits, la prise de terre réduit les risques d'électrocution, par la dispersion du courant électrique vers le sol.

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

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

### ATTENTION : UNE MAUVAISE UTILISATION DU FIL DE TERRE PEUT ENTRAÎNER UN RISQUE D'ÉLECTROCUTION.

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

La longueur du câble d'alimentation de cet appareil a été pensée pour éviter les risques d'accidents.

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

La puissance électrique de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance 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 autour de l'appareil, là où quelqu'un pourrait accidentellement se prendre les pieds dedans et trébucher.



Manipuler le câble d'alimentation avec soin pour allonger sa durée de vie ; 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, être attentif aux parois métalliques du four ainsi qu'à la grille, 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. Porter 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 causer 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 plus larges que le four lui-même.
- 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. il existe un risque d'incendie ! Rester 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 indiqué dans le mode d'emploi.
- Être prudent lors de l'utilisation de 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 couvrir aucune partie du four avec du papier aluminium pour éviter tout risque de surchauffe. Ne placer aucun matériau sur les orifices d'aération (S), 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 placés dans le four, car cela représente un risque potentiel d'incendie ou d'électrocution.
27. Sur une période de deux heures, l'appareil ne peut pas fonctionner plus de 60 minutes.
28. Ce produit est conforme aux normes de sécurité UL et CSA.

## CONSERVATION CES INSTRUCTIONS

**ATTENTION :** Après avoir déballé l'appareil, vérifier que la porte est 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 de l'entretien 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 en contact avec la surface des accessoires. Si ces substances devaient rester pendant une période prolongée sur les surfaces, cela endommagerait leur revêtement antiadhésif.

**ATTENTION :** Être prudent au moment d'utiliser 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

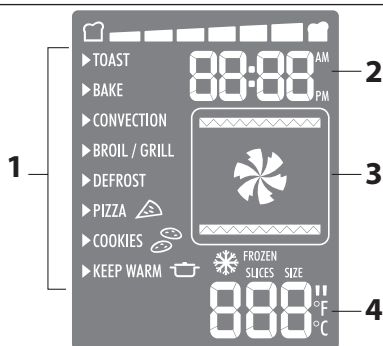
Puissance absorbée : 1800 W

Dimensions : LxPxH 193x173x118 po (490x445x300 cm)

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Élément chauffant supérieur
- B Éclairage intérieur
- C Porte en verre
- D Grille métallique
- E Plat de cuisson
- F Écran
- G Bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (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/TAILLE PIZZA/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 Orifices d'aération

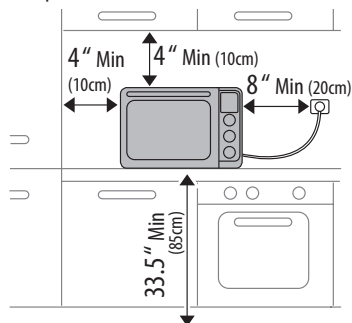
## ÉCRAN



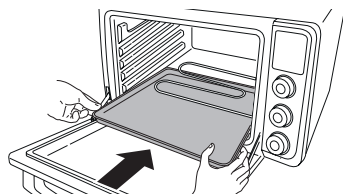
- 1 Indicateur de sélection des fonctions
- 2 Indicateur Horloge/Minuterie
- 3 Icône Fonction
- 4 Indicateur Température/taille/tranches

## INSTALLATION

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



- Afin de retirer tout produit de protection des surfaces des éléments chauffants, il est nécessaire, lors de la première mise en marche, de faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes en mode CONVECTION à 450 °F. 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 à 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. Se reporter au chapitre "Dépannage".

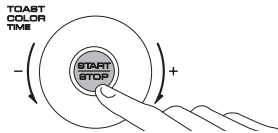
## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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 :

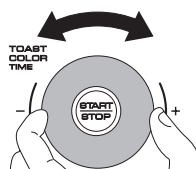
Appuyer sur le bouton **START/STOP** (H) et le tenir enfoncé pendant au moins 5 secondes.



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. La commande électronique doit être en mode veille pour pouvoir régler l'horloge.

## 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.


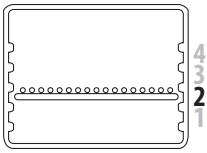

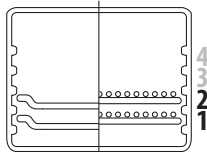

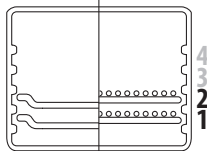

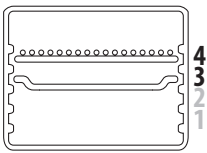

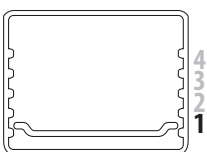
- Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la fonction souhaitée.
- Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour régler la température si besoin est (pas nécessaire pour certains programmes). Pour certaines fonctions, la température est automatiquement configurée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



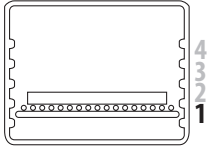
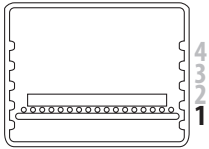

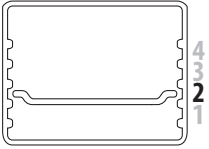
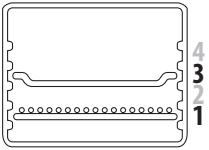

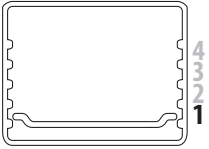
Pour la fonction PIZZA, régler la taille.

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

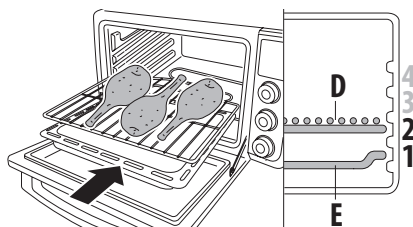
FONCTION	TEMPÉRATURE	MINUTERIE	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	RECETTES
 TOAST	(Sélection Auto)	(Sélection Auto)	 <p>grille métallique en position n°2</p>	Spécifique pour faire griller des tranches de pain.
 BAKE (CUISSON)	170°F - 450°F 75°C - 230°C	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 <p>grille ou plat de cuisson en position n°1 ou 2</p>	Idéal pour : gâteaux pain poisson lasagne (voir page 45-46)
 CONVECTION	170°F - 450°F 75°C - 230°C	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 <p>grille ou plat de cuisson en position n°1 ou 2</p>	Idéal pour : quiches volaille pommes de terre pâtisserie (voir page 45-46)
 BROIL/GRILL	(Sélection Auto)	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 <p>grille métallique en position n°4, plat de cuisson en position n°3</p>	Idéal pour : côtelettes de porc saucisses côtes de porc wurstel (voir page 45-46)
 DEFROST (DÉCONGÉLATION)	-	0:01 (minutes) - 2:00 (heures)	 <p>grille ou plat 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)	 plaque à pizza sur grille en position n°1	Programme automatique pour des pizzas surgelées croustillantes.
	Frais	(Sélection Auto)	(Sélection Auto et réglable)	 plaque à pizza sur grille en position n°1	Programme automatique pour de délicieuses pizzas fraîches.
 COOKIES (BISCUITS)	1tr	(Sélection 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, plat de cuisson en position n°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 plat de cuisson en position n°1 ou 2	Idéal pour conserver au chaud les plats tout juste cuisinés. Cette fonction peut également être utilisée pour des cuissons lentes.

### CONSEILS POUR UNE CUISINE SAINE

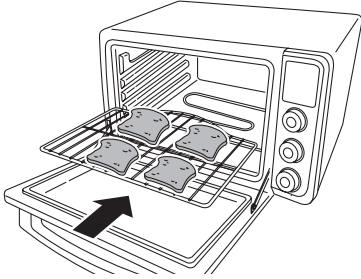
Lorsque vous cuisinez des plats à haute teneur en graisse, en mode BAKE et CONVECTION, nous recommandons de placer les aliments directement sur la grille placée en position n°2 et le plat de cuisson en position n°1.

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

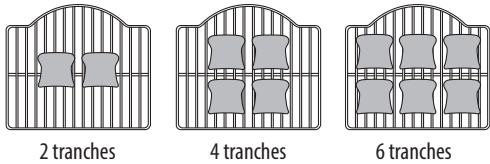


## TOAST

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



Pour un toast optimal, placer les tranches comme suit.



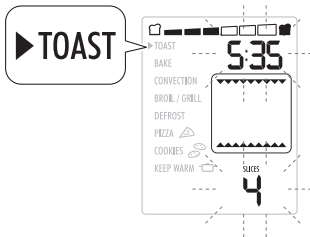
Les bords des tranches doivent être alignés et le plus près possible du centre.

Fermer la porte.

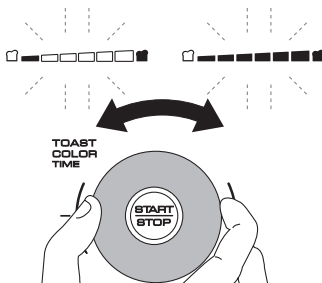
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O)

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

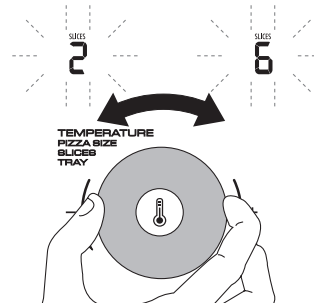


Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).



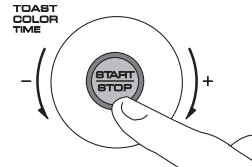
Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/

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



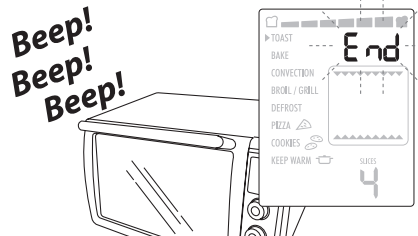
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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



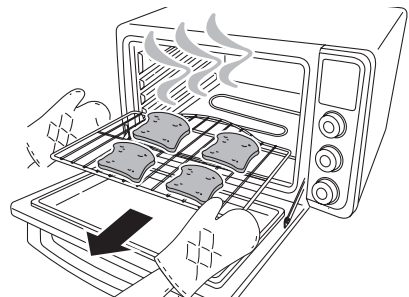
Le four débute le processus de cuisson.

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 sur l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.

Ouvrir le four et retirer les toasts. Rester prudent au moment de retirer les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.





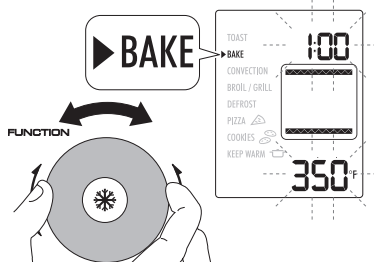
## BAKE (CUISSON)

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

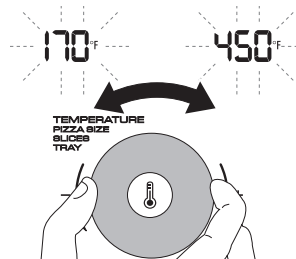
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



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

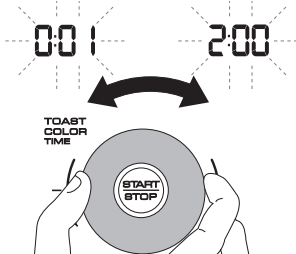


Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



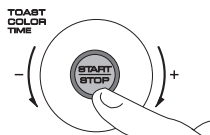
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.

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

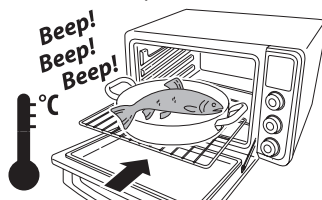


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H),

s'allume.

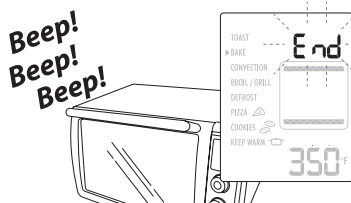


Le four débute le processus de préchauffage. *PRE HEAT* s'affiche sur l'écran. Lorsque le four atteint la température configurée, il émet un signal sonore. Le compte à rebours débutera. Placer les aliments sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et mettre dans le four en position n°1 ou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

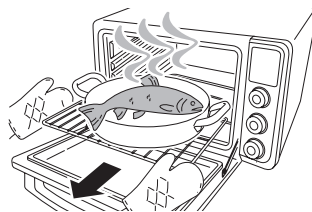


Fermer la porte.

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 sur l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes. Ouvrir le four et retirer le mets. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

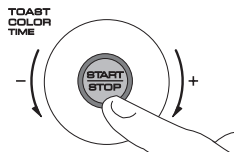


En mode BAKE, il est possible de modifier le mode et mettre en mode CONVECTION ou BROIL/GRILL sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode BAKE à CONVECTION, la minuterie et la température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

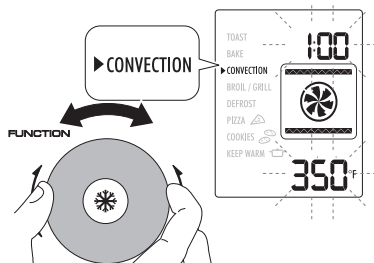
## CONVECTION

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

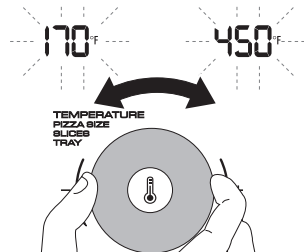
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



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

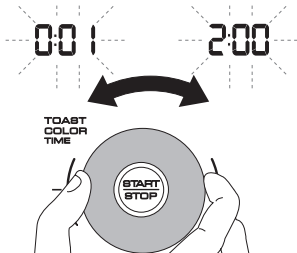


Tourner le bouton de réglage TEMPERATURE/PIZZA SIZE/SLICES/TRAY (M) pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Par défaut, la température est de 350 °F.



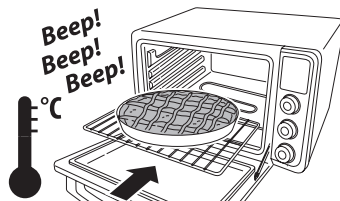
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

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



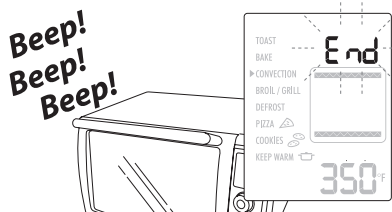
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.

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.

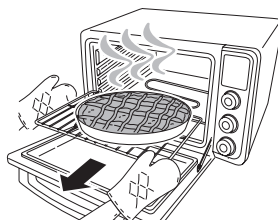


Fermer la porte.

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. Rester prudent au moment de retirer les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.

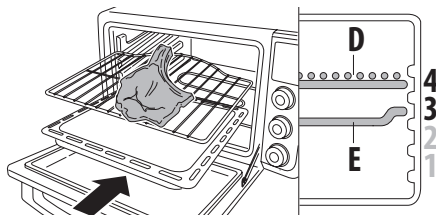


En mode CONVECTION, il est possible de modifier le mode et de passer en mode BAKE ou BROIL/GRILL sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode CONVECTION à BAKE, la minuterie et la température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

## BROIL/GRILL

Placez les aliments sur la grille métallique (D) et enfourner. Le **préchauffage n'est pas nécessaire.**

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

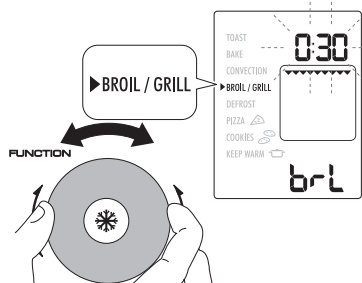


Fermer la porte. Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

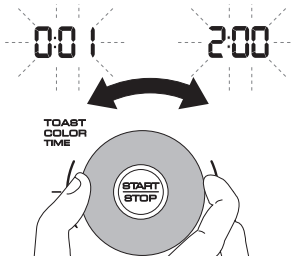
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



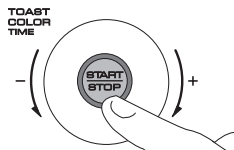
Tourner le bouton de réglage **FUNCTION (O)** pour sélectionner le mode **BROIL/GRILL**.



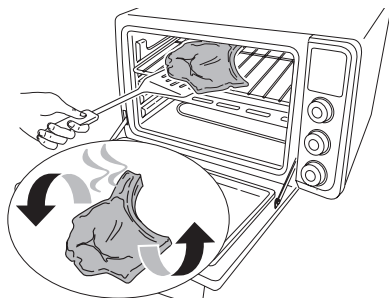
Tourner le bouton de réglage **TOAST COLOR/TIME (G)** pour régler le temps de cuisson souhaité.



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

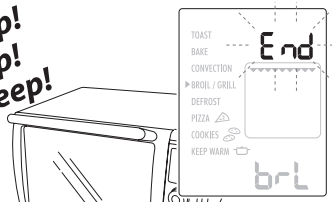


Fermer la porte. Le four débute le processus de cuisson. Tourner l'aliment à mi-cuisson.

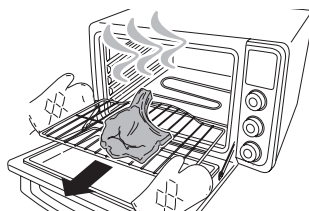


Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche **END**.

**Beep!  
Beep!  
Beep!**



Pour interrompre la cuisson ou réinitialiser les commandes lorsque **END** s'affiche sur l'écran, appuyer sur le bouton **START/STOP (H)** pendant 2 secondes. Ouvrir le four et retirer le mets. Rester prudent au moment de retirer les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



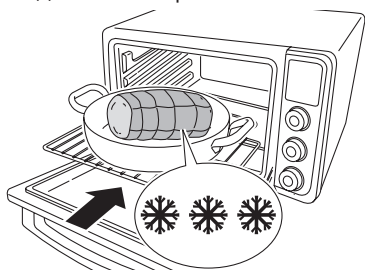
En mode **BROIL/GRILL**, il est possible de modifier le mode et de passer en mode **Convection** ou **Cuisson** sans devoir interrompre la cuisson. Il suffit de tourner le bouton de réglage **FUNCTION (O)** pour sélectionner la nouvelle fonction souhaitée. En passant du mode **BAKE** à **CONVECTION**,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

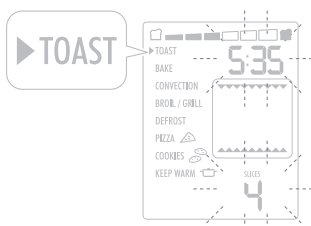
Placer les aliments surgelés sur la grille métallique (D) ou le plat de cuisson (E) et enfourner en position n°1.



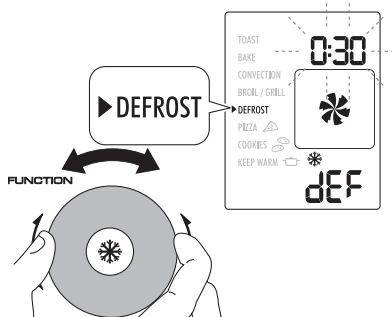
Fermer la porte.

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

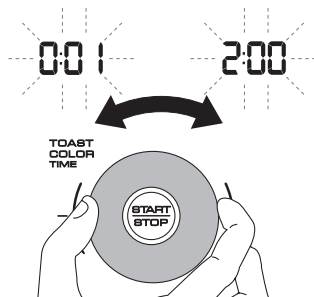
Le four s'allume. Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



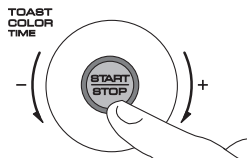
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode DEFROST.



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



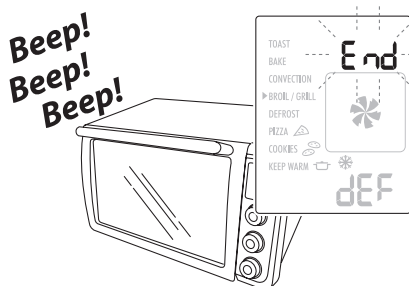
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



Fermer la porte.

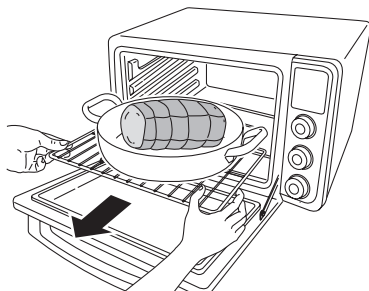
Le four débute le processus de cuisson.

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 sur l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.

Ouvrir le four et retirer les mets.



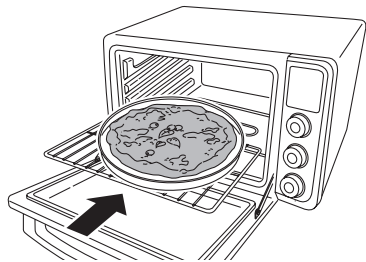


## PIZZA

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

Placer la pizza sur la plaque à pizza (Q) ou directement sur la grille métallique (D) et l'enfourner en position n°1.

**Le préchauffage n'est pas nécessaire.**

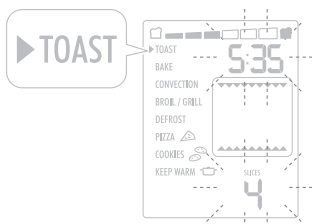


Fermer la porte.

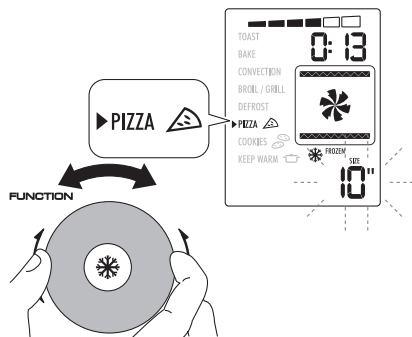
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.

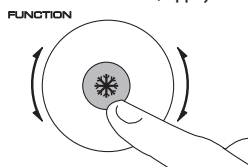


Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour régler le programme PIZZA. Par défaut, le mode « FROZEN » est sélectionné.

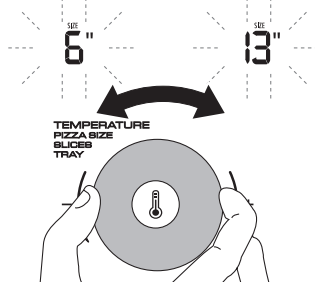


En appuyant sur le bouton option ❄️ FROZEN (N), il est possible de désactiver l'option 'FROZEN' pour cuire une pizza « FRAÎCHE ».

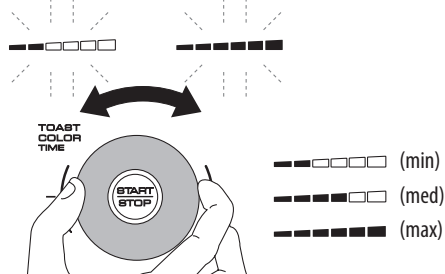
Pour retourner en mode « FROZEN », appuyer à nouveau.



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



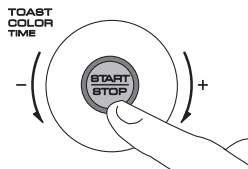
Régler le niveau souhaité de dorure en tournant le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G).



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

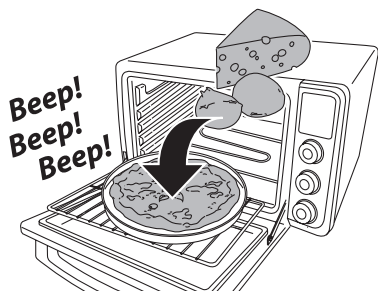
Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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

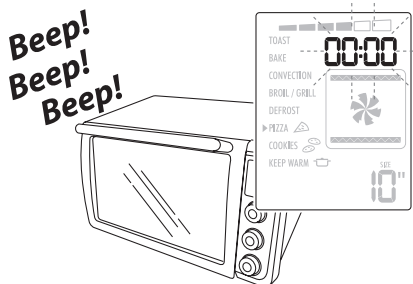


Le four débute le processus de cuisson.

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



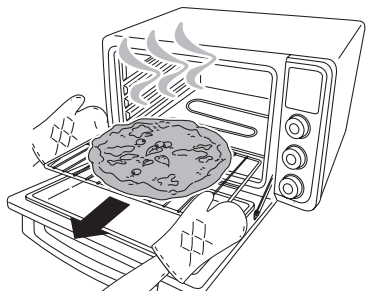
Fermer la porte et compléter la cuisson. Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et 00:00 clignote sur l'écran. Les commandes sont désormais en « mode attente ». À ce stade, vous pouvez ajouter 10 minutes supplémentaires à la cuisson, si besoin est. Ce mode est maintenu pendant 5 minutes, puis le four s'éteindra automatiquement.



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 sur l'écran, appuyer sur le bouton START/STOP (H) pendant 2 secondes.

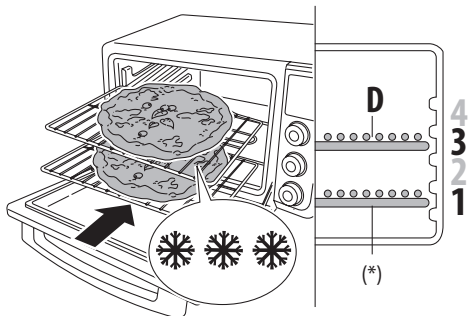
Ouvrir le four et retirer la pizza. Rester prudent au moment de retirer les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



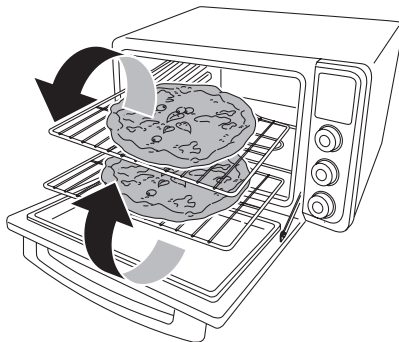
## Cuire 2 pizzas « surgelées »

Pour cuire 2 pizzas « FROZEN » en même temps comme indiqué par la figure (position 1 et 3). (\*) Une grille supplémentaire est nécessaire. Il est possible d'acheter l'accessoire auprès des Centres de Service Après-Vente ou de revendeurs d'appareils ménagers.

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



À mi-cuisson, intervertir les pizzas.





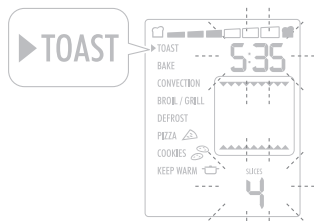
## COOKIES (BISCUITS)

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

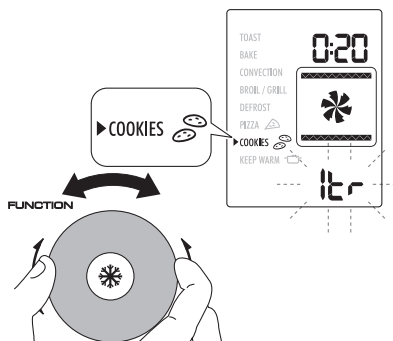
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

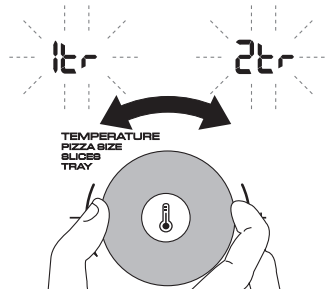
Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



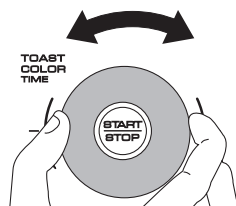
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode COOKIES.



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).

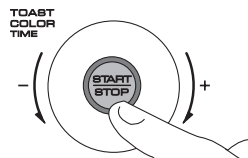


Pour changer le temps préétabli, tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour régler le temps de cuisson souhaité.

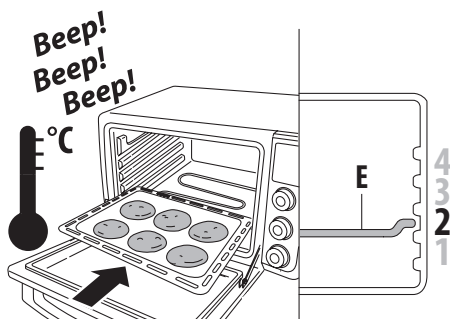


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson.

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

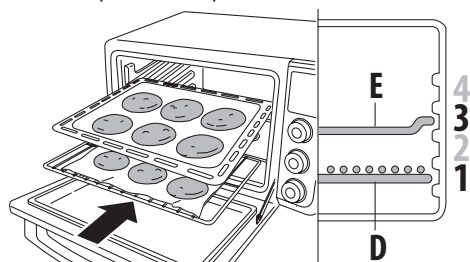


Le four débute la phase de préchauffage et l'écran affiche *PRE HEAT* ou atteint la température configurée, il émet un signal sonore.



Placer les aliments dans le plat de cuisson puis enfourner (pos. 2).

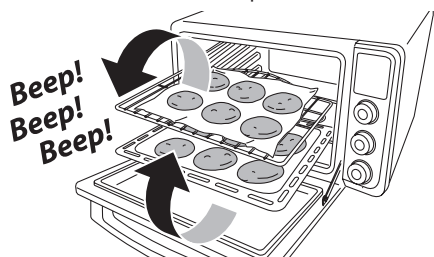
Pour cuire deux plateaux de biscuits en même temps, placer la grille couverte de papier aluminium et le plat de cuisson comme indiqué ci-dessous (position 1 et 3).



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.

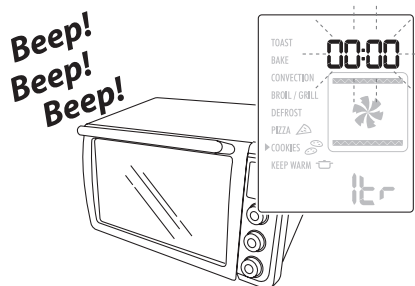
Si le bouton START/STOP (H) n'est pas appuyé dans les 15 minutes, le four se remettra automatique en marche.



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 de cuisson, si besoin est.

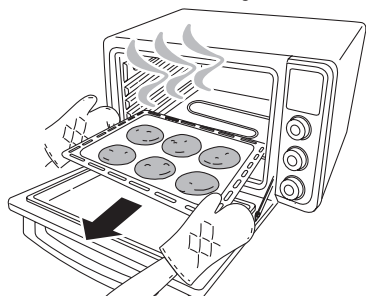
Ce mode est maintenu pendant 5 minutes, puis le four s'éteindra automatiquement.



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.

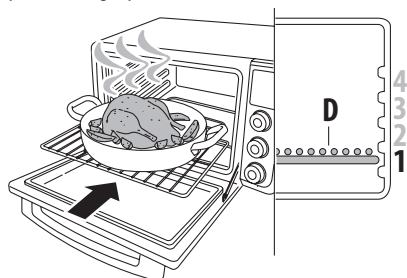
Ouvrez le four et retirez les toasts. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



## 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 sur l'image (position 1).

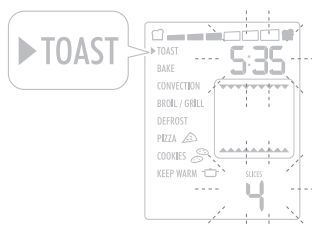


Fermer la porte.

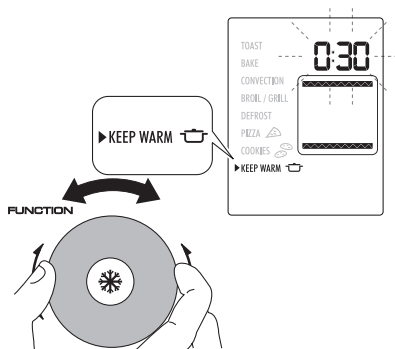
Appuyer sur n'importe quel bouton (H L N) ou tourner n'importe quel bouton de réglage (G M O).

Le four s'allume.

Par défaut, la fonction sélectionnée est TOAST.



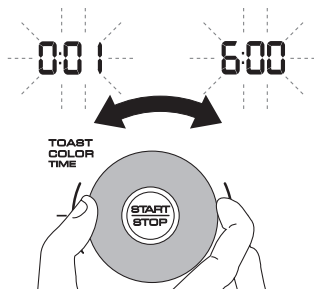
Tourner le bouton de réglage FUNCTION (O) pour sélectionner le mode KEEP WARM.



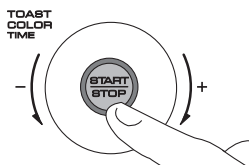
Tourner le bouton de réglage TOAST COLOR/TIME (G) pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

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



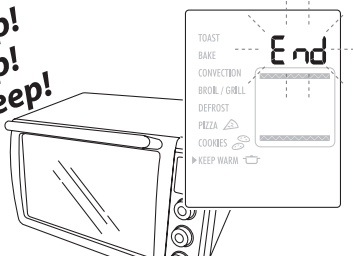


Appuyer sur le bouton START/STOP (H) pour lancer la cuisson. Le voyant rouge ON (I), qui entoure le bouton START/STOP (H), s'allume.



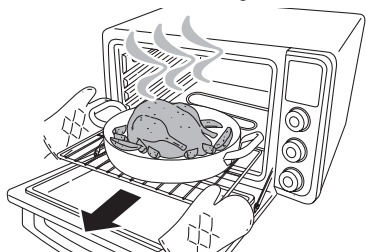
Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche END.

**Beep!  
Beep!  
Beep!**



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

Ouvrir le four et retirer les mets. Rester prudent au moment de retirer les aliments du four. Utiliser des gants de cuisine.



### Slow cooker (cuisson lente)

Grâce au réglage précis de basse température, la fonction de KEEP WARM, peut également être utilisée comme mode de cuisson. Cette fonction permet de faire durer 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 les résidus d'aliment ou de graisse à l'intérieur de l'appareil.

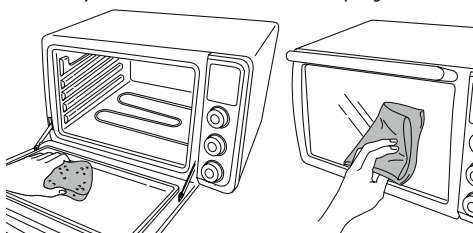
Avant toute opération d'entretien ou de réparation, débrancher le four et attendre qu'il refroidisse.

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 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 coupants.

Ne jamais utiliser de détergents agressifs ou corrosifs.

Pour nettoyer la surface externe, utiliser une éponge humide.



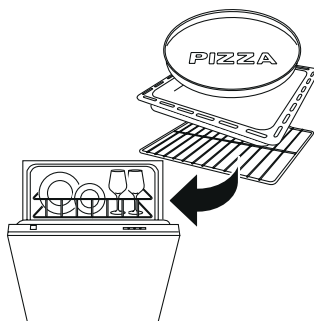
Éviter tout produit abrasif pouvant endommager la surface.

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

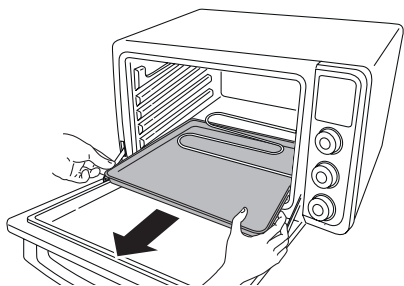
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ; ne jamais le nettoyer à l'aide d'un jet d'eau.

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.



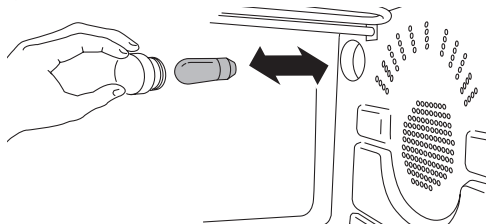
Extraire le plateau ramasse-miettes (R) en le faisant glisser. Laver à la main. Si les saletés sont difficiles à éliminer, rincer le plateau ramasse-miettes avec de l'eau chaude savonneuse et, si besoin est, frotter délicatement, en veillant à ne pas l'érafler. Puis sécher soigneusement.



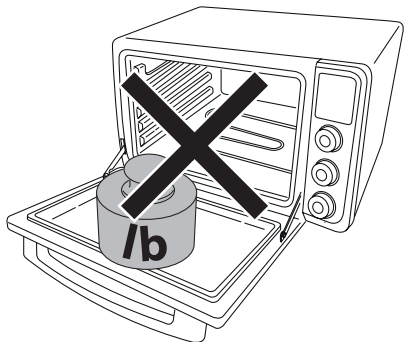
Tant que le four est allumé, l'éclairage interne (B) du four reste lui-aussi allumé.

Pour remplacer l'ampoule, suivre les indications suivantes : s'assurer que l'appareil est froid, **débrancher l'appareil**, dévisser le capot en verre et remplacer l'ampoule par 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 lorsqu'elle est ouverte, pour éviter d'endommager son cadre ou son verre.


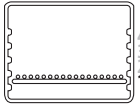



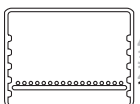




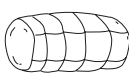




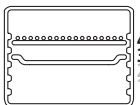





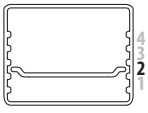

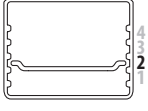

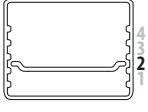

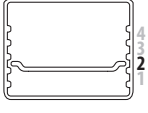

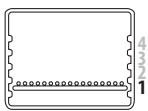

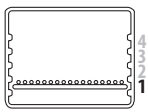

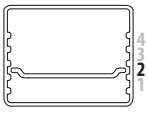

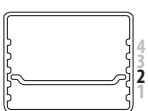

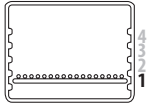
## Élimination

Pour éliminer l'appareil, respecter la législation en vigueur dans votre pays.

Le consommateur est tenu de contacter les autorités locales compétentes ou le revendeur pour obtenir des informations complémentaires sur l'élimination de ses vieux appareils.

## LISTE DE RECETTES

RECETTES	POIDS	POSITION DU PLAT DE CUISSON ET DE LA GRILLE	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS
 Quiche	1.5 lb 700 g	 1	CONVECTION	390 °F 200 °C	30-35 min
 Pain	1,0 lb 500 g	 2	CONVECTION	360 °F 180 °C	35-40 min
 Cannelloni	3,3 lb 1500 g	 1	BAKE	360 °F 180 °C	35-40 min
 Poulet	5,5 lb 2500 g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	90-100 min
 Morceaux de poulet	3,3 lb 1500 g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	40-45 min
 Rôti	2,2 lb 1000 g	 1	CONVECTION	375 °F 190 °C	75-80 min
 Kebabs à la viande et aux légumes	2,2 lb 1000 g	 2	CONVECTION	360 °F 180 °C	55-60 min
 Viande	1,2 lb 550 g	 4 3	BROIL/GRILL	Sélection Auto	25-30 min
 Poisson	2,2 lb 1000 g	 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 1000 g		CONVECTION	400 °F 200 °C	55-60 min
 Pommes de terre fraîches	2,2 lb 1000 g		CONVECTION	400 °F 200 °C	50-55 min
 Gratin de tomates	2,2 lb 1000 g		BAKE	400 °F 200 °C	25-30 min
 *** Brioche surgelée	6		CONVECTION	340 °F 170 °C	25-30 min
 Génoise	1,5 lb 700 g		BAKE	340 °F 170 °C	25-30 min
 Gâteau	1,6 lb 750 g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Tarte	2,2 lb 1000 g		BAKE	360 °F 180 °C	30-35 min
 Muffins	12		BAKE	340 °F 170 °C	20-25 min
 Quatre-quarts	2,0 lb 900 g		BAKE	300 °F 150 °C	85-90 min

## 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"> <li>- Vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise</li> <li>- Brancher sur une autre prise</li> <li>- Vérifier le disjoncteur</li> </ul> Si les solutions susmentionnées ne permettent 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 passe 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 le four soit allumé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ampoule est cassée. Changer l'ampoule.</li> <li>- L'ampoule n'est pas correctement vissée dans son logement. Vérifier qu'elle soit correctement vissée.</li> </ul> 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 les aliments à haute teneur en humidité.
Formation de gouttes sur le verre interne	Ceci est tout à fait normal. La condensation créée par le pain toasté et le pain surgelé coulera sur la paroi interne de la porte vitrée, et sera collectée par une fente prévue à cet effet située sur la partie basse de la porte.

## RECETTES

### PIZZA MÉDITERRANÉENNE

#### Pour 6 personnes

#### Ingrédients :

Ingrédients :	Quantité :
Aubergine, coupée en dés de 1 in (2.5 cm)	1/2 lb (250 g)
Courgettes, coupées en dés de 1 in (2.5 cm)	1
Tomates italiennes, coupées en dés de 1 in (2.5 cm)	2
Huile d'olive vierge extra	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Pâte à pizza	1 lb (450 g)
Sauce marina	1/2 tasse
Mozzarella râpé	1/2 tasse
Basilic frais haché	2 cuillères à soupe

1. Sélectionner la fonction Pizza et régler sur plat creux. Préchauffer le four à une température de 450°F.
2. Couvrir la plaque de cuisson de papier aluminium. Dans un

grand bol, mélanger aubergine, courgette, tomate, huile d'olive et sel. Étaler ensuite uniformément le mélange sur la plaque.

3. Enfourner la plaque et rôtir les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres et colorés, environ 20 minutes. Les mettre ensuite dans un plat pour les refroidir. Laisser le four en marche.
4. Asperger de spray de cuisson un plat en fonte de 10 in (25 cm.)
5. Sur une surface légèrement farinée, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce que son diamètre soit de 10 in (25 cm.) Placer la pâte sur la plaque de cuisson, en lui faisant couvrir les bords. Badigeonner la pâte d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Enfourner la pâte en position 2 et cuire jusqu'à ce que le fond de celle-ci soit colorée, environ 20 minutes.
6. Étaler la sauce sur la pâte à l'aide d'une cuillère ; déposer les légumes rôtis sur la sauce. Couvrir de papier aluminium et cuire 15 minutes. Retirer le papier aluminium, saupoudrer de fromage et continuer la cuisson sans aluminium, jusqu'à ce que la garniture soit chaude et le fromage fondu, environ 5 minutes.

## POULET AU CITRON ET POMMES DE TERRE

### Pour 4 personnes

Ingrédients :	Quantité :
Huile d'olive vierge extra	¼ tasse
Zestes et jus de 2 citrons ; quartiers de 1 citron	3
Origan séché	1 cuillère à soupe
Persil frais haché	1 cuillère à soupe
Romarin frais haché	1 cuillère à café
Gousse d'ail émincée	2
Sel	1 cuillère à café
Pommes de terre Russet, pelées et coupées en dés d'environ 1 1/2 in (4 cm)	4
Cuisses de poulet avec peau et os	4

1. Retirer la plaque de cuisson du four et la couvrir d'aluminium. Sélectionner la fonction convection. Préchauffer le four à une température de 400°F.
2. Mélanger huile d'olive, zestes de citron, jus de citron, origan, persil, romarin, ail et sel dans un grand bol. Ajouter le poulet et les pommes de terre et remuer afin de bien les enrober. Placer les pommes de terre dans la plaque de cuisson. Placer ensuite le poulet et les quartiers de citron sur les pommes de terre. Enfourner la plaque en position 3 et rôtir jusqu'à ce que la température (prise à l'aide d'un thermomètre de cuisine) au cœur du poulet soit de 165°F et que les pommes de terre soient tendres, environ 40 minutes.
3. Sortir la plaque du four et placer le poulet dans un autre plat pour le faire reposer sans le couvrir. Attendre 10 minutes.
4. Augmenter la température du four à 425°F et poursuivre la cuisson des pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et colorées, environ 10 minutes. Servir le poulet avec les pommes de terre.

## COOKIES AU MIEL ET BEURRE DE CACHUÈTE

### Pour 14 cookies

Ingrédients :	Quantité :
Beurre de cacahuète crémeux	1 tasse
Sucre	1 tasse
Œuf, légèrement battu	1
Bicarbonate de soude	1 cuillère à café
Cacahuète caramélisée au miel, finement hachée	¼ tasse et 1 cuillère à soupe

1. Couvrir les deux grilles métalliques de papier aluminium. Sélectionner la fonction cookies, en choisissant l'option deux grilles, et préchauffer le four.
2. Mélanger le beurre de cacahuète, le sucre, l'œuf et le bicarbonate de soude dans un grand bol. Mélanger ¼ de tasse

de cacahuète jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées.

3. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer l'appareil en faisant 14 petits tas et les placer uniformément sur la grille de cuisson. À l'aide d'une fourchette, faire un motif sur chaque biscuit. Les saupoudrer ensuite du reste de cacahuète hachée.
4. Enfourner les cookies en position 2 et 3 et cuire jusqu'à ce qu'ils soient colorés, environ 15 minutes, en invertissant les grilles en milieu de cuisson. Laisser refroidir 10 minutes, puis les placer dans une plat pour qu'ils refroidissent complètement.

## FILET DE PORC RÔTI ET HARICOTS VERTS

### Pour 4 personnes

Ingrédients :	Quantité :
Échalottes, finement ciselées	2
Miel	3 cuillères à soupe
Sauce soja	2 cuillères à soupe
Sauce à l'huile	2 cuillères à soupe
Gingembre frais, haché	2 cuillères à soupe
Huile de sésame noir	2 cuillères à soupe
Piment Jalapeno, épépiné et émincé	1
Gousses d'ail émincées	2
Filet de porc paré	1 1/4 lb (600 g)
Haricots verts, équeutés	1 lb (450 g)
Cébettes, coupé en deux	6

1. Retirer la plaque de cuisson et la couvrir d'une feuille d'aluminium. Asperger légèrement la feuille de spray antiadhésif. Sélectionner la fonction convection. Préchauffer le four à une température de 425°F.
2. Mélanger les échalotes, le miel, la sauce soja, la sauce à l'huile, le gingembre, l'huile de sésame, le Jalapeno et l'ail dans un petit bol. Appliquer la moitié de la préparation sur le filet. Mélanger les haricots verts et les cébettes au reste de la préparation au miel dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient bien imprégnés.
3. Placer le porc d'un côté de la plaque de cuisson. Déposer les haricots verts de l'autre côté. Enfourner la plaque de cuisson. Régler le temps sur 15 minutes et rôtir jusqu'à ce que la température au cœur du porc (prise à l'aide d'un thermomètre de cuisine) soit de 155°F pour une cuisson à point, et que les haricots verts soient tendres. Déposer le porc sur une planche à couper. Le laisser reposer 10 minutes, puis couper 12 tranches et servir avec les haricots verts.

## SAUMON EN PAPILLOTE

### Pour 2 personnes

#### Ingrédients :

	Quantité :
Pomme de terre Yukon Gold, coupées en fines tranches de 1/4-in (0.6 cm)	1
Olives Kalamata, dénoyautées et hachées	¼ de tasse
Tomates séchées (conservation sans huile) molles et hachées	¼ de tasse
Persil frais, haché	2 cuillères à soupe
Câpres, rincées et égouttées	1 cuillère à soupe
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Gousse d'ail émincée	1
Zeste de citron	1
Filets de saumon	2 entre 6-8oz (170 -250 g)
Romarin frais haché	1 cuillère à soupe
Sel	½ cuillère à café

1. Porter à ébullition, à feu vif, de l'eau (départ à froid) dans laquelle sont plongées les pommes de terre. Réduire le feu et laisser mijoter, à découvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, environ 10 minutes ; égoutter.
2. Dans le même temps, mélanger les olives, tomates, persil, câpres, huile, ail et les zestes de citron dans un bol ; Y ajouter les pommes de terre et les mélanger délicatement. Saupoudrer les filets de saumon de romarin et de sel.
3. Retirer la plaque de cuisson du four. Sélectionner la fonction bake et préchauffer le four à une température de 425°F.
4. Préparer deux feuilles d'aluminium (taille : 15 x 12-inch 30x40 cm). Placer la moitié des pommes de terre et de la préparation au centre de chaque feuille. Déposer dessus un filet de saumon. Bien fermer chaque papillote en ramenant les bords opposés au centre ; Plier les bords pour fermer hermétiquement.
5. Placer les papillotes sur la plaque de cuisson et rôtir jusqu'à ce que le saumon soit opaque au centre, environ 15 minutes. À l'aide d'une spatule large, déposer les papillotes sur une planche à couper ; ouvrir délicatement. Déposer ensuite chaque portion de saumon et légumes dans une assiette et servir.

## LASAGNE DE POLENTA ET D'AUBERGINE

### Pour 2 personnes

#### Ingrédients :

	Quantité :
Aubergine	1
Huile d'olive pour enduire	
Sauce marinara	1 bocal de 15oz (420 g)
Polenta réfrigérée, coupée en tranches fines 1/2 (1.5 cm)	½ tube (16oz-450 g)
Ricotta	6 cuillères à soupe
Mozzarella râpée	6 cuillères à soupe
Basilic frais haché	2 cuillères à soupe
Parmesan râpé	3 cuillères à soupe

1. Déposer une feuille d'aluminium sur les grilles de cuisson

et les asperger délicatement de spray antiadhésif. Sélectionner la fonction convection et préchauffer le four à la température de 425°F.

2. Enduire chaque côté des tranches d'aubergine d'huile d'olive. Placer les tranches sur les grilles. Régler le minuteur sur 25 minutes et cuire jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre et légèrement colorée. Déposer ensuite l'aubergine dans une assiette.
3. Sélectionner la fonction bake et préchauffer le four à une température de 375°F.
4. Mettre de la sauce dans le fond d'un plat de cuisson. Placer 6 tranches d'aubergine dans le plat. Couvrir chaque tranche d'aubergine de polenta et d'une cuillère à soupe de ricotta puis poser une autre tranche d'aubergine sur le dessus. Recouvrir le tout du reste de sauce. Couvrir à l'aide d'une feuille d'aluminium et enfourner jusqu'à ce que la garniture soit chaude et la sauce bouillante, environ 25 minutes.
5. Retirer l'aluminium et saupoudrer de mozzarella. Enfourner, sans couvrir, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, environ 10 minutes de plus. Saupoudrer de basilic et Parmesan. Servir chaud ou à température ambiante.

## BOULETTES CUITES

### Pour 4-6 personnes

#### Ingrédients :

	Quantité :
Lait	½ tasse
Pain blanc, en morceaux	2 tranches
Bœuf haché, maigre à 80%	1 lb (450 g)
Parmesan	½ tasse
Ricotta	¼ tasse
Chapelure	¼ tasse
Œuf	1
Persil frais haché	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Sauce marinara	1 bocal de 15oz (420 g)

1. Retirer la plaque de cuisson du four et la couvrir d'une feuille d'aluminium. Asperger délicatement de spray antiadhésif. Sélectionner la fonction bake. Préchauffer le four à une température de 400°F.
2. Mélanger le lait et le pain dans un grand bol ; laisser le pain s'imbiber du lait, environ 5 minutes. Ajouter le bœuf haché, Parmesan, ricotta, chapelure, œuf, persil et sel. Mélanger délicatement. Faire 14 boulettes d'environ 1 3/4 (4 cm) de diamètre. Les déposer sur la plaque de cuisson, régler la minuterie sur 30 minutes et cuire jusqu'à ce que les boulettes soient cuites.
3. Faire chauffer la sauce dans une large casserole à feu moyen. Ajouter les boulettes et faire mijoter. Réduire le feu au minimum, couvrir, et cuire jusqu'à ce que la sauce et les boulettes soient chaudes, environ 5 minutes.