

SEB

CROUSTY DELICE

F

NL

D



www.seb.com

Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au «guide de l'utilisateur».

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
 - ⚠ **Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).**
 - ⚠ **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
 - ⚠ **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
 - Après utilisation, attendez le complet refroidissement de l'appareil. Vérifier qu'il n'y ait plus d'eau dans la sole et le réservoir.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four, le plus horizontalement possible, sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
 - Le bac doit uniquement contenir de l'eau. Ne mettez jamais d'eau ailleurs que dans le bac à eau. Ne pas mettre de sel ou autres aromates ni dans le bac à eau, ni sur la sole du four.
 - Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
 - Il est normal qu'un dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez pour la première fois, ce phénomène est un fait normal disparaîtra rapidement.
 - Nous vous conseillons de faire préchauffer la première fois votre four à vide (sans grille) pendant 20 minutes environ.
 - Il est normal, lors des premières utilisations, que la sole inox change de couleur. Un léger bruit de dilatation peut être perçu lors de la montée en température du four.
 - Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
 - N'utilisez pas l'appareil si :
 - celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
 - Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre.
 - Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
 - Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 - 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.
 - Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
 - 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.
 - Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
 - ⚠ **Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.**
 - ⚠ **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.**
 - Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
 - S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un linge humide. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte.
 - Ne placez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
 - 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, grille, objets...).
 - Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
 - N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
 - N'utilisez pas de produits chlorés ou à base d'eau de javel pour le nettoyage de la sole inox.
 - Pour les parois : n'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.
 - Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous-même ; faites appel à un Centre 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.
 - ⚠ **Utilisation de la minuterie : Tournez le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.**

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Nederlands

VEILIGHEIDSISTRUCTIES

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN:

Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg de "gebruikershandleiding".

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

⚠ Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

⚠ Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.

⚠ Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Na gebruik wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld het apparaat. Controleer of er geen water meer in de bodem en het reservoir zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor inbouw. Plaats uw oven op een stabiele ondergrond, zo horizontaal mogelijk of op een keukenmeubel dat een temperatuur van minstens 90°C verdraagt. Laat lucht rond het apparaat vrij kunnen circuleren.
- Het ronde reservoir uitsluitend met water vullen. Doe alleen water in het hiervoor bedoelde ronde reservoir.
- De bak mag alleen water bevatten. Nooit ergens anders water indoen dan in het waterreservoir. Het zout of andere specerijen in het waterreservoir of op de ovensvloer deponeren.
- Zorg voor een afstand van minstens 2 m tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
- Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een normaal verschijnsel dat snel verdwijnt.
- Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (zonder rooster), gedurende ca. 20 minuten.
- Het is volslagen normaal dat de RVS zool van kleur verandert wanneer u deze de eerste paar keren gebruikt. Er kan ook een licht dilatatiegeluid te horen zijn wanneer de oven op temperatuur komt.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wisselstroom).
- Gebruik het apparaat niet indien:
 - het snoer hiervan defect of beschadigd is,
 - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
 - Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.

In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.

- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet hangen en raak de hete delen van de oven niet aan. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.

- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat het apparaat wordt gereinigd.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in het water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.

- Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in de buurt van brandbare materialen. Plaats het niet op andere apparaten.

⚠ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken warm worden. Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen en het venster niet aan te raken.

- Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. Dit is van gehard glas om wegschieten te voorkomen, wat gevaarlijk voor de gebruiker zou kunnen zijn.

⚠ Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur van de deur en van de buitenkant van de oven hoog oplopen. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenwanten.

⚠ Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer deze roeien.

- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het apparaat en houd de deur gesloten.

- Zwaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is. Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenroef of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...

- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen (keukenroef, roosters, voorwerpen...).

- Geen aluminiumfolie onder het apparaat leggen om het werkblad te beschermen, niet tussen de verwarmingselementen en niet tegen de binnenwanden of de verwarmingselementen, de werking van de oven zou zo ernstig in gevaar gebracht kunnen worden en het werkblad zou beschadigd kunnen raken.

- Niets in de ventilatiegaten stoppen en ze niet afichten.
- Gebruik geen producten met chloor of op basis van bleekwater om de RVS zool te reinigen.

- Voor de wanden: Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (met name schuurmiddelen op basis van soda), afkrabbers of schuurspongjes. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor metaal.

- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik, gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

⚠ Gebruik van de timer : draai de knop volledig naar rechts en zet hem daarna op de gewenste tijd.



BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

ⓘ Wees vriendelijk voor het milieu !

Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.



Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Deutsch

SICHERHEITSHINWEISE WICHTIGE VORKEHRUNGEN

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen genau durchzulesen und beziehen Sie sich auf das Benutzerhandbuch.

- Dieses Gerät darf nicht über eine Schaltuhr oder eine externe Fernbedienung betrieben werden.
- ⚠ **Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit...).**
- ⚠ **Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.**
- ⚠ **Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen**
 - Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.
 - Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden. Dieses Gerät darf nicht eingebaut werden.
 - Warten Sie nach der Verwendung, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist. Prüfen Sie, dass im Ofenboden und im Behälter kein Wasser mehr vorhanden ist.
 - Dieses Gerät ist kein Einbaugerät. Stellen Sie Ihre Ofen möglichst waagrecht auf eine stabile Arbeitsplatte oder auf ein Küchenmöbel, das mindestens eine Temperatur von 90°C aushält. Lassen Sie genügend Abstand um das Gerät, damit die Luft zirkulieren kann.
 - Der Behälter darf nur Wasser enthalten. Gießen Sie niemals Wasser an eine andere Stelle als in den Wasserbehälter. Geben Sie niemals Salz oder sonstige Gewürze in den Wasserbehälter oder auf den Ofenboden.
 - Zwischen den Lebensmitteln und der oberen Heizspirale muss ein Abstand von etwa 2 cm gewahrt werden.
 - Es kann zu leichter Rauchentwicklung oder zu Geruch nach neuem Gerät kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.
 - Der Ofen sollte bei der ersten Benutzung leer (ohne Rost) bei maximaler Leistung 20 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.
 - Die Sohle verfärbt sich bisweilen, wenn sie die ersten Male in Betrieb genommen wird; dieses Phänomen ist normal. Beim Aufheizen des Ofens entsteht manchmal auf die Ausdehnung der Materialien hinweisende Geräusche.
 - Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselspannung).
 - Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - das Kabel schadhaft ist,
 - das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen auftreten,
 - Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

In diesen Fällen muss das Gerät zur Sicherheit der Benutzer bei einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.

- Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Gerätes dieser Leistungsstärke geeignet ist.
- Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung kommen. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um das Gerät auszustecken. Stromkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder legen.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen. Ihr Durchmesser muss mindestens ebenso groß sein wie der des Gerätekabels und es muss so verlegt werden dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät muss zur Reinigung und bei Nichtgebrauch ausgesteckt werden.

- Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel, der Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen und elektrischen Herdplatten aufgestellt werden. Stellen Sie ihn nicht auf andere Geräte.

- ⚠ **Die Oberflächen können während der Benutzung heiß werden. Dieses Elektrogerät erreicht beim Betrieb hohe Temperaturen, die eventuell Verbrennungen hervorrufen könnten. Berühren Sie deshalb trotz der guten Isolierung weder die Gehäuseteile noch die Scheibe des Gerätes.**

- ⚠ **Fassen Sie das Gerät ausschließlich an seinen Griffen und Knöpfen an und benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.**

- Gehen Sie vorsichtig mit der Tür Ihres Ofens um: brutale Stöße und extreme Temperaturunterschiede können das Zerbrechen der Scheibe zur Folge haben. Diese besteht aus Sicherheitsglas, das nicht zerspringt und deshalb keine Gefahr für den Benutzer darstellt.
- Falls Teile des Gerätes Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, diese mit Wasser zu löschen, ziehen Sie den Stecker und ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Tuch und machen Sie die Ofentüre nicht auf.
- Bewahren Sie alle brennbaren Produkte in der Nähe des Geräts ordentlich vom Möbelstück, auf dem das Gerät steht, ab.
- Das Gerät darf nicht unter Wandschränken und Regalen oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Stores, Vorhängen, Wandmalereien etc. in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle eingesetzt werden. Nehmen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Geben Sie kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab (Utensilien, Roste, Objekte...).
- Legen Sie kein Aluminiumpapier unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schützen. Legen Sie kein Aluminiumpapier zwischen die Heizelemente und lassen Sie es nicht in Kontakt mit den Innenwänden oder Heizspiralen geraten. Dies würde die Funktionstüchtigkeit des Ofens schwer beeinträchtigen oder die Arbeitsfläche beschädigen.
- Die Belüftungsschlitze dürfen nicht verstopft oder verstellt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahlsohle keine chlorhaltigen Reinigungsmittel und kein Bleichwasser.
- Für die Wände: Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (besonders keine natronhaltigen Ofenreinigungsmittel) noch Scheuerschwämme oder Scheuerpads. Benutzen Sie keine Spezialreinigungsmittel für Metall.
- Das Gerät darf nur in aufrechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite liegend, schief oder auf dem Kopf stehend.
- Nehmen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nie selbst auseinander; dies darf nur in einem anerkannten Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Sein Einsatz zu professionellen Zwecken, nicht bestimmungsgemäßen oder von der Bedienungsanleitung abweichenden Verwendung hat die Erlöschen der Haftung und der Herstellergarantie zur Folge. Verwenden Sie nur original Zubehör.

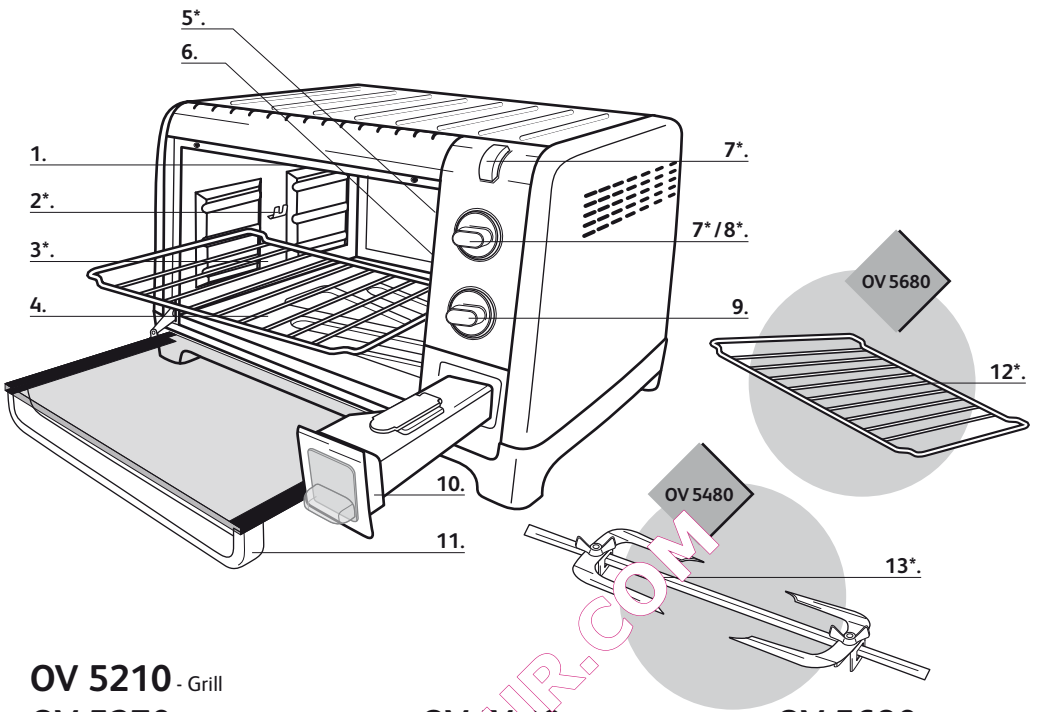
- ⚠ **Bedienung des Timers: Drehen Sie zuerst den Drehknopf ganz nach rechts und dann auf die gewünschte Zeit zurück.**

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können. Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.



OV 5210 - Grill

OV 5270 - Cleantech

OV 5480

OV 5680

CROUSTY DELICE

7a.

7b.

8b.

8c.

8d.

8a.

8e.

8f.

8d.

Français

Description

1. Résistance supérieure rabattable
2. Support broche*
3. Parois intérieures autonettoyantes* (*catalyse*)
4. Sole génératrice de vapeur
5. Lumière intérieure*
6. Ouverture d'entraînement du support de broche*
7. Bouton de réglage de température*
8. Bouton de sélection de fonctions*
 - a. Four avec ou sans vapeur
 - b. Gril*
 - c. Gril + tournebroche*
 - d. Lumière*
 - e. Chaleur tournante* avec ou sans vapeur
 - f. Décongélation*
9. Bouton minuterie
10. Réservoir à eau avec bouchon étanche
11. Porte
12. Grille réversible 8 positions (x2 - OV5680)*
13. Kit tournebroche*

Bouton de sélection de fonctions* :

- a. Four avec ou sans vapeur
- b. Gril*
- c. Gril + tournebroche*
- d. Lumière*
- e. Chaleur tournante* avec ou sans vapeur
- f. Décongélation*

Nederland

Omschrijving

1. Inklapbaar verwarmingselement
2. Draaispithouder*
3. Zelfreinigende binnenwanden* (*katalyse*)
4. Stoomgenererende bodem
5. Binnenverlichting*
6. Aandrijfopening van de spithouder*
7. Knop voor instellen temperatuur*
8. Selectieknop van de functies*
 - a. Oven met of zonder stoom
 - b. Grill*
 - c. Grill + Draaispit*
 - d. Licht*
 - e. Heteluchtoven* zonder stoom (*gebak*) of met stoom
 - f. Ontdooien*
9. Knop timer
10. Waterreservoir met waterdichte dop
11. Deur
12. Tweezijdig roosterbraken 8 niveaus (x2 - OV5680)*
13. Draaispits*

Selectieknop van de functies* :

- a. Oven met of zonder stoom
- b. Grill*
- c. Grill + Draaispit*
- d. Licht*
- e. Heteluchtoven* zonder stoom (*gebak*) of met stoom
- f. Ontdooien*

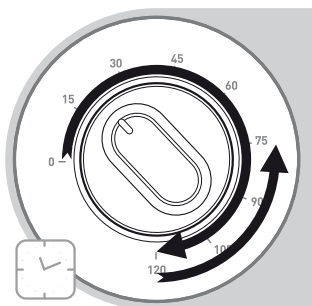
Deutsch

Beschreibung

1. Oberes herunterklappbares Grillelement
2. Drehspießhalter*
3. Selbstreinigende Innenwände* (*Katalyse*)
4. Ofenboden mit Dampferzeugung
5. Innenbeleuchtung*
6. Öffnung des Antriebs der Spießhalterung*
7. Knopf zur Temperatureinstellung*
8. Funktionswahlschalter*
 - a. Ofen mit oder ohne Dampf
 - b. Grill*
 - c. Grill + Drehspieß*
 - d. Licht*
 - e. Umluft* ohne Dampf (*Backwaren*) oder mit Dampf
 - f. Auftauen*
9. Zeitschaltuhr
10. Wasserbehälter mit dichtem Verschluss
11. Tür
12. Beidseitig verwendbarer Rost - 8 Stellungen (x2 - OV5680)*
13. Drehspieß*

Funktionswahlschalter* :

- a. Ofen mit oder ohne Dampf
- b. Grill*
- c. Grill + Drehspieß*
- d. Licht*
- e. Umluft* ohne Dampf (*Backwaren*) oder mit Dampf
- f. Auftauen*



F Utilisation de la minuterie

Tourner le bouton à fond et revenez en arrière sur le temps désiré.

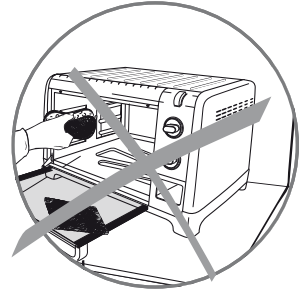
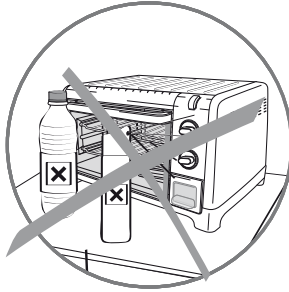
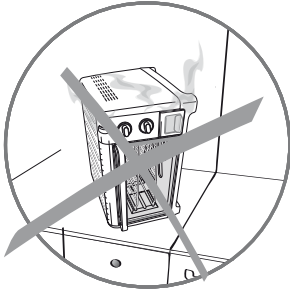
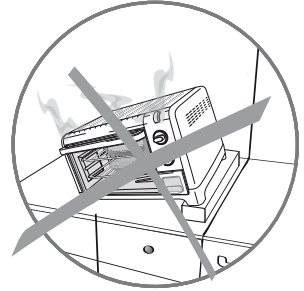
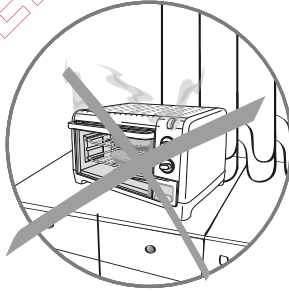
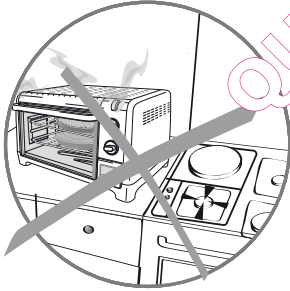
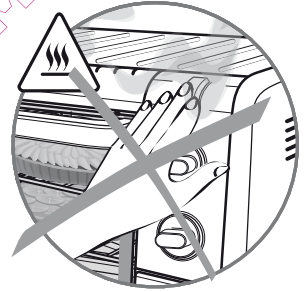
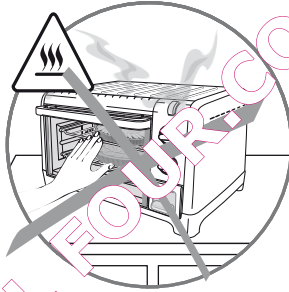
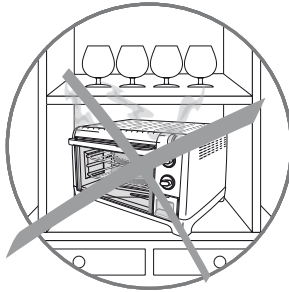
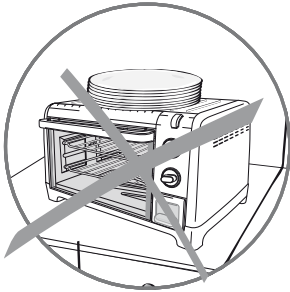
NL Gebruik van de timer

Draai de knop volledig naar rechts en zet hem daarna op de gewenste tijd.

DE Bedienung des Timers

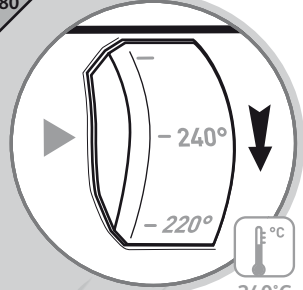
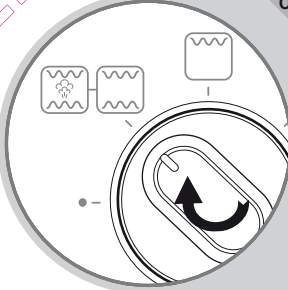
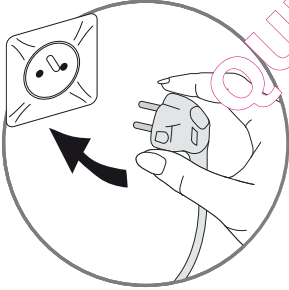
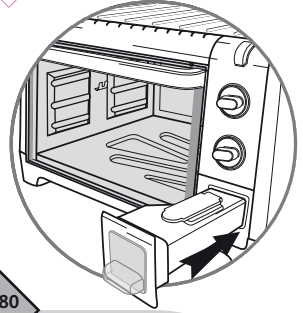
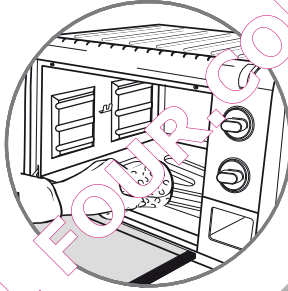
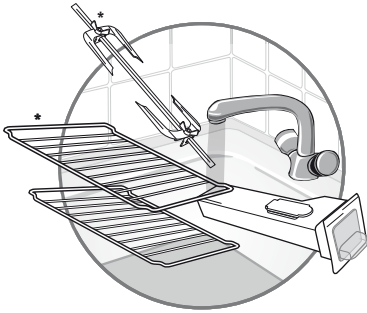
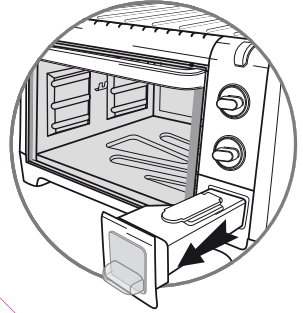
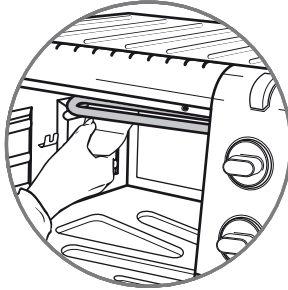
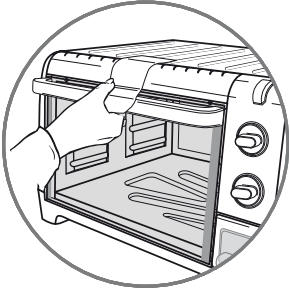
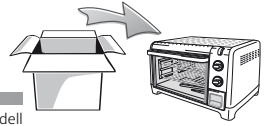
Drehen Sie zuerst den Drehknopf ganz nach rechts und dann auf die gewünschte Zeit zurück.

* Selon modèle
Afhankelijk van het model
Je nach Modell

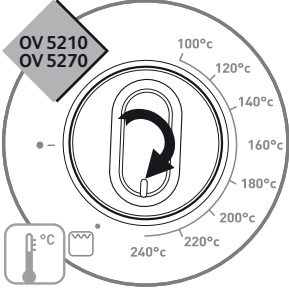


QUEL FOUR.COM

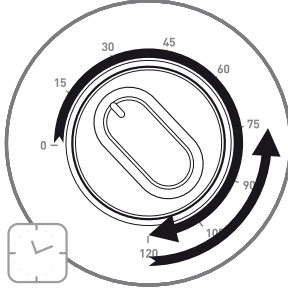
* selon modèle - afhankelijk van het model - je nach Modell



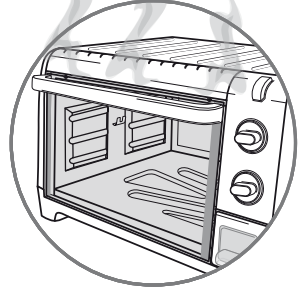
OV 5480
OV 5680

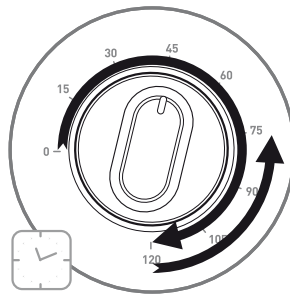
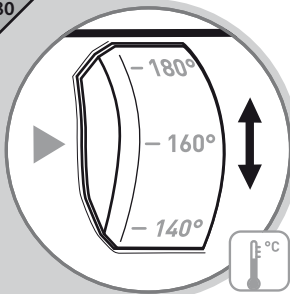
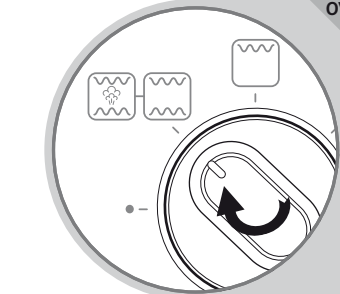
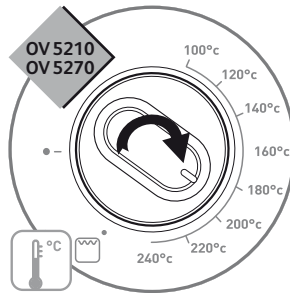
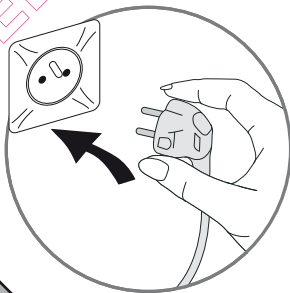
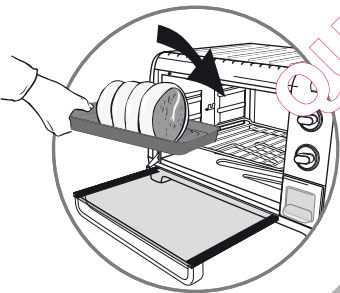
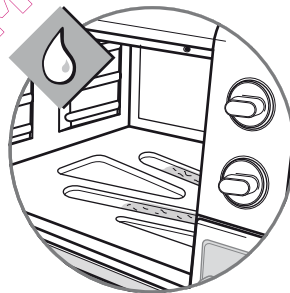
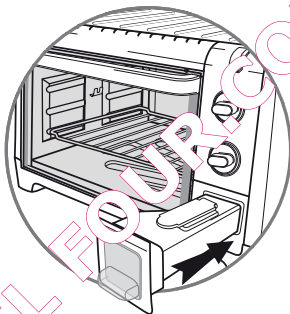
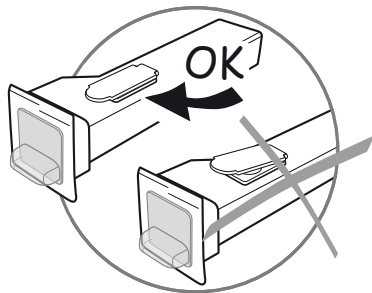
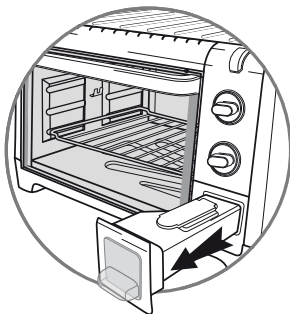
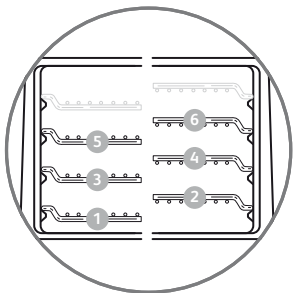


240°C

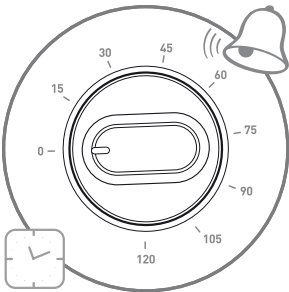
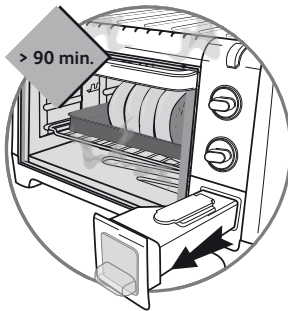


20 min.

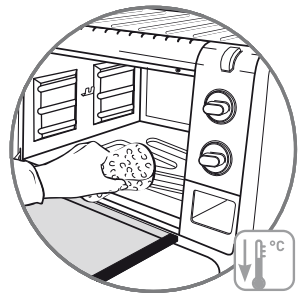
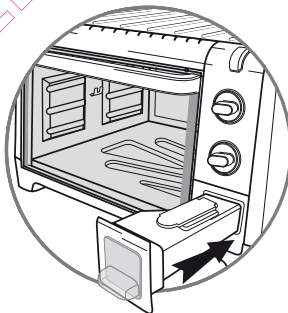
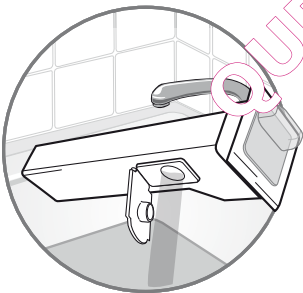
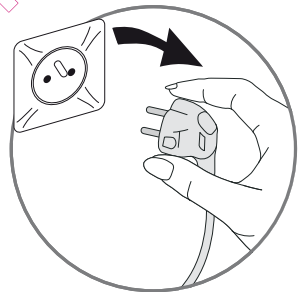
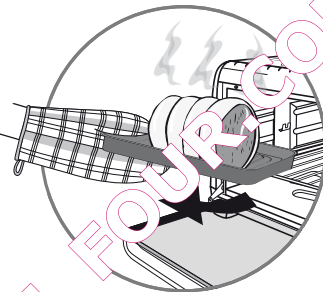




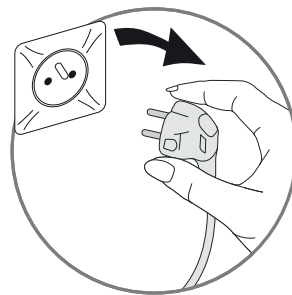
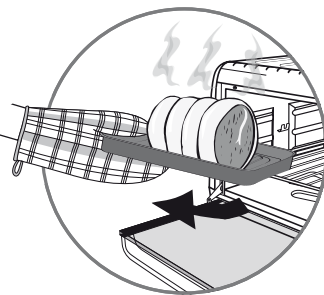
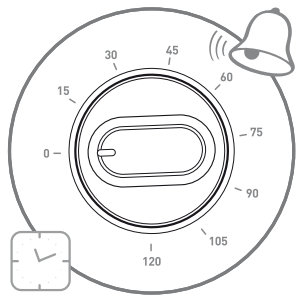
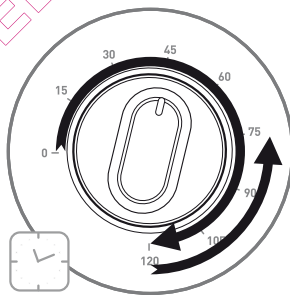
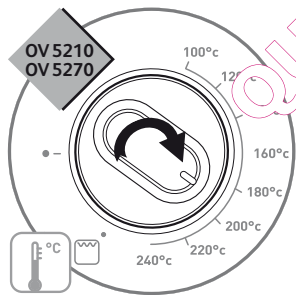
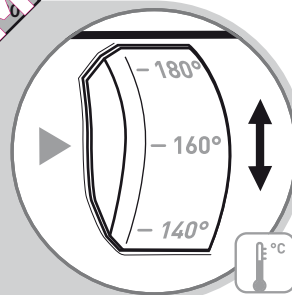
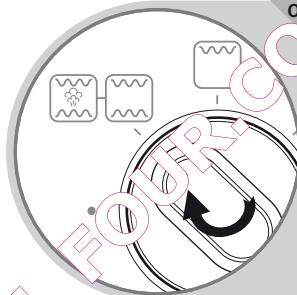
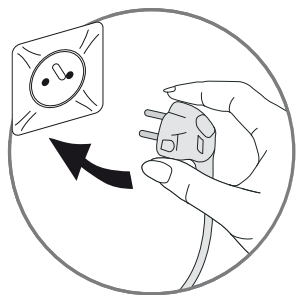
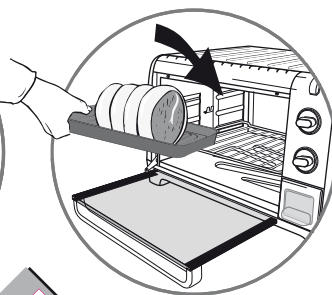
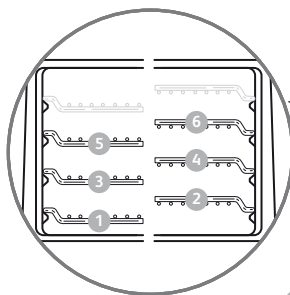
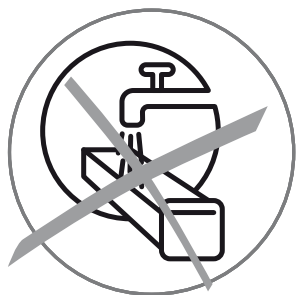
OV 5480
OV 5680



0 min.

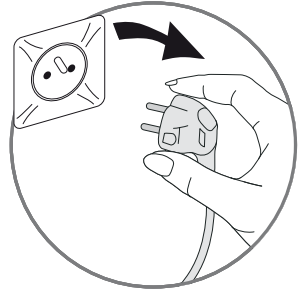
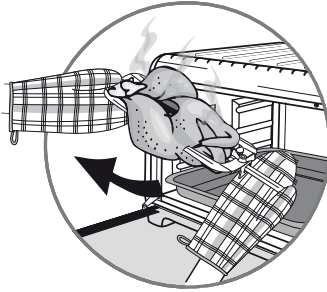
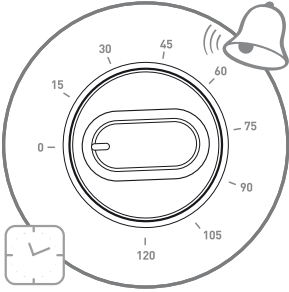
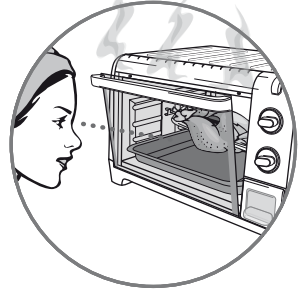
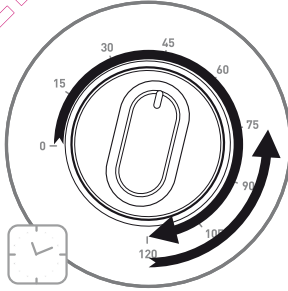
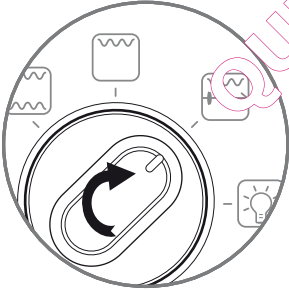
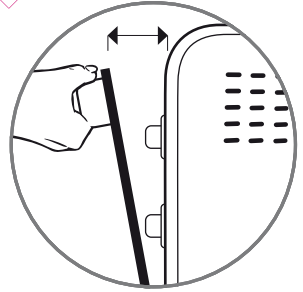
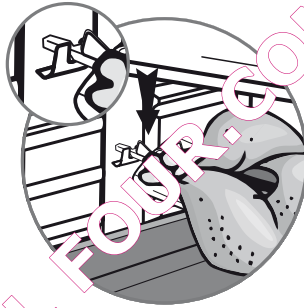
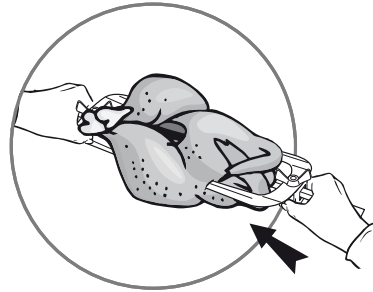
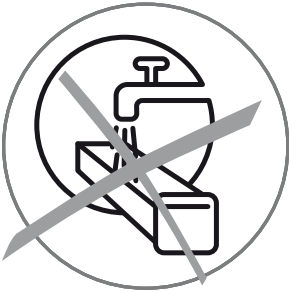


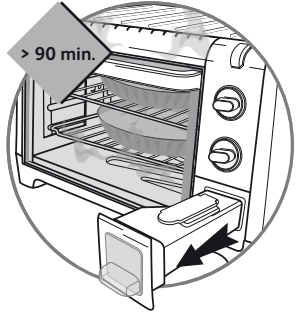
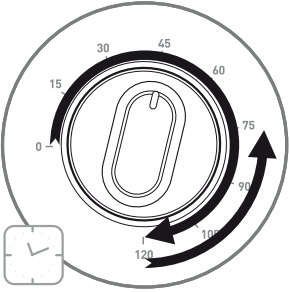
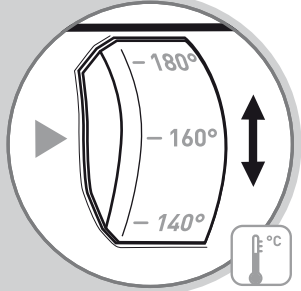
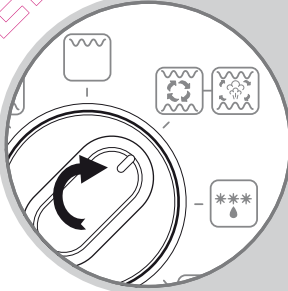
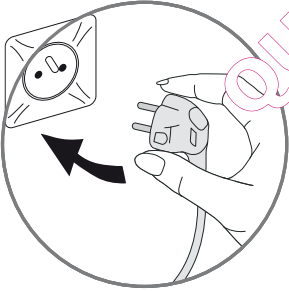
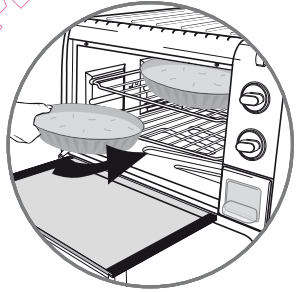
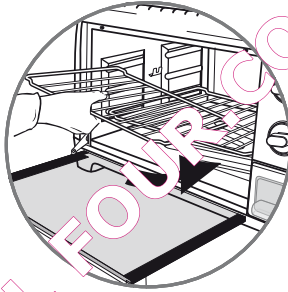
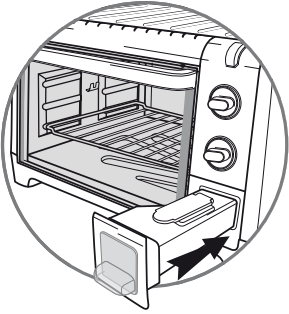
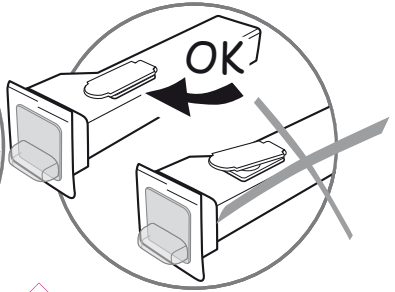
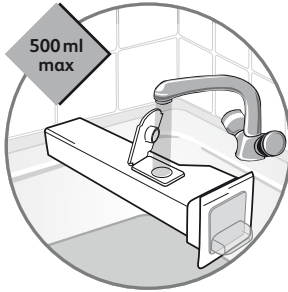
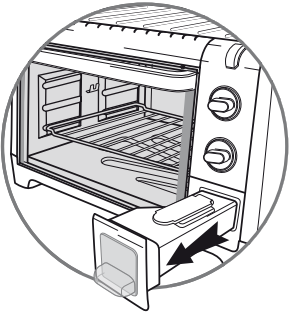
OK

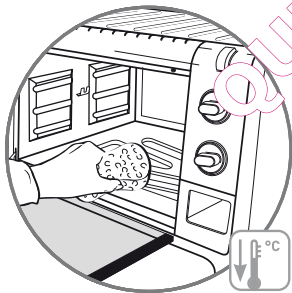
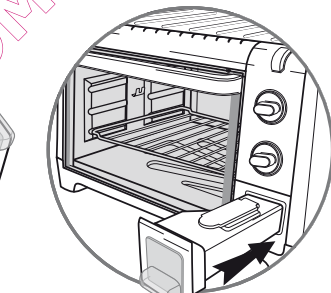
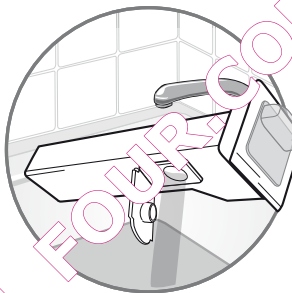
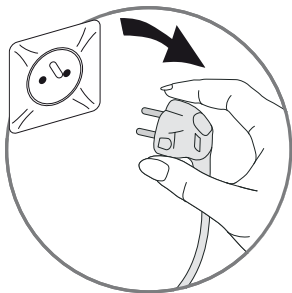
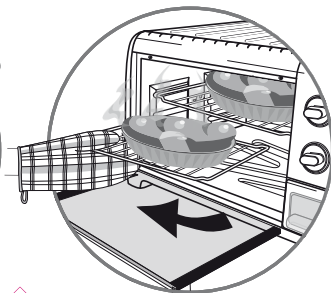
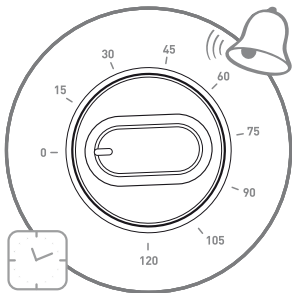
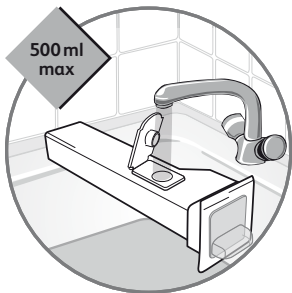


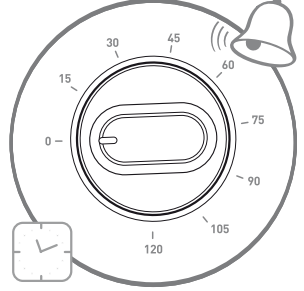
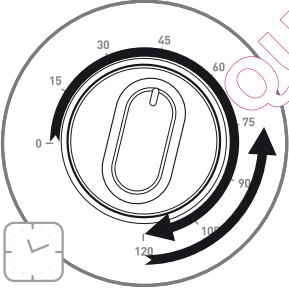
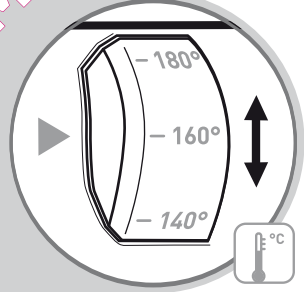
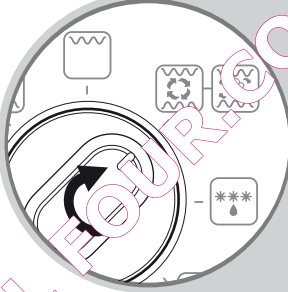
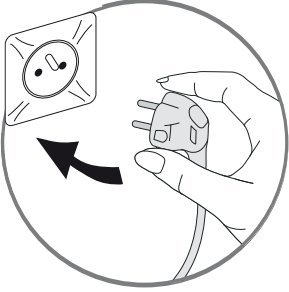
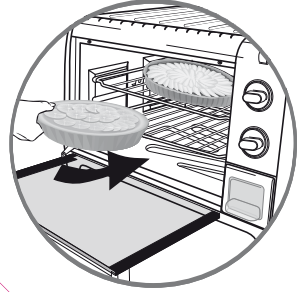
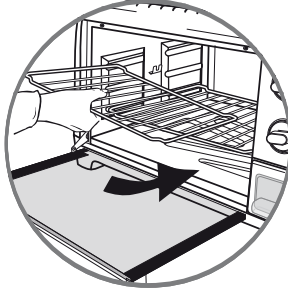
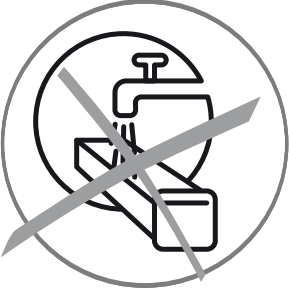
0 min.

QUELFOUR.COM

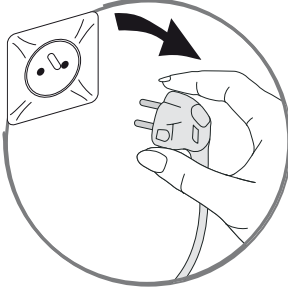
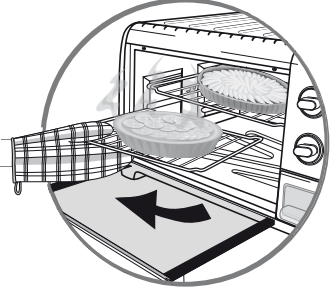


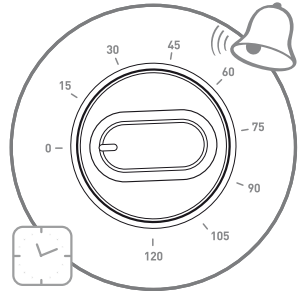
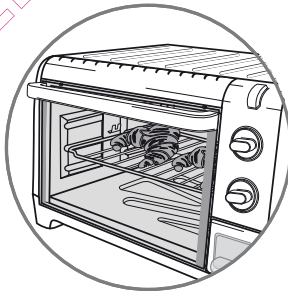
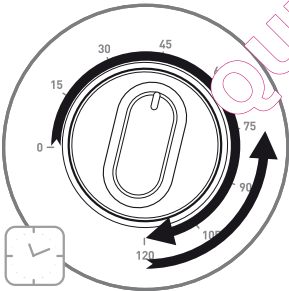
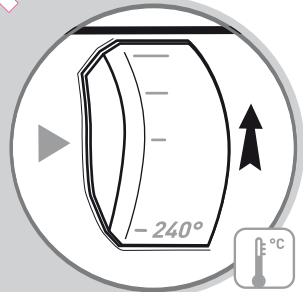
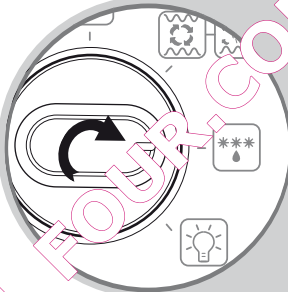
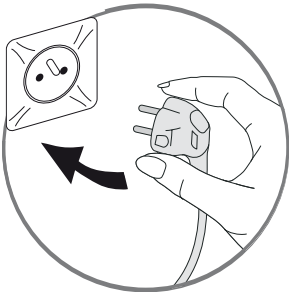
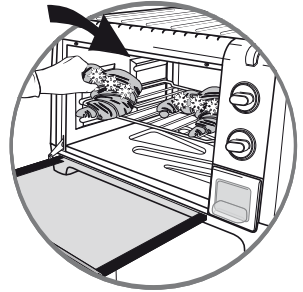
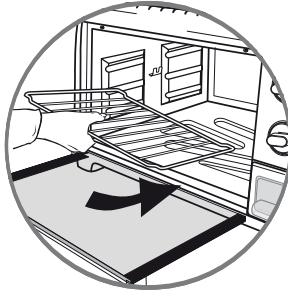
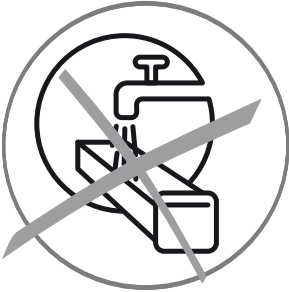




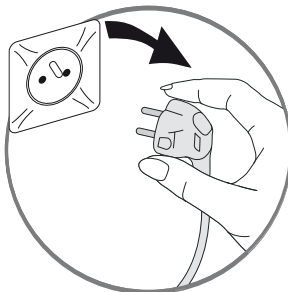
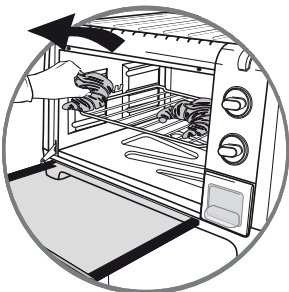


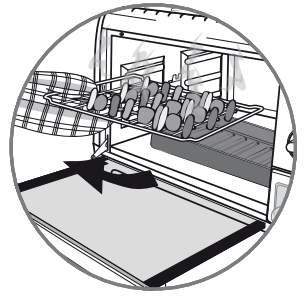
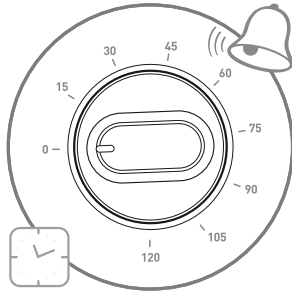
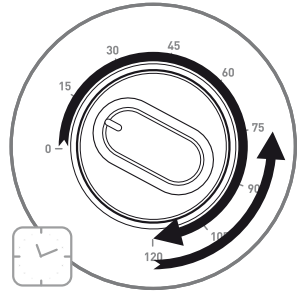
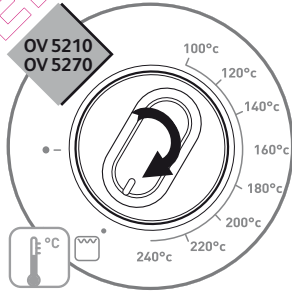
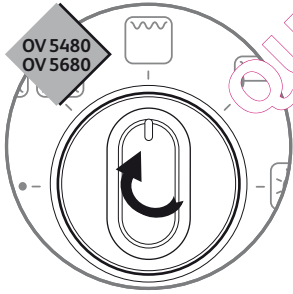
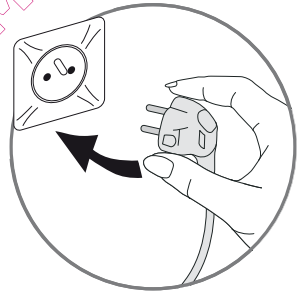
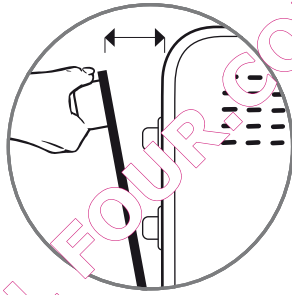
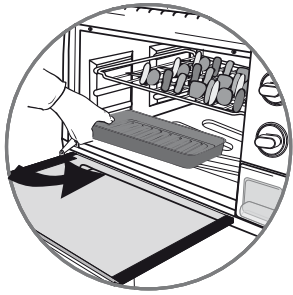
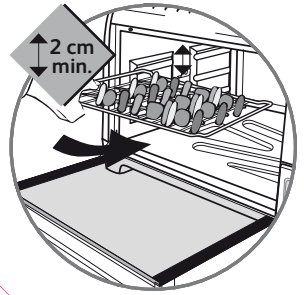
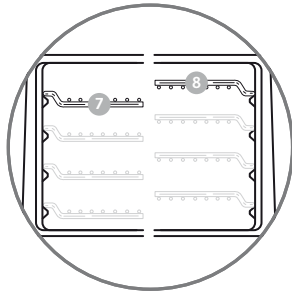
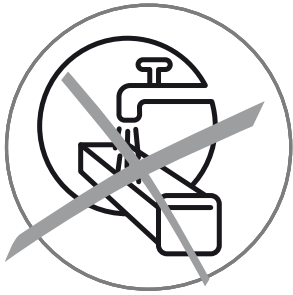
0 min.



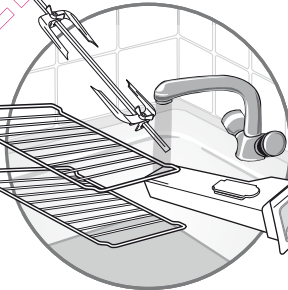
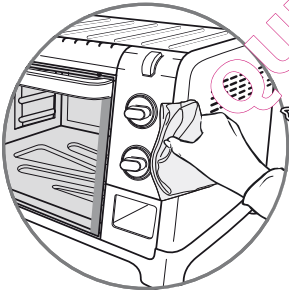
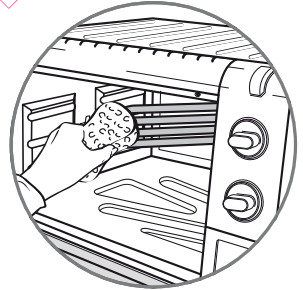
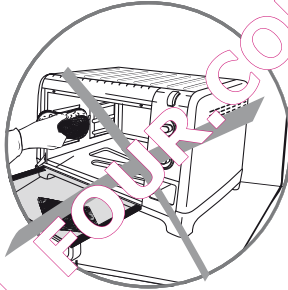
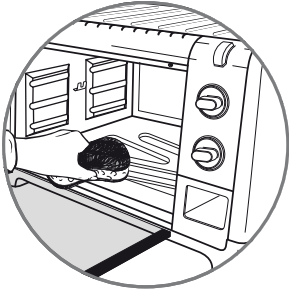
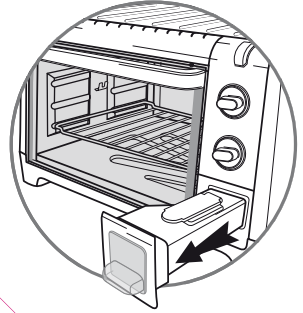
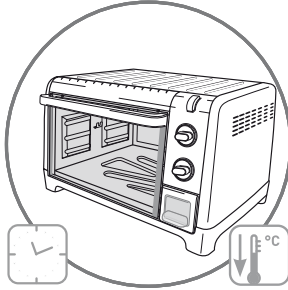
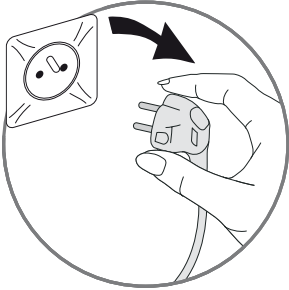
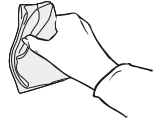


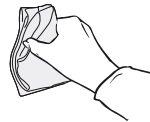
0 min.





0 min.





F **Nettoyage des salissures grasses :** Nettoyer la porte vitrée , la sole et la voute après chaque cuisson ayant projeté des graisses, avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle (four tiède après environ 35 min. d'arrêt), pour les taches fortement adhérentes vous pouvez utiliser un tampon grattoir uniquement pour la sole inox. Remarques : La sole inox peut être grattée avec des produits abrasifs (tampon ,grattoir, produits abrasifs...).

Détartrage : Nous vous conseillons de vider et de nettoyer votre réservoir après chaque utilisation, et de détartrer la sole toutes les 5 utilisations. Verser directement sur la sole un mélange constitué de 50 ml d'eau et 50 ml de vinaigre blanc. Laisser agir 10 min. à froid. Nettoyer avec une éponge côté grattoir et bien rincer pour limiter les tâches noires.

Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas alors que votre four fonctionne normalement : l'ampoule est probablement grillée. Votre appareil est tout de même utilisable. Contactez votre revendeur local ou le Service Après Vente. La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.

NL **Reiniging van vette aanslag:** Reinigen van de glazen deur, de bodem en de koepel na elke kookcyclus waarbij vetspetters zijn opgetreden, met warm water en een beetje afwasmiddel (laauw oven ongeveer 35 min. na uitzetten), voor hardnekkige vlekken kunt u, alleen voor de RVS bodemplaat, een schuurspons gebruiken. Opmerkingen: De RVS bodemplaat mag met schurende producten worden gereinigd (sponsje ,kratzer, schuurmiddelen...).

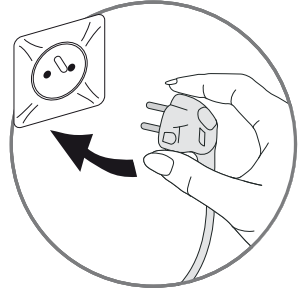
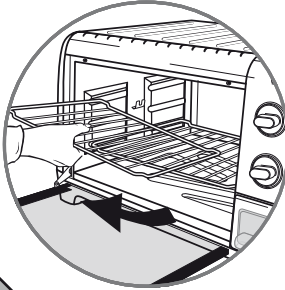
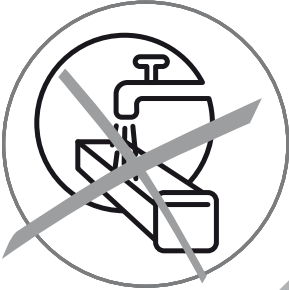
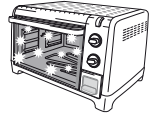
Ontkalken: Wij bevelen aan uw reservoir na elk gebruik te legen en te reinigen en de bodemplaat telkens na 5 cycli te ontkalken. Giet een mengsel van 50 ml water en 50 ml wit azijn op de bodemplaat. Laat 10 min. intrekken. Reinig vervolgens met de ruwe kant van een schuursponsje en spoel zorgvuldig om het optreden van zwarte vlekken te voorkomen.

Indien de binnerverlichting niet meer functioneert, te wijgen oven het goed doet: dan is de lamp waarschijnlijk kapot. De oven is nog geheel bruikbaar en niet defect. Contacteer uw verkooppunt of dienst na verkoop. De lamp dient uitsluitend gebruikt te worden voor het verlichten van de oven. Deze mag niet gebruikt worden in lampen voor de verlichting van vertrekken.

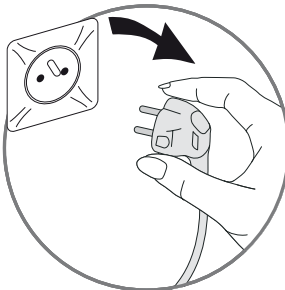
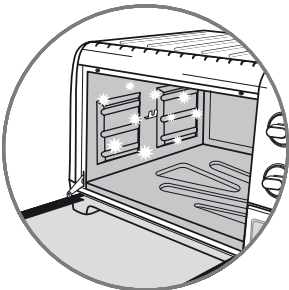
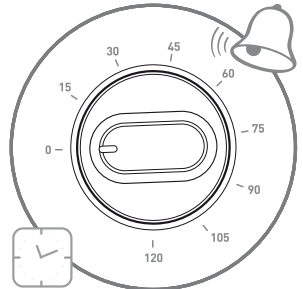
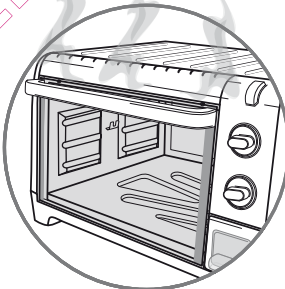
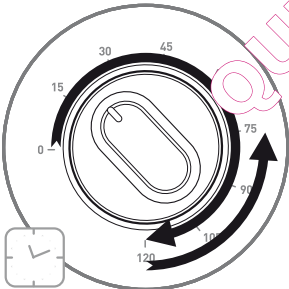
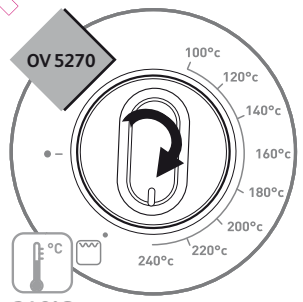
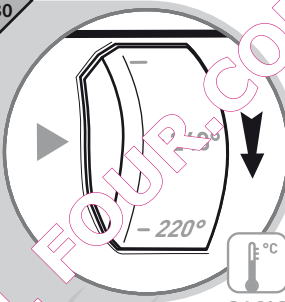
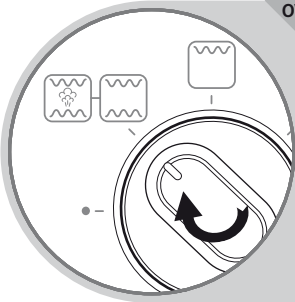
DE **Reinigung von fettigen Verunreinigungen:** Reinigen Sie die Glastür, das Bodenblech und die Decke des Backraums nach jeder Benutzung, bei der Fettspritzer aufgetreten sind, mit heißem Seifenwasser (der Ofen muss noch leicht warm sein, etwa 35 Min. nach dem Ausschalten); stark eingebrannte Flecken können mit einem Scheuerpad entfernt werden; dies gilt nur für das Bodenblech aus Edelstahl. Hinweise: Das Bodenblech aus Edelstahl kann mit scheuernden Produkten behandelt werden (Scheuerpad, Kratzer, Scheuermittel...).

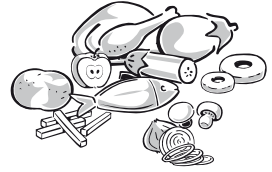
Entkalkung: Wir empfehlen, den Ofen nach jeder Benutzung zu leeren und zu reinigen und ihn direkt auf das Bodenblech. Lassen Sie es 10 Min. lang einwirken. Mit der scheuernden Seite eines Schwämmchens reinigen und gut spülen, um das Entstehen von schwarzen Flecken zu verhindern.

Wenn sich die Innenbeleuchtung nicht einschaltet, obwohl das Gerät normal funktioniert: Die Glühbirne ist wahrscheinlich defekt. Ihr Gerät ist dennoch einsatzfähig. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler oder an den Kundendienst. Die Lampe muss ausschließlich für die Beleuchtung des Backofens genutzt werden. Sie darf nicht in Leuchten, die für die Beleuchtung der Räume vorgesehen sind, benutzt werden.

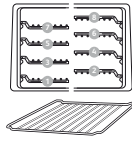









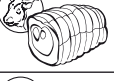

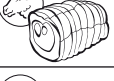

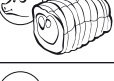








OV 5480
OV 5680





22 L



 *** Pizza Ø 29cm		4	Préchauffer four 10 min. avant cuisson Voorverwarmen: 10 min voor het bakken Vorheizung: 10 Minuten vor dem Kochen	220°C	15-20 min.
 Pizza Ø 29cm		4		220°C	8-10 min.
 Poisson Vis Fish x 2		4		240°C	25-30 min.
 Poulet Kip Huhn 1,2 kg		4		240°C	90-95 min.
 Poulet Kip Huhn 1,2 kg				240°C	80-85 min.
 Rôti de boeuf Rundvlees Rumsteak 1kg		4		240°C	30-35 min.
 Rôti d'agneau Lamsbout Lammkeule 1 kg		4		240°C	55-60 min.
 Rôti de porc Varkensrollade Schweinebraten 1 kg		4		240°C	65-70 min.
 Rôti de veau Kalfsrollade Kalbsbraten 1 kg		4		240°C	70-75 min.
 Tarte aux pommes Appeltaart Apfeltarte		4	Préchauffer four 10 min. avant cuisson Voorverwarmen: 10 min voor het bakken Vorheizung: 10 Minuten vor dem Kochen	220°C	30-35 min.
 Gâteaux Mousseline-tarte Mübegebäck		1		180°C	35-40 min.
 Saucisses Worstjes Würstchen		7			34+8 min.

Volaille rôtie à ma façon



4 personnes



Facile

Ingrédients

1 poulet (1,2 kg)
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 petite tomate
1 branche de thym frais
2 cuillères à soupe d'huile
1/2 de verre d'eau
sel et poivre

Préparation

Assaisonner l'intérieur de la volaille avec du sel et du poivre. La farcir avec la tomate et l'oignon coupé en 4, la branche de thym et les 2 gousses d'ail avec la peau.
Assaisonner l'extérieur de la volaille et arroser d'huile. Cuire au four pendant 90 minutes à 240°C.
Dès la sortie du four, découper la volaille et maintenir la viande au chaud dans le four entrouvert.
Récupérer les légumes à l'intérieur de la carcasse et les mettre dans le plat. Mettre le plat sur feu vif pour réchauffer et ajouter l'eau. Laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair et savoureux (vous pouvez aussi utiliser du fond de volaille déshydraté).



Les conseils du chef

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec d'autres volailles (canard, pintade...) ou en utilisant uniquement des blancs de volaille.

Un bon rôti

Ingrédients

800 g de rôti de veau
1 gousse d'ail
1 tomate
1 carotte
1 gros oignon

Préparation

Préchauffer environ 10 min. (240°C). Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte. Faire colorer la viande sur toutes les faces sur feu vif. Assaisonner et ajouter les branches de thym et l'ail avec la peau. Mettre le rôti dans un plat allant au four. Cuire au four le rôti 70 minutes à 240°C.
Récupérer le jus de cuisson et les mettre dans la cocotte.
Y ajouter la carotte finement taillée, la tomate en quartier, l'oignon haché et la feuille de laurier. Ajouter un peu d'eau tiède si nécessaire et laisser réduire jusqu'à obtention d'un jus clair (vous pouvez aussi utiliser des fonds de sauce déshydratés).



4 personnes



Très facile

Trites au citron vert et au thym

Ingrédients

2 truites de 250 g
1 échalote finement coupée
2 branches de thym frais
125 g de beurre
5 cl de crème fraîche liquide
1 citron (vert de préférence)
le jus d'1/2 citron jaune
1/2 verre de vin blanc sec
sel et poivre

Préparation

Préchauffer environ 10 min. (240°C).
Beurrer un plat allant au four et parsemer le fond d'échalote finement coupée.
Couper le citron vert en huit quartiers. Farcir le ventre des truites avec un quartier de citron, un morceau de thym, du sel et du poivre.
Disposer les truites dans un plat et recouvrir avec le vin blanc. Cuire au four pendant 25 minutes à 240°C.
Récupérer le jus de cuisson et le mettre dans une petite casserole. Faire bouillir ce jus pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le jus de citron, la crème fraîche et laisser réduire. Ajouter le beurre en petits dés et remuer avec un fouet.
Assaisonner cette sauce et la verser sur les truites. Décorer avec les quartiers de citron vert restants.



2 personnes



Très facile



Les conseils du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec tous les poissons entiers ou en filet (saumon, thon, lieu...). Pour une sauce plus légère, remplacer le beurre par de la crème fraîche liquide. Pour lier la sauce, utiliser un liant (amidon de maïs).

Pommes au four



4 personnes



Facile

Ingrédients

4 pommes boskoop
ou reinettes

30 g de sucre

30 g de poudre d'amandes

30g de beurre

jus d'1/2 citron

1 jaune d'œuf

15 cl de cidre brut

Préparation

Laver les pommes. Avec un couteau, couper un chapeau d'environ 1 cm sur chaque fruit. Retirer le cœur et les pépins avec le vide-pomme.

Mélanger le sucre, la poudre d'amande, le beurre, le jus de citron et le jaune d'œuf et farcir les pommes de ce mélange. Saupoudrer de sucre. Remettre le chapeau sur chaque fruit.

Placer les pommes dans un plat allant au four. Verser le cidre dessus. Cuire au four à 240°C pendant 30 minutes en arrosant régulièrement du jus de cuisson. Servir dès la sortie du four.



Les conseils du chef

Accompagner ce dessert d'une glace vanille parsemée de cannelle et d'un biscuit sablé. Pour vérifier la cuisson, piquer le fruit avec la lame d'un couteau. Si le couteau rentre facilement, les pommes sont prêtes.

Crème caramel

Ingrédients

250 ml de lait
(entier de préférence)

3 œufs entiers

75 g de sucre en poudre

Quelques gouttes
d'extrait de vanille.

Matériel

4 à 5 ramequins

Préparation

Préchauffer environ 10 min. (240°C). Mettre le lait à chauffer dans une casserole. Ajouter l'extrait de vanille.

Dans une autre casserole, mettre 25 g de sucre avec un peu d'eau et placer sur feu vif afin d'obtenir un caramel.

Dans un saladier, casser les œufs et ajouter 50 g de sucre. Fouetter pour bien mélanger le mélange. Ajouter doucement le lait sur les œufs et mélanger sans fouetter.

Déposer dans le fond de chaque moule un peu de caramel. Remplir les moules.

Cuire au bain-marie à 240°C pendant 25 minutes.

Laisser refroidir. Démouler les crèmes sur une assiette en passant la lame d'un couteau humide sur le pourtour. Mettre au réfrigérateur.

4 personnes



Très facile



Les conseils du chef

Pour une crème plus onctueuse, utiliser uniquement des jaunes d'œufs. Dans ce cas, servir les crèmes dans les ramequins (vous ne pourrez pas les démouler). Pour vérifier la cuisson, piquer les crèmes avec la lame d'un couteau. Les crèmes sont cuites quand la lame ressort propre et nette.

Mijn eigen kiprollade



4 personen



Eenvoudig

Ingrediënten

1 kip (1,2 kg)

1 grote ui

2 knoflookteentjes

1 kleine tomaat

1 takje verse tijm

2 eetlepels olie

1/2 glas water

zout en peper

Bereiding

Bestrooi de binnenzijde van de kip met peper en zout.

Vul hem met de tomaat en de in vieren gesneden ui, het takje tijm en de 2 knoflookteentjes in hun schil.

Breng de buitenzijde van de kip op smaak en besmeer hem met olie. Gedurende 90 minuten in de oven op 240°C bakken.

Meteen uit de oven de kip in stukken snijden en het vlees warmhouden in de oven met een halfgeopende deur.

Haal de groenten uit de binnenzijde van de kip en leg ze op een schaal. Zet de schaal op hoog vuur om de groenten op te warmen en voeg water toe. Laten inkoken tot u een heldere, smakelijke jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde gevogeltefond gebruiken).



De adviezen
van de chef-kok

U kunt dit recept ook met ander gevogelte (eend, parelhoen...) maken of uitsluitend kipfilet gebruiken.

Un bon rôti

Ingrediënten

800 g kalfsrollade

1 knoflookteentje

1 tomaat

1 wortel

1 grote ui



4 personen



Zeer eenvoudig

Bereiding

Reken ca. 10 minuten voor het oorverwarmen (240°C). Verhit de olie in een gietijzeren braadpan. Bak het vlees aan alle zijden op hoog vuur aan. Breng de rollade op smaak, voeg de takjes tijm en de knoflook in hun schil toe. Doe de rollade in een ovenschaal. De rollade gedurende 70 minuten in de oven op 240°C bakken. Bewaar het bakvocht en doe dit in de braadpan. Voeg er de in kleine stukjes gesneden wortel, de in partjes gesneden tomaat, de gehakte ui en het laurierblad aan toe. Voeg, indien nodig, een beetje lauw water toe en laat het geheel inkoken tot u een heldere jus verkregen heeft (u kunt ook gedroogde sausfonds gebruiken).

Forel met limoen en tijm

Ingrediënten

2 forellen van 250 g

1 fijngesneden sjalotje

2 takjes verse tijm

125 g boter

5 cl vloeibare zure room

1 citroen

(bij voorkeur een limoen)

Het sap van een halve citroen

1/2 glas droge witte wijn

zout en peper



2 personen



Zeer eenvoudig

Bereiding

Reken ca. 10 minuten voor het oorverwarmen (240°C).

Beboter een ovenschaal en strooi het fijngesneden sjalotje over de bodem.

Snijd de limoen in acht partjes. Vul de buikholte van de forellen met een partje citroen, een stukje tijm, zout en peper.

Leg de forellen in een schaal en bedek ze met de witte wijn.

Gedurende 25 minuten in de oven op 240°C bakken.

Bewaar het bakvocht en doe dit in een steelpannetje.

Laat dit bakvocht 2 tot 3 minuten koken. Voeg het citroensap en de zure room toe en laat de saus inkoken. Voeg de boter in kleine klontjes toe en roer de saus met een garde.

Breng deze saus op smaak en schenk hem over de forellen.

Verzier ze met de resterende partjes limoen.



De adviezen
van de chef-kok

U kunt dit recept maken met iedere willekeurige hele vis of visfilet (zalm, tonijn, koolvis...). Voor een lichtere saus vervangt u de boter door vloeibare zure room. Gebruik een bindmiddel (maïzetmeel) om de saus te binden.

Appels uit de oven



4 personen



Eenvoudig

Ingrediënten

4 appels Schone van Boskoop of goudreinet

30 g suiker

30 g amandelpoeder

30g boter

sap van een halve citroen

1 eidooier

15 cl droge cider



De adviezen van de chef-kok

Serveer dit dessert met vanille-ijs bestrooid met kaneel en een zandkoekje. Prik in het fruit met een mes om te kijken of het gaar is. Wanneer het mes gemakkelijk in het vruchtvlees verdwijnt, zijn de appels gaar.

Crème caramel

Ingrediënten

250 ml melk (bij voorkeur volle melk)

3 hele eieren

75 g basterdsuiker

Enkele druppels vanille extract

Materiaal

4 of 5 ovenschaaltjes



De adviezen van de chef-kok

Gebruik voor een nog vollere pudding uitsluitend de eidooiers. Dien in dat geval de puddinkjes op in ovenschaaltjes (ze kunnen niet uit het vormpje gehaald worden). Prik met een mes in de puddinkjes om te kijken of ze gaar zijn. De puddinkjes zijn gaar wanneer het mes er schoon en helder uitkomt.

Bereiding

Was de appels. Snijd met een mes van iedere vrucht een kapje van ca. 1 cm af. Verwijder het klokhuis met een appelboor.

Meng de suiker, de amandelpoeder, de boter, het citroensap en de eidooier met elkaar en vul hier de appels mee.

Bestrooi ze met suiker. Zet de kapjes terug op de vruchten.

Zet de appels in een ovenschaal. Schenk er de cider over.

Gedurende 30 minuten in de oven op 240°C bakken en daarbij regelmatig het bakvocht over de vruchten schenken.

Meteen uit de oven opdienen.



4 personen



Zeer eenvoudig

Bereiding

Reken ca. 10 minuten voor het oorverwarmen (240°C).

Verhit de melk in een steppannetje. Voeg het vanille-extract toe.

Doe in een ander steppannetje 25 g suiker met een beetje water en zet het op hoog vuur om karamel te krijgen.

Breek de eieren in een kom en voeg 50 g suiker toe.

Klop het geheel op tot een witte massa. Voeg langzaam de melk aan de eieren toe en meng het geheel zonder kloppen.

Doe op de bodem van ieder vormpje een beetje karamel.


Vul de vormpjes.

Laat ze gedurende 25 minuten au bain-marie op 240°C.

Laten afkoelen. Haal de puddinkjes uit hun vormpje en doe ze op een bordje door een vochtig mes over de omtrek te halen. Zet ze in de koelkast.

Gebratenes Geflügel auf meine Art nach Hausmacherart



 4 Personen



Leicht

Zutaten

1 Hähnchen (1,2 kg)

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleine Tomate

1 Zweig frischer Thymian

2 EL Öl

1/2 Glas Wasser

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Innere des Geflügels salzen und pfeffern. Mit Tomate, geviertelter Zwiebel, Thymianzweig und den 2 ungeschälten Knoblauchzehen füllen.

Geflügel außen würzen und mit Öl begießen. 90 Minuten bei 240°C im Ofen braten.

Das Geflügel sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen zerlegen und anschließend im halbgeöffneten Ofen warm halten. Das Gemüse aus dem Rumpf nehmen und in die feuerfeste Form geben. Bei starker Hitze aufkochen und Wasser hinzufügen.

Eindicken lassen, bis eine helle und schmackhafte Soße entsteht. Sie können auch getrockneten Geflügelfond verwenden.



Tipps
des Küchenchefs

Sie können dieses Rezept auch mit anderen Geflügelsorten (Ente, Perlhuhn, usw.) oder nur mit Geflügelbrust zubereiten.

Köstlicher Braten



 4 Personen



Sehr leicht

Zutaten

800 g Kalbsbraten

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

1 Karotte

1 große Zwiebel

Zubereitung

Die Vorheizzeit beträgt etwa 10 Minuten (240°C).

Öl in einem gußeisernen Topf erhitzen. Fleisch von allen Seiten bei starker Hitze braten. Den Braten würzen, Thymianzweig und ungeschälten Knoblauch hinzufügen. Den Braten in eine feuerfeste Form legen und 70 Minuten bei 240°C im Ofen braten. Den Bratensaft auffangen und in den Topf geben. Die fein geschnittene Karotte, die geviertelte Tomate, die gehackte Zwiebel und 1 Lorbeerblatt hinzufügen. Falls nötig etwas Wasser hinzufügen und eindicken lassen, bis eine helle Soße entsteht. Sie können auch getrockneten Soßenfonds verwenden.

Forellen mit grüner Zitrone und Thymian



 2 Personen



Sehr leicht

Zutaten

2 Forellen à 250 g

1 fein geschnittene Schalotte

2 Zweige frischer Thymian

125 g Butter

5 cl flüssige Sahne

1 Zitrone (vorzugsweise

1 grüne Zitrone)

Saft 1/2 gelben Zitrone

1/2 Glas trockener Weißwein

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Vorheizzeit beträgt etwa 10 Minuten (240°C).

Eine feuerfeste Form mit Butter bestreichen und mit der fein geschnittenen Schalotte bestreuen. Die grüne Zitrone in acht Stücke schneiden. Den Bauch der Forellen mit einem Zitronenstück, etwas Thymian, Salz und Pfeffer füllen. Die Forellen in die Form legen und mit Weißwein bedecken. 25 Minuten bei 240°C im Ofen braten. Den Bratensaft auffangen und in einen kleinen Topf geben. Diese Flüssigkeit 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Zitronensaft und Sahne hinzufügen und eindicken lassen. Die Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Diese Soße abschmecken und über die Forellen gießen. Mit den übrigen Zitronenstücken dekorieren.




Tipps
des Küchenchefs

Sie können dieses Rezept mit allen ganzen Fischen oder Fischfilets zubereiten (Lachs, Thunfisch, Seelachs...). Eine leichtere Soße erhalten Sie, wenn Sie die Butter durch flüssige Sahne ersetzen. Zum Binden der Soße einen Soßenbinder verwenden (Speisestärke).

Bratäpfel



 4 Personen



Leicht

Zutaten

4 Boskoop-
oder RenetteÄpfel

30 g Zucker

30 g gemahlene Mandeln

30 g Butter

Saft 1/2 Zitrone

1 Eigelb

15 cl herber Cidre

Zubereitung

Die Äpfel waschen. Mit einem Messer einen ca. 1 cm dicken Deckel von jedem Apfel abschneiden. Mit dem Apfelsausstecher Kernhaus und Kerne entfernen.

Zucker, gemahlene Mandeln, Butter, Zitronensaft und Eigelb mischen und die Äpfel mit dieser Mischung füllen.

Mit Zucker bestreuen. Auf jedem Apfel den Deckel anbringen.

Die Äpfel in eine feuerfeste Form stellen.

Mit Cidre begießen. 30 Minuten bei 240°C im Ofen braten und dabei regelmäßig mit der Bratflüssigkeit begießen.

Heiß servieren.



Tipps
des Küchenchefs

Zu diesem Dessert mit Zimt bestreutes Vanilleeis und Sandgebäck servieren.
Um nachzuprüfen, ob die Äpfel bereits durch sind, mit einem Messer einstechen.
Wenn das Messer leicht eindringt, sind die Äpfel fertig.

Crème caramel

Zutaten

250 ml Milch
(am besten Vollmilch)

3 ganze Eier

75 g Zucker

Einige Tropfen
Vanilleextrakt

Material

4 bis 5 kleine feuerfeste
Formen

Zubereitung

Die Vorheizzeit beträgt etwa 10 Minuten (240°C).

Die Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleextrakt hinzufügen. In einen anderen Topf 25 g Zucker mit etwas Wasser geben und bei starker Hitze erwärmen, bis ein Karamell entsteht. Die Eier in eine Rührschüssel schlagen und 50 g Zucker hinzufügen.

Rühren, bis die Mischung hell wird. Die Milch vorsichtig über die Eier gießen und verrühren (ohne zu schlagen). Auf den Boden jeder Form etwas Karamell geben und die Formen füllen.

25 Minuten bei 240°C im Wasserbad kochen. Abkühlen lassen. Die Cremes auf einen Teller stürzen, indem Sie den Rand der Creme mit einem feuchten Messer von der Form lösen.

In den Kühlschrank stellen.

 4 Personen



Sehr leicht



Tipps
des Küchenchefs

Damit das Dessert noch cremiger wird, verwenden Sie nur die Eigelb. In diesem Fall die Cremes in den Formen servieren (Sie können Sie nicht aus der Form nehmen). Um nachzuprüfen, ob die Cremes bereits gekocht sind, mit einem Messer einstechen. Die Cremes sind fertig, wenn die Messer Klinge sauber bleibt.

QUEL FOUR.COM