

Document sujet à modification
Document onderhevig aan veranderingen

CLEAN TECH

Conception et réalisation : ADHOC'S

Mai 2002
Réf. : 3303858

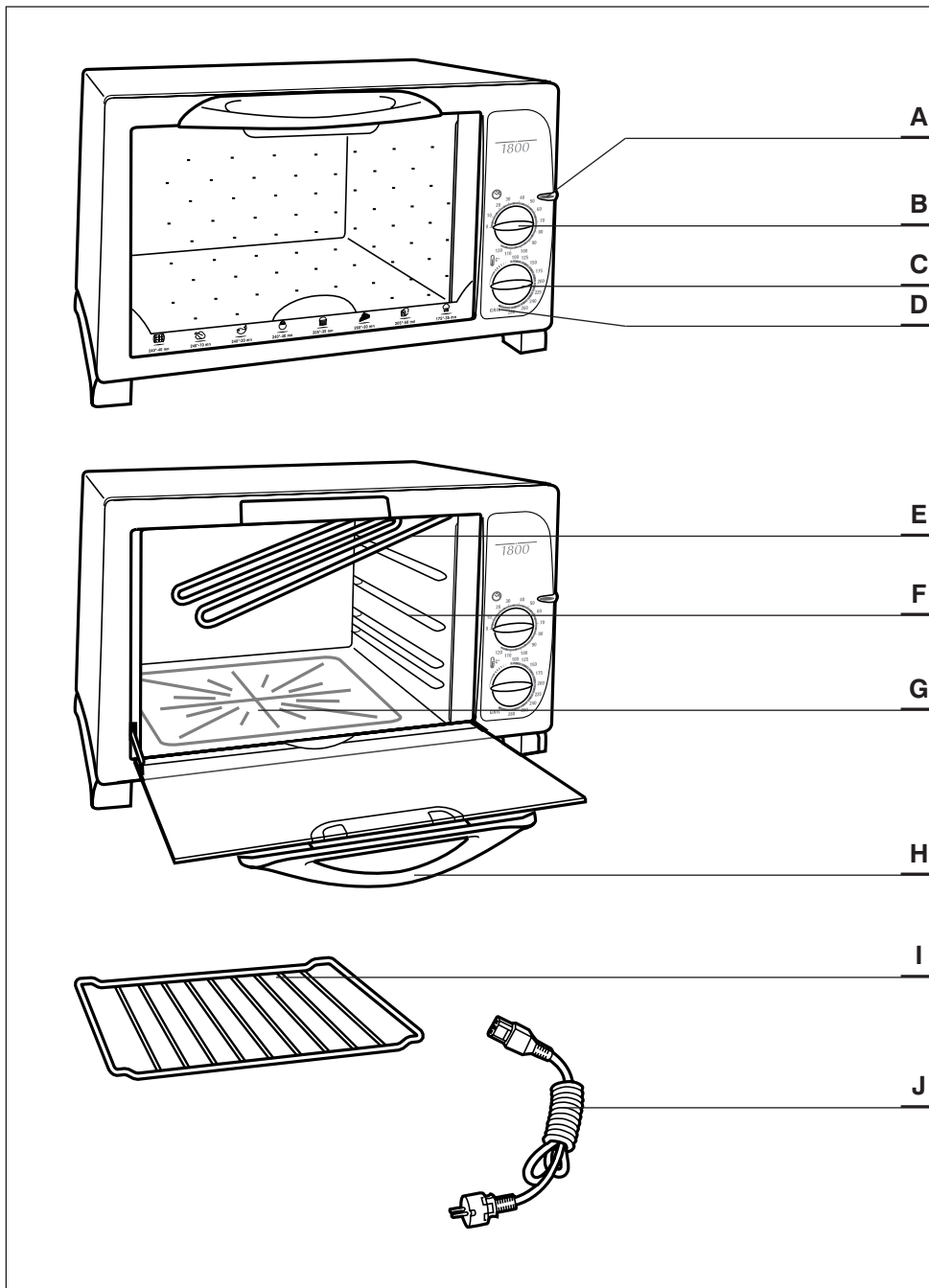
Four Oven *18 L*

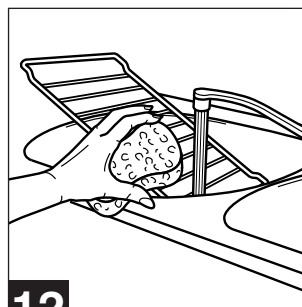
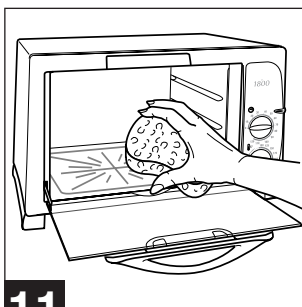
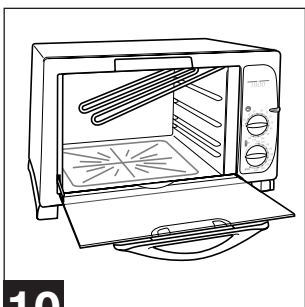
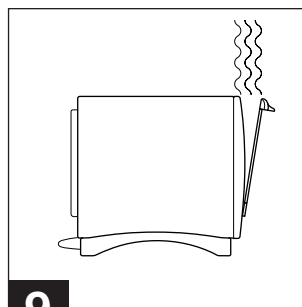
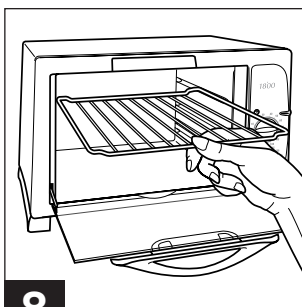
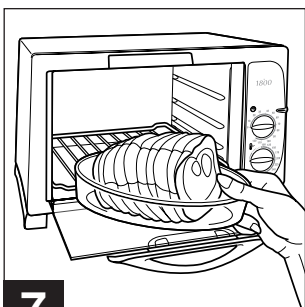
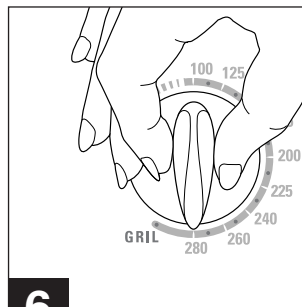
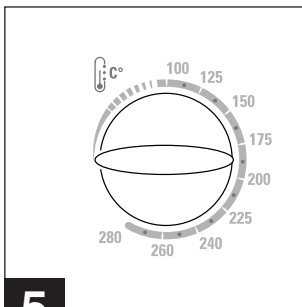
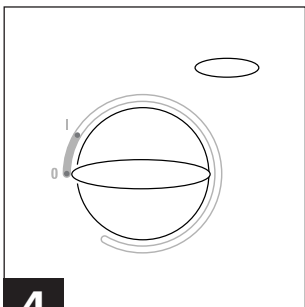
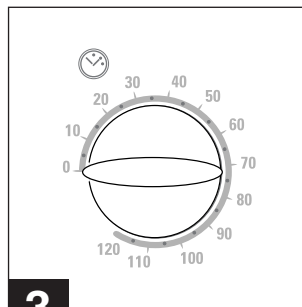
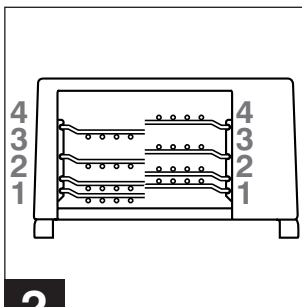
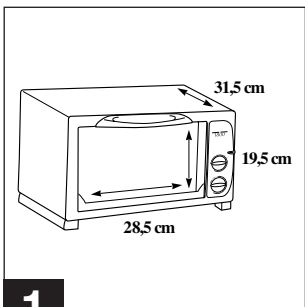


Guide de l'utilisateur
Recettes
Gebruiksaanwijzing
Recepten

Schéma descriptif

Beschrijving van het apparaat





FRANÇAIS

Schéma descriptif

- A Voyant lumineux de fonctionnement
- B Minuterie ou bouton Marche/Arrêt*
- C Thermostat
- D Position grill*
- E Résistance de grill rabattable
- F Parois autonettoyantes ou aluminées*

- G Sole lisse émaillée chauffante
“Cleantech” ou résistance de sole
relevable*
- H Porte avec poignée isolante
- I Grille réversible
- J Cordon amovible

Conseils et caractéristiques

Les temps indiqués peuvent varier en fonction du poids, de la taille ou de l'épaisseur ainsi que de la température initiale des aliments. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.

Les températures indiquées sur votre four sont données à titre indicatif.

Pour les rôtis de viandes et de volailles


Utilisez des plats à bords hauts (5 cm minimum) afin de réduire les projections grasses sur les parois du four.

Pour les pâtisseries

Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

 *Votre four n'a pas été conçu pour être encastré.*

Modèles	5264	5265	5266	5284
Volume utilisable	18 L	18 L	18 L	18 L
Consommation d'énergie (kWh)				
Montée à 200°C	0,09	0,09	0,09	0,14
Maintien à 200°C pendant 1 h	0,51	0,51	0,51	0,56
Total	0,60	0,60	0,60	0,70

 *5 minutes suffisent pour atteindre 250°C : le préchauffage n'est pas nécessaire.*

Pour choisir plats et moules

Tenez compte des dimensions intérieures de votre four - **Fig. 1**

Connaître votre four**Thermostat - Fig. 5**

Il permet de régler la température de 100°C environ à 280°C environ (B). Vous pouvez modifier vos réglages en cours de cuisson.

Tableau des équivalences									
Position de thermostat	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Température en °C	100	125	150	175	200	225	240	260	280

Minuterie*- Fig. 3

Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le four fonctionne. Elle permet de régler le temps de cuisson de 10 à 120 minutes.

Lorsque le temps programmé est écoulé, elle sonne et le four s'arrête automatiquement. Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en ramenant la minuterie sur zéro. Pour les temps inférieurs à 25 minutes, tournez le bouton jusqu'à 30 minutes et revenez en arrière sur le temps désiré.

Bouton Marche/Arrêt*- Fig. 4

Il suffit de tourner le bouton pour mettre en marche ou arrêter le fonctionnement de l'appareil.

Position “I” : le four est en marche, le voyant lumineux s'allume.

Position “0” : le four est arrêté.

Grille réversible - Fig. 2


Vous pouvez placer la grille à 4 hauteurs différentes, en la retournant vous obtenez 4 niveaux supplémentaires.

Les recettes vous indiquent la position à utiliser.

* selon les modèles

Avant la première utilisation

Enlevez les autocollants.

 *L'emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.*

Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez.

Retirez tous les accessoires du four (grille, plat*...).

Déroulez complètement le cordon (J) amovible, branchez-le sur l'appareil en enfonçant bien à fond la prise.


Branchez.

Fermez la porte.

Réglez le thermostat du four sur 280°C. (B)

Réglez la minuterie ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "I"* (C).

Faites fonctionner 15 minutes.

 *Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement à l'usage.*

Fonction four

Pour cuire viandes, poissons, gratins, soufflés, pâtisseries...

Placez la grille à la hauteur souhaitée.

Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte - **Fig. 7**

Réglez le thermostat à la température désirée (B).

Réglez la minuterie ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "I"*(C).

Le four chauffe.

En fin de cuisson

L'appareil s'arrête automatiquement dès que la minuterie sonne, ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "O".

 *Ne posez pas de plat directement sur la résistance de sole.*

Fonction gril

Pour griller et gratiner

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position GRIL - **Fig. 6**

Placez les aliments sur la grille au niveau

de cuisson le plus proche possible de la résistance de voûte - **Fig. 8**. Mettez un plat avec un peu d'eau directement sur la sole lisse ou sur la **résistance de sole qui ne chauffe pas** afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson.

 *Toujours laisser la porte entrouverte - Fig. 9*

Réglez la minuterie ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "I"*.

Le gril fonctionne.

En fin de cuisson


L'appareil s'arrête automatiquement dès que la minuterie sonne, ou tournez le bouton Marche/Arrêt sur "O".

A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

Entretien et nettoyage

 *Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.*


Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four. Nettoyez la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées ou laquées avec de l'eau. Séchez - **Fig. 11**

 *N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.*

Pour faciliter le nettoyage

Pour les parois autonettoyantes après une cuisson grasse, faites chauffer le four à vide, thermostat en position maximum pendant 10 minutes, porte fermée.

La résistance de gril est rabattable (E).

 *Ne forcez jamais pour relever ou rabattre les résistances.*

Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé soit d'une sole lisse émaillée chauffante "Cleantech", soit d'une résistance de sole relevable* (G).

Essayez les parois avec une éponge humide - **Fig. 10 - Fig. 11**

Tous les accessoires (grille, plat) se nettoient à l'eau additionnée de détergent - **Fig. 12**

Nous vous proposons ces délicieuses recettes
à réaliser avec la fonction four

Quiche lorraine

Pâte : 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 20 cl d'eau.

Garniture : 150 g de poitrine fumée, 50 cl de crème fraîche, 3 oeufs, 100 g de fromage râpé, sel, poivre.

4 pers.

3 

260°C

35 min

Moule à tarte

■ Préparez la pâte et laissez-la reposer pendant 1 heure.

■ Étendez-la dans un moule à tarte et piquez-la.

■ Coupez la poitrine fumée en petits dés et disposez-les sur la pâte.

■ Dans un bol, mélangez les oeufs, le fromage râpé, la crème fraîche, le sel et le poivre.

■ Versez cette préparation sur le fond de la tarte. Faire cuire 35 min.

Soufflé au fromage

100 g de beurre, 100 g de farine, 4 oeufs, 120 g de gruyère râpé, 1/2 litre de lait, noix de muscade râpée, sel, poivre.

4 pers.

1 

225°C

35 à 40 min

Moule à soufflé

■ Préparez une sauce béchamel épaisse. Faites fondre le beurre, versez la farine et remuez avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange lisse.

■ Versez le lait en une seule fois, sel, poivre, noix de muscade. Portez à ébullition sans cesser de remuer.

■ Ajoutez le gruyère râpé. Laissez refroidir puis ajouter les jaunes d'oeufs, et incorporez les blancs battus en neige ferme. Versez dans un plat à soufflé beurré. Laissez cuire 40 min.

■ (La préparation ne doit pas dépasser les 3/4 de la hauteur du plat).

Poisson au vin blanc

800 g de filets de poissons, 50 g de beurre, 30 g d'échalotes, un petit bouquet de persil, 1 dl de vin blanc, 2 dl de crème fraîche, sel, poivre.

3-4 pers.

2 

240-260°C

environ 25 min

Plat carré

■ Hachez finement les échalotes et le persil. Beurrez le plat allant au four, parsemez le fond de hachis.

■ Salez et poivrez les filets de poissons (dorade, cabillaud, merlan, sole, etc.). Disposez-les dans le plat. Ajoutez le vin blanc.

■ Faites cuire au four sans préchauffage pendant 20 min. Retirez les filets, ajoutez la crème fraîche dans le plat. Mélangez avec une cuillère en bois, puis versez le tout dans une casserole, et faites réduire de moitié.

■ Versez à nouveau dans le plat, disposez les filets et faites réchauffer pendant 5 min.

Trites à la crème et aux amandes

4 truites moyennes vidées, 30 g de beurre, 20 cl de crème fraîche, 125 g d'amandes effilées, quelques feuilles d'oseille, sel, poivre.

4 pers.

3 

260°C

25 min

Plat ovale

(en verre)

■ Beurrez un plat allant au four. Rangez-y les truites garnies d'oseille et nappées de quelques noisettes de beurre.

■ A mi-cuisson, retournez les truites, versez la crème, salez, poivrez et saupoudrez d'amandes.

■ Continuez la cuisson et servez très chaud.

Gratin dauphinois

1 kg de pommes de terre, 60 g de beurre, 1/2 l de lait, 3 œufs, 100 g de gruyère, sel, poivre, oignons, lardons.

5-6 pers.
3 
225-240°C
environ 70 min
Plat à gratin

■ Coupez les pommes de terre en fines rondelles. Beurrez le plat allant au four. Disposez une couche de pommes de terre, salez, poivrez, parsemez de dés de lard, oignon haché, un peu de gruyère. Remettez une nouvelle couche de pommes de terre. Salez, poivrez.

■ Mélangez œufs, lait et sel. Versez le mélange sur les pommes de terre, et ajoutez quelques noix de beurre.

■ En milieu de cuisson, parsemez de gruyère râpé.

Rôti de veau ou de porc

900 g de veau ou de porc, sel, poivre.

5-6 pers.
2 
225-240°C
70 à 80 min
Plat à four

■ Disposez le rôti dans le plat du four avec ou sans matière grasse.

■ Salez et poivrez.

■ Faites cuire 70 à 80 min.

Poulet au poivre rouge

1 poulet,
2 cuillères à soupe de poivre rouge doux, 1 jus de citron, sel, poivre.

3-4 pers.
2 
225-240°C
environ 45 min
Plat à four

■ Coupez le poulet en morceaux. Piquez la peau avec une fourchette. Salez. Saupoudrez les morceaux de poivre rouge doux.

■ Disposez-les dans le plat sans matière grasse.

■ Faites cuire environ 45 min. Arrosez en cours de cuisson avec le jus et 15 min avant la fin de la cuisson, arrosez avec le jus de citron.

Tarte aux pommes

150 g de farine, 75 g de beurre, 4 cl d'eau (1/4 verre), 1 pincée de sel, 500 g de pommes, 1 œuf, 1 dl de crème fraîche, 70 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé.

6 pers.
3 
260°C
25-30 min
Moule à tarte
ø 28 cm

■ Remarque: pour la pâte à tarte faite au robot, il est recommandé de la laisser reposer environ 1 heure.

■ Faites une pâte brisée. Étendez-la et garnissez un plat à tarte. Piquez le fond de la pâte.

■ Epluchez et coupez les pommes en lamelles. Disposez-les sur la pâte. Saupoudrez de sucre. Versez sur les pommes une crème faite avec un œuf battu, la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé.

■ Faites cuire environ 25 à 30 min.

Cake

125 g de beurre, 1 pincée de sel, 125 g de sucre, 3 œufs, 250 g de farine, 1/2 paquet de levure, 1 zeste de citron, 125 g de raisins secs macérés 2 heures dans 5 cl de rhum.

5-6 pers.
1 
175-205°C
50-60 min
Moule à cake

■ Travaillez le beurre avec le sel et le sucre pour obtenir un mélange onctueux et blanchi. Incorporez les œufs.

Ajoutez la farine et la levure. Mélangez bien avant d'ajouter le zeste de citron râpé et les raisins secs macérés dans le rhum.

■ Beurrez un moule à cake, puis versez la pâte. (Le moule ne doit être rempli qu'aux 3/4).

■ Faites cuire environ 50 à 60 min.

Gâteau mousseline

4 œufs, 200 g de sucre, 100 g de féculé.

5-6 pers.

1 

175-205°C

35-40 min

Moule à manqué

■ *Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à formation d'un mélange onctueux et mousseux. Ajoutez doucement la féculé pour obtenir une pâte bien homogène.*

■ *Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent sans battre.*

■ *Versez la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré et faites cuire 35 à 40 min.*

Biscuit marbré

125 g de beurre, 250 g de sucre, 250 g de farine, 3 jaunes d'œufs, 30 g de chocolat en poudre, 1 paquet de levure chimique, 1/2 tasse de lait.

6 pers.

1 

205°C

45 min

Moule à manqué

ou à cake

■ *Mélangez le beurre et le sucre afin d'obtenir une crème onctueuse, ajoutez les 3 jaunes d'œufs puis le lait, la farine et la levure.*

■ *Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement.*

■ *Séparez la pâte en deux. Dans une partie, incorporez le cacao.*

■ *Versez dans un moule à manqué ou moule à cake beurré en couches successives les deux mélanges.*

■ *Faites cuire 45 min.*

Crème renversée

1/2 l de lait, 3 œufs, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel.

4 pers.

1 

240-260°C

35 min

Moule à soufflé

■ *Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille.*

■ *Hors du feu, ajoutez le lait peu à peu aux œufs battus en fouettant sans arrêt.*

■ *Versez dans un moule à soufflé caramélisé.*

■ *Cuisez 35 min au bain-marie.*

Clafoutis aux cerises

125 g de farine, 150 g de sucre, 4 œufs, 1 sachet de levure, 1 1/4 verre de lait, 1 pincée de sel, 500 g de cerises fraîches ou 1 boîte de 1 kg de cerises au sirop.

4-5 pers.

3 

205-225°C

45 min

Plat à four

■ *Mélangez la farine, le sucre, les œufs, la levure, le sel et le lait de façon à obtenir une pâte onctueuse.*

■ *Beurrez le plat, versez-y la moitié de la pâte.*

■ *Disposez les cerises dessus et versez le reste de la pâte.*

■ *Faites cuire environ 45 min.*

Précautions importantes

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous au “Guide de l'utilisateur”.**
- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives :
 - Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par les Directives 92/31/CEE et 93/68/CEE.
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre four à proximité d'enfants.
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- La température de la porte et de la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, objets...).
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Conservez ces instructions

NEDERLANDS

Beschrijving van het apparaat

- A Controlelampje netspanning
- B Tijdschakelaar of aan/uit-knop*
- C Thermostaatknop
- D Grillstand*
- E Neerklapbaar bovinelement
- F Zelfreinigende of gealuminiseerde zijwanden

- G Gladde "Cleantech" bodem met afgedekt onderelement of opklapbaar onderelement*
- H Deur met isolerende handgreep
- I Omkeerbaar rooster
- J Afneembaar snoer

Nuttige wenken en kenmerken

De opgegeven tijden kunnen variëren al naar gelang het gewicht, de omvang, de dikte of de temperatuur van de voedingswaren. Afhankelijk van uw voorkeur kunnen kortere of langere tijden ingesteld worden.


De temperaturen die op uw oven vermeld staan zijn richtwaarden.

Voor vlees en gevogelte

Gebruik schotels met een hoge, opstaande rand (minimum 5 cm) om vetspatten op de wanden van de oven zoveel mogelijk te voorkomen.

Voor taart en gebak

Gebruik bij voorkeur bakvormen met anti-aanbaklaag om het gebak gemakkelijk uit de vorm te halen.

 *Deze oven is niet bestemd voor inbouw.*

Modellen	5264	5265	5266	5284
Nuttige inhoud	18 L	18 L	18 L	18 L
Energieverbruik (kWh)				
Verwarmen van 0°C tot 200°C	0,09	0,09	0,09	0,14
Gedurende 1 uur op 200°C constant houden	0,51	0,51	0,51	0,56
Totaal	0,60	0,60	0,60	0,70

 *Slechts 5 minuten nodig om 250°C te bereiken : voorverwarmen is overbodig.*

Keuze van ovenschotels en bakvormen

Houd rekening met de binnenafmetingen van uw oven - **Fig. 1**

Leer uw oven kennen

Thermostaat - Fig. 5

Met de thermostaatknop is de temperatuur bij benadering te regelen tussen 100°C en 280°C (B).

De temperatuurinstelling kan tijdens het koken gewijzigd worden.

Tabel van de temperatuur per stand									
Thermostaat-stand	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temperatuur in °C	100	125	150	175	200	225	240	260	280

Tijdschakelaar* - Fig. 3

De oven treedt in werking zodra de tijdschakelaar en de thermostaat ingeschakeld zijn.

Met de tijdschakelaar is de bereidingstijd van 10 tot 120 minuten in te stellen. Na afloop van de ingestelde tijd, gaat er een bel en stopt de oven automatisch.

De oven kan op elk moment afgezet worden door de schakelaar op nul te zetten.

Voor tijden beneden de 25 min. zet u de knop eerst op 30 min. en draait u hem dan terug tot op de gewenste tijd.

Aan/uit-knop* - Fig. 4

Draai de knop om uw oven aan of uit te zetten. Stand "I" : de oven is in werking, het controlelampje brandt. Stand "O" : de oven is uit.

Omkeerbaar rooster - Fig. 2


Het rooster is op 4 verschillende hoogten te plaatsen, door hem om te draaien krijgt u nog 4 extra standen.

De recepten vermelden de aanbevolen standen.

* afhankelijk van het model

Vóór het eerste gebruik

Verwijder eventuele stickers.

 *De verpakking is recyclebaar, maar kan altijd van pas komen om de oven te vervoeren of terug te zenden naar een erkende servicedienst.*

Neem de oven en de accessoires af met een vochtige doek. Afdrogen.

Neem alle accessoires uit de oven (rooster, ovenschaal*, e.d.).

Het snoer volledig uitrollen en aansluiten op het apparaat (J).

De stekker in het stopcontact steken.

De deur sluiten.

De thermostaat van de oven op 280°C instellen (B).

De tijdschakelaar instellen of de aan/uit-knop op "I"* zetten (C).

15 min. leeg aan laten staan.

 *Er kan zich een lichte geur- en rookontwikkeling voordoen. Dit is normaal en zal bij het in gebruik nemen snel verdwijnen.*

Werking van de oven

Voor gebak, vlees, vis, ovenschotels, soufflés, enz.

Plaats het rooster op de gewenste hoogte.

Zet uw gerecht in de oven en sluit de deur - **Fig. 7**

Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur (B).

Stel de tijdschakelaar in of zet de aan/uit-knop op "I"* (C).

De oven verwarmt. Het boven- en onderelement zijn in werking.

Uitzetten

■ Het apparaat stopt automatisch nadat de tijdschakelaar gerinkeld heeft of wanneer u de aan/uit-knop op "O" zet.


 *Ovenschotels en bakvormen nooit op het onderelement zetten.*

Werking van de grill

Grillen en gratineren

Zet de functieknop op de GRILL stand - **Fig. 6**

Plaats de schotel op het rooster zo dicht mogelijk onder het bovenelement van de oven - **Fig. 8**. Zet een schaal met wat water op de gladde bodem of het onderelement - **deze wordt in deze stand niet warm**- om het afdruipende vet of kooknat op te vangen.

 *De deur altijd op een kier laten staan - **Fig. 9***

Stel de tijdschakelaar in of zet de aan/uit-knop op "I"*.

De grill gaat aan. Het bovenelement is in werking.

Beëindiging

Het apparaat stopt automatisch nadat de tijdschakelaar gerinkeld heeft of wanneer u de aan/uit-knop op "O" zet.


Draai het grillgerecht halverwege om.

Onderhoud en schoonmaken

 *Laat geen vet ophopen in de oven.*

Haal de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.

Reinig de deur, de metalen binnenwanden en de gelakte of geëmailleerde oppervlakken met water en wat afwasmiddel. Afdrogen - **Fig. 11**

 *Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen (afbijtmiddelen op basis van soda), noch afkrabber of schuurponsje.*

Het schoonmaken vergemakkelijken

Om de zelfreinigende wanden* na een vette bereiding gemakkelijk schoon te maken, zet u de oven, gesloten en leeg, 10 minuten op de hoogste temperatuurstand.

Het bovenelement is naar beneden te klappen (E).

 *De elementen zonder te forceren optillen of neerklappen.*

De gladde "Cleantech" bodem of het opklapbare onderelement* vergemakkelijkt het schoonmaken (G).

Neem de wanden af met een vochtige spons - **Fig. 10** - **Fig. 11**

Alle accessoires (rooster, ovenschaal*) schoonmaken met water en een scheutje schoonmaakmiddel - **Fig. 12**

Deze recepten zijn te bereiden in de stand Oven

Quiche lorraine

Deeg : 200 g bloem, 100 g boter of margarine, mespuntje zout, 1 dl water.

Garnituur : 150 g dobbelsteentjes of reepjes mager spek, 5 dl crème fraîche, 3 eieren, 100 g geraspte kaas, zout, peper.

4 pers.
3 
260 °C
35 min.
Taartvorm

■ *Snij de boter in stukjes en kneed deze met koele handen snel door de bloem, waaraan het zout is toegevoegd. Voeg geleidelijk het water toe. Vorm er een bal van. Laat het deeg 1 uur afgedekt rusten.*


■ *Rol het deeg uit tot een cirkel en bekleed hiermee de vorm. Prik gaatjes in het deeg.*

■ *Meng intussen in een kom de losgeklopte eieren met de crème fraîche, de kaas, het zout en de peper.*

■ *Verdeel de dobbelsteentjes spek over de bodem en schenk het roommengsel over het spek. Zet de vorm in de oven.*

Kaassoufflé

100 g boter, 100 g bloem, 4 eieren, 120 g geraspte kaas, 1/2 liter melk, nootmuskaat, zout, peper.

4 pers.
1 
225 °C
35 à 40 min.
Taartvorm

■ *Bereid een dikke bechamelsaus : laat de boter smelten, meng de bloem met een houten lepel erdoor en roer alles glad.*

■ *Voeg de melk in één keer toe en breng het geheel op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Breng al roerend aan de kook.*

■ *Voeg de geraspte kaas toe en laat de massa afkoelen. Eierdooiers en stijfgeklopte eiwitten erdoor mengen. In een beboterde soufflévorm gieten. 40 min. in de oven zetten.*

■ *(De bereiding mag hoogstens 3/4 van de vorm innemen).*

Vis in witte wijn

800 g visfilets, 50 g boter of margarine, 30 g sjalotten, 1/2 bosje peterselie, 1 dl witte wijn, 2 dl crème fraîche, peper, zout.

3 – 4 pers.
2 
240 – 260 °C
ongeveer 25 min.
Vierkante schotel

■ *Sjalotten en peterselie fijnhakken. De ovenschotel licht beboteren en de bodem met de fijngehakte sjalotten en peterselie bedekken.*


■ *De visfilets bestrooien met peper en zout naar smaak en ze in de schotel schikken. De witte wijn toevoegen.*

■ *De schotel in de oven plaatsen en zonder voorverwarmen 20 minuten laten bakken. De filets uit de schotel nemen en de crème fraîche in de ovenschotel scheppen en roeren met een houten lepel. De inhoud van de schotel in een steelpan schenken en op getemperde warmte tot de helft laten indikken.*

■ *De filets in de ovenschotel schikken en de saus erover gieten. Gedurende 5 minuten in de oven op laten warmen.*


Forel met room en amandelen

4 middelgrote forellen (schoongemaakt), 30 g boter of margarine, 2 dl crème fraîche, 125 g amandelsnippers, zout, peper, een paar blaadjes zuring (naar keuze).

- 4 pers. ■ *De ovenschotel invetten met wat boter. De forellen eventueel vullen met wat blaadjes zuring en in de ovenschotel schikken. De boter in klontjes over de forellen verdelen. De ovenschotel in de oven plaatsen.*
- 3  260 °C
25 min. ■ *Na 15 minuten de forellen keren en crème fraîche over de schotel verdelen. Bestrooien met peper, zout en de amandelsnippers.*
- Ovale schaal (glazen) ■ *Laat alles nog 10 minuten bakken en serveer het gerecht direct.*


Aardappelschotel met kaas

1 kg aardappelen, 60 g boter, 1/2 liter melk, 3 eieren, 100 g geraspte kaas, zout, peper, uien, spek.

- 5 – 6 pers. ■ *De aardappelen in fijne schijfjes snijden. De ovenschaal beboteren. Een laag aardappelen uitleggen, met zout en peper bestrooien.*
- 3  225 °C – 240 °C
ongeveer 70 min. ■ *Verspreid de blokjes spek, de fijngesnipperde ui en een beetje kaas. Bedek met een tweede laag aardappelen. Op smaak brengen met zout en peper.*
- Ovenschaal ■ *Meng eieren, melk en zout. Schenk het mengsel over de aardappelen en voeg enkele klontjes boter toe.*
- *Halverwege de bereidingstijd met de rest van de kaas bestrooien.*


Kalfs- of varkensrollade

900 g kalfs- of varkensrollade, zout, peper.

- 5 – 6 pers. ■ *Plaats de rollade in de ovenschaal met of zonder boter of olie.*
- 2  225 – 240 °C
70 à 80 min. ■ *Met zout en peper bestrooien.*
- Ovenschaal ■ *70 à 80 min. in de oven zetten.*


Kip met paprika

1 kip, 2 eetlepels paprikapoeder, 1 citroen, zout, peper.

- 3 – 4 pers. ■ *De kip in stukken snijden. De huid doorprikken met een vork. Zouten. De stukken met de paprikapoeder bestrooien.*
- 2  225 – 240 °C
ongeveer 45 min. ■ *In een schaal leggen zonder vet.*
- Ovenschaal ■ *45 min. in de oven plaatsen. Af en toe met de jus besprenkelen. 15 min. voor het einde de kip met citroensap bedruipen.*

Franse appeltaart

150 g bloem, 75 g boter, 40 ml water (1/4 glas), 1 snufje zout, 500 g appels, 1 ei, 1 dl crème fraîche, 70 g suiker, 1 zakje vanillesuiker.

- 6 pers. ■ *Opmerking : als het taartdeeg in een keukenmachine bereid wordt, is het aan te raden dit ongeveer 1 uur te laten rusten.*
- 3  260 °C
25 – 30 min. ■ *Maak een kruimeldeeg. Uitrollen en de taartvorm ermee bedekken. Doorprik de deegbodem.*
- Taartvorm
Ø 28 cm ■ *De appels schillen en in plakjes snijden. Op het deeg leggen. Met suiker bestrooien. Bereid een crème met een geklopt ei, crème fraîche, suiker en vanillesuiker. Schenk deze over de appels.*
- *25 à 30 min. in de oven zetten.*

Cake

200 g boter, 1 snufje zout, 200 g suiker, 3 eieren, 200 g zelfrijzend bakmeel, geraspte schil van 1/2 citroen.

5 – 6 pers.

1 

150 – 175 °C

50 – 60 min.

Cakevorm

■ Meng de boter, het zout en de suiker tot een licht en schuimig mengsel. Voeg één voor één de eieren toe. Meng het gezeefde bakmeel door het beslag en roer het beslag glad. Voeg de geraspte citroenschil toe.

■ Een cakevorm beboteren, het beslag erin spatelen. (de vorm hoogstens voor 3/4 vullen).

■ 50 à 60 min in de oven zetten.

Mousselinetaart

4 eieren, 200 g suiker, 100 g zetmeel.

5 – 6 pers.

1 

150 – 175 °C

35 – 40 min.

Hoge bakvorm

■ Eiwit van de dooiers scheiden. De eierdooiers met de suiker vermengen tot een smeug schuimend mengsel.

■ Geleidelijk het zetmeel toevoegen om een homogeen deeg te verkrijgen.

■ Het eiwit stijfkloppen en voorzichtig door het deeg scheppen zonder te kloppen.

■ Het deeg in een hoge beboterde bakvorm gieten en 35 à 40 min. in de oven zetten.

Marmercake

125 g boter, 250 g suiker, 250 g bloem, 3 eieren, 30 g chocoladepoeder, 1 zakje bakpoeder, 1/2 kopje melk.

6 pers.

1 

150 - 175 °C

45 min.

Hoge bakvorm

■ De boter met de suiker vermengen om een smeuge crème te verkrijgen, de eierdooiers toevoegen, vervolgens de melk, bloem en bakpoeder.

■ De eiwitten stijfkloppen en er voorzichtig doorscheppen.

■ Het deeg in tweeën verdelen. Aan het ene deel de cacao toevoegen.

■ Giet de beide mengsels achtereenvolgens in een hoge beboterde bakvorm.

■ 45 min. in de oven zetten.

Pudding

1/2 liter melk, 3 eieren, 100 g suiker, 1 vanillestokje of een zakje vanillesuiker, 1 snufje zout.

4 pers.

1 

240 – 260 °C

35 min.

Soufflévorm

■ De melk met de suiker, het zout en de vanille aan de kook brengen.

■ Buiten het vuur de melk al kloppend en geleidelijk aan de geklopte eieren toevoegen.

■ Giet in een soufflévorm die u van tevoren met vloeibare caramel heeft "bekleed".

■ 35 min. au bain-marie in de oven zetten.

Kersenvlaai

125 g bloem, 150 g suiker, 4 eieren, 1 zakje bakpoeder, 1 1/4 glas melk, 1 snufje zout, 500 g verse kersen of blik van 1 kg ingemaakte kersen.

4 – 5 pers.

3 

205 – 225 °C

45 min.

Ovenschaal

■ Meng bloem, suiker, eieren, bakpoeder, zout en melk tot een smeug deeg.

■ De schaal beboteren en de helft van het deeg erin gieten.

■ Leg de kersen erop en giet de rest van het deeg erover.

■ Ongeveer 45 min. in de oven zetten.

Veiligheidsmaatregelen

- Lees aandachtig alle voorschriften en raadpleeg de «gebruiksaanwijzing».
- Dit apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorwaarden en richtlijnen :
 - 89/336/EEG-richtlijn Elektromagnetische Compatibiteit gewijzigd door richtlijnen 92/31/EEG en 93/68/EEG.
 - 73/23/EEG-richtlijn Laagspanning gewijzigd door 93/68/EEG-richtlijn.
- Zoals voor elk keukenapparaat is een grote oplettendheid vereist als dit apparaat in de nabijheid van kinderen gebruikt wordt.
- Houd rekening met de diversiteit van de geldende normen bij gebruik van het apparaat in een ander land dan daar waar het aangekocht werd. Laat het controleren door een officieel erkende servicedienst.
- Het apparaat niet vlakbij een warmtebron plaatsen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het apparaat (enkel wisselstroom).
- Laat het snoer niet hangen tegen de warme delen van de oven. Niet aan het snoer trekken om het apparaat uit te schakelen.
- Het apparaat aansluiten op een geaard stopcontact.
- Gebruik alleen goedgekeurde verlengsnoeren met geaarde stekker. Het snoer moet minstens dezelfde doorsnede hebben als die van de meegeleverde draad van het product.
- Controleer of het vermogen van de elektrische installatie voldoet voor het apparaat.
- De ovendeur en het bovenoppervlak kunnen zeer warm worden. Gebruik de handgrepen en de drukknoppen, en indien nodig keukenhandschoenen.
- Om elektrische schokken te vermijden, het snoer, het stopcontact of het apparaat buiten contact van water of een andere vloeistof houden.
- Indien onderdelen van het product vuur vatten, probeer dan niet te blussen met water maar doof de vlammen met een vochtige doek.
- Plaats geen ontvlambare producten vlakbij of onder het meubel waarop de oven geplaatst wordt.
- Het apparaat niet in gebruik nemen als :
 - het snoer beschadigd is.
 - het apparaat gevallen is en merkbare schade of werkingsstoornissen heeft opgelopen.
 In dit geval dient het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst gebracht te worden om ieder gevaar te voorkomen.
- Het apparaat niet in werking stellen onder een muurkast of wandrek, of vlakbij ontvlambare materialen zoals gordijnen, wandbekleding, e.d.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Plaats nooit papier, karton of plastic in het apparaat. Leg geen voorwerpen er bovenop.
- De ventilatieopeningen mogen niet belemmerd worden.
- Voor uw veiligheid het apparaat nooit zelf uit elkaar nemen : doe beroep op een erkende servicedienst.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik. Verkeerd gebruik of niet-naleven van de gebruiksaanwijzing valt niet onder de verantwoordelijkheid noch de garantie van de fabrikant.

Bewaar deze voorschriften