

**Bon appétit !**

*Ce four a été conçu  
pour vous **simplifier** la vie tout  
en vous apportant une **qualité** de  
cuisson optimale adaptée à  
chacun de vos **besoins**.*

*Un four **puissant**,  
**solide**, **esthétique**.*

*Des cuissons **saines**,  
**rôties** ou **moelleuses**.*

*Une utilisation **facile**,  
**quotidienne**, **rapide**.*

**Schéma descriptif** **1**

**Conseils et caractéristiques** **2**

**Connaître votre four** **3**

**Faire fonctionner votre four** **4**

**Les différentes fonctions de votre four** **5**

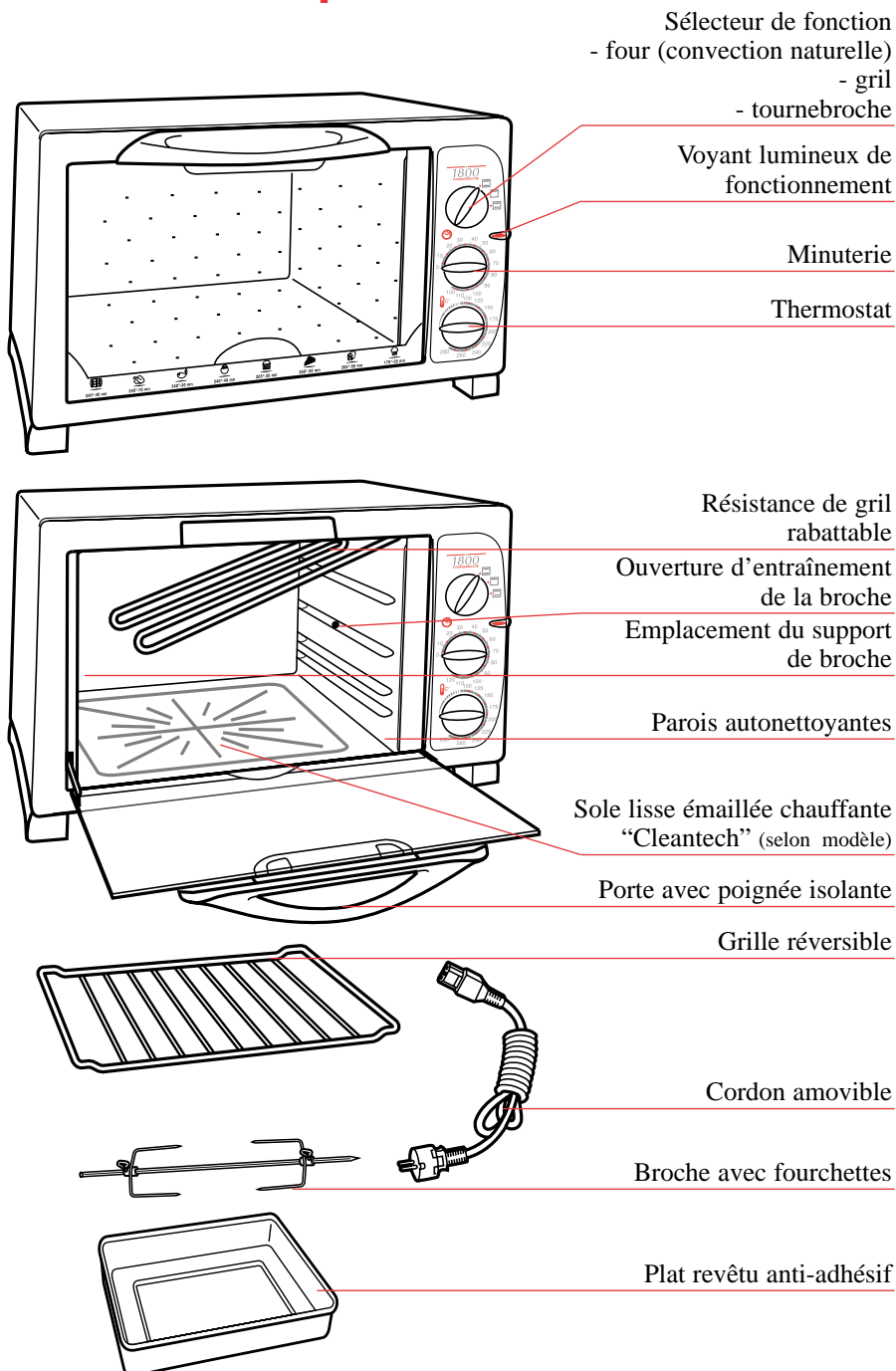
**Entretien et nettoyage** **6**

**Recettes** **7**



1

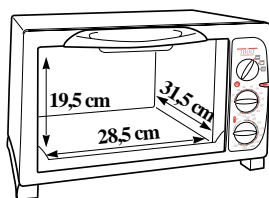
## Schéma descriptif



2

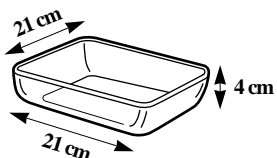
# Conseils et Caractéristiques

2

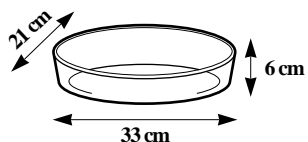


## Pour choisir plats et moules

■ Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.

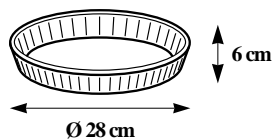


■ Plat carré.

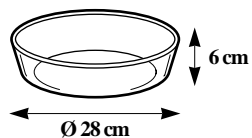


■ Plat ovale.

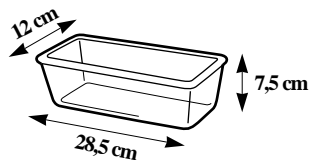
■ Ce plat peut être utilisé en le plaçant dans la diagonale.



■ Moule à tarte.



■ Moule à manqué.



■ Moule à cake.

# Conseils et Caractéristiques

## 2

- 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

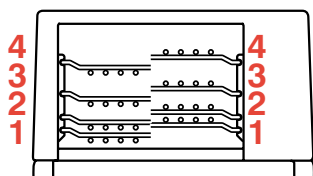
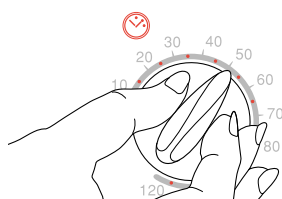
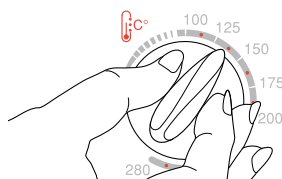
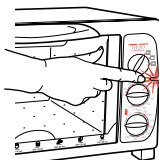
- Utilisez de préférence des plats avec revêtement anti-adhésif qui facilite le démoulage.

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

Modèles	5287
Volume utilisable	18 L
Consommation d'énergie (kWh)	
Montée à 200°C	0,14
Maintien à 200°C pendant 1 heure	0,56
Total	0,70

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

# Connaître votre four



## Sélecteur de fonction

■ Selon le mode de cuisson, positionnez le sélecteur sur la fonction souhaitée (reportez-vous aux recettes)

 Four  Gril  Gril Tournebroche

## Voyant lumineux de fonctionnement

■ Il s'allume dès que vous activez la minuterie.

## Thermostat

■ Il permet de régler la température de 100°C à 280°C environ.

■ 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

■ Dès que vous activez la minuterie et que le thermostat est enclenché, le voyant lumineux s'allume et 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.

## Grille réversible

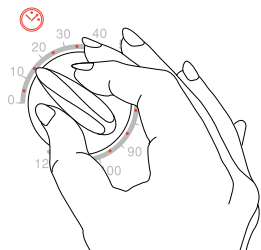
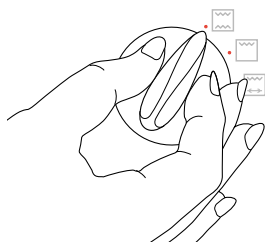
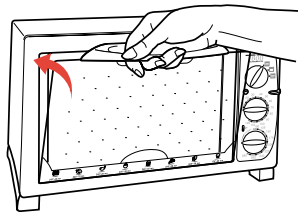
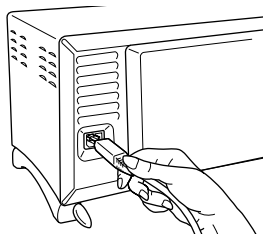
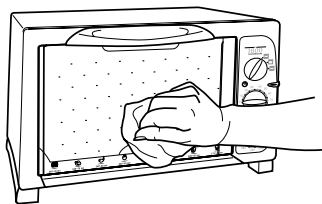
■ Vous pouvez placer la grille à 4 hauteurs différentes ; en la retournant, vous obtenez 4 niveaux supplémentaires.

■ Les recettes vous indiquent la position à utiliser.

3

## Avant la première utilisation

4




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

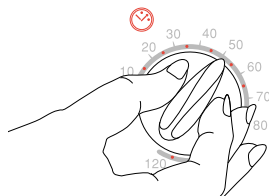
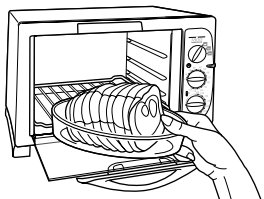
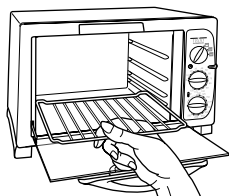
- Fermez la porte.

- Positionnez le sélecteur de fonctionnement sur la position four .
- Réglez le thermostat du four sur 280°C.


- Mettez en marche en réglant la minuterie sur 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.
- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position four .
- Disposez le plat avec les aliments dans le four et fermez la porte.
- Réglez le thermostat à la température désirée.
- Réglez la minuterie.
- Le four chauffe.

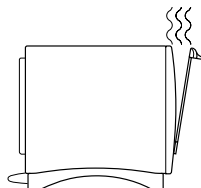
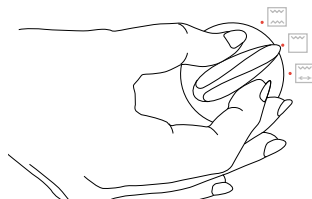
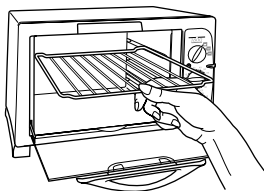
### En fin de cuisson

- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.


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

5

## Fonction grill



### Pour griller et gratiner

- Positionnez le sélecteur de fonction sur la position grill .
- Placez les aliments sur la grille au niveau de cuisson le plus proche possible de la résistance supérieure.
- Mettez le plat revêtu anti-adhésif ou un plat avec un peu d'eau directement sur la sole lisse afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson (l'élément chauffant inférieur n'est pas activé).

 **Toujours laissez la porte entrouverte.**

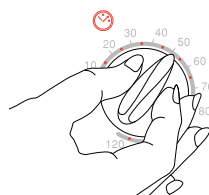
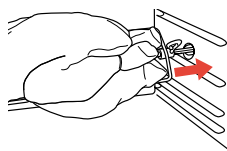
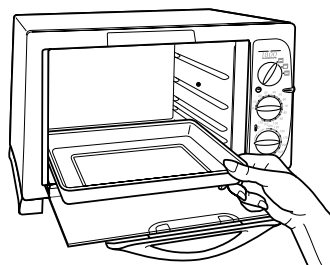
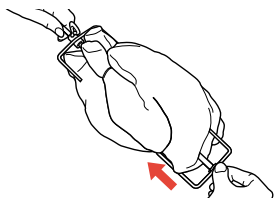
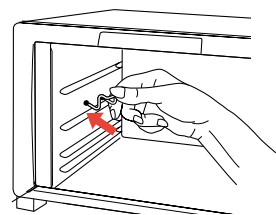
- Réglez la minuterie.
- Le grill fonctionne.
- A mi-cuisson, retournez les aliments à griller.

### En fin de cuisson

- Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.
- Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.



# Fonction tournebroche



5

■ Pour installer le tournebroche, mettez d'abord en place le support de la broche sur la paroi gauche du four.


■ Glissez une fourchette sur la broche (les pointes vers l'intérieur) et vissez pour la bloquer.

■ Ficelez viandes et volailles avant de les embrocher, puis glissez la seconde fourchette pointes toujours vers l'intérieur et aussi loin que possible pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue.

■ Dévissez si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche et bloquez les 2 fourchettes.

■ Ôtez la grille du four et posez le plat directement sur la sole, l'élément chauffant inférieur n'est pas activé.

■ Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'orifice situé sur la paroi droite et engagez la sur l'axe moteur. Reposez l'extrémité gauche sur le support de la broche.

■ Positionnez le sélecteur de fonction sur la position tournebroche .

■ Réglez la minuterie.



***Laissez toujours la porte entrouverte.***

## En fin de cuisson

■ Si le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'arrête automatiquement.

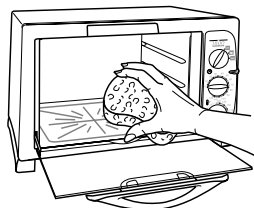
■ Sinon, ramenez la minuterie sur zéro.

■ Ouvrez la porte complètement.


■ Tirez la broche pour la dégager de l'orifice de l'axe d'entraînement.

# Entretien et nettoyage

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

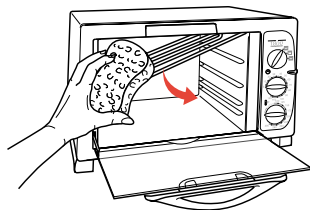


- Avant tout entretien ou nettoyage, débranchez et laissez refroidir le four.
- Nettoyez la porte, les parois intérieures métalliques et les surfaces émaillées ou laquées avec de l'eau. Séchez.

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

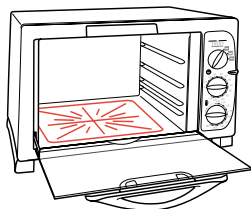
## **Pour faciliter le nettoyage**

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



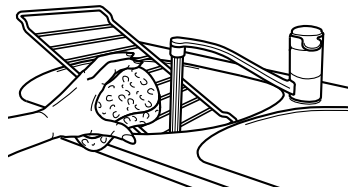
- La résistance de grill est rabattable.

 ***Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de grill.***



- Pour faciliter le nettoyage, votre four est équipé d'une sole lisse émaillée chauffante "Cleantech" que vous pouvez nettoyer avec de l'eau (selon modèle).

- Essuyez les parois avec une éponge humide.




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

**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.** ■ Préparez la pâte et laissez-la reposer pendant 1 heure.
- 3**  ■ Etendez-la dans un moule à tarte et piquez-la.
- 260°C** ■ Coupez la poitrine fumée en petits dés et disposez-les sur la pâte.
- 35 min** ■ Dans un bol, mélangez les oeufs, le fromage râpé, la crème fraîche, le sel et le poivre.
- Moule à tarte** ■ 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.** ■ Préparez une sauce béchamel épaisse. Faites fondre le beurre, versez la farine et remuez avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange lisse.
- 1**  ■ Versez le lait en une seule fois, sel, poivre, noix de muscade. Portez à ébullition sans cesser de remuer.
- 225-240°C** ■ Ajoutez le gruyère râpé. Laissez refroidir puis ajoutez les jaunes d'oeufs, et incorporez les blancs battus en neige ferme. Versez dans un plat à soufflé beurré. Laissez cuire 40 min.
- 35 à 40 min** ■ (La préparation ne doit pas dépasser les 3/4 de la hauteur du plat).
- Moule à soufflé**


## 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.** ■ Hachez finement les échalotes et le persil. Beurrez le plat allant au four, parsemez le fond de hachis.
- 2**  ■ Salez et poivrez les filets de poissons (dorade, cabillaud, merlan, sole, etc.). Disposez-les dans le plat. Ajoutez le vin blanc.
- 240-260°C** ■ 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.
- environ 25 min** ■ Versez à nouveau dans le plat, disposez les filets et faites réchauffer pendant 5 min.
- Plat à four**


## Truites 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.** ■ *Beurrez un plat allant au four. Rangez-y les truites garnies d'oseille et nappées de quelques noisettes de beurre.*
- 3**  **260°C** ■ *A mi-cuisson, retournez les truites, versez la crème, salez, poivrez et saupoudrez d'amandes.*
- 25 min** ■ *Continuez la cuisson et servez très chaud.*
- Plat ovale (en verre)**

## 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.** ■ *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.*
- 3**  **225-240°C** ■ *Mélangez œufs, lait et sel. Versez le mélange sur les pommes de terre, et ajoutez quelques noix de beurre.*
- environ 70 min** ■ *En milieu de cuisson, parsemez de gruyère râpé.*
- Plat à gratin**

7


## Rôti de veau ou de porc

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

- 5-6 pers.** ■ *Disposez le rôti dans le plat du four avec ou sans matière grasse.*
- 2**  **225-240°C** ■ *Salez et poivrez.*
- 70 à 80 min** ■ *Faites cuire 70 à 80 min.*
- Plat à four**


## Poulet au poivre rouge

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

- 3-4 pers.** ■ *Coupez le poulet en morceaux. Piquez la peau avec une fourchette. Salez. Saupoudrez les morceaux de poivre rouge doux.*
- 2**  **225-240°C** ■ *Disposez-les dans le plat sans matière grasse.*
- environ 45 min** ■ *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.*
- Plat à four**


## 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.** ■ *Remarque: pour la pâte à tarte faite au robot, il est recommandé de la laisser reposer environ 1 heure.*
- 3**  **260°C**
- 25-30 min**
- Moule à tarte**
- ø 28 cm**
- *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 h. dans  
5 cl de rhum.

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

7


## 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.** ■ *Faites bouillir le lait avec le sucre, le sel et la vanille.*
- 1**  **240-260°C**
- 35 min**
- Moule à soufflé**
- *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.*

## Gâteau mousseline

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

- 5-6 pers.** ■ *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.*
- 1**  **175-205°C**
- 35-40 min**
- Moule à manqué**
- *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.*

# 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 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

## Eet smakelijk!

*Deze oven is er om u het leven te **vergemakkelijken**. U kunt de meest uiteenlopende gerechten bakken of grillen met een optimale **bereidingskwaliteit**.*

*Een oven met een **hoog vermogen en moderne vormgeving**.*

***Gezond koken, met een krokant korstje of lekker sappig en mals.***

***Gemakkelijk en snel, voor dagelijks gebruik.***

**Beschrijving van het apparaat**

**1**

**Nuttige wenken en kenmerken**

**2**

**Leer uw oven kennen**

**3**

**Vóór het eerste gebruik**

**4**

**De diverse mogelijkheden van uw oven**

**5**

**Onderhoud en schoonmaken**

**6**

**Recepten**

**7**

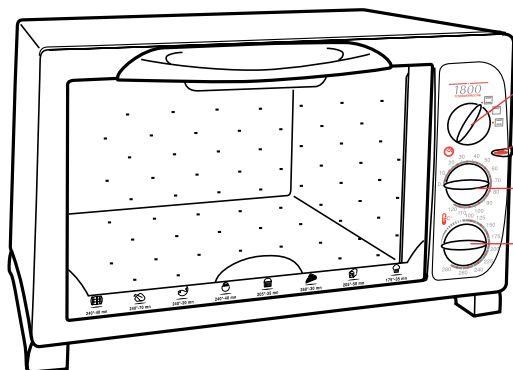




1

# Beschrijving van het apparaat

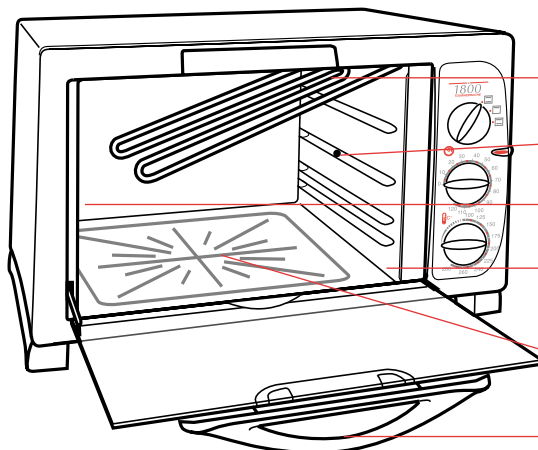
- Standenknop :
- Functie oven
- Functie grill
- Functie draaispit



Controlelampje netspanning

Tijdschakelaar

Thermostaatknop



Neerklapbaar  
bovenelement

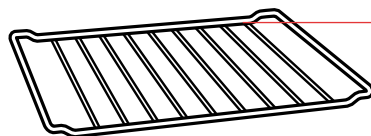
Opening aandrijfas van het  
draaispit

Steunpunt voor het  
draaispit

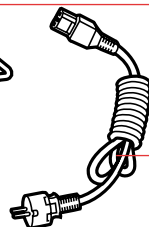
Zelfreinigende wanden  
Gladde « Cleantech » bodem  
met afgedekt onderelement  
(Afhankelijk van het model)

Deur met  
isolerende handgreep

Omkeerbaar rooster



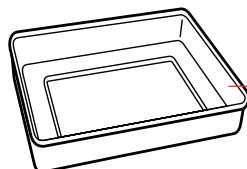
Afneembaar snoer



Draaispit met vorkjes



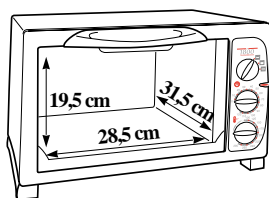
Ovenschotel met anti-  
aanbaklaag\*



\*Afhankelijk van de uitvoering

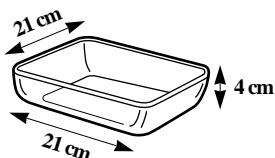
## Nuttige wenken en kenmerken

2

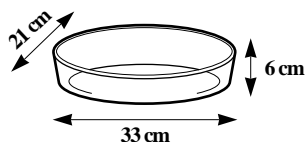


### Keuze van ovenschotels en bakvormen

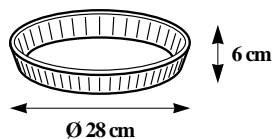
■ Houd rekening met de binnenafmetingen van uw oven.



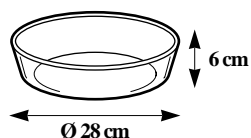
■ Vierkante ovenschotel.  
(afmetingen van de ovenschotel, die bij sommige modellen wordt meegeleverd)



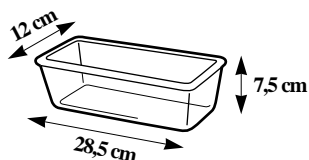
■ Ovale ovenschotel.  
■ Plaats deze schotel diagonaal (schuin) in de oven.



■ Taartvorm.



■ Ronde bakvorm of ovenschotel.



■ Cakevorm.

# Nuttige wenken en kenmerken

## 2

- 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

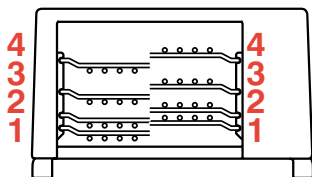
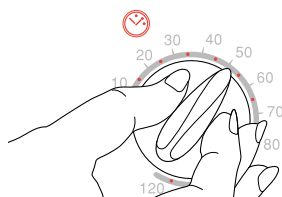
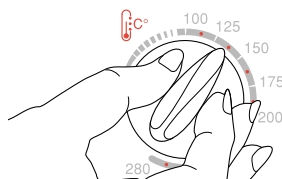
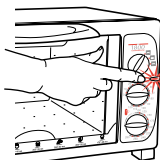
- Gebruik bij voorkeur bakvormen met anti-aanbaklaag om het gebak gemakkelijk uit de vorm te halen.

 *Deze oven is niet bestemd voor inbouw.*

Modellen	5287
Nuttige inhoud	18 L
Energieverbruik (kWh)	
Verwarmen van 0°C tot 200°C	0,14
Gedurende 1 uur op 200°C constant houden	0,56
Totaal	0,70

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

# Leer uw oven kennen



## Standenkноп

■ Afhankelijk van de bereiding kunt u de standenkноп op de gewenste stand zetten (zie hiervoor ook de recepten)

Oven Grill Draaispit

## Controlelampje netspanning

■ Dit lampje gaat branden zodra u de tijdschakelaar gebruikt.

## Thermostaat

■ Met de thermostaatкноп is de temperatuur bij benadering te regelen tussen 100°C en 280°C.

■ 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

■ 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.

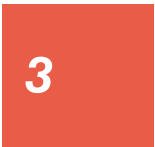
■ De oven kan op elk moment afgezet worden door de schakelaar op nul te zetten.

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

## Omkeerbaar rooster

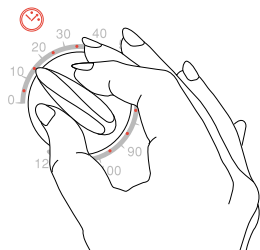
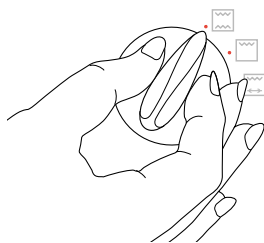
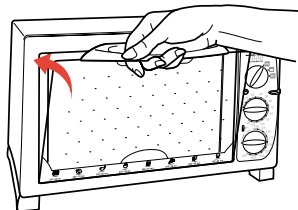
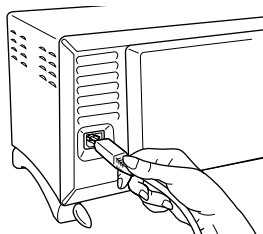
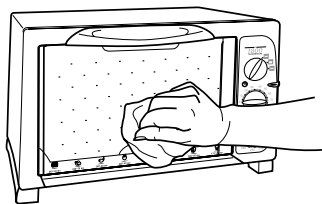
■ Het rooster is op 4 verschillende hoogten te plaatsen, door hem om te draaien krijgt u nog 4 extra standen.

■ De recepten vermelden de aanbevolen standen.



## Vóór het eerste gebruik

4




- 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\*, braadspit, e.d.).
- Rol het snoer volledig uit en druk de contrastekker stevig in de aansluiting op het apparaat.
- De stekker in het stopcontact stecken.

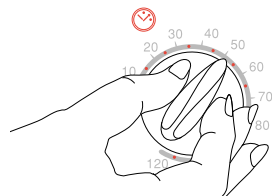
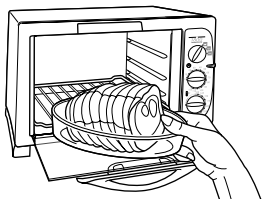
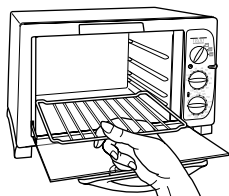
- De deur sluiten.

- Zet de standenknop op de stand Oven .
- Stel de thermostaat van de oven op 280°C in.

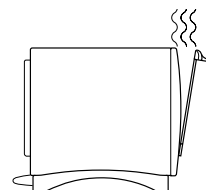
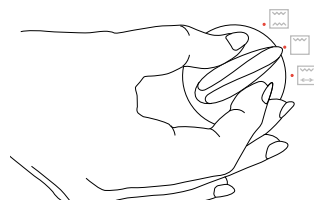
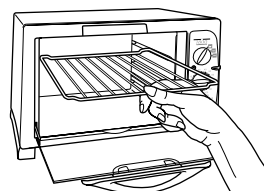
- Laat de oven nu 15 min. leeg aan staan.

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


## Functie oven



## Functie grill



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

- Plaats het rooster op de gewenste hoogte.
- Zet de standenknop op de Oven stand .

- Zet uw gerecht in de oven en sluit de deur.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.
- Zet de tijdschakelaar op het gewenst aantal minuten.
- De oven verwarmt.


### Uitzetten

- Na afloop van de ingestelde tijd stopt de oven automatisch. Zoniet, de tijdschakelaar op nul zetten.

 **Ovenschotels en bakvormen in de stand**  
**Oven nooit op het onderelement zetten.**

5

### Grillen en gratineren

- Zet de functieknop op de GRILL stand .
- Plaats de schotel op het rooster zo dicht mogelijk onder het bovinelement van de oven.
- Zet de ovenschotel met anti-aanbaklaag of andere ovenschotel gevuld met een laagje water op de gladde bodem van de oven om hierin het vet of braadvocht op te vangen (het onderelement wordt in de stand Grill niet warm).

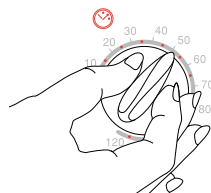
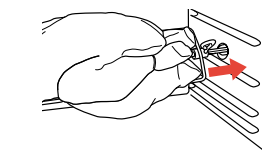
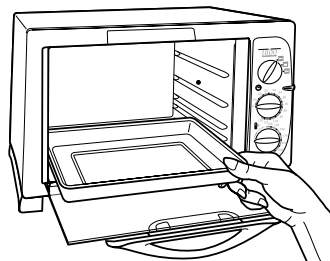
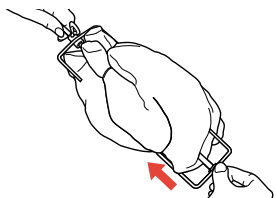
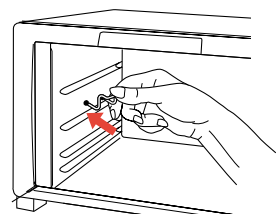
 **De deur altijd op een kier laten staan.**

- Zet de tijdschakelaar op het gewenst aantal minuten.
- De grill gaat aan.

### Uitzetten

- Na afloop van de ingestelde tijd stopt de oven automatisch. Zoniet, de tijdschakelaar op nul zetten.

## Functie draaispit



■ Voordat u het draaispit kunt plaatsen, dient u eerst de steun van het draaispit in de linkerwand van de oven te bevestigen.


■ Schuif een vork op het braadspit (de punten naar binnen) en schroef deze vast.

■ Bind het vlees of gevogelte eerst met garen op en zet het dan op het draaispit. Schuif het tweede vorkje op het spit (ook met de punten naar binnen wijzend) en druk dit stevig aan tot het niet verder kan. Het vlees wordt nu goed op z'n plaats gehouden.

■ Schroef het eerste vorkje zo nodig los en verzet het om te zorgen dat het vlees zich in het midden van het spit bevindt. Schroef de beide vorkjes vast.

■ Neem het rooster uit de oven en plaats de ovenschotel op de bodem van de oven. Het onderelement wordt in deze stand niet warm.

■ Steek de puntige kant van het spit in de daartoe bestemde opening in de rechter zijwand van de oven. Laat het andere einde van het spit op de steun aan de linker zijkant van de oven rusten.

■ Zet de functieknop op de draaispit stand .

■ Stel de tijdschakelaar in.

 **Laat de deur altijd op een kier staan.**

### Uitzetten

■ Na afloop van de ingestelde tijd stopt de oven automatisch.

■ Zoniet, de tijdschakelaar op nul zetten.

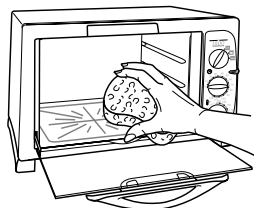
■ Open de deur volledig.

■ Licht het spit aan de linkerzijde met een vork op en neem het draaispit uit de aandrijfopening rechts.

5

# Onderhoud en schoonmaken

 **Laat geen vet ophopen in de oven.**

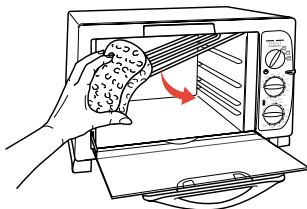


- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.
- Reinig de deur, de metalen binnenwanden en de gelakte of geëmailleerde oppervlakken met water en wat afwasmiddel. Afdrogen.

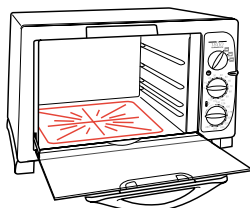
 **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen (afbijtmiddelen op basis van soda), noch afkrabber of schuursponsje.**

## 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.

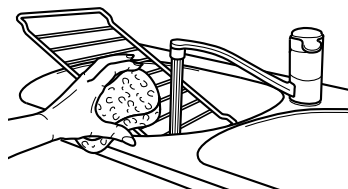


- Het bovinelement is naar beneden te klappen.



 **Het element zonder te forceren neerklappen.**

- Voor extra schoonmaakgemak is deze oven voorzien van een gladde, geëmailleerde “Cleantech” bodemplaat, die u gemakkelijk met een sponsje, wat water en een schoonmaakmiddel kunt reinigen (afhankelijk van het model).



- Neem de wanden af met een vochtige spons.
- Alle accessoires (rooster, ovenschaal, braadspit) schoonmaken met water en een scheutje schoonmaakmiddel.




**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.** ■ *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.*
- 3**  **260 °C**  
**35 min.** ■ *Rol het deeg uit tot een cirkel en bekleed hiermee de vorm. Prik gaatjes in het deeg.*
- Taartvorm** ■ *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.** ■ *Bereid een dikke bechamelsaus : laat de boter smelten, meng de bloem met een houten lepel erdoor en roer alles glad.*
- 1**  **225 °C**  
**35 à 40 min.** ■ *Voeg de melk in één keer toe en breng het geheel op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Breng al roerend aan de kook.*
- Taartvorm** ■ *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).*

7


## 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.** ■ *Sjalotten en peterselie fijnhakken. De ovenschotel licht beboteren en de bodem met de fijngehakte sjalotten en peterselie bedekken.*
- 2**  **240 – 260 °C**  
**ongeveer 25 min.** ■ *De visfilets bestrooien met peper en zout naar smaak en ze in de schotel schikken. De witte wijn toevoegen.*
- Vierkante schotel** ■ *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** ■ Na 15 minuten de forellen keren en crème fraîche over de schotel verdelen. Bestrooien met peper, zout en de amandelsnippers.
- 25 min.** ■ Laat alles nog 10 minuten bakken en serveer het gerecht direct.
- Ovale schaal (glazen)**

## 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** ■ Verspreid de blokjes spek, de fijngesnipperde ui en een beetje kaas. Bedek met een tweede laag aardappelen. Op smaak brengen met zout en peper.
- ongeveer 70 min.** ■ Meng eieren, melk en zout. Schenk het mengsel over de aardappelen en voeg enkele klontjes boter toe.
- Ovenschaal** ■ Halverwege de bereidingstijd met de rest van de kaas bestrooien.

7


## 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** ■ Met zout en peper bestrooien.
- 70 à 80 min.** ■ 70 à 80 min. in de oven zetten.
- Ovenschaal**


## 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** ■ In een schaal leggen zonder vet.
- ongeveer 45 min.** ■ 45 min. in de oven plaatsen. Af en toe met de jus besprenkelen. 15 min. voor het einde de kip met citroensap bedruipen.
- Ovenschaal**


## 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** ■ *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.*
- Ø 28 cm** ■ *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.** ■ *Meng de boter, het zout en de suiker tot een licht en  
schuimig mengsel. Voeg één voor één de eieren toe.*
- 1**  **150 – 175 °C**
- 50 – 60 min.** ■ *Meng het gezeefde bakmeel door het beslag en roer  
het beslag glad. Voeg de geraspte citroenschil toe.*
- Cakevorm** ■ *Een cakevorm beboteren, het beslag erin spatelen.  
(de vorm hoogstens voor 3/4 vullen).*
- *50 à 60 min in de oven zetten.*


## 7 Pudding

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

- 4 pers.** ■ *De melk met de suiker, het zout en de vanille aan  
de kook brengen.*
- 1**  **240 – 260 °C**
- 35 min.** ■ *Buiten het vuur de melk al kloppend en geleidelijk  
aan de geklopte eieren toevoegen.*
- Soufflèvorm** ■ *Giet in een soufflèvorm die u van tevoren met  
vloeibare caramel heeft “bekleed”.*
- *35 min. au bain-marie in de oven zetten.*

## Mousselinetaart

4 eieren, 200 g  
suiker, 100 g  
zetmeel.

- 5 – 6 pers.** ■ *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.*
- 1**  **150 – 175 °C**
- 35 – 40 min.** ■ *Het eiwit stijfkloppen en voorzichtig door het  
deeg scheppen zonder te kloppen.*
- Hoge bakvorm** ■ *Het deeg in een hoge beboterde bakvorm gieten  
en 35 à 40 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 Compatibiliteit 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







Juin 2000  
Réf. : 3302076

Conception et réalisation : [adhoc.studio@wanadoo.fr](mailto:adhoc.studio@wanadoo.fr)

**Four  
Oven**

**18 L**

***Tournebroche  
Draaispit***



**Guide de l'utilisateur  
Recettes  
Gebruiksaanwijzing  
Recepten**

*Document sujet à modification*