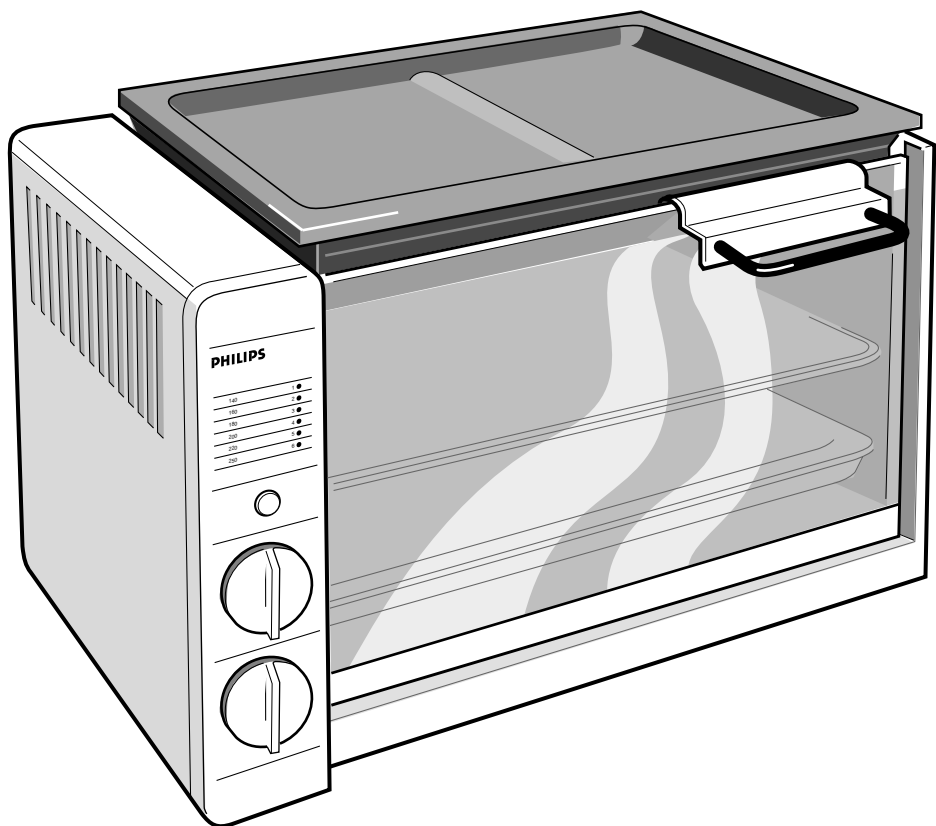


PHILIPS

HD 4465/64/54



PHILIPS

Français**Page 4**

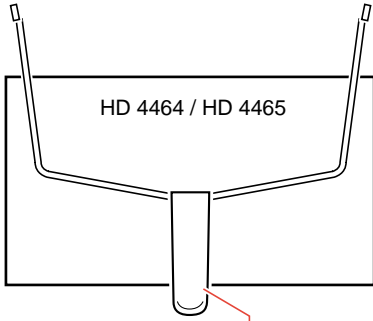
- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3.

Nederlands**Pagina 15**

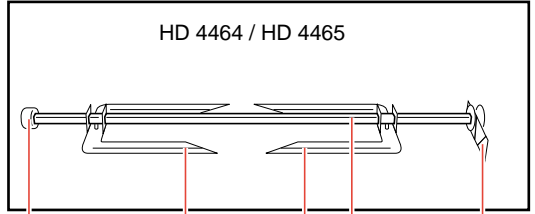
- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 op.

Italiano**Pagina 26**

- Prima di usare l'apparecchio, aprite la pagina 3 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.



R



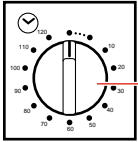
J

L

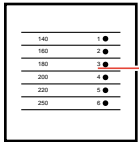
I

K

HD 4465



A



B

HD 4464 /
HD 4454

F

G

H

C

D

E

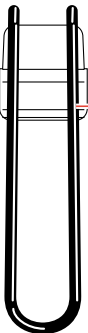
N

O

P

Q

M



IMPORTANT

- Lisez attentivement ce mode d'emploi en regardant les illustrations avant d'utiliser l'appareil.
- Avant de le brancher, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de secteur de votre logement.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Branchez l'appareil de préférence sur une prise de courant mise à la terre.
- Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.
- Evitez d'endommager le revêtement anti-adhérent qui recouvre la plaque de cuisson/couvercle et les parois intérieures.
- Sur la plaque de cuisson/couvercle, n'utilisez que des ustensiles de cuisine en bois.
- Mettez une feuille de papier aluminium sur la plaque de cuisson/couvercle avant d'y poser des plats ou des assiettes.
- Nettoyez l'appareil comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud ! Ne laissez donc pas d'objets sur ou contre l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Laissez suffisamment d'espace autour et surtout au-dessus de l'appareil (également pour permettre la cuisson sur l'appareil).
- Placez le gril/four à l'abri des courants d'air.
- Evitez de toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Ne touchez jamais aux éléments chauffants.
- Ne posez pas de plats etc. sur la porte vitrée ouverte, elle pourrait se casser.
- Surveillez les enfants, surtout lorsque l'appareil est chaud.
- Evitez que le cordon d'alimentation ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- De temps en temps, passez un peu d'huile sur la plaque de cuisson/couvercle, la grille, la broche et les fourchettes de broche.

Description générale (fig. 1 page 3)

A Minuteur (seulement pour le type HD 4465)

Après avoir :

- mis le thermostat (E) sur la température voulue et
 - le sélecteur (D) sur la position voulue (I, II ou III),
- vous réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis. Les éléments de chauffage (l'élément de chauffage) sont (est) mis en circuit.
- Pour un temps de cuisson inférieur à 20 minutes, tournez d'abord le minuteur d'un demi-tour vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).
- Pour un temps de cuisson plus long, réglez directement le minuteur sur le temps choisi.
- Vous pouvez changer le temps réglé durant la cuisson, en modifiant la position du minuteur.

B Tableau des températures (seulement pour les types HD 4464 et HD 4454).

Vous pouvez lire sur ce tableau les températures moyennes dans le four qui

correspondent aux diverses positions du thermostat (E).

C Témoin lumineux

Quand le sélecteur (D) est sur la position **O** (=arrêt), ce témoin est éteint. Il s'allume quand le sélecteur est mis sur la position **I**, **II** ou **III**, lorsque vous avez réglé le thermostat (E) (et, pour le type HD 4465, le minuteur (A)). Ce témoin s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Il se rallume à chaque fois que le thermostat met en marche les éléments chauffants (ou l'élément chauffant).

D Sélecteur à 4 positions

O = arrêt.

I pour griller (sur la broche ou sur la grille), pour gratiner, faire griller du pain, faire cuire des snacks congelés ou des frites au four, et pour faire cuire sur l'appareil.

- Lorsque le sélecteur est dans la position **I**, les éléments chauffants supérieurs sont allumés.

Pour les types HD 4465 et HD 4464, le moteur de la broche est en outre mis en circuit. L'élément chauffant inférieur n'est alors pas alimenté.


II pour décongeler ou pour préparer des plats surgelés, pour faire cuire des plats au four, pour cuire du pain, des cakes et des gâteaux et pour faire rôtir des viandes (poulet, roulade etc.)

- Lorsque le sélecteur est dans la position **II**, deux éléments chauffants sont alimentés : un des éléments chauffants supérieurs et l'élément chauffant inférieur.


III pour faire des tartes aux pommes, des gâteaux aux fruits, des quiches et autres gâteaux, bien cuits au coeur sans risque d'avoir le dessus brûlé. Lorsque le temps de cuisson indiqué dans la recette est écoulé, vous amenez le sélecteur dans la position **III**. Pour éviter que le fond du gâteau ne brûle ou n'accroche, il est conseillé de mettre le thermostat (E) sur **140** ou **160**.

- Lorsque le sélecteur est dans la position **III**, seul l'élément chauffant inférieur est alimenté. On peut le régler avec le thermostat (E).


E **Thermostat**

 position décongélation (poulet, légumes etc.)

140...250 pour faire cuire au four/gril et pour chauffer des plats surgelés (pour la température exacte, voir la recette).

 pour griller (sur la broche ou sur la grille), pour gratiner dans le gril/four et pour faire cuire sur l'appareil.

F **Plaque de cuisson/couvercle** (amovible)

- Durant la cuisson dans le four/gril, cette plaque sert de paroi supérieure de l'appareil
- Elle peut aussi vous servir pour faire cuire des oeufs ou de fines tranches de viande par exemple. Dans ce cas, mettez le sélecteur sur la position **I** et le thermostat sur .

N'utilisez que des ustensiles en bois.

Il est possible de faire cuire simultanément deux aliments différents, en les mettant de chaque côté de la nervure centrale (par exemple des rondelles de pommes de terre et un steak).

- Tandis que vous faites cuire un plat dans l'appareil, vous pouvez tenir au chaud des aliments sur la plaque de cuisson/couvercle. Vous pouvez aussi y préchauffer des plats ou des assiettes résistant à la chaleur. Posez d'abord une feuille de papier aluminium sur la plaque, pour ne pas risquer de l'endommager.
- Retirez la plaque de cuisson/couvercle lorsque vous voulez faire griller avec la grille sur l'appareil.

- De temps en temps, passez un peu d'huile sur la plaque.

G **Eléments chauffants supérieurs**

H **Guides**

Ils permettent de positionner la lèche-frite (ou

la grille) sur trois niveaux différents dans le four. Vous pouvez ainsi moduler la distance entre les aliments à cuire et les éléments chauffants.

I **Broche** (seulement pour les types HD 4465 et HD 4464)

J **Entraîneur de la broche** (seulement pour les types HD 4465 et HD 4464)

Il fait tourner la broche lorsque le sélecteur est placé sur la position **I**.

K **Support de la broche** (seulement pour les types HD 4465 et HD 4464)

L **Fourchettes de la broche** (seulement pour les types HD 4465 et HD 4464)

Elles peuvent coulisser le long de la broche et être fixées à l'aide des vis.

M **Grille**

Vous pouvez utiliser la grille pour griller (viande etc.), gratiner (toast, plats, soupe à l'oignon), pour faire chauffer, faire griller (du pain) et décongeler. Vous pouvez la positionner dans et sur le four (petits morceaux de viande, chiche-kebab, shaslick etc.).

Si vous faites griller sur l'appareil, placez la lèche-frite (N) sur les guides les plus hauts (H).

N **Lèche-frite**

Elle sert à la cuisson des viandes (dans leur jus), du gibier ou de la volaille, mais aussi pour recueillir le jus des viandes grillées (sur la broche ou sur la grille). Bien entendu, vous pouvez aussi utiliser la lèche-frite pour faire cuire des pâtisseries ou des petits pains etc.

O **Élément chauffant inférieur**

P **Porte**

Durant le préchauffage du four et la cuisson dans le four/gril, la porte doit être fermée.

Lorsque vous faites griller ou gratiner dans l'appareil, la porte doit être en position semi-ouverte (ouverte dans le haut).

Ne posez pas de plats sur la porte ouverte (La porte en verre pourrait se casser).


Q **Petite poignée**

Elle sert à manoeuvrer la grille, la lèche-frite ou la plaque de cuisson/couvercle lorsqu'elles sont chaudes.

R **Grande poignée** (seulement pour les types HD 4465 et HD 4464)


Elle sert à placer ou enlever la broche.

Avant la première utilisation

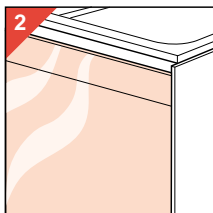
- Lavez les deux poignées, la grille, la lèchefrite, la broche et les fourchettes de la broche dans une eau savonneuse chaude. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les.
- Lavez la plaque de cuisson/couvercle séparément. Veillez à ne pas endommager le revêtement anti-adhérent.
- Passez une éponge humide sur l'intérieur du four/gril. Vous pouvez utiliser un peu de produit vaisselle. Par contre, n'utilisez pas de poudre à récurer, de produit "spécial four" en aérosol, ni d'éponge métallique etc. Evitez le plus possible de toucher les éléments chauffants. Evitez que de l'eau ne pénètre dans l'appareil.
- Essayez ensuite l'intérieur du four/gril avec un torchon doux.
- Placez la grille, la lèchefrite, la broche avec ses fourchettes et la plaque de cuisson/couvercle dans/sur le four/gril.
- Placez la porte en position semi-ouverte (position pour griller).
- Branchez l'appareil.
- Réglez le sélecteur (D) en position II.
- Réglez le thermostat (E) en position .
- (Seulement pour le type HD 4465 :) Réglez le minuteur sur 15 minutes.
(Autres types :) Faites fonctionner l'appareil durant environ 15 minutes.
- Veillez à ce qu'il y ait une ventilation suffisante. Si possible, mettez en marche la hotte aspirante ou l'aérateur sur vitre. Durant quelques minutes, une odeur particulière et un peu de fumée peuvent se dégager du four. Ceci est dû au fait qu'un peu d'huile de montage se trouve encore dans l'appareil. Il s'agit d'un phénomène inoffensif, qui ne durera pas.
- Lorsque l'appareil s'est refroidi, passez un peu d'huile alimentaire sur la plaque de cuisson/couvercle.


Griller

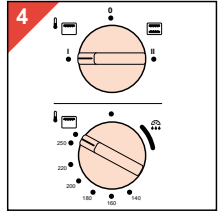
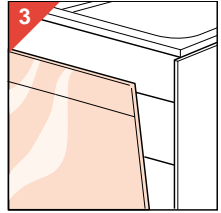
Préchauffage :

- durant 5 minutes
- avec le sélecteur en position I
- et le thermostat sur .

- Durant le préchauffage, laissez la porte du four/gril fermée (fig. 2).



- Grillez toujours avec la porte en position semi-ouverte (fig. 3). La condensation peut ainsi s'échapper et le résultat sera meilleur.
- Grillez toujours avec le thermostat dans la position supérieure  et le sélecteur en position I (fig. 4).
- Pour faire des grillades sur la grille, ne prenez que de la viande de bonne qualité, en tranches de 1,5 à 2 cm d'épaisseur. La viande ne doit pas être aplatie ou entaillée.
- Ne salez pas la viande ou le poisson avant de les griller, car cela les dessècherait. Si vous voulez saler du gibier ou une volaille, salez seulement l'intérieur.
- Eventuellement, vous pouvez sécher la viande avec du papier essuie-tout avant de la faire griller.
- Avant de les faire griller, passez un peu d'huile (d'olive) sur la viande/le poisson ainsi que sur l'accessoire utilisé (grille ou broche) ; vous éviterez ainsi qu'ils ne collent.
- Après la cuisson, ouvrez la porte en grand pour laisser l'appareil refroidir.

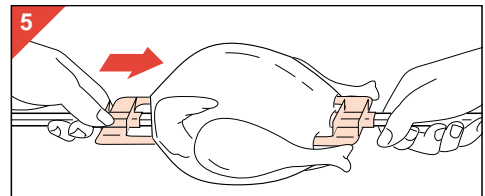


Griller sur la broche

(informations supplémentaires : seulement pour les types HD 4465 et HD 4464)

Pendant que vous préchauffez le four/gril, vous préparez la broche :

- Placez la première fourchette (L) près du support (côté droit).
- Embrochez la viande (en enfonçant la broche le plus possible au milieu de la viande).

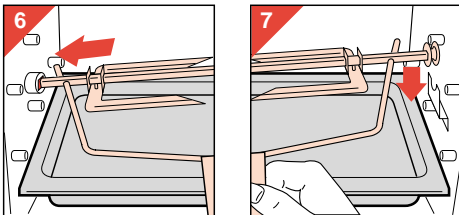


- Fixez ensuite la deuxième fourchette (fig. 5).

Pour la volaille et le gibier, ficelez les pattes et/ou les ailes le long du corps. Pour cela, vous pouvez utiliser du fil de coton.

Indication	Temp. (°C) (approx.)	Pâtisseries	Viandes	Divers
Très doux	60 90-100	Meringues		Décongélation Etuvage
Doux à moyen	125-140	Gâteau aux pommes Macarons		Réchauffage
Moyen à chaud	150-180	Sablés Pâte Brisée Cake Biscuits	Rôti de porc poulet	Soufflé Poisson
Chaud à très chaud	195-220	Pâte feuilletée Petits choux Pain	Côtes de porc Steaks	Quiche Pizza Gratin
Très chaud à vif	250		Rôti de boeuf Epaule de mouton	Grillade

Après le préchauffage :



- Ouvrez la porte.
- Placez la broche dans l'entraîneur de broche (fig. 6) et dans le support (fig. 7). (N.B. : pour retirer la broche après l'utilisation, procédez en sens et direction inverses).
- Placez la porte en position semi-ouverte.
- (Seulement pour le type HD 4465) Réglez le minuteur.

Cuisson dans le four/gril

Préchauffage :

- durant 10 minutes,
- avec le sélecteur sur II
- et avec le thermostat sur la position indiquée dans la recette.
- Durant le préchauffage, laissez la porte du four/gril fermée.
- Durant la cuisson, évitez au maximum d'ouvrir la porte.
Ceci est très important, surtout lors de la

cuisson du pain, d'un cake, d'une pâtisserie et d'une tarte par exemple. Placez le four/gril de préférence à l'abri des courants d'air et évitez de heurter l'appareil.

- Certains livres de cuisine et magazines culinaires peuvent indiquer dans leurs recettes des températures qui ne correspondent pas aux indications sur le thermostat. Vous trouverez dans le tableau une liste des positions du thermostat, avec les indications et utilisations correspondantes.
- Après la cuisson, laissez la porte du four/gril ouverte, pour que l'appareil puisse refroidir.

Cuisson sur le dessus du four/gril

Préchauffage :


- durant 5 à 10 minutes,
- avec le sélecteur sur I
- et le thermostat sur ☐.
- Durant le préchauffage, laissez la porte du four/gril fermée.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en cuisant sur cette plaque avec du beurre. Toutefois, cette plaque ne convient pas pour préparer du jus de viande. Vous pouvez aussi passer un peu d'huile d'olive sur la viande.
- Attendez que la plaque soit très chaude avant d'y poser le beurre.
- Retournez la viande (ou les légumes, les fruits) régulièrement durant la cuisson.

Plats préparés


Les produits "fastfood", comme les frites précuites à cuire au four, les snacks, pizzas, les plats cuisinés etc. doivent être cuits selon les indications qui figurent sur leur emballage.

Décongélation

L'appareil peut également servir à **décongeler** et **réchauffer** des aliments surgelés.

- Placez la lèchefrite sur les guides du bas.
- Posez les aliments à décongeler (si nécessaire dans un plat) sur la grille. Placez la grille dans le four de telle façon que les aliments soient centrés.
- Positionnez le thermostat sur  et le sélecteur en position **II**.
- (Pour le type HD 4465 :) Réglez le minuteur sur un temps approximatif pour la décongélation du produit.
(Pour les autres types :) Faites fonctionner l'appareil durant le temps que vous jugez nécessaire pour la décongélation. Le temps de décongélation dépend de la température initiale et de la taille (en particulier l'épaisseur) des aliments.
- Durant la décongélation, évitez d'ouvrir la porte du four/gril.
- Surveillez la décongélation de temps en temps et, si nécessaire, retournez les aliments.
- Ne décongelez pas des morceaux trop épais.
- Pour une décongélation uniforme, il est recommandé d'envelopper les aliments dans une feuille de papier aluminium ou de papier à rôti.
- Les aliments doivent être complètement décongelés avant que vous puissiez continuer leur préparation (réchauffage, cuisson, gratin etc.).

Après la cuisson

- Nettoyez la plaque de cuisson/couvercle tout de suite dès qu'elle est suffisamment refroidie.
- Les parois internes du four/gril sont revêtues d'une couche anti-adhérente qui facilite le nettoyage.
- Pour éliminer d'éventuels dépôts de graisse après le grillage, il suffira généralement de :
 - a) retirer la grille ou la broche avec la lèchefrite ;
 - b) fermer la porte ;
 - c) mettre le sélecteur sur **II** et (pour le type HD 4465) de régler le minuteur sur 5 minutes environ ou (pour les autres types) de laisser l'appareil fonctionner à vide durant environ 5 minutes. (Le thermostat reste sur ).

- Débranchez le four/gril avant de le nettoyer.
- Le nettoyage est plus facile lorsque l'appareil est encore tiède.
- Évitez que de l'eau ne pénètre dans l'appareil.
- Utilisez un chiffon humide (éventuellement avec un peu de produit-vaisselle) et/ou une éponge essorée pour nettoyer le four/gril.
- N'utilisez pas de poudre à récurer ou de produits abrasifs, ni d'éponge ou tampon à récurer.
- Ne touchez pas les éléments chauffants, même lors du nettoyage.
- Après chaque utilisation, passez une éponge humide sur la partie située au-dessus de la porte vitrée.
- La lèchefrite, la broche avec les fourchettes, les deux poignées et la grille peuvent être lavées séparément (éventuellement dans le lave-vaisselle).
- Lavez la plaque de cuisson/couvercle séparément. Veillez à ne pas abîmer le revêtement anti-adhérent !

Transport

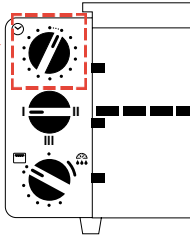
Ne déplacez le four/gril que lorsqu'il ne contient aucun plat et s'il est suffisamment refroidi, en laissant la porte fermée.
Au préalable, débranchez l'appareil.

Conseils

- La température initiale des aliments peut influencer le temps de cuisson ou de grillage.
- Les positions indiquées pour le thermostat sont des valeurs moyennes. Si le plat préparé est trop ou pas assez doré, vous pourrez, la prochaine fois, choisir une position plus forte ou plus basse.
- Durant la cuisson, veillez à ce qu'il n'y ait dans le four/gril que les accessoires nécessaires.
- Avant de faire griller, posez une feuille d'aluminium, le côté brillant vers le bas, sur la lèchefrite. Ceci facilitera considérablement le nettoyage.
- Préchauffez suffisamment votre four (porte fermée) avant de faire griller ou cuire.
- Pendant que des aliments cuisent dans le four/gril, vous pouvez réchauffer des plats ou tenir au chaud des aliments sur le four/gril. Prenez soin de ne pas le rayer !
- Attention : le dessus de l'appareil est brûlant, surtout si le thermostat est réglé sur une position forte.

Recettes

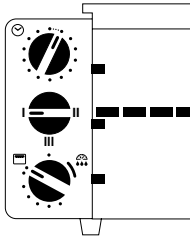
N.B. : L'indication de la position du minuteur au début de chaque recette ne concerne que le type HD 4465 !



Canapé

4-6 tranches de pain ; garniture (voir suggestions ci-dessous) ; persil ou ciboulette.

Griller les tranches de pain pendant environ 2,5 minutes sur une face. Retourner les tranches et les garnir. Les glisser à nouveau dans le four (position 2) et les faire encore griller pendant 2,5 minutes environ. Avant de servir les canapés, vous pouvez les garnir de ciboulette ou de persil haché.



Suggestions pour garnir les canapés :

- Pâté, rondelles d'oignon, tranche de pomme, cornichon émincé, tranche de fromage, paprika en poudre.
- Tranche de jambon, ananas, ketchup, fromage, curry en poudre.
- Langue de bœuf cuite, rondelles de concombre, pomme, tranche de fromage, bacon.
- Saucisson, cornichon émincé, rondelles de banane, poivre de cayenne, tranche de fromage.
- Tranche de porc ou de veau, tomate, rondelles d'oignon, tranche de fromage.
- Viande fumée, omelette, ketchup, rondelles de concombre, tranche de fromage.

Préchauffage : 5 minutes

Temps de cuisson : 2 x 2,5 minutes environ

Gratiner

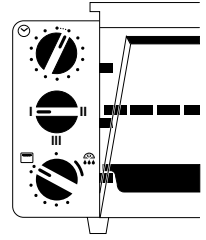
Tous les plats garnis de chapelure avec quelques noix de beurre, de sauce au fromage ou de fromage râpé, peuvent être gratinés. Quelques exemples :

- plats au four (avec du riz, des macaronis ou des spaghettis)
- potages (soupe à l'oignon)
- ragoûts
- purée de pommes de terre

Faire gratiner les plats à une température élevée sur la grille du four/gril. Eviter toutefois de les placer trop près des éléments chauffants, pour obtenir un gratin uniforme. La position 2 ou 3 est idéale pour faire gratiner les plats, bols de soupe etc. sur la grille. Le choix dépend de la hauteur du plat.

Préchauffage : 5 minutes

Temps de cuisson : 4 à 8 minutes

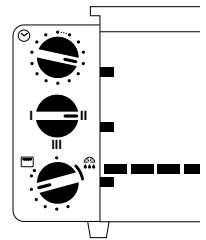


Pain blanc

Moule noir d'environ 30 cm de long ; 500 g de farine ; environ 2,5 dl d'eau ou de lait à 35-40 °C ; 10 g de sel ; 30 g de levure fraîche ou sèche (consulter l'emballage pour la quantité de levure à utiliser pour 500 g de farine) ; 25 g de beurre ou de margarine.

Mélanger dans une tasse la levure fraîche avec 1 dl de lait ou d'eau tiède. (Si vous utilisez de la levure sèche, suivre les indications sur l'emballage). Verser la farine et le sel dans un saladier, former un puits dans la farine et y verser le mélange à base de levure et le reste de lait ou d'eau tiède.

Réserver un peu de lait ou d'eau : la pâte ne doit pas être trop mouillée. Si elle est trop sèche, vous pouvez toujours la mouiller davantage. Pétrir le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte souple qui n'adhère plus aux parois du saladier. Couvrir le saladier d'un essuie-verres puis d'une feuille de plastique. Placer le saladier dans un endroit assez chaud (en hiver près d'une source de chaleur) et laisser lever pendant une trentaine de minutes. Pétrir la pâte encore une fois, l'aplatir et la rouler de manière à ce qu'elle rentre dans le moule.



Déposer le pâton avec la couture vers le bas dans le moule beurré.

Pratiquer quelques incisions sur le dessus de la pâte pour éviter qu'elle ne rentre en contact avec l'élément supérieur. Laisser la pâte encore reposer durant 45 minutes dans un endroit tiède. Couvrir d'un essuie-verres puis d'une feuille de plastique. Un pain bien cuit est un pain dont la pâte a bien levé, qui est d'une couleur uniforme et qui sonne creux lorsqu'on tape sur la croûte inférieure du pain. Pour obtenir une belle croûte brillante, vous pouvez éventuellement, immédiatement après la cuisson, badigeonner un peu d'eau sur le dessus du pain.

Retirer la **lèche-frite** du four.

Préchauffage : 10 minutes

Temps de cuisson : 30-35 minutes.

Pizza

1 moule rond de 20 cm de diamètre. Pâte : 125 g de farine de qualité, 3/4 dl de lait, 2,5 g de sel, 4 g de levure fraîche, 10 g de beurre.

Garniture : 200 g de tomates pelées en conserve, 50 g de fromage râpé, 50 g de jambon en languettes, 50 g de champignons émincés, poivre et origan.

Pour la préparation de la pâte, voir la recette du "Pain blanc". Laisser lever la pâte pendant 20 minutes.

L'étendre au rouleau sur un plan de travail saupoudré de farine jusqu'à l'obtention d'une crêpe d'un demi-centimètre d'épaisseur. Disposer la pâte dans les moules beurrés. Garnir avec les différents ingrédients.

Retirer la **lèche-frite** du four.

Préchauffage : 10 minutes

Temps de cuisson : 30-40 minutes.

Lorsque la pizza est cuite, vous pouvez aussi la laisser gratiner encore quelques minutes, pour que la croûte soit bien croustillante.

Temps de gratinage : 1 - 1,5 minute.

Cake (recette de base)

Moule d'environ 30 cm de long ; 200 g de sucre cristallisé ; 200 g de farine de qualité ; 200 g de beurre ou margarine ; 1 paquet de sucre vanillé ; 4 oeufs de taille moyenne ; 1,5 c à thé rase de levure en poudre (ou la quantité indiquée sur l'emballage) ; 3 g de sel.

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Verser le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier et mélanger ces ingrédients pendant 5 à 8 minutes environ, par exemple avec un batteur électrique (vitesse maximum) pour obtenir une masse crémeuse. Incorporer les oeufs un à un et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Tamiser la farine. Ajouter la farine tamisée, le sel et la levure petit à petit au mélange, en remuant avec précaution. Ne pas remuer trop longtemps, car la préparation risque de retomber. Verser la pâte dans le moule beurré et enfariné. Placer le moule au milieu sur la grille. Un cake bien cuit est normalement léger, parfaitement cuit à l'intérieur, doré, avec une mince croûte.

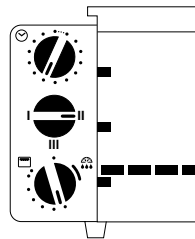
Laisser le cake refroidir au four pendant 3 à 5 minutes. Placer alors la porte en position semi-ouverte.

Retirer la **lèche-frite** du four.

Préchauffage : 10 minutes

Temps de cuisson : 65 à 75 minutes.

- Si le cake est trop clair ou trop foncé, il est possible que le thermostat n'ait pas été sur la bonne position ou que le temps de cuisson ait été trop court ou trop long.
- Si le cake n'a pas suffisamment levé, il est possible que vous ayez utilisé trop de levure ou battu la pâte trop longtemps.
- Si le cake est retombé, il est possible que
 - a. vous ayez ouvert la porte du four trop tôt. (N'ouvrir la porte que si c'est nécessaire, mais jamais avant que les 3/4 du temps de cuisson se soient écoulés. Ouvrir alors la porte avec précaution et la refermer) ;
 - b. vous ayez heurté le four ou refermé la porte trop brusquement ;
 - c. le cake ait refroidi trop vite. (Il doit refroidir quelque temps dans le four).
- Il est possible que le cake ne soit pas suffisamment cuit si vous avez utilisé des oeufs trop gros. La pâte est alors trop humide.



Tarte aux pommes

Moule à ressort de 20 cm de diamètre.

Pâte : 120 g de vergeoise, 200 g de farine de qualité, 10 g de margarine (dure et fraîche), 2 g de sel, 1/2 oeuf.

Garniture : 500 à 600 g de pommes acides et fermes, 60 g de raisins secs lavés et égouttés, 60 g de sucre, 2 c à soupe de chapelure de biscuit, 1 c à thé de canelle, 1 c à thé de jus de citron. Et : un oeuf battu.

Verser tous les ingrédients dans un saladier et pétrir jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et devenus une pâte souple. Laisser la pâte s'affermir dans un endroit frais. Saupoudrer la table ou le plan de travail d'un peu de farine et étendre la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur d'un demi-centimètre environ. La pâte doit être suffisamment grande pour pouvoir couvrir le fond et les bords du moule et permettre d'y découper des languettes pour la décoration. Graisser le moule. Recouvrir de pâte en appuyant bien les bords sur le fond.

Eplucher les pommes et les émincer. Les verser dans une jatte avec la chapelure de biscuit, le sucre, la canelle, les raisins secs dans le jus de citron. Mélanger le tout et en garnir le moule recouvert de pâte. Découper le reste de pâte en languettes et les disposer en croix sur la garniture. Badigeonner les languettes d'oeuf battu.

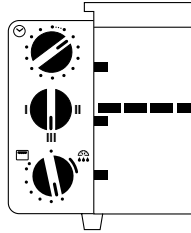
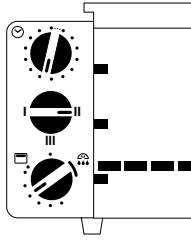
Après la cuisson, enlever la tarte aux pommes du moule lorsque celle-ci est déjà dure mais pas encore tout à fait refroidie. Sinon, vous risquez de la casser.

Lorsque le temps de cuisson indiqué est écoulé, vous pouvez mettre le sélecteur (D) sur III. Seul l'élément chauffant inférieur est alors alimenté. Mettre le thermostat (E) sur **140** ou **160**. Laisser la tarte encore une quinzaine de minutes dans le four/gril. Le fond finit alors de bien cuire et l'humidité s'évapore, sans que le dessus de la tarte ne brûle.

Retirer la **lèche-frite** du four.

Préchauffage : 10 minutes

Temps de cuisson : 60 à 70 minutes.



Si la tarte est trop claire ou trop foncée, il est possible que le thermostat n'ait pas été sur la bonne position ou que le temps de cuisson ait été trop court ou trop long.

Les ingrédients de la pâte doivent être bien mélangés et pétris, mais pas trop pour éviter que la pâte ne devienne trop légère. Si c'est le cas, la tarte risque de retomber dans le four.

Biftecks (grillés)

Prévoir des biftecks de bonne qualité, de 1,5 à 2 cm d'épaisseur, non incisés ni aplatis.

Couvrir la lèche-frite d'une feuille d'aluminium. Badigeonner les biftecks d'huile d'olive. Les disposer l'un à côté de l'autre sur la grille, dans la partie supérieure du four. Retourner la viande après 5 à 7 minutes.

Préchauffage : 5 minutes

Temps de préparation :

environ 2 x 5 min. - bleu
environ 2 x 6 min. - saignant
environ 2 x 7 min. - à point.

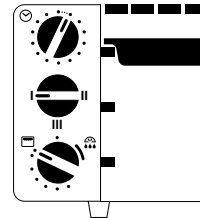
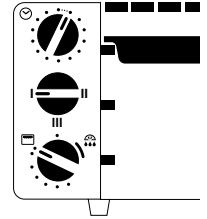
Mixed grill

150 g de viande de boeuf maigre ;
150 g de viande de porc maigre ;
2 poivrons ; paprika en poudre ;
curry en poudre ;
ail en poudre ; sauce au soja ; huile d'olive.

Découper la viande en dés de 2 x 2 cm et tremper dans le mélange de sauce au soja, paprika, curry, ail en poudre et huile d'olive. Couper les poivrons en petits morceaux. Enfiler à tour de rôle la viande et les morceaux de poivrons sur les brochettes. Couvrir la lèche-frite d'une feuille d'aluminium. Disposer les brochettes sur la grille, dans la partie supérieure du four.

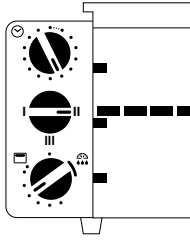
Préchauffage : 5 minutes

Temps de cuisson : environ 2 x 8 minutes.



Tourte

Moule rond de 18 cm de diamètre ;
150 g de farine ; 75 g de beurre dur ;
environ 3/4 dl d'eau froide ;
3 g de sel.
Pour badigeonner : un oeuf battu.

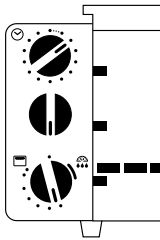


Tamiser la farine avec le sel dans un saladier. Réserver un tiers pour étendre la pâte. Avec deux couteaux, couper le beurre dans la farine en petits morceaux. En remuant avec un couteau, ajouter assez d'eau pour obtenir une masse homogène. Ne pas toucher la pâte avec les mains, elle risquerait de retomber. Faire rouler dans la farine. Etaler ensuite la pâte au rouleau sur un plan de travail enfariné (ne pas appuyer trop fort). Retourner la pâte à chaque fois et saupoudrer de la farine restante de manière à ce qu'elle ne colle pas.

Plier la crêpe ainsi obtenue en trois ou en quatre et rouler à nouveau dans le sens des plis. Si nécessaire, répéter cette opération, jusqu'à ce que le beurre soit régulièrement réparti. Laisser la pâte reposer durant une demi-heure dans un endroit frais. L'emballer dans une feuille d'aluminium pour éviter qu'elle ne sèche.

Garniture

1 oignon moyen émincé ;
1/2 poivron rouge émincé ;
150 g de jambon cuit haché ;
250 g de champignons émincés ; 4 tranches d'ananas coupées en petits morceaux ;
1 gousse d'ail ; poivre ; sel ;
une pincée de piment rouge en poudre ; 2 c à thé de paprika en poudre ; 4 c à soupe de jus d'ananas ; 50 g de beurre ; 30 g de farine ; 2 jaunes d'oeuf ;
125 cc de crème fraîche.



Faire chauffer le beurre dans un poêlon et y étuver l'oignon, le poivron et les champignons à feu doux durant environ 5 minutes. Ajouter le jambon, le poivre, le sel, l'ail, le piment rouge en poudre et le paprika en poudre. Bien mélanger le tout et laisser cuire 10 minutes jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée. Remuer de temps en temps. Dans un bol, mélanger le jus d'ananas, la crème fraîche, les jaunes d'oeuf et la farine pour obtenir une crème assez liquide. Ajouter cette crème à la préparation et, tout en remuant, faire cuire à feu doux durant 5 minutes environ. Ajouter

ensuite les morceaux d'ananas. Garnir le moule beurré avec la pâte étendue puis remplir avec la préparation. Couvrir avec le restant de pâte et badigeonner d'oeuf battu. Placer le moule sur la grille au milieu du four.

Lorsque le temps de cuisson indiqué est écoulé, vous pouvez mettre le sélecteur (D) sur III. Seul l'élément chauffant inférieur est alors alimenté. Mettre le thermostat (E) sur **140** ou **160**. Laisser la tourte encore une quinzaine de minutes dans le four/gril. Le fond sera alors bien cuit sans que le dessus soit brûlé.

Retirer la **lèche-frite** du four.

Préchauffage : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 à 50 minutes.

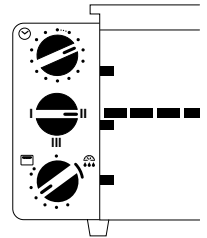
Pizza surgelée

1 grande pizza surgelée.

Déposer la pizza sur la grille graissée. Glisser la grille au milieu du four. Retirer la lèche-frite du four.

Préchauffage : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes.

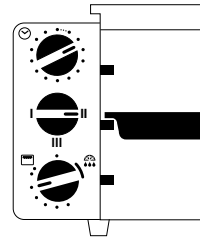


Frites au four

Déposer environ 250 g de frites au four surgelées dans la lèche-frite. Glisser la lèche-frite au milieu du four. Retourner les frites au bout de 10 minutes. Retirer la grille du four.

Préchauffage : 5 minutes

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes



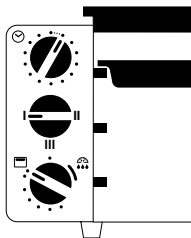
Légumes et fruits

Les légumes, tels que les tomates, les poivrons et les oignons, et les fruits, tels que les ananas, les pommes et les bananes, peuvent cuire sur la plaque de cuisson, sur le dessus de l'appareil.

Déposer les légumes ou les fruits sur du beurre légèrement roussi.

Préchauffage : 5 minutes

Temps de cuisson : 2 à 4 minutes (en fonction de l'épaisseur et de la sorte).



Sablés (recette de base)

100 g de vergeoise ; 200 g de farine de qualité ; 150 g de margarine ; 2 g de sel. Pour la préparation de la pâte, consultez la recette de la "Tarte aux pommes".

Préparez la pâte, faites-en un rouleau et laissez-le reposer au frais.

Couper le rouleau en bandelettes (1 cm). Couvrez le plateau à rôtir/égouttoir d'une feuille d'aluminium et y déposez les bandelettes sur \pm 2 cm les unes des autres. Sur les côtés courts de la plaque, laissez un espace libre d'environ 2 cm.

Retirez la grille du four.

Lèche-frite : dans le haut du four

Sélecteur : position II

Thermostat : position 2 - 4

Préchauffage : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Sablés au gingembre (variante 1)

Ajoutez 75 g de gingembre haché à la pâte et procédez comme pour les sablés (voir ci-dessus).

Sablés aux amandes (variante 2)

Avant la cuisson, placez une moitié d'amande au milieu de chaque rondelle et badigeonnez le dessus de chaque rondelle avec de l'oeuf battu. Faites cuire comme pour les sablés (voir ci-dessus).

Hamburgers (surgelés)

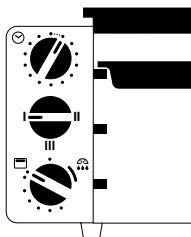
Les meilleurs résultats sont obtenus lorsqu'on fait cuire les hamburgers dans du beurre.

Déposer les hamburgers surgelés l'un à côté de l'autre dans du beurre légèrement roussi.

Les retourner au bout de 3 minutes.

Préchauffage : 5 à 8 minutes

Temps de cuisson : 2 x 3 minutes



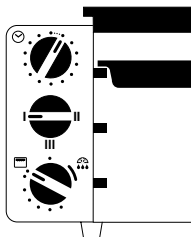
Biftecks

Choisir des biftecks de bonne qualité, de 1 à 1,5 cm d'épaisseur, non incisés et non aplatis.

Placer les biftecks l'un à côté de l'autre dans du beurre légèrement roussi ou les badigeonner d'huile d'olive. Retourner la viande plusieurs fois.

Préchauffage : 5 à 8 minutes

Temps de cuisson : 2 x 2 minutes - bleu2 x 2,5 min. - saignant
2 x 3 minutes - à point



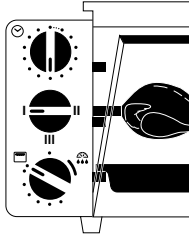
Griller sur la broche

(seulement pour les types HD 4465 et HD 4464)

Poulet (ou autre volaille)

Lisez d'abord les paragraphes "Griller" et "Griller sur la broche".

Il est conseillé de passer un peu d'huile (d'olive) sur la viande. Vous pouvez aussi saupoudrer d'épices (par exemple curry, paprika, épices spéciales pour volaille).



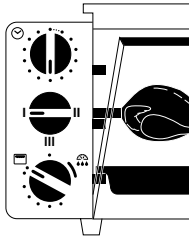
Préchauffage : 5 minutes

Cuisson : 65 minutes (env. 1 kg)

Rosbif, filet de boeuf, roulade (veau, porc, boeuf, poulet, dinde etc.).

Lisez d'abord les paragraphes "Griller" et "Griller sur la broche".

Il est conseillé de passer un peu d'huile (d'olive) sur la viande. Vous pouvez aussi saupoudrer d'épices (par exemple curry, paprika, épices spéciales pour poulet).



Préchauffage : 5 minutes

Cuisson :

- env. 40 minutes (rosbif, 1 kg)
- env. 30 minutes (filet de boeuf, 1 kg)
- env. 60 minutes (veau, 1 kg)
- env. 70 minutes (porc, poulet, 1 kg)
- env. 75 minutes (boeuf, dinde, 1 kg)

Belangrijk

- Lees deze gebruiksaanwijzing goed door en bekijk alle illustraties voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Sluit het apparaat bij voorkeur aan op een geaard stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Vermijd beschadiging van de anti-aanbaklaag die is aangebracht op de afdekplaat/bakplaat en op de binnenwanden.
- Gebruik bij het bakken en braden op de afdekplaat/bakplaat alleen houten gerei.
- Leg een vel aluminiumfolie op de afdekplaat/bakplaat, voordat u er borden of schalen op zet.
- Maak het apparaat schoon zoals aangegeven.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat erg warm. Laat daarom geen voorwerpen op of tegen het apparaat staan wanneer u het in werking hebt gesteld.
- Zorg voor voldoende ruimte rond het apparaat, en vooral ook er boven (ook in verband met bakken en braden op het apparaat).
- Zet de grill/bakoven op een tochtvrije plaats.
- Vermijd aanraking van de hete delen van het apparaat.
- Raak nooit de verwarmingselementen aan.
- Zet geen schalen e.d. op de opengeklapte glazen deur: deze kan hierdoor breken.
- Houd kinderen in het oog: met name wanneer het apparaat heet is.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.
- Wrijf de afdekplaat/bakplaat, het rooster, het spit en de vleespennen zo nu en dan in met wat olie.

Algemene beschrijving (fig. 1, pag. 3)

- A Tijdschakelaar** (alleen bij type HD 4465).
Nadat u
- temperatuurknop (E) op de gewenste temperatuur hebt ingesteld en
 - keuzeschakelaar (D) in de juiste stand (I, II of III) hebt gezet,
- stelt u de tijdschakelaar in op de vereiste bak- of grilltijd.
- De verwarmingselementen (het verwarmingselement) worden (wordt) dan ingeschakeld.
- Voor bak- en grilltijden korter dan 20 minuten draait u eerst de tijdschakelaar een halve slag naar rechts (in de richting van de klok).
- Voor langere bak- en grilltijden stelt u de schakelaar meteen in op de gewenste tijd.
- U kunt de ingestelde tijd tijdens het bakken veranderen door de tijdschakelaar op een andere positie in te stellen.
- B Temperaturen tabel** (alleen bij types HD 4464 en HD 4454).
Op de tabel kunt u aflezen welke gemiddelde oventemperaturen overeenkomen met de diverse standen van de temperatuurknop (E)

- C Controlelampje.**
Als de keuzeschakelaar (D) in stand O (= "uit") staat, is het controlelampje uit. Het lampje gaat branden wanneer de keuzeschakelaar in stand I, II of III wordt gezet, nadat u de temperatuurknop (E) (en bij type HD 4465 de tijdschakelaar (A)) hebt ingesteld.
- Het controlelampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Het gaat telkens branden wanneer de thermostaat de verwarmingselementen (of het verwarmingselement) inschakelt.
- D Keuzeschakelaar** met vier standen:
O = "uit".
I is voor grillen (aan het spit of op het rooster), gratineren, brood roosteren, het bereiden van diepvries snacks en ovenfriet in de oven en voor bakken en braden bovenop het apparaat.
- Als de keuzeschakelaar in stand I staat, zijn de bovenste verwarmingselementen ingeschakeld.
Bij types HD 4465 en HD 4464 is dan tevens de motor van het draaispit ingeschakeld.
Het onderste verwarmingselement is dan niet ingeschakeld.

|| is voor ontdooien en het bereiden van diepvriesmaaltijden, ovenschotels, het bakken van brood, cake en gebak, en voor het braden van vlees (rollade, kip e.d.)

- Als de keuzeschakelaar in stand || staat, zijn twee verwarmingselementen ingeschakeld: één van de bovenste verwarmingselementen, en het onderste verwarmingselement.

||| dient om uw appeltaarten, vruchtengebak, hartige taarten en ander gebak goed doorbakken en droog te krijgen, zonder het risico dat de bovenzijde ervan verbrandt.

Nadat de in het recept aangegeven baktijd is verstreken, zet u de keuzeschakelaar in stand |||.

Om te voorkomen dat de onderzijde van het gebak verbrandt of aanbakt, wordt aangeraden de temperatuurknop (E) op **140** of **160** te zetten.

- Als de keuzeschakelaar in stand ||| staat, is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld. Dit kan worden geregeld met de temperatuurknop (E).

E Temperatuurknop.

☼ is voor ontdooien (kip, groenten e.d.).

140...250 is voor bakken en braden in de grill/bakoven en voor het bereiden van diepvriesmaaltijden. (Zie recept voor de juiste temperatuur.)

☐ is voor grillen (aan het spit of op het rooster) en gratineren in de grill/bakoven, en voor bakken en braden bovenop het apparaat.

F Afdekplaat/bakplaat (afneembaar).

- Tijdens het bakken, braden en grillen in de grill/bakoven dient de afdekplaat/bakplaat als bovenwand van het apparaat.

- U kunt er ook op bakken (bijv. eieren) of braden (bijv. klein vlees). Zet dan de keuzeschakelaar op stand | en de temperatuurknop op ☐. Gebruik hierbij alleen houten gerei.

Het is mogelijk twee verschillende ingrediënten tegelijkertijd te bakken aan weerszijden van de verhoging in de plaat (bijv. aardappelschijfjes en biefstuk).

- U kunt, terwijl u een gerecht bereidt in het apparaat, etenswaren warmhouden op de afdekplaat/bakplaat. Ook kunt u er (vuurvaste) schalen of borden op voorverwarmen. Leg er dan eerst aluminiumfolie op, om beschadiging te voorkomen.

- Verwijder de afdekplaat/bakplaat wanneer u bovenop het apparaat op het rooster wilt grillen.

Wrijf de afdekplaat/bakplaat nu en dan met wat olie in.

G Bovenste verwarmingselementen.

H Steunen.

De steunen stellen u in staat de braadslede/lekbak (en desgewenst het rooster) op drie verschillende hoogtes in het apparaat te zetten.

Zo kunt u steeds de meest geschikte afstand tussen voedsel en verwarmingselementen kiezen.

I Spit (alleen bij types HD 4465 en HD 4464)

J Aandrijfpunt van het spit (alleen bij types HD 4465 en HD 4464)

Het spit wordt aangedreven wanneer de keuzeschakelaar op stand | wordt gezet.

K Steun van het spit (alleen bij types HD 4465 en HD 4464)

L Vleespennen (alleen bij types HD 4465 en HD 4464)

U kunt de vleespennen over het spit verschuiven en vastzetten met schroefklemmen.

M Rooster

U kunt het rooster gebruiken voor grillen (vlees e.d.), gratineren (open toast, ovenschotels, uiensoep), opwarmen, roosteren (brood) en ontdooien; zowel in het apparaat als daar bovenop (klein vlees, kebab, shaslick e.d.).

Plaats bij het grillen bovenop het apparaat de braadslede/lekbak (N) op de hoogste steunen (H)

N Braadslede/lekbak.

De plaat wordt gebruikt als braadslede bij het braden van groot vlees (met jus), wild of gevogelte, of als lekbak tijdens het grillen (aan het spit of op het rooster).

Vanzelfsprekend kunt u deze plaat als bakplaat gebruiken voor het bakken van gebak, broodjes e.d.

O Onderste verwarmingselement.

P Deur.

Tijdens het voorverwarmen en het bakken en braden in de grill/bakoven is de deur gesloten. Bij het grillen, gratineren en roosteren in het apparaat staat de deur in de grillstand (aan de bovenzijde open).

Zet geen schalen e.d. op de opengeklapte deur. (De glazen deur zou daardoor kunnen breken.)


Q Kleine handgreep.

Hiermee kunt u het rooster, de braadslede/lekbak of de afdekplaat/bakplaat verwijderen wanneer deze heet zijn.

R Grote handgreep (alleen bij types HD 4465 en HD 4464)


Met deze handgreep kunt u het spit op zijn plaats brengen en ook verwijderen.

Vóór het eerste gebruik

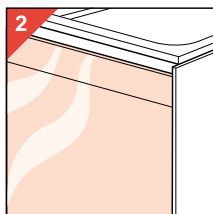
- Was de twee handgrepen, het rooster, de braadslede/lekbak, het draaispits en de vleespennen af in heet sop. Spoel ze daarna af met schoon water en droog ze af.
- Was de afdekplaat/bakplaat apart af. Zorg ervoor dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt.
- Maak de binnenkant van de grill/bakoven schoon met een vochtige doek. U kunt hierbij wat afwasmiddel gebruiken. Gebruik geen schuurmiddelen, ovenspray, schuursponzen en dergelijke. Vermijd zoveel mogelijk de verwarmingselementen aan te raken. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.
- Droog vervolgens de binnenkant van de grill/bakoven af met een zachte doek.
- Zet het rooster, de braadslede/lekbak, het spit met de vleespennen en de afdekplaat/bakplaat in/op de grill/bakoven.
- Zet de deur half open (= "grillstand").
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de keuzeschakelaar (D) in stand II.
- Zet de temperatuurknop (E) in stand .
- (Alleen bij type HD 4465:) Zet de tijdschakelaar op 15 minuten.
(Overige types:) Laat het apparaat ongeveer 15 minuten werken.
- Zorg voor voldoende ventilatie. Schakel zomogelijk afzuigkap en/of raamventilator in. Gedurende enkele minuten kan er een vreemde geur van het apparaat komen en mogelijk zal ook wat rook te zien zijn. Dit wordt veroorzaakt doordat er in het apparaat nog wat olie aanwezig is. Het is een onschuldig verschijnsel dat slechts kort duurt.
- Als het apparaat is afgekoeld, wrijft u de afdekplaat/bakplaat in met een beetje olie.

Grillen

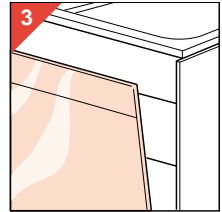
Voorverwarmen:

- gedurende 5 minuten
- met de keuzeschakelaar op |
- en met de temperatuurknop op stand .

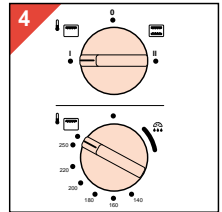
- Houd de deur van de grill/bakoven gesloten tijdens het voorverwarmen (fig. 2)



- Grill altijd met de deur in de "grillstand" (d.i. half open, fig. 3). De damp kan dan ontsnappen, wat de bruining bevordert.



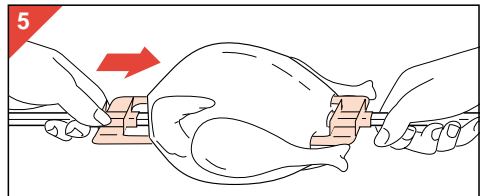
- Zet bij het grillen de temperatuurknop altijd in de hoogste stand  en de keuzeschakelaar op | (fig. 4).
- Gebruik voor het grillen op het rooster vlees van goede kwaliteit, dat 1 ½ à 2 cm dik is. Het dient niet platgeslagen of ingekerd te zijn.
- Zout vlees of vis niet vóór het grillen: dan wordt er teveel vocht aan onttrokken. Indien u wild en gevogelte wilt zouten, zout het dan alleen van binnen.
- Zonodig droogt u het vlees vóór het grillen af met keukenpapier.
- Bestrijk vóór het grillen het vlees/de vis en het te gebruiken hulpstuk (rooster of draaispits) met wat (olijf)olie: dit voorkomt vastplakken.
- Zet na het grillen de deur open om het apparaat te laten afkoelen.



Grillen met het draaispits (extra informatie: alleen bij types HD 4465 en HD 4464)

Terwijl u de grill/bakoven laat opwarmen, maakt u het draaispits klaar voor gebruik:

- Breng de eerste vleespen (L) aan bij de steun (= rechts).
- Steek het vlees aan het draaispits. (Zorg ervoor dat u zoveel mogelijk door het midden van het vlees steekt.)



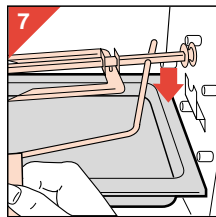
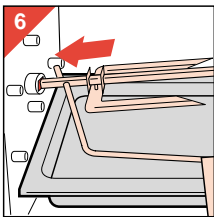
- Breng daarna de tweede vleesklem aan (fig. 5).

omschrijving	temperatuur ca. (°C)	gebak	vlees	diversen
lauw	60 90-100	schuimgebak		ontdooien stoven
lauw tot vrij warm	125-140	appelcake bitterkoekjes		opwarmen
vrij warm tot warm	150-180	zandgebak krumeldeeg cake biscuitdeeg	gebraden varkensvlees kip	soufflé vis
warm tot zeer warm	195-220	bladerdeeg soezendeeg brood	varkenskotelet steaks	quiche pizza gratineren
zeer warm tot heet	250		gebraden rundvlees lamsschouder	grillen

Bij wild of gevogelte bindt u de poten en/of vleugels tegen het lijf. U kunt hiervoor katoenen garen gebruiken.

Na het voorverwarmen:

- Open de deur.



- Plaats het spit in het aandrijfpunt (fig. 6) en in de steun (fig. 7).
(N.B. Verwijderen gaat na het gebruik in omgekeerde volgorde en richting.)
- Zet de deur in de "grillstand".
- (Alleen bij type HD 4465:) Stel de tijdschakelaar in.

Bakken en braden in de grill/bakoven

Voorverwarmen:

- gedurende 10 minuten
- met de keuzeschakelaar op ||.
- en met de temperatuurknop op de stand die in het recept is aangegeven.
- Houd de deur van de grill/bakoven gesloten

tijdens het voorverwarmen.

- Tijdens het bakken en braden houdt u de deur zoveel mogelijk gesloten.
Dit is vooral van belang bij het bakken van bijvoorbeeld brood, cake, gebak en taart. Zet bij voorkeur de grill/bakoven op een tochtvrije plaats en stoot niet tegen het apparaat.
- Sommige kookboeken en tijdschriften geven bij hun recepten een opgave van de oventemperatuur die niet overeenkomt met de aanduidingen bij de temperatuurknop.
In de tabel vindt u een overzicht van de standen van de temperatuurknop met overeenkomstige beschrijvingen en toepassingen.
- Zet de deur van de grill/bakoven na het bakken of braden open om het apparaat te laten afkoelen.

Bakken en braden bovenop de grill/bakoven

Voorverwarmen:

- gedurende 5-10 minuten
 - met de keuzeschakelaar op |
 - en met de temperatuurknop op (symbool ☐ "bovenste element").
 - Houd de deur van de grill/bakoven gesloten tijdens het voorverwarmen.
- U verkrijgt de beste resultaten als u met boter braadt op deze plaat. De plaat is echter niet geschikt voor het maken van jus.
U kunt ook wat olijfolie over het vlees uitsmeren.

- Wacht totdat de plaat goed heet is alvorens er boter op te doen.
- Draai het vlees (of groenten, vruchten) een paar keer om tijdens het bakken.

Ovenklare gerechten


"Fast food" en, zoals voorgebakken ovenfriet, snacks, -pizza's, "kant- en-klaar maaltijden" e.d., worden bereid volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Ontdooien

- Ook voor het **ontdooien** en **opwarmen** van **diepvriesvoedsel** is het apparaat geschikt.
- Leg de braadslede/lekbak op de onderste steunen.
 - Leg het te ontdooien voedsel (zodanig op een schaal) op het rooster. Plaats het rooster zodanig, dat het te ontdooien voedsel ongeveer midden in het apparaat ligt.
 - Zet de temperatuurknop op  en de keuzeschakelaar in stand II.
 - (Voor type HD 4465:) Stel de tijdschakelaar in op de tijd die u voor het ontdooien denkt nodig te hebben.
(Voor andere types:) Laat het apparaat zolang werken als u voor het ontdooien nodig heeft. De ontdooitijd is afhankelijk van de begintemperatuur en van de grootte (met name de dikte) van de etenswaren.
 - Houd de deur van de grill/bakoven tijdens het ontdooien zoveel mogelijk gesloten.
 - Controleer het ontdooien van tijd tot tijd. Keer de etenswaren zodanig van tijd tot tijd om.
 - Ontdooi niet te dikke stukken.
 - Het ontdooien gaat gelijkmatiger wanneer de etenswaren in aluminiumfolie of braadfolie zijn verpakt.
 - Het voedsel moet geheel ontdooid zijn voordat u het verder gaat bereiden (opwarmen, gaarmaken, gratineren etc.).

Na gebruik

- Was de afdekplaat/bakplaat meteen af als deze voldoende is afgekoeld.
- De binnenwanden van de grill/bakoven zijn voorzien van een anti-aanbaklaag voor gemakkelijk reinigen.
- Om na het grillen eventuele vetaanslag te verwijderen is het volgende meestal voldoende:
 - a) rooster of draaispit met braadslede/lekbak verwijderen;
 - b) deur sluiten;

- c) keuzeschakelaar op II zetten en (voor type HD 4465) de tijdschakelaar instellen op ongeveer 5 minuten of (voor andere types) laat het apparaat ongeveer 5 minuten werken. (Temperatuurknop op stand  laten staan.)
- Neem de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het schoonmaken gaat het gemakkelijkst wanneer het apparaat wel wat afgekoeld is, maar nog niet helemaal koud.
- Zorg ervoor dat er geen water in het inwendige van het apparaat kan lopen.
- Gebruik een zacht vochtig doekje (eventueel met wat afwasmiddel) en/of een uitgeknepen spons bij het schoonmaken.
- Gebruik geen krassende of schurende schoonmaakmiddelen, pannesponsjes, schuurdoekjes e.d.
- Raak de verwarmingselementen niet aan: ook niet bij het schoonmaken!
- Veeg na ieder gebruik met een vochtige doek even het gedeelte boven de glazen deur schoon.
- De braadslede/lekbak, het spit met de vleespennen, de beide handgrepen en het rooster kunnen worden afgewassen (ook in de afwasmachine).
- Was de afdekplaat/bakplaat apart af. Zorg ervoor dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt!

Verplaatsen

Verplaats de grill/bakoven alleen als er geen schalen e.d. in zijn, als de deur gesloten is en wanneer het apparaat afgekoeld is. Neem eerst de stekker uit het stopcontact.

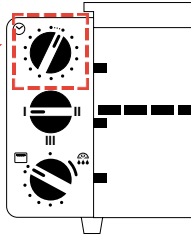
Tips

- De begintemperatuur van de te verwerken voedingsmiddelen kan invloed hebben op de bak-, braad- of grilltijd.
- De aangegeven standen voor de temperatuurknop zijn gemiddelde waarden. Indien het door u bereide gerecht te licht of te donker uitvalt, kunt u de volgende keer een wat hogere of juist wat lagere stand kiezen.
- Zorg ervoor dat tijdens het gebruik alleen de benodigde hulpstukken in het apparaat aanwezig zijn.
- Leg een vel aluminiumfolie, met de glimmende kant naar beneden, op de braadslede/lekbak voordat u gaat grillen. Het schoonmaken wordt er veel gemakkelijker door!

- Voordat u gaat grillen of bakken laat u het apparaat met gesloten deur goed voorverwarmen.
- Als u in de grill/bakoven voedsel aan het bereiden bent, kunt u op het apparaat schalen e.d. opwarmen of etenswaren warmhouden. Pas op voor krassen!
- Let op: de bovenzijde van het apparaat wordt erg heet, vooral wanneer de temperatuurknop op een hoge stand staat.

Recepten

N.B.: De aanduiding van de stand van de tijdschakelaar bij de recepten heeft alleen betrekking op type HD 4465!



Open toast

4-6 sneetjes brood; beleg (zie suggesties hieronder); peterselie of bieslook.

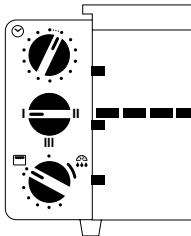
Toast de sneetjes brood ca. 2½ minuut aan één zijde. Keer dan de sneetjes en beleg ze.

Schuif de belegde sneetjes weer in de oven (positie 2) en laat ze nog eens ca. 2½ minuut roosteren. Bestrooi de toast voor het opdienen met gehakte peterselie of bieslook.

Suggesties voor het beleg van de toast:

- Paté, uienringen, plakje appel, plakjes augurk, plak kaas, paprikapoeder.
- Plak ham, ananas, tomatenketchup, kaas, kerriepoeder.
- Gekookte rundertong, plakjes komkommer, appel, plak kaas, ontbijtspek.
- Sniwworst, plakjes augurk, plakjes banaan, cayennepeper, plak kaas.
- Plakjes fricandeau, tomaat, uienringen, plak kaas.
- Rookvlees, roerei, tomatenketchup, plakjes komkommer, plak kaas.

Voorverwarmen: 5 minuten
Roostertijd: 2 x ca. 2½ min.



Gratineren (een bruin korstje geven)

Alle gerechten die worden afgewerkt met paneermeel en boter, kaassaas of geraspte kaas kunnen worden gratineerd. Bijvoorbeeld:

- ovenschotels (met rijst, macaroni of spaghetti),
- soepen (uiensoep)
- ragoûts
- aardappelpuree.

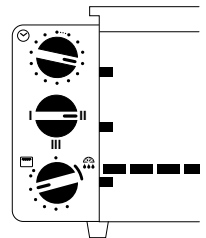
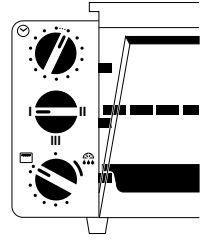
Zet de gerechten zo heet mogelijk op het rooster in de grill/bakoven. Echter niet te dicht onder de verwarmingselementen, omdat dan een onregelmatig resultaat wordt verkregen. Het beste resultaat bij ovenschotels, koppen soep e.d., krijgt u als u op het rooster op positie 2 of 3 gratineert. De keuze wordt bepaald door de hoogte van het gerecht.

Voorverwarmen: 5 minuten
Gratineertijd: 4-8 minuten

Wittebrood

Zwarte bakvorm van ca. 30 cm lang; 500 g bloem; ca. 2½ dl water of melk van 35-40 °C; 10 g zout; 30 g verse gist of gedroogde gist (lees op de verpakking hoeveel gistkorrels u moet gebruiken op 500 g bloem); 25 g boter of margarine.

Meng in een kopje de verse gist met 1 l dl lauw-warme melk of water. (Bij gebruik van droge gist: volg de aanwijzingen op de verpakking op.) Doe de bloem en het zout in een kom, maak een kuiltje in de bloem en giet hierin het gistmengsel en de rest van de lauw-warme melk of water. Houd wat melk of water achter: het deeg mag niet te nat worden. Als het deeg te droog lijkt, kunt u altijd nog wat vocht toevoegen. Kneed het mengsel tot een soepel deeg dat niet meer aan de rand van de kom plakt. Dek de kom met het deeg af met een theedoek en leg daaroverheen een stuk plastic. Laat het deeg op een lauw-warme plaats (in de winter bijv. op de verwarming) gedurende ca. 30 minuten rijzen. Kneed het deeg nogmaals, sla het plat en rol het op zodat het in de bakvorm past. Leg de deegrol met de naad naar beneden in de



ingevette bakvorm.

Knip het brood aan de bovenzijde in om te voorkomen dat het tegen het bovenelement komt. Laat het deeg dan nog 45 minuten op een lauwwarme plaats rijzen.

Bedek het met een theedoek en leg daaroverheen een stuk plastic.

Goed gebakken brood is goed gerezen, egaal van kleur en klinkt hol als u op de onderkant van het brood klopt.

Om een mooie, glanzende korst te krijgen, kunt u eventueel direct na het bakken wat water over de bovenzijde van het brood strijken.

Braadslede/lekbak uit de oven halen

Voorverwarmen: 10 minuten

Baktijd: 30-35 minuten.

Pizza

1 ronde bakvorm van 20 cm ø.

Deeg: 125 g patentbloem, $\frac{3}{4}$ dl melk,

2½ g zout, 4 g verse gist, 10 g boter.

Vulling: 200 g gepelde tomaten uit blik,

50 g geraspte kaas,

50 g gesneden ham,

50 g gehakte champignons, peper en oregano.

Zie voor de bereiding van het deeg het recept voor "Wittebrood".

Laat het deeg gedurende 20 minuten rijzen.

Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een ½ cm dikke deeglap uit.

Leg het deeg in de ingevette bakvormen.

Bedek het deeg met de vulling.

Braadslede/lekbak uit de oven halen

Voorverwarmen: 10 minuten

Baktijd: 30-40 minuten

Na het bakken kunt u de pizza's nog een korstje geven. Laat de pizza's dan nog een paar minuten gratineren.

Gratineertijd: 1-1½ minuut

Cake (basisrecept)

Bakvorm van ca. 30 cm

lang; 200 g fijne

kristalsuiker;

200 g patentbloem;

200 g boter of margarine; 1

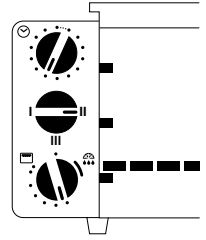
pakje vanillesuiker,

4 middelgrote eieren;

1½ afgestreken theelepels

bakpoeder (of de

hoeveelheid volgens de gebruiksaanwijzing op het pakje); 3 g zout. Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.



Doe de boter, suiker en vanillesuiker in een kom en roer deze ingrediënten gedurende 5-8 minuten met bijv. een mixer (op de hoogste stand) tot een romige massa.

Voeg de eieren één voor één toe en roer alles tot een gelijkmatige massa.

Zeef de bloem. Voeg de gezeefde bloem, het zout en het bakpoeder bij gedeelten aan het mengsel toe en roer het er voorzichtig doorheen.

Roer niet te lang omdat dan de ingeklopte lucht weer gedeeltelijk uit het beslag verdwijnt.

Doe het beslag in de ingevette en met bloem bestrooide bakvorm.

Plaats de bakvorm midden op het rooster.

Cake is goed gebakken als deze luchtig is, door en door gaar, goudgeel van kleur is en een zachte korst heeft.

Laat de cake 3-5 minuten in de oven afkoelen. Zet dan de deur in de grill-stand.

Braadslede/lekbak uit de oven halen

Voorverwarmen: 10 minuten

Baktijd: 65-75 minuten

- Als de cake te licht of te donker van kleur is, heeft de temperatuurknop wellicht niet op de juiste stand gestaan, of was de baktijd misschien te kort of te lang.
- Als de cake niet voldoende gerezen is, hebt u wellicht teveel bakpoeder gebruikt of heeft u te lang gemixt.
- Als cake is ingezakt, kan het zijn dat:
 - a. u de ovendeur te vroeg hebt geopend; (Open de deur alleen als dit nodig is, maar nooit voordat $\frac{3}{4}$ van de baktijd is verstreken. Doe de deur dan voorzichtig open en dicht.)
 - b. u tegen de oven hebt gestoten of de ovendeur te hard hebt dichtgedaan;
 - c. het gebak te snel is afgekoeld. (Het gebak moet even in de oven afkoelen.)
- De cake kan ongaar zijn door gebruik van te grote eieren. Het beslag is dan te vochtig.

Appeltaart

Springvorm 20 cm ø.
Deeg: 120 g witte basterdsuiker, 200 g patentbloem, 10 g margarine (hard en koud), 2 g zout; ½ ei.
Vulling: 500 à 600 g harde, zure appels, 60 g gewassen en uitgelekte rozijnen, 60 g suiker; 2 eetlepels koekkrumels; 1 theelepel kaneel; 1 theelepel citroensap.
En verder: een losgeklopt ei.

Doe alle ingrediënten in de kom en kneed ze totdat alles vermengd is en het deeg soepel aanvoelt.

Laat het deeg op een koele plaats opstijven. Strooi wat bloem op een tafel of het aanrecht en rol hierop het deeg uit tot een dikte van ca. ½ cm. De deeglap moet zo groot zijn dat de deegbodem, de zijrand en de reepjes voor garnering en afdekking eruit gesneden kunnen worden. Vet de ronde bakvorm in.

Bekleed hem met het deeg en druk de zijrand goed aan op de onderlaag. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes. Doe de stukjes appel in een kom samen met de koekkrumels, suiker, kaneel, krenten of rozijnen in het citroensap.

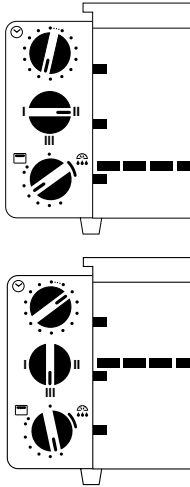
Schep alles door elkaar en vul de beklede bakvorm met het mengsel. Snijd de rest van het deeg in reepjes en leg ze kruislings over de vulling. Bestrijk de reepjes met losgeklopt ei. Haal de appeltaart pas na het bakken uit de bakvorm als hij hard, maar nog niet helemaal koud is. Anders bestaat de kans dat de appeltaart breekt.

Als de aangegeven baktijd is verstreken, kunt u de keuzeschakelaar (D) in stand III zetten. Dan is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld.

De temperatuurknop (E) zet u op stand **140** of **160**.

Laat de taart nu nog ca. 15 minuten in de grill/bakoven.

De bodem wordt dan goed doorbakken en het vocht verdampt, zonder dat de bovenzijde van het gebak aanbrandt.



Braadslede/lebak uit de oven halen

Voorverwarmen: 10 minuten

Baktijd: 60-70 minuten

Als de taart te donker of te licht van kleur is, heeft de temperatuurknop wellicht niet op de juiste stand gestaan, of was de baktijd misschien te kort of te lang.

De ingrediënten van het deeg moeten goed vermengd of geknead worden, maar niet luchtig geroerd. Wanneer het deeg te luchtig is, bestaat de kans dat de taart in de oven inzakt.

Biefstuk (grillen)

Goede kwaliteit biefstuk, 1½ à 2 cm dik, niet platgeslagen of ingekerfd.

Bedek de braadslede/lebak met aluminiumfolie. Bestrijk de biefstuk met olijfolie.

Leg de biefstukken naast elkaar op het rooster bovenop de oven. Keer het vlees na 5 à 7 minuten.

Voorverwarmen: 5 minuten

Grilltijd: - ca. 2 x 5 min.: rood van binnen
- ca. 2 x 6 min.: roze/rood van binnen
- ca. 2 x 7 min.: roze van binnen

Mixed grill

150 g mager rundvlees; 150 g mager varkensvlees; 2 paprika's; paprikapoeder; kerriepoeder; knoflookpoeder; sojasaus; olijfolie.

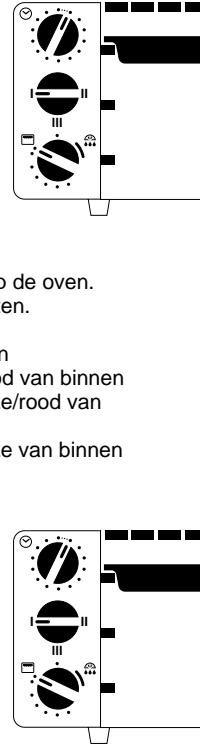
Snijd het vlees in stukjes van 2 x 2 cm en vermeng het met de sojasaus paprikapoeder, kerriepoeder, knoflookpoeder en olijfolie.

Snijd de paprika in stukjes. Rijg beurtelings het vlees en de paprika aan pennen.

Bedek de braadslede/lebak met aluminiumfolie. Leg de pennen op het rooster bovenop de oven.

Voorverwarmen: 5 minuten

Grilltijd: ca. 2 x 8 minuten



Hartige taart

Ronde vorm ø 18 cm; 150 g bloem; 75 g harde boter; ca. ¾ dl koud, water; 3 g zout.

Voor het bestrijken van de bovenkant: losgeklopt ei.

Zeef de bloem met het zout in een kom.

Houd ½ deel achter voor het uitrollen.

Snij met twee messen de koude, harde boter in de bloem in kleine stukjes.

Voeg, roerende met een mes, zoveel water toe tot er een samenhangende massa is verkregen.

Niet met de hand aan het deeg komen, dan wordt het slap.

Wentel de losse deegbal door de bloem.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht (niet te hard drukken).

Keer het deeg telkens om en bestuif het zonodig met de achtergebleven bloem, zodat het niet vastplakt.

Vouw de uitgerolde lap in drieën of vieren en rol het opnieuw uit in de richting van de vouwen.

Herhaal dit zonodig nog een keer tot de boter zich gelijkmatig verdeeld heeft.

Laat het deeg ½ uur op een koele plaats rusten.

Verpak het deeg in aluminiumfolie om uitdrogen te voorkomen.

Vulling

1 middelgrote gehakte ui; ½ rode paprika in stukjes; 150 g gehakte gekookte ham; 250 g in plakjes gesneden champignons; 4 in stukjes gesneden ananasschijven; 1 teentje knoflook; peper; zout; 1 mespunt chilipoeder; 2 theelepels paprikapoeder; 4 eetlepels ananassap; 50 g boter; 30 g bloem; 2 eierdooiers; 125 cc slagroom. In een braadpan boter verhitten en ui, paprika en champignons ca. 5 min. zachtjes bakken. Ham, peper, zout, knoflook, chilipoeder en paprikapoeder toevoegen.

Alles goed omroeren en ca. 10 min. laten uitkoken totdat het vocht verdampt is. Af en toe roeren.

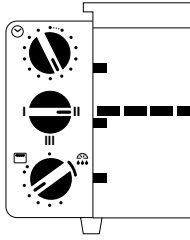
In een kommetje ananassap, slagroom, eierdooiers en bloem tot een glad papje roeren.

Voeg het papje aan het mengsel toe en al roerende ca. 5 min. zachtjes doorkoken.

Voeg daarna de ananassukjes toe.

Bekleed de ingevette vorm met het uitgerolde deeg en vul de vorm met het mengsel.

Bedek de bovenkant met de rest van het deeg en bestrijk het met losgeklopt ei.



Zet de vorm op het rooster in het midden van de oven.

Als de aangegeven baktijd is verstreken, kunt u de keuzeschakelaar (D) in stand III zetten. Dan is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld.

De temperatuurknop (E) zet u op stand **140 of 160**.

Laat de taart nu nog ca. 15 minuten in de grill/bakoven. De bodem wordt dan goed gebakken, zonder dat de bovenzijde van het gebak verbrandt.

Braadslede/lekbak: uit de oven nemen

Voorverwarmen: 10 minuten

Baktijd: 45-50 minuten

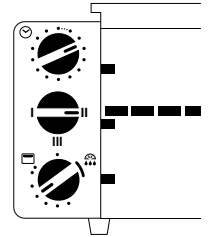
Diepvries Pizza

1 grote diepvries pizza.

Leg de pizza op het ingevette rooster.

Schuif het rooster in het midden van de oven.

Haal de braadslede/lekbak uit de oven.



Voorverwarmen: 10 minuten

Baktijd: 20-25 minuten

Ovenfrites

Leg ca. 250 gr bevroren ovenfrites in de braadslede/lekbak.

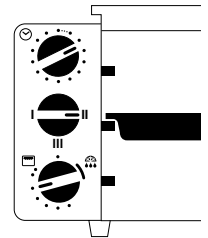
Schuif de braadslede/lekbak in het midden van de oven.

Keer de frites na 10 min.

Haal het rooster uit de oven.

Voorverwarmen: 5 minuten

Baktijd: 12 - 15 minuten

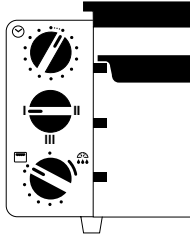


Groenten en vruchten

Groenten zoals tomaten, paprika en ui, en vruchten zoals ananas, appel en banaan, kunt u op de bakplaat bakken, bovenop de oven.

Leg de groenten of de vruchten in de licht gebruikte boter.

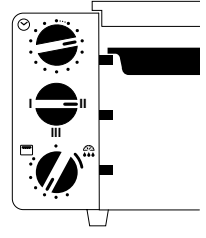
Voorverwarmen: 5 minuten.
Baktijd: 2 - 4 minuten (afhankelijk van dikte en soort)



Zandkoekjes (basisrecept)

100 g witte basterdsuiker; 200 g patentbloem; 150 g margarine; 2 g zout. Zie voor de bereiding van het deeg het recept voor "Appeltaart".

Vorm van het geknede deeg een rol en laat deze op een koude plaats opstijven. Snijd het deeg in even dikke (1 cm) plakjes en leg ze op de met aluminiumfolie beklede braadslede op een onderlinge afstand van ± 2 cm. Houd aan de korte zijden van de bakplaat ± 2 cm vrij.



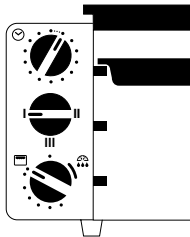
Hamburgers (diepvries)

Beste resultaat: in boter gebakken.

Leg de bevroren hamburgers naast elkaar in de gebruikte boter.

Keer ze na 3 minuten om.

Voorverwarmen: 5 - 8 minuten
Baktijd: 2 x 3 minuten



Rooster uit de oven halen.

Lekbak: bovenste positie
Keuzeknop: stand II
Temperatuurknop: stand 2-4
Voorverwarmen: 10 minuten
Baktijd: 15-20 minuten

Gember/Zandkoekjes (variatie 1)

Kneed 75 g gehakte gember door het deeg en bak de koekjes als zandkoekjes (zie boven).

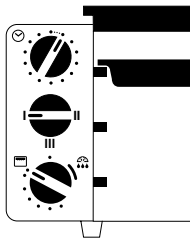
Biefstuk (braden)

Neem goede kwaliteit biefstuk; 1 à 1½ cm dik, niet platgeslagen of ingekerfd.

Leg de biefstukken naast elkaar in de gebruikte boter, of smeer ze in met olijfolie.

Keer het vlees enkele malen.

Voorverwarmen: 5 - 8 minuten
Baktijd: - 2 x 2 minuten - rood van binnen
- 2 x 2½ minuten - roze/rood van binnen
- 2 x 3 minuten - roze van binnen



Amandelmoppen (variatie 2)

Druk voor het bakken een halve gepelde amandel in het midden van ieder deegronde, bestrijk de bovenkant met losgeklopt ei en bak de koekjes als zandkoekjes (zie boven).

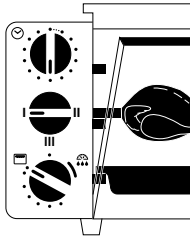
Grillen aan het spit (alleen bij types HD 4465 en HD 4464)

Kip (of ander gevogelte)

Lees eerst de gedeelten "Grillen" en "Grillen aan het spit".

Het is aan te raden wat (olijf)olie over het vlees uit te smeren.

Ook kunt u er wat kruiden op strooien (bijv. kerrie, paprika, speciale kipkruiden).



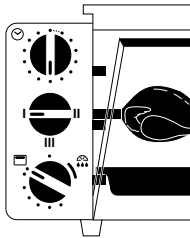
Voorverwarmen: 5 minuten
Grilltijd: 65 minuten (ca. 1 kg)

Rosbief; biefstuk van de haas, rollade (kalfs-, varkens-, runder-, kip-, kalkoen-, enz.)

Lees eerst de gedeelten "Grillen" en "Grillen aan het spit".

Het is aan te raden wat (olijf)olie over het vlees uit te smeren.

Ook kunt u er wat kruiden op strooien.
(Bijv. kerrie, paprika, speciale kipkruiden.)



Voorverwarmen: 5 minuten
Grilltijd:

- ca. 40 minuten (rosbief, 1 kg)
- ca. 30 minuten (biefstuk van de haas, 1 kg)
- ca. 60 minuten (kalfsvlees, 1 kg)
- ca. 70 minuten (varkensvlees, kip, 1 kg)
- ca. 75 minuten (rundvlees, kalkoen, 1 kg)

Importante

- Prima di utilizzare l'apparecchio, si consiglia di leggere attentamente queste istruzioni, consultando anche le illustrazioni.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta dati corrisponda alla tensione di rete della vostra abitazione.
- Questo apparecchio non è indicato per installazioni ad incasso.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di rete provvista di messa a terra. (spina tripolare).
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non danneggiare il rivestimento antiaderente sulla piastra di copertura/di cottura e sulle pareti interne.
 - Quando si utilizza la piastra di copertura o di cottura, servirsi esclusivamente di utensili da cucina in legno.
 - Rivestire la piastra con un foglio di alluminio prima di appoggiarvi piatti o vassoi.
 - Pulire esclusivamente secondo le presenti istruzioni.
- Quando è in funzione, l'apparecchio diventa molto caldo. Non lasciare mai oggetti sopra o appoggiati contro le sue pareti dopo l'accensione.
- Mantenere sempre uno spazio sufficiente attorno all'apparecchio, in particolare sopra (specialmente quando l'apparecchio viene utilizzato per friggere o arrostitire sulla piastra superiore).
- Per il posizionamento del forno scegliere un luogo privo di correnti d'aria.
- Non toccare le componenti calde del forno, specialmente la piastra di copertura/di cottura sulla parte superiore dell'apparecchio.
- Per estrarre dall'apparecchio la piastra di copertura/di cottura, la griglia, la teglia per arrostiti/bacinella raccogligrassa o il girarrosto dopo l'uso, servirsi di guanti da cucina.
- Non toccare mai le resistenze.
- Non appoggiare mai piatti o altro sullo sportello di vetro aperto per evitare di romperlo.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini specialmente quando è caldo. Evitare che il cavo di alimentazione venga a contatto con le parti calde del forno. Ungere di quando in quando la piastra di copertura/di cottura, la griglia, il girarrosto e gli spiedini.

Descrizione generale (fig. 1, pag. 3)

A Timer (solo con il modello HD 4465).

Dopo aver impostato

- la manopola di regolazione della temperatura (E) sulla temperatura desiderata, e
- la manopola di selezione (D) sulla posizione appropriata (I, II o III)

impostare con il timer il tempo di cottura, con o senza grill, desiderato.

A questo punto la resistenza/le resistenze si accendono.

- Per tempi di cottura con o senza grill inferiori ai 20 minuti, ruotare prima di mezzo giro in senso orario la manopola del timer, poi ruotare in senso inverso fino al tempo desiderato.

Per tempi di cottura con o senza grill più lunghi, impostare la manopola direttamente sul tempo desiderato.

– Durante la cottura è possibile cambiare il tempo selezionato impostando la manopola del timer su una diversa posizione.

B Tabella temperatura (solo con i modelli HD 4464 e HD 4454).

La tabella mostra le temperature approssimative corrispondenti a ciascuna posizione della manopola di regolazione della temperatura (E).

C Spia

Quando la manopola di selezione (D) è in posizione **O** (= Off), la spia è spenta. Essa si accende solamente quando la manopola di selezione è impostata sulle posizioni I, II o III, dopo aver impostato la manopola di regolazione della temperatura (E) (e, nel modello HD 4465, anche il timer (A)). La spia si spegne di nuovo al raggiungimento della temperatura impostata. Essa si illumina ogni volta che il termostato

accende la resistenza/le resistenze.

D Manopola di selezione a quattro posizioni:
O = "off"

| - per la cottura con grill (con girarrosto o sulla griglia), per gratinare, tostare, cucinare prodotti surgelati o frittate di patate dentro il forno, oppure per friggere e arrostitire sulla piastra esterna di cottura.

|| - Quando la manopola di selezione è impostata sulla posizione |, le resistenze superiori sono accese.

Nei modelli HD 4465 e HD 4464 entra in funzione anche il dispositivo di azionamento del girarrosto.

La resistenza inferiore non è accesa.

|| - per scongelare e preparare pietanze surgelate o da forno, per cuocere pane e dolci e per arrostitire carni (carni arrotolate, pollo ecc.)

- Quando la manopola di selezione è impostata sulla posizione ||, si attivano due resistenze: una delle resistenze superiori e quella inferiore.

||| - per torte di mele, flan di frutta, pasticci, torte salate, quiche ecc., ben cotte ed asciutte, senza il rischio di bruciare la parte superiore.

A conclusione del tempo di cottura indicato nella ricetta, impostare la manopola di selezione sulla posizione |||.

Per evitare che la parte inferiore dei vostri dolci si bruci e si attacchi alla piastra di cottura, è consigliabile impostare la manopola di regolazione della temperatura (E) sulla posizione **140** o **160**.

- Quando la manopola di selezione si trova sulla posizione |||, si attiva soltanto la resistenza inferiore. Questa è controllata per mezzo della manopola di regolazione della temperatura (E).

E Manopola di regolazione della temperatura.

☞ indica la temperatura di scongelamento (per pollo, verdure ecc.).

140...250 sono le temperature indicate per cuocere ed arrostitire utilizzando le piastre interne di cottura del forno o per riscaldare pietanze surgelate (vedere la ricetta per la temperatura corretta).

☐ è la temperatura indicata per la cottura al grill (con girarrosto o sulla griglia) o per gratinare internamente all'apparecchio, oppure per friggere o arrostitire sulla piastra esterna di cottura.

F Piastra di copertura/di cottura (estraibile).

- La piastra di copertura/di cottura deve essere usata come pannello superiore dell'apparecchio quando questo è utilizzato

per cuocere, arrostitire o cuocere ai ferri all'interno.

- Può essere utilizzata anche per friggere o arrostitire (ad esempio per piccole porzioni di carne, uova, verdure ecc.). In questo caso la manopola di selezione deve essere impostata sulla posizione I e la manopola di regolazione della temperatura sulla posizione ☐. Servirsi esclusivamente di posate in legno.

È possibile preparare due pietanze diverse allo stesso tempo, sistemandone una su ciascun lato della piastra (ad esempio, patate affettate e bistecca).

- Mentre si cuoce una pietanza dentro al forno, è possibile tenerne un'altra in caldo sulla piastra esterna di copertura.

- La piastra di copertura può essere utilizzata anche per preriscaldare piatti o stoviglie resistenti al calore.

Prima di appoggiare piatti o stoviglie sulla piastra di copertura, aver cura di rivestirla con un foglio di alluminio per evitare danni al rivestimento antiaderente.

- Per cuocere al grill sulla griglia nella parte superiore dell'apparecchio, rimuovere la piastra di copertura.

- Di quando in quando ungere la piastra di copertura con una piccola quantità di olio.

G Resistenze superiori.

H Guide di scorrimento.

Le guide di scorrimento consentono di posizionare su tre diverse altezze la teglia per arrostiti/bacinella raccogligrassa all'interno del forno.

In questo modo è possibile determinare sempre lo spazio ottimale tra la pietanza da cuocere e le resistenze.

I Girarrosto (solo con i modelli HD 4465 e HD 4464).

J Motorino del girarrosto (solo con i modelli HD 4465 e HD 4464).

Il motorino del girarrosto (per far ruotare il girarrosto) si attiva quando la manopola di selezione è impostata sulla posizione |.

K Sostegno del girarrosto (solo con i modelli HD 4465 e HD 4464).

L Spiedini (solo con i modelli HD 4465 e HD 4464).

Gli spiedini possono essere inseriti sul girarrosto e possono essere fissati per mezzo delle apposite viti.

M Griglia.

La griglia serve per cuocere ai ferri (carne ecc.), per gratinare (ad esempio crostini, zuppe di cipolla ecc.) e per tostare (pane), sia all'interno dell'apparecchio che esternamente (piccole porzioni di carne, kebab ecc.).

Per la cottura al grill sulla parte superiore

esterna dell'apparecchio, inserire la teglia per arrosti/bacinella raccogligrasso (N) nella guida di scorrimento superiore (H).

N Teglia per arrosti/bacinella raccogligrasso.

La teglia per arrosti/bacinella raccogligrasso serve come piastra di cottura per la preparazione di arrosti, selvaggina o pollame dentro al forno, oppure come vassoio di raccolta durante l'utilizzo del girarrosto o la cottura sulla griglia.

Naturalmente questa piastra può essere utilizzata anche come base per la cottura di pasticceria, dolci arrotolati ecc.

O Resistenza inferiore.

P Sportello.

Chiudere lo sportello per preriscaldare, cuocere o arrostitire all'interno dell'apparecchio oppure per cuocere sulla griglia, friggere o arrostitire (sulla piastra esterna di cottura) sulla parte superiore dello stesso.

Tenere lo sportello in "posizione grill" (cioè con la parte superiore aperta) durante l'utilizzo del girarrosto o la cottura alla griglia dentro al forno.

Non appoggiare mai piatti o altro sullo sportello di vetro aperto per evitare di romperlo.

Q Impugnatura piastre:

L'impugnatura piastre serve per maneggiare la griglia, la teglia per arrosti/bacinella raccogligrasso o la piastra di copertura/di cottura quando sono calde.

R Impugnatura girarrosto (solo con i modelli HD 4465 e HD 4464).

L'impugnatura girarrosto serve per inserire e rimuovere il girarrosto.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Lavare le due impugnature, la griglia, la teglia per arrosti, la bacinella raccogligrasso e gli spiedini in acqua calda saponata. Sciacquare con acqua pulita e asciugare.
- Lavare la piastra di copertura separatamente. Non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Pulire le pareti interne con un panno umido. È consentito l'utilizzo di detergenti. Non utilizzare detergenti abrasivi, prodotti spray per forni, pagliette ecc. Non toccare le resistenze. Evitare infiltrazioni d'acqua nell'apparecchio.
- Asciugare poi le pareti interne dell'apparecchio con un panno morbido.
- Posizionare la griglia, la teglia per arrosti/bacinella raccogligrasso, il girarrosto completo di spiedini e la piastra di copertura/di

cottura dentro o sopra il forno.

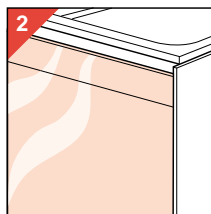
- Aprire a metà lo sportello ("posizione grill").
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Impostare la manopola di selezione (D) sulla posizione II.
- Impostare la manopola di regolazione della temperatura (E) sulla posizione III.
- (Valido solo per il modello HD 4465): impostare il timer (A) sul tempo di cottura "15 minuti". (Per gli altri modelli): lasciare il forno in funzione per 15 minuti.
- Consentire una ventilazione sufficiente. Se possibile, azionare la cappa aspirante o il ventilatore a finestra. È possibile che per alcuni minuti si sviluppi dall'apparecchio un odore particolare ed eventualmente perfino del fumo, a causa dei residui di olio rimasti nell'apparecchio. Si tratta di un fenomeno assolutamente innocuo destinato a scomparire entro breve tempo.
- Dopo che l'apparecchio si è nuovamente raffreddato, ungere la piastra di copertura/di cottura con una piccola quantità di olio.

Grill

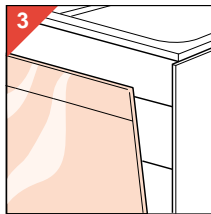
Riscaldamento preliminare

Preriscaldare il forno

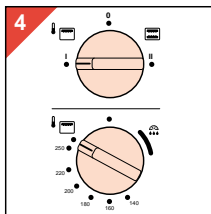
- per 5 minuti
- con la manopola di selezione sulla posizione I
- con la manopola di regolazione della temperatura sulla posizione III.



- Durante la fase del riscaldamento preliminare tenere lo sportello chiuso (fig. 2).
- Utilizzare la funzione grill tenendo sempre lo sportello in "posizione grill" (cioè socchiuso, fig. 3). Ciò consentirà al vapore sprigionato di fuoriuscire dal vano cottura, determinando una migliore doratura della pietanza.



- Per utilizzare la funzione grill, impostare sempre la manopola di regolazione della temperatura sul massimo III e la manopola di selezione su I (fig. 4).



indicazioni	temperatura (appross.)	pasticceria	carni	varie
tiepido	60 °C (140 °F) 90-100 °C (195-210 °F)	meringa		scongellare stufare
tiepido/moderatamente caldo	125-140 °C (260-285 °F)	torta di mele, amaretti		scaldare
moderatamente caldo/caldo	150-180 °C (300-355 °F)	pasta frolla, pasticceria secca, torte, biscotti	maiale arrosto, pollame	soufflé, flan
caldo/molto caldo	195-220 °C (385-430 °F)	pasta sfoglia, pane	costolette di maiale	quiche, pizza, piatti gratinati
molto caldo/ caldissimo	250 °C (480 °F)		roast-beef, spalla, agnello	grill

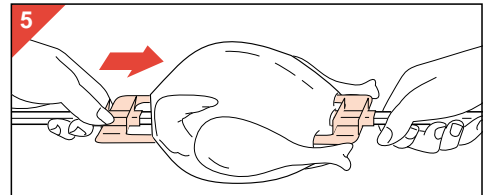
- Per la cottura sulla griglia utilizzare carne di buona qualità, di spessore pari a 1,5-2 cm. La carne non deve essere né battuta né snervata.
- Non salare la carne o il pesce prima della cottura alla griglia per limitare l'emissione di liquidi.
- Se si desidera salare la selvaggina o il pollame, è consigliabile salare solo la parte interna.
- Se necessario, asciugare la carne con carta da cucina prima della cottura.
- Prima della cottura, ungerne sia la carne/pesce che l'accessorio utilizzato (griglia o schidione) con olio di oliva per evitare che il cibo si attacchi
- Dopo la cottura, aprire completamente lo sportello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.

Grill e girarrosto (informazione supplementare:

valido solo per i modelli HD 4465 e HD 4464)
Durante la fase di riscaldamento preliminare del forno, preparare il girarrosto per l'uso:

- Inserire il primo spiedino (L) dal lato del sostegno (cioè da destra).
- Infilare il girarrosto nel blocco di carne, avendo cura di scegliere il punto centrale.

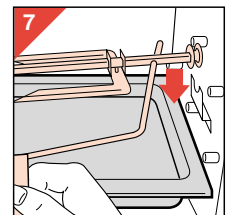
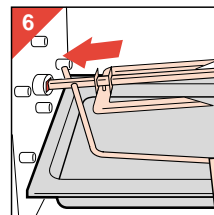
- Inserire il secondo spiedino (fig. 5).



Selvaggina e pollame: legare le zampe e/o le ali contro il corpo dell'animale. A questo scopo è indicato lo spago di cotone.

Dopo aver preriscaldato il forno:

- Aprire lo sportello.



- Inserire le due estremità del girarrosto rispettivamente nel motorino (fig. 6) e nel sostegno apposito (fig. 7).
(Nota: per rimuovere il girarrosto dopo l'uso, procedere in senso inverso).
- Socchiudere lo sportello in "posizione grill".
- (Valido solo per il modello HD 4465): impostare il timer.

Cuocere, friggere e arrostitire dentro il forno

Riscaldamento preliminare

Preriscaldare il forno

- per 10 minuti;
- con la manopola di selezione sulla posizione ||;
- con la manopola di regolazione della temperatura sulla posizione indicata nella ricetta.
- Durante la fase di preriscaldamento, tenere lo sportello chiuso.
- Per cuocere ed arrostitire, tenere per quanto possibile lo sportello chiuso. Ciò specialmente nel caso di pane, torte, dolci e pasticci. Posizionare il forno in un luogo privo di correnti d'aria ed evitare di urtare l'apparecchio.
- Libri e riviste di cucina possono indicare temperature diverse da quelle riportate sulla manopola di regolazione della temperatura dell'apparecchio. La tabella apposita mostra una panoramica delle posizioni possibili, con la spiegazione e le applicazioni corrispondenti.
- Dopo l'uso, lasciare aperto lo sportello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.

Friggere e arrostitire sul coperchio del forno

Riscaldamento preliminare

Pre-riscaldare il forno

- per 5-10 minuti;
- con la manopola di selezione sulla posizione |;
- con la manopola di regolazione della temperatura impostata su ☐;
- con lo sportello del forno chiuso.
- I migliori risultati si ottengono friggendo la carne con burro sulla piastra apposita. In ogni caso la piastra non è indicata per pietanze con intingoli. Si può anche ungere la carne con olio di oliva.
- Prima di porvi il burro, attendere che la piastra sia molto calda.
- Durante la cottura, girare la carne (le verdure o la frutta) un paio di volte.

Pietanze precotte

I prodotti precotti, quali ad esempio frittate di patate pronte da mettere in forno, spuntini, pizze, pietanze surgelate ecc., vanno preparati secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Scongelamento

Il forno può essere usato anche per scongelare o riscaldare prodotti surgelati.

- Inserire la teglia per arrosti/bacinella

raccogligrassa nella guida di scorrimento inferiore.

- Sistemare la pietanza surgelata sulla griglia (se necessario in un contenitore). Posizionare la griglia in modo tale che il cibo da scongelare venga a trovarsi approssimativamente al centro del vano cottura.
- Impostare la manopola di regolazione della temperatura su ☼ e la manopola di selezione sulla posizione ||.
- (Valido solo per il modello HD 4465): impostare con il timer il tempo di cottura necessario per lo scongelamento.
(Per gli altri modelli): lasciare l'apparecchio in funzione per il tempo necessario per lo scongelamento.
Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla temperatura iniziale e dal volume (in particolar modo dallo spessore) della pietanza.
- Di quando in quando controllare il grado di scongelamento raggiunto. Se necessario, girare la pietanza un paio di volte.
- Durante l'operazione tenere lo sportello il più possibile chiuso.
- Non scongelare porzioni troppo voluminose.
- Per ottenere uno scongelamento uniforme, si consiglia di avvolgere la pietanza con un foglio di alluminio o di carta da forno.
- Osservare che, prima di dare inizio alle fasi successive di esecuzione della ricetta (riscaldare, arrostitire, gratinare ecc.) la pietanza deve essere completamente scongelata.

Dopo l'uso

- Lavare la piastra di copertura/di cottura non appena si è sufficientemente raffreddata.
- Le pareti interne dell'apparecchio sono dotate di rivestimento antiaderente per consentire una pulizia agevole.
- Per rimuovere eventuali residui di grasso dopo l'utilizzo, è sufficiente procedere come segue:
 - a) estrarre la griglia o il girarrosto e la teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa,
 - b) richiudere lo sportello,
 - c) impostare la manopola di selezione sulla posizione || e (valido solo per il modello HD 4465) impostare il timer a 5 minuti, oppure (valido per gli altri modelli) far funzionare il forno per 5 minuti. (La manopola di regolazione della temperatura deve restare impostata su ☐).
- Scollegare l'apparecchio dalla rete prima di pulirlo.
- Il modo più semplice per pulire l'apparecchio è attendere che questo si sia raffreddato

- sufficientemente ma non del tutto.
- Evitare di far scorrere l'acqua dentro l'apparecchio.
- Pulire il forno servendosi di un panno umido (se necessario, con aggiunta di detergente) oppure con una spugna ben strizzata. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugnette abrasive, pagliette ecc.
- Non toccare mai le resistenze, nemmeno durante la pulizia!
- Dopo ciascun utilizzo pulire sempre, strofinandola, l'area sovrastante lo sportello di vetro.
- La teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa, le due impugnature, il girarrosto con gli spiedini e la griglia sono lavabili (anche in lavastoviglie).
- Lavare la piastra di copertura/di cottura separatamente. Non danneggiare il rivestimento antiaderente.

specialmente se la manopola di regolazione della temperatura è impostata su valori alti.

Trasporto dell'apparecchio

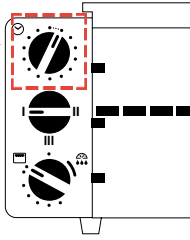
Spostare il forno soltanto dopo aver rimosso le piastre interne e richiuso lo sportello, e non prima che questo si sia raffreddato a sufficienza. Rimuovere prima la spina dalla presa della corrente.

Suggerimenti

- La temperatura iniziale della pietanza da cucinare può influire sulla temperatura di cottura.
- Le posizioni consigliate della manopola di regolazione della temperatura servono soltanto come indicazioni generali. Se al termine della cottura la pietanza risulta di colore troppo chiaro o troppo scuro, la volta successiva selezionare una temperatura diversa da quella consigliata.
- Accertarsi che soltanto gli accessori necessari si trovino dentro al forno durante l'uso.
- Per facilitare la pulizia, rivestire la teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa con un foglio di alluminio (poggiando il lato lucido sulla superficie della piastra) prima dell'uso.
- Prima di dare inizio alla cottura, attendere che il forno si sia riscaldato a sufficienza (a sportello chiuso).
- Durante la cottura di cibi dentro il forno, è possibile allo stesso tempo riscaldare piatti o stoviglie oppure mantenere pietanze in caldo sopra il forno. Evitare di graffiare la superficie!
- Attenzione: la superficie superiore esterna dell'apparecchio può diventare molto calda,

Ricette:

N.B.: le indicazioni relative alla posizione della manopola del timer si riferiscono esclusivamente al modello HD 4465.



- pietanze da forno (a base di riso, pasta corta o spaghetti)
- zuppe (zuppa di cipolla)
- ragù
- purea di patate.

Riporre i piatti sulla griglia nella parte più calda del forno, avendo cura però di non avvicinarli troppo alla resistenza superiore in modo da ottenere un risultato omogeneo.

Le pietanze da forno, ciotole di zuppa ecc., riescono meglio se gratinate con la griglia in posizione 2 o 3, in base alle dimensioni del recipiente di cottura.

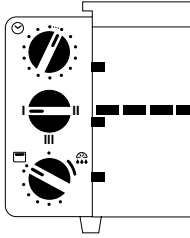
Riscaldamento preliminare: 5 minuti
Tempo di gratinatura: 4-8 minuti.

Crostoni

4-6 fette di pane, farcitura (vedere i suggerimenti riportati di seguito), prezzemolo o erba cipollina.

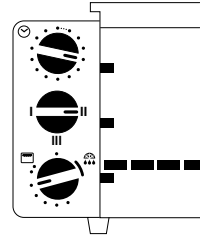
Tostare le fette di pane per circa 2 minuti e mezzo da un solo lato.

Capovolgere le fette e farcirle in base ai suggerimenti riportati di seguito. Porre di nuovo in forno (posizione 2) le fette così farcite e tostare per altri 2 minuti e mezzo. Cospargerle infine con un trito di prezzemolo o di erba cipollina.



Pane bianco

Piastra di cottura lunga circa 30 cm.
500 gr di farina, circa 2,5 dl di acqua o latte a 35-40 °C di temperatura, 10 gr di sale, 30 gr di lievito fresco o secco (per stabilire la quantità appropriata per 500 gr di farina, basarsi sulle istruzioni riportate sulla confezione), 25 gr di burro o margarina.



Sciogliere il lievito in 1 dl di latte intiepidito o acqua. (Se si usa lievito secco, seguire le istruzioni riportate sulla confezione). Versare in una terrina la farina e il sale a fontana e versarvi la miscela di lievito e latte più il restante latte o acqua intiepiditi, avendo cura di non inumidire eccessivamente l'impasto. Eventualmente, aggiungere latte o acqua se l'impasto risulta troppo asciutto. Impastare fino ad ottenere un composto malleabile che non si attacchi al recipiente. Ricoprire il recipiente con un panno ed un piatto di plastica.

Far lievitare l'impasto in un luogo caldo (ad esempio, in inverno, su un radiatore) per circa 30 minuti.

Lavorare nuovamente l'impasto, appiattirlo e formare poi un rotolo della stessa misura del recipiente di cottura, avendo cura di sistemare la giuntura verso il fondo.

Praticare un'incisione lungo la superficie del pane per evitare che, gonfiandosi eccessivamente, venga in contatto con la resistenza superiore. Coprire con un panno o con un piatto di plastica e far lievitare per altri 45 minuti in un luogo caldo.

Suggerimenti per la farcitura:

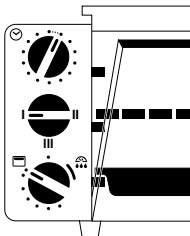
- Paté, rondelle di cipolla, fettine di mela, cetriolini affettati, formaggio affettato, paprica in polvere.
- Prosciutto, ananas, ketchup, formaggio, curry.
- Lingua di manzo bollita, fettine di cetriolo, mela, formaggio affettato, pancetta.
- Carne precotta, cetriolini affettati, rondelle di banana, pepe di Cayenna, formaggio affettato.
- Fricassee a fette, pomodoro, rondelle di cipolla, formaggio affettato.
- Manzo affumicato, uova strapazzate, ketchup, fettine di cetriolo, formaggio affettato.

Riscaldamento preliminare: 5 minuti
Tempo di tostatura: 2 minuti e mezzo
circa per ogni lato.

Pietanze gratinate

(questo tipo di cottura determina una crosta dorata sulla superficie)

Tutte le pietanze cosparse di pangrattato e burro, di salse a base di formaggio o formaggio grattugiato possono essere gratinate. Ad esempio:



Il giusto grado di cottura è raggiunto quando il pane risulta ben lievitato e di colore omogeneo, e suona vuoto se picchiettato sulla superficie inferiore.

Per ottenere una crosta dorata e lucida, spennellare con acqua la superficie del pane immediatamente dopo la cottura.

Estrarre la teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa dal forno.

Riscaldamento preliminare: 10 minuti

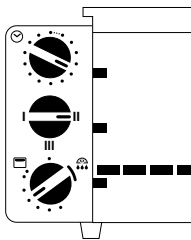
Tempo di cottura: 30-35 minuti.

Pizza

1 teglia tonda di 20 cm di diametro.

Impasto: 125 gr di farina, $\frac{3}{4}$ dl di latte, 2,5 gr di sale, 4 gr di lievito fresco, 10 gr di burro.

Condimento: 200 gr di pomodori pelati, 50 gr di formaggio a cubetti, 50 gr di prosciutto, 50 gr di funghi, pepe e origano.



Per l'impasto seguire le istruzioni relative alla preparazione del pane bianco.

Far lievitare per 20 minuti.

Spianare l'impasto su una superficie cosparsa di farina fino ad ottenere uno spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm e sistemare su una teglia precedentemente unta. Condire.

Estrarre la teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa dal forno.

Riscaldamento preliminare: 10 minuti

Tempo di cottura: 30-40 minuti.

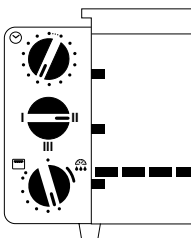
Dopo la cottura della pizza è possibile ottenere una crosta superficiale facendola gratinare per qualche minuto.

Tempo di gratinatura: 1 minuto-1 minuto e mezzo.

Torta (ricetta base)

Recipiente oblungo per torta di circa 30 cm di lunghezza.

200 gr di zucchero granulato, 200 gr di farina comune, 200 gr di burro o margarina, 1 bustina di zucchero vanigliato, 4 uova



di media grandezza, 1 cucchiaino e mezzo raso di lievito in polvere (o la quantità indicata sulla confezione), 3 gr di sale.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Lavorare il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato in una terrina per 5-8 minuti con un frullatore alla massima velocità, fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova una ad una e mischiare bene.

Setacciare la farina e aggiungerla poco a poco al composto insieme al sale e al lievito in polvere, mescolando lentamente. Non mescolare troppo a lungo per evitare di liberare l'aria contenuta nel composto.

Unge il recipiente di cottura e cospargerlo di farina. Versarvi il composto e porre al centro della griglia.

La torta è ben riuscita se risulta leggera, cotta in maniera omogenea e di colore giallo pallido, con una crosta soffice in superficie.

Far raffreddare la torta nel forno per 3-5 minuti. Socchiudere poi lo sportello in "posizione grill".

Estrarre la teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa dal forno.

Riscaldamento preliminare: 10 minuti

Tempo di cottura: 65-75 minuti.

- Se la torta risulta di un colore troppo chiaro o troppo scuro, è probabile che la temperatura sia stata male impostata o che il tempo di cottura sia stato troppo breve o troppo lungo.
- Se la torta risulta lievitata male, è probabile che abbiate aggiunto una quantità eccessiva di lievito o che abbiate mescolato il composto troppo a lungo.
- Se la torta si è "sgonfiata" è probabile che:
 - a. lo sportello del forno sia stato aperto troppo presto; (aprire soltanto quando necessario e mai prima che siano trascorsi i tre quarti del tempo totale di cottura. Se non è possibile evitarlo, lo sportello può venire aperto e poi richiuso con estrema cautela);
 - b. abbiate urtato il forno o richiuso lo sportello troppo bruscamente;
 - c. la torta si sia raffreddata troppo rapidamente (occorre lasciare alla torta il tempo di raffreddarsi un po' in forno prima di estrarla).
- L'utilizzo di uova troppo grandi può determinare un composto eccessivamente liquido ostacolando la corretta cottura della torta.

Torta di mele

Una tortiera con fondo estraibile del diametro di 20 cm.

Impasto: 120 gr di zucchero semolato bianco, 200 gr di farina comune, 100 gr di margarina (meglio se di frigorifero), 2 gr di sale, ½ uovo.

Farcitura: 500-600 gr di mele acerbe ben sode, 60 gr di uvetta precedentemente lasciata ammorbire in acqua e quindi fatta asciugare, 60 gr di zucchero, 2 cucchiaini di pan di zenzero sbriciolato, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di succo di limone.

Inoltre: 1 uovo sbattuto.

Versare tutti gli ingredienti in una terrina e lavorarli fino ad ottenere un compost omogeneo ed elastico al tatto.

Lasciare riposare l'impasto in un luogo fresco finché diventa denso.

Cospargere di farina una superficie piana, sulla quale lavorerete e spianerete l'impasto fino ad ottenere un disco dello spessore di circa ½ cm e della misura adatta a rivestire il fondo e i lati della tortiera.

Ungere la tortiera e rivestirla con l'impasto, accertandosi di non lasciare bolle d'aria tra il fondo e i lati.

Pelare le mele e tagliarle a pezzi di piccole dimensioni. Versare in una terrina i pezzi di mela così ottenuti, il pan di zenzero sbriciolato, lo zucchero, la cannella, il ribes o l'uvetta e il succo di limone. Mescolare tutti gli ingredienti e versarli infine nella torta.

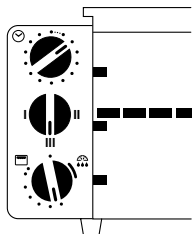
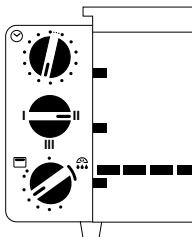
Ricavare delle strisce dalla pasta avanzata e adagiarle sulla superficie della torta incrociandole; spennellare poi con l'uovo sbattuto.

Estrarre la torta dalla tortiera solo dopo che si è rassodata, ma prima che si sia completamente raffreddata per evitare il rischio di sbriciolarla.

A cottura ultimata, impostare la manopola di selezione (D) sulla posizione III, in questo modo, soltanto la resistenza inferiore resterà accesa. Impostare la manopola di regolazione della temperatura (E) su **140-160**.

Lasciare la torta nel vano cottura per circa 15 minuti.

A questo punto il fondo della torta sarà ben cotto



ed asciutto, senza il rischio di bruciare la superficie.

Estrarre la teglia per arrostiti/bacinella raccogligrassa dal forno.

Riscaldamento preliminare:

10 minuti

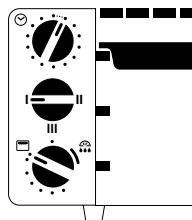
Tempo di cottura: 60-70 minuti.

Se la torta risulta di un colore troppo chiaro o troppo scuro, è probabile che la temperatura non sia stata impostata correttamente o che il tempo di cottura sia stato troppo breve o troppo lungo. Gli ingredienti dell'impasto devono essere miscelati con cura o impastati ma non "sbattuti" per evitare la formazione di bolle d'aria. Troppa aria nell'impasto provoca il rischio che la torta si "sgonfi" durante la cottura.

Bistecca (grill)

Bistecche di buona qualità, di 1,5-2 cm di spessore, non battute o snervate.

Rivestire la teglia per arrostiti/bacinella raccogligrassa con un foglio di alluminio. Condire le bistecche con un filo di olio di oliva e adagiarle una accanto all'altra sulla griglia, sulla parte superiore esterna del forno. Voltare le bistecche dopo 5-7 minuti.



Riscaldamento preliminare: 5 minuti

Tempo di cottura:

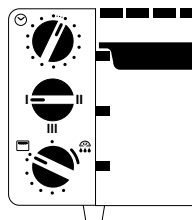
- circa 5 minuti per parte: al sangue
- circa 6 minuti per parte: moderatamente al sangue
- circa 7 minuti per parte: cottura media

Grigliata mista

150 gr di carne di manzo magra, 150 gr di carne di maiale magra, 2 peperoni, paprica in polvere, curry, aglio in polvere, salsa di soia, olio d'oliva.

Tagliare la carne in pezzi di 2 x 2 cm di dimensioni, condirli con la salsa di soia, la paprica in polvere, il curry, l'aglio in polvere e l'olio d'oliva.

Tagliare a pezzi i peperoni e infilarli negli spiedini

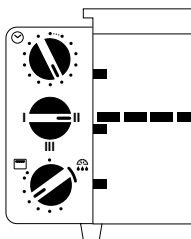


alternandoli a pezzi di carne.
Rivestire la piastra di copertura/di cottura con un foglio di alluminio e adagiare gli spiedini sulla griglia nella parte superiore esterna del forno.

Riscaldamento preliminare: 5 minuti
Tempo di cottura: circa 8 minuti per parte.

Torta salata

Un recipiente per flan di circa 18 cm.
150 gr di farina, 75 gr di burro appena tolto dal frigorifero, circa $\frac{3}{4}$ dl di acqua fredda, 3 gr di sale, 1 uovo sbattuto per rendere lucida la superficie della torta.



Setacciare la farina e il sale in una terrina, mettendone circa una metà da parte per preparare in seguito l'impasto. Utilizzare due lame per tagliare il burro duro in piccoli pezzi nella farina. Aggiungere una quantità di acqua sufficiente continuando a lavorare gli ingredienti con una sola lama, finché formeranno una massa compatta. Non lavorare l'impasto a mano per evitare che diventi troppo soffice. Formare una palla di pasta, passarla nella farina e spianarla su una superficie cosparsa di farina (senza tuttavia esercitare una pressione troppo forte).

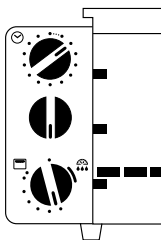
Voltare di quando in quando la pasta e cospargerla con la farina rimasta per evitare che si attacchi.

Ripiegare tre o quattro volte su se stesso l'impasto e spianare nuovamente nella direzione delle piegature. Ripetere, se necessario, l'operazione, finché il burro risulterà uniformemente distribuito.

Lasciar riposare in luogo fresco per circa 30 minuti avvolgendo l'impasto in un foglio di alluminio per evitare che si secchi.

Farcitura

1 cipolla di media grandezza tritata, $\frac{1}{2}$ peperone rosso tagliato in pezzi di piccole dimensioni, 150 gr di prosciutto cotto, 250 gr di funghi affettati, 4 fette di ananas spezzettate, 1 spicchio d'aglio, pepe, sale, un pizzico di peperoncino in polvere, 2 cucchiaini di paprica in polvere, 4 cucchiaini di sciroppo



d'ananas, 50 gr di burro, 30 gr di farina, 2 tuorli d'uovo, 125 cl di panna densa.

Fondere il burro in una casseruola e rosolare la cipolla a fuoco moderato con il peperone e i funghi per circa 5 minuti.

Aggiungere poi il prosciutto cotto, il pepe, il sale, l'aglio, il peperoncino e la paprica.

Mescolare gli ingredienti e lasciar cuocere per circa 10 minuti fino a completa evaporazione del liquido. Mescolare di quando in quando.

In una terrina mischiare lo sciroppo d'ananas, la panna, i tuorli d'uovo e la farina fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere agli ingredienti preparati in precedenza, mescolando per circa 5 minuti.

Far bollire lentamente e aggiungere i pezzi di ananas.

Foderare il recipiente di cottura con la pasta e riempire con il composto di farcitura.

Adagiare uno strato di pasta sulla superficie della torta e spennellare con l'uovo sbattuto.

Mettere il recipiente sulla griglia al centro del vano cottura.

A tempo di cottura ultimato, impostare la manopola di selezione (D) sulla posizione IIII: in questo modo soltanto la resistenza inferiore resterà accesa.

Si può impostare la manopola di regolazione della temperatura su **140-160**.

Lasciare la torta in forno per altri 15 minuti circa. A questo punto il fondo della torta sarà ben cotto ed asciutto, senza il rischio di bruciare la superficie.

Estrarre la piastra di cottura/bacinella raccogligrassa dal forno.

Riscaldamento preliminare: 10 minuti
Tempo di cottura: 45-50 minuti.

Pizza surgelata

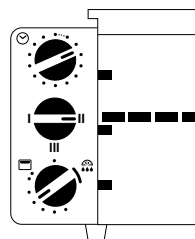
1 pizza surgelata grande.

Adagiare la pizza sulla griglia unta.

Inserire la griglia in forno nella guida di scorrimento centrale.

Estrarre la teglia per arrostiti/bacinella raccogligrassa.

Riscaldamento preliminare: 10 minuti
Tempo di cottura: 20-25 minuti.



Frittura di patate al forno (pre-fritte)

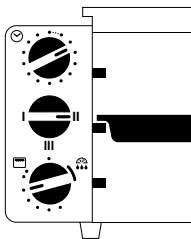
Sistemare 250 gr di patate fritte sulla teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa che inserirete nella guida di scorrimento centrale del vano cottura.

Girare le patate dopo 10 minuti.

Estrarre la griglia dal forno.

Riscaldamento preliminare: 5 minuti

Tempo di cottura: 12-15 minuti.



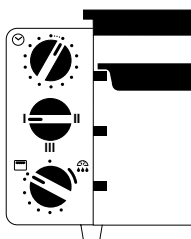
Frutta e verdure

Le verdure come i pomodori, i peperoni o le cipolle, e la frutta come l'ananas, le mele e le banane, possono essere cotte sulla piastra di cottura nella parte superiore esterna del forno.

Cuocere le verdure o la frutta in burro leggermente rosolato.

Riscaldamento preliminare: 5 minuti

Tempo di cottura: 2-4 minuti (secondo lo spessore e il tipo).



Hamburger (surgelati)

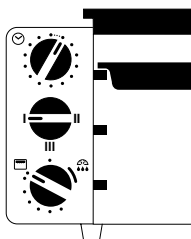
I risultati migliori si ottengono cuocendo l'hamburger nel burro.

Adagiare gli hamburger surgelati nel burro rosolato e girarli dopo 3 minuti.

Riscaldamento

preliminare: 5-8 minuti

Tempo di cottura: 3 minuti per parte.



Bistecche (senza grill)

Utilizzare sempre bistecche di buona qualità, di 1-1,5 cm di spessore, non battute o snervate.

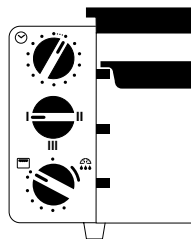
Adagiare le bistecche nel burro rosolato oppure condirle con un filo di olio d'oliva.

Durante la cottura, voltare le bistecche un paio di volte.

Riscaldamento preliminare: 5-8 minuti

Tempo di cottura:

- circa 2 minuti per parte: al sangue
- circa 2 minuti e mezzo per parte: moderatamente al sangue
- circa 3 minuti per parte: cottura media



Biscotti di pasta frolla

100 gr di zucchero semolato bianco, 200 gr di farina comune, 150 gr di margarina, 2 gr di sale.

Per l'impasto, vedere la ricetta relativa alla torta di mele.

Lavorare e spianare l'impasto e lasciarlo poi riposare in luogo fresco per permettergli di addensarsi. Tagliare l'impasto a strisce (1 cm). Rivestire la teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa con un foglio di alluminio e adagiarvi le strisce di pasta, mantenendo una distanza di 2 cm tra ciascuna striscia e tra le strisce e i bordi della teglia.

Estrarre la griglia dal forno.

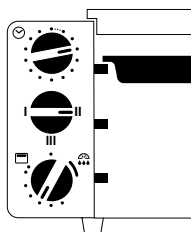
Teglia per arrosti/bacinella raccogligrassa: posizione superiore.

Manopola di selezione: posizione II.

Manopola di regolazione della temperatura: posizione 2-4.

Riscaldamento preliminare: 10 minuti.

Tempo di cottura: 15-20 minuti.



Pan di zenzero (variante 1)

Aggiungere all'impasto 75 gr di zenzero tritato e cuocere secondo le indicazioni relative ai biscotti di pasta frolla (vedi sopra).

Biscotti di pasta frolla alle mandorle (variante 2)

Prima di infornare, inserire mezza mandorla pelata al centro di ciascun pezzo di pasta. Spennellare con uovo sbattuto e cuocere secondo le indicazioni relative ai biscotti di pasta frolla (vedi sopra).

manzo, 1 kg)
- circa 60 minuti (vitello, 1 kg)
- circa 70 minuti (maiale, pollo, 1 kg)
- circa 75 minuti (manzo, tacchino, 1 kg)

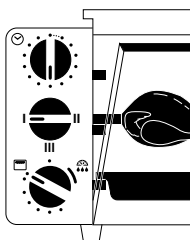
Funzione grill con girarrosto

(valido solo per i modelli HD 4465 e HD 4464)

Pollo (o altro tipo di pollame)

Si raccomanda di consultare prima le sezioni "Grill" e "Grill e girarrosto".

Si consiglia di condire il pollame con un filo di olio d'oliva, oppure di aggiungervi spezie (ad esempio curry, paprica, spezie speciali per pollo).



Riscaldamento preliminare: minuti.

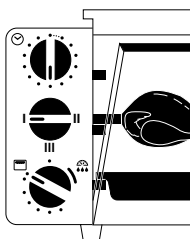
Tempo di cottura:

65 minuti (per circa 1 kg di peso).

Roast-beef, filetto di manzo, carne arrotolata (vitello, maiale, manzo, pollo, tacchino ecc.)

Si raccomanda di consultare prima le sezioni "Grill" e "Grill e girarrosto".

Si consiglia di condire il pollame con un filo di olio d'oliva, oppure di aggiungervi spezie (ad esempio curry, paprica, spezie speciali per pollo).



Riscaldamento preliminare: 5 minuti.

Tempo di cottura:

- circa 10 minuti (roast-beef, 1 kg)
- circa 30 minuti (filetto di

