

EASY COOK

by

Brandt

Advantages and operating method

1. Advantages and working principle

The "EASY COOK" feature means you no longer have to set the temperature or the cooking method.

Your oven automatically works these out for you to give the best results.

The "EASY COOK" method is done in two stages once the type of food has been selected:

1) Input. The oven uses its electronic scanners to record the cooking details of each food you want to cook.

You will notice the oven carrying out this operation because the right-hand end of the display panel will flash. This may take between 5 and 40 minutes to complete.

DO NOT OPEN THE OVEN DOOR DURING THIS STAGE: it will give a faulty reading.

2) Calculation. The oven works out the cooking time required. The AUTO symbol appears on the display panel. The oven shows the amount of cooking time remaining as well as the actual time of day it will finish. If you want to open the door to rearrange the food, add more liquid etc, you can (only once the AUTO sign appears).

3) The time displayed for cooking may be adjusted by the oven during cooking and the end result may vary by a few minutes compared to the initial time given.

4) When cooking finishes a series of beeps is heard.

2. Instructions for use

ALL COOKING IS DONE WITHOUT PREHEATING THE OVEN

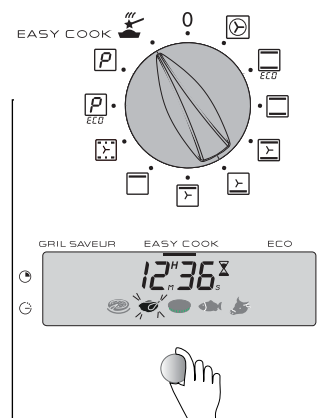
a) Cooking straightaway:

Set the selector to "EASY COOK".

In the display, you will see a selection of dishes.

Turn the knob to choose the one you want and push to select.

Place the dish in the oven at the level suggested in the display. Close the door the AUTO sign appears for a few seconds and then disappears. The oven starts the cooking cycle as the oven's sensors start working and the display panel flashes. The cooking time is displayed and AUTO appears. You can now open the door to rearrange food. Do not add any more food as the time calculation has taken place. When cooking ends the oven beeps several times.



Advantages and operating method

b) Delayed cooking:

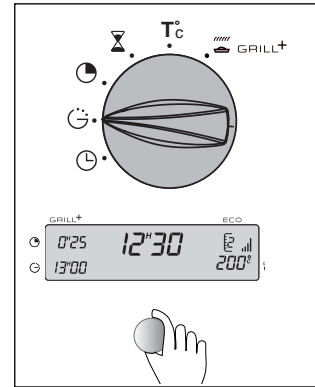
Turn the selector to "EASY COOK".
 Choose which dish you are going to cook from the display panel using the button.
 Place your dish in the oven and shut the door.

Turn method selector to "G".

Turn the knob + or - to set the time you want the food cooked by.

E.g. 1 pm (13:00).

When you have done this the start of cooking will be delayed. The cooking time is worked out automatically. As when cooking straightaway, the time allowed may be adjusted by the oven during cooking and the end result may vary by a couple of minutes (+ or -) compared with the initial time given.



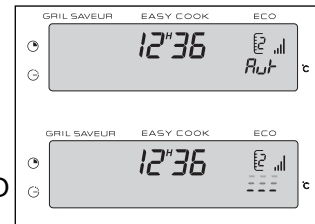
GB

3. Tips

Once the "Auto symbol" appears in the display panel, you can open the oven door.

Once it starts flashing however, if you open the oven door, it will make a warning sound and the dishes symbol will blink.

The "EASY COOK" feature MUST START WITH A COLD OVEN. You must wait for the oven to cool down completely before using the Easy Cook method again. If the oven is not cool enough, the temperature and the dish symbols will blink in the display panel and you will not be able to cook.

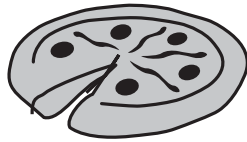


4. Do not place trays or dishes on the base of the oven when using Easycook.

5. Troubleshooting

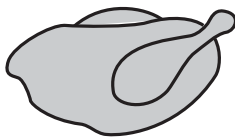
If you realize that...	Possible causes	What should you do?
Beeps and symbols	<ul style="list-style-type: none"> You have opened the door while the oven is scanning. The programme has been cancelled. 	- Let the oven cool down and try again.
The symbol --- is flashing in the display panel.	<ul style="list-style-type: none"> The oven is calculating the best cooking time. 	- This is perfectly normal.
"Auto" is displayed	<ul style="list-style-type: none"> The oven has now worked out the appropriate cooking time. 	- This is perfectly normal.
The "EASY COOK" feature selector, symbols and temperature are blinking and a beep is audible.	<ul style="list-style-type: none"> The oven is too hot to use the "EASY COOK" feature. 	- Either wait for the oven to cool down or use a different cooking method.

E A S Y C O O K F E



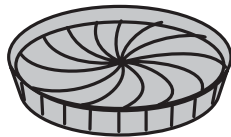
Pizza

- Bought freshly made pizza
- Pizza base ready for use
- Home-made pizza
- Frozen pizza
 - with grated cheese in top
 - petits pains (in package)



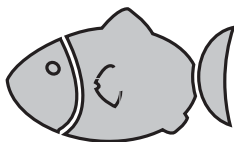
Poultry

- Chicken weighing 1 to 1.8 kg
- Duckling, pheasant etc
- + roast potatoes, vegetables.



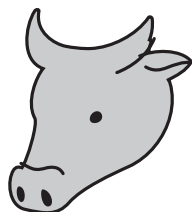
Flans

- Freshly made flans
- Frozen flans
- Quiches
- Frozen uncooked meat in pastry



Fish

- Whole fish
(Sea bream, hake etc)
Served individually
(trout and mackerel)
with flavourings and white wine
baked fish



Roast Beef

- Roast joints + roast potatoes, vegetables.
(left pink in the middle)
If you prefer beef medium to well done use a
conventional cooking method.

A T U R E S G U I D E

GB

- TIPS:

- Place them directly on the shelf to make the dough base crispy
- Place on the enamelled tray to have a softer base.

- TIPS:

- Place the parboiled potatoes and vegetables around the edge of the grill pan, drizzle oil over the top. Put the trivet in the pan and rest the poultry on the top. Turn poultry over half way through cooking.
- Cook in a chicken brick to avoid fat splashes.
- Prick the skin to prevent splattering.
- Do not use roasting-bag.

- TIPS:

- Use a non-stick aluminium flan tin: the pastry: the pastry on the bottom will be crisper.
- For bought frozen flans and quiches, take them out of their aluminium container before placing on the shelf.

- TIPS:

- Only use this feature for whole fish cooked flat (Fish wrapped in pastry or grilled needs a pre-heated oven for best results, so best to select a conventional method).

- TIPS:

- Remove the joint from the fridge at least 1 hour before cooking is to start (see tips on the next page).
Remove as much basting fat from the joint as possible. Place the joint in an earthenware dish or roasting bin with a little water and a teaspoon of oil.
Do not sprinkle with salt until cooking is over.
- Place the parboiled potatoes and vegetables around the edge of the grill pan, drizzle oil over the top. Put the trivet in the pan and rest the beef on the top turn the beef over half way through cooking.

Handy Hints and Tips

Pizza

To avoid having cheese and tomato sauce dripping in the oven, place the pizza on a sheet of baking parchment directly on the shelf.

Poultry

Make sure the dish in which the chicken cooks is big enough to prevent fat burning.

Flans / Quiches:

Metal tins are better than glass or china, which are often too thick and food takes longer to cook. Metal also gives a crisper finish to the pastry. When cooking fruit tarts, to prevent the juice soaking into the pastry and leaving it soggy, sprinkle the base with some semolina, crushed biscuits, ground almonds or tapioca to absorb the excess. When cooking savoury flans with vegetables containing a high-water content (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) or frozen, sprinkle with a tablespoon of cornflour.

Fish :

Check when buying that the fish has a pleasant smell and if it is a sea fish, with a faint salty tang. The fish should be firm and solid and the scales well attached to the skin. The eyes should be shiny and raised and the gills bright and moist.

Beef (AND MEAT IN GENERAL)

Always remove meat from the fridge well in advance of cooking. The sudden change in temperature from cold to hot can toughen meat. Ideally beef should be well browned on the outside, and red/brown in the middle but hot throughout. Do not sprinkle with salt before cooking as this draws out the blood and dries out the meat. Try to turn meat using spoons rather than a fork to keep the blood in the joint. Always leave the cooked joint for 5 to 15 minutes after cooking to recover. Wrap it in kitchen foil and leave in the open warm oven. During this time the juices, which were drawn out, can soak back into the meat. Use earthenware dishes or roasting tins to roast joints; glass ones tend to make the meat spit. Do not use the enamel grill tray for roasting meat only as it is too big and the meat juices will dry up.

Recipes

GB

Pizza

(using a ready-prepared dough base for each pizza)

*Vegetable pizza: 6 tbsp. tomato sauce; 1 large courgette, diced; half a pepper diced; half a small aubergine, sliced; 2 tomatoes, sliced; 50 g grated Gruyère cheese, oregano, salt and pepper

*Roquefort cheese and smoked bacon: 6 tbs. tomato sauce, 4 rashers smoked back bacon; 100 g Roquefort, diced; 50 g walnuts; 60 g grated Gruyère.

*Sausage and cottage cheese: 200 g cottage cheese, sieved, drained and spread on the dough base; 4 sausages sliced in rounds; 150 g ham in strips; 5 olives; 50 g grated Gruyère; oregano, salt and pepper.

Flans / Quiches

Using a non-stick aluminium flan tin 30 cm diam.

Shortcrust pastry apple tart:

Line a flan tin with pastry and prick all over with a fork.

Bring 200 ml cream with a vanilla pod in it to the boil. Leave to cool.

Beat together 2 eggs and 50 g sugar and add the cooled cream. Dice 750 g apples. Spoon the cream and apples into the flan case and cook in the oven.

Quiches : Use an aluminium flan tin 27 to 30 cm diam

Ready-made shortcrust pastry

Beat together 3 eggs and 500 ml thick cream

Salt, pepper and nutmeg.

Choice of toppings:

8 rashers bacon cooked and chopped,

or 1 kilo cooked chicory and 200 g grated Gouda

or 200 g broccoli, 4 rashers bacon in bits and 50 g

Stilton cheese

or 200 g salmon and 100 g spinach cooked and drained

Recipes

Fish

Sea bream with dry cider: 1 sea bream weighing 1.5 kg.
500 g mushrooms.
2 cooking apples.
2 shallots.
2 tbsp thick cream.
100g butter.
500 ml cider; salt and pepper

Gut and clean the fish and remove the scales. Chop the shallots, slice the mushrooms, place them in a dish and lay the fish on top. Pour in the cider, add salt, pepper and a few knobs of butter and place in the oven. Fry the unpeeled, quartered apples in the remaining butter. When the fish is cooked, remove it from its dish and place on a warm plate. Sieve the liquid off, save the mushrooms and reduce the stock. Add the cream to the juices and serve with the apples and mushrooms.

Poultry

Stuff with a handful of fresh tarragon or coat with a mix made from 6 gloves of garlic crushed with a pinch of rock salt and several peppercorns.

Roast beef Sauces to go with beef.

SAUTERNES and ROQUEFORT Sauce:

Sweat 2 tbsp finely chopped shallots in butter.
Add 100 ml Sauternes and allow to reduce.
Add 100 g Roquefort cheese and let it melt slowly.
Add 200 ml thin cream, salt, pepper and bring to the boil.

BRANDY and PINK PEPPERCORNS Sauce:

Sweat 2 tbsp chopped shallots.
Add 150 ml red wine and leave to reduce.
Add the yolk of an egg, 1 tbsp tomato ketchup, 200 g butter, salt and pepper.
Whisk together, while pouring in 3 tbsp brandy and 1 tsp crushed pink peppercorns.

PEAR and WATERCRESS Sauce :

Cook a pear in enough white wine to cover it. Drain the wine into a jug and mash the pear.
Blanch a small bunch of watercress, drain and chop.
Braise 1 tbsp chopped shallots in butter.
Add the drained wine and reduce.
Add the pear, watercress and 200 ml thin cream.
Add salt and pepper and bring lightly to the boil .

EASY COOK

FR

de

Brandt

Avantage et principe

1. Avantage et principe

Avec la fonction "EASY COOK" vous n'avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson.

Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d'obtenir une cuisson optimale.

Le mode de cuisson "EASY COOK" s'effectue en 2 phases:

1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques les données de cuisson spécifiques à votre plat. Cette phase se symbolise par une animation dans la zone droite de l'afficheur: Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon la cuisson choisie.

NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l'enregistrement des données.

2) Une deuxième phase (calcul), le four détermine le temps de cuisson nécessaire. Le symbole de l'animation "Auto" défile. Le four indique le temps de cuisson restant ainsi que l'heure réelle de fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l'aliment...).

3) En fin de cuisson, une série de bips sonores retentit.

2. Mode d'utilisation

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT SANS PRECHAUFFAGE DU FOUR

a) Cuisson immédiate :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur la fonction "EASY COOK".

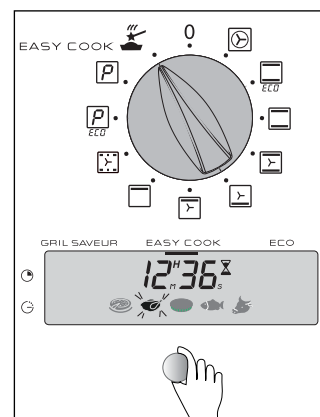
Le choix des différents plats défile dans l'afficheur. A l'aide du bouton, choisissez le plat.

Insérez-le sur le gradin préconisé dans l'afficheur.

Fermez la porte. Le four débute sa cuisson.

La phase de recherche commence symbolisée par l'animation dans l'afficheur: un temps est proposé.

La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.



Avantage et principe

b) Cuisson différée :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur "EASY COOK". Choisissez votre plat à l'aide du bouton de sélection. Enfourez votre plat et fermez la porte

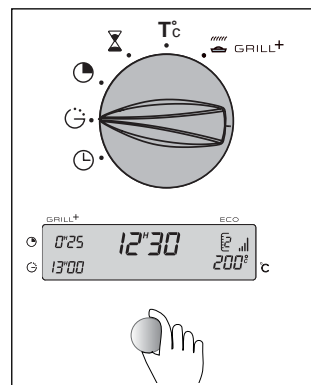
Positionnez le sélecteur de mode sur "☺".

Tournez le bouton de réglage + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

ex.: Fin de cuisson 13h00.

Après ces actions, le départ de cuisson est différé.

La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu'une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l'heure peut varier de quelques minutes (en + ou en -) par rapport à la sélection initiale.

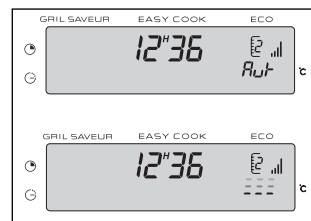


FR

3. Conseils

Dès que le symbole "Auto" défile, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four.

Si toutefois vous ouvrez la porte alors que le symbole est animé, votre four émet un "bip" d'avertissement et les symboles des plats clignotent.

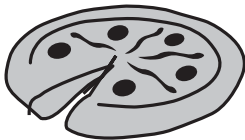
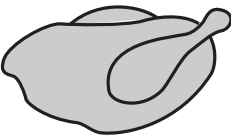
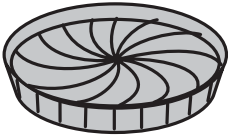
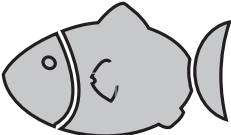
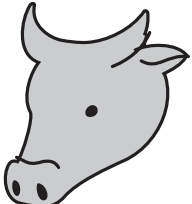


La cuisson en mode "EASY COOK" DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire les symboles "°C" et plats clignotent dans l'afficheur vous empêchant de débiter une cuisson).

4. Que faire en cas d'anomalies ?

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Bips+pictogrammes	• Vous avez ouvert la porte pendant la phase de recherche : le programme est annulé.	- Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson.
Le symbole --- clignote dans l'afficheur.	• Le four cherche à déterminer le temps de cuisson idéal.	- C'est une étape normale.
"Auto" s'affiche	• Le four a maintenant déterminé le temps de cuisson approprié.	- C'est normal.
Le sélecteur de fonctions sur "EASY COOK" pictogrammes + bip + °C clignotent	• Le four est trop chaud pour réaliser une cuisson "EASY COOK".	- Attendez que le four refroidisse ou utilisez une fonction de cuisson classique.

GUIDE DE FONCT

 <p>Pizza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pizza traiteur fraîches • pizza pâtes prêtes à l'emploi • pizza pâtes "maison" • pizza surgelées <ul style="list-style-type: none"> • roulés au fromage • petits pains (en boîte)
 <p>Poulet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • poulets de 1 kg à 1,800 kg • canette, pintade...
 <p>Tartes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tartes fraîches • Tartes surgelées • Quiches • Feuilletés crus à la viande surgelés
 <p>Poissons</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Poissons entiers (dorade, colinot...) ou entiers individuels (truites, maquereaux) avec aromates et vin blanc rôti de poisson
 <p>Rôti de Boeuf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rôtis de boeuf (cuisson saignante à coeur)

I O N S E A S Y C O O K

- CONSEILS :

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
- posez-la dans le plat émaillé pour obtenir une pâte moëlleuse.

FR

- CONSEILS :

- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer la graisse.
- cuisson dans un plat : en terre de préférence pour éviter les projections de gras
- Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

- CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous
- tartes et quiches surgelées du commerce : retirez la barquette aluminium avant de les poser sur la grille

- CONSEILS :

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés au plat (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).

- CONSEILS :

- si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson (voir conseils page suivante).
Otez le maximum de barde, posez le rôti dans un plat en terre avec un peu d'eau et une cuillerée à café d'huile.
Ne salez qu'en fin de cuisson.

Conseils et astuces

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Poulet

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

Tartes / Quiches:

Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chape lure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons :

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Boeuf (VIANDES EN GENERAL)

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras. Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Quelques recettes

Pizza

Base: 1 pâte pour pizza

FR

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'au bergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc: 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Tartes / Quiches

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
2 pommes coupées en dés roulés dans 70 g de pralin.
Déposez crème + pommes. Enfournez.

Quiches : Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi
3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse
sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:

200 g de lardons précuits,
ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

Quelques recettes

Poissons

Dorade grise au cidre brut: 1 dorade de 1,5 kg.
500 g de champignons de Paris.
2 pommes acides.
2 échalotes.
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
100 g de beurre.
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées.

A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.

Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Rôti de boeuf Saucés d'accompagnement.

Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT:

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre.
Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer.
Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.
Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Sauce COGNAC au POIVRE ROSE :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées.
Ajoutez 15 cl de vin rouge, laissez évaporer.
Ajoutez 1 jaune d'oeuf, 1 cuiller de Ketchup, 200 g de beurre. Sel, poivre.
En fouettant, versez 3 cuillers de Cognac et 1 cuiller à café de baies roses concassées.

Sauce FRUITEE à la POIRE et au CRESSON :

Faites cuire 1 poire, recouverte de vin blanc. Egouttez, mixez.
Ebullantez 1/2 botte de cresson, égouttez, hachez.
Faites étuver 1 cuiller à soupe d'échalotes hachées au beurre.
Mouillez avec le vin de la cuisson. Faites évaporer.
Ajoutez la poire, le cresson et 20 cl de crème liquide.
Salez, poivrez, faites bouillir légèrement.

EASY COOK

PT

de

Brandt

Vantagens e princípios

1. Vantagens e princípios

Com a função "EASY COOK" não nunca mais será necessário seleccionar o tempo de cozedura.

Estes dois parâmetros são automaticamente calculados pelo seu forno, alcançando desta forma uma óptima cozedura.

O modo de cozedura "EASY COOK" efectua-se em 2 fases:

1) Uma primeira fase (adquirição) durante a qual o forno regista, graças aos seus sensores electrónicos, os dados de cozedura de um determinado tipo de alimento.

Esta fase é simbolizada por uma animação que aparece no lado direito do visor: Esta pode ser de entre 5 e 40 minutos segundo o tipo de cozedura.

NÃO ABRA A PORTA DURANTE ESTA FASE de modo a evitar perturbar ou alterar o registo dos dados .

2) Numa segunda fase (calcula), o forno estabelece o tempo de cozedura necessário.

O símbolo de animação "Auto" aparece. O forno indica o tempo de cozedura restante assim como a hora real do fim da cozedura. Podendo nesta fase abrir o forno, no caso de desejar efectuar alguma intervenção no prato (adicionar líquido, virar os alimentos...).

3) O final da cozedura, será indicado por uma série de bipes sonoros emitidos.

2. Modo de utilização

TODO O TIPO DE COZEDURA É EFECTUADA SEM NECESSIDADE DE PRÉ-AQUECER O FORNO

a) Cozedura imediata:

Posicione o selector de cozedura sobre a função "EASY COOK".

Aparecerá no visor uma selecção de diferentes pratos.

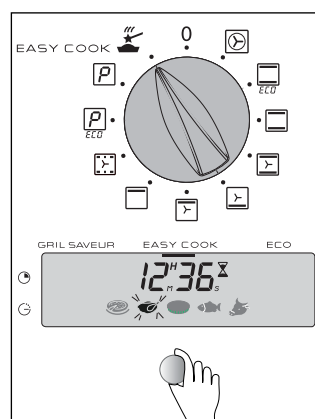
Por meio do botão escolha o tipo de prato.

Posicione o mesmo sobre a escala que aparece no visor.

Feche a porta. O forno iniciará agora a cozedura.

Inicia-se a fase de procura, que será simbolizada pela animação que aparece no visor: um tempo proposto.

Ao terminar a cozedura, o forno emitirá uma série de bipes.



Vantagens e princípios

b) Cozedura diferida:

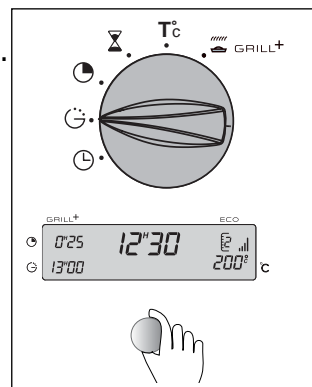
Posicione o seleccionador de cozedura sobre "EASY COOK".
Selecione o seu prato por meio do botão de selecção.
Insira dentro do forno o seu prato e feche a porta

Posicione o seleccionador de modo sobre "☺".
Gire o botão de regulação + ou - para regular a hora de finalização de cozedura desejada.

ex.: Fim de cozedura 13h00.

Depois de efectuar estes passos, a cozedura é diferida.
O fim da cozedura será calculado baseado no tempo médio de base. Da mesma forma que uma cozedura imediata, este tempo será

otimizado durante o percurso da cozedura e por isso a hora poderá variar em alguns segundos (em +ou em -) de acordo com a selecção inicial.



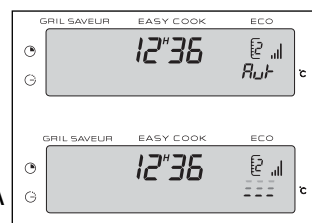
PT

3. Conselhos

A partir do momento em que o símbolo "Auto" desaparece, terá livre acesso para abrir a porta do forno.

Se no entanto abrir a porta enquanto este símbolo estiver iluminado, o seu forno emitirá um "bipe" de advertência e os símbolos dos pratos iluminam-se de modo intermitente.

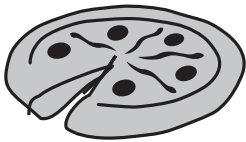
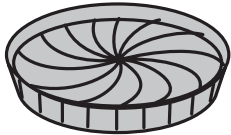
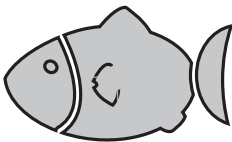
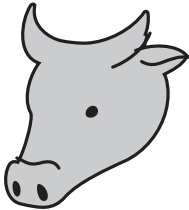
LA cozedura em modo "EASY COOK" DEVERÁ SER INICIADA COM O FORNO FRIO, Convem esperar que este arrefeça antes de efectuar uma segunda cozedura com este mesmo modo (de contrário os símbolos "°C" e os símbolos dos pratos se iluminarão no visor de modo intermitente, impedindo que seja iniciada a cozedura).



4. Que fazer em caso de anomalias ?

Problema constatado.	Causas possíveis	O que se deve fazer?
Bipes + pictogramas	<ul style="list-style-type: none"> Abriu a porta durante a fase de procura : o programa foi anulado. 	- Deixe arrefecer o forno antes de proceder com a cozedura
O símbolo--- luz intermitente no visor	<ul style="list-style-type: none"> O forno procura estabelecer o tempo de cozedura ideal. 	- É uma etapa normal.
Aparece "Auto"	<ul style="list-style-type: none"> O forno acaba de determinar o tempo de cozedura adequada. 	- É normal.
O seleccionador de funções encontra-se em "EASY COOK" pictogramas +bipe + °C intermitente	<ul style="list-style-type: none"> O forno está demasiado quente para efectuar uma cozedura "EASY COOK". 	- Espere até que o forno arrefeça ou utilize a função de cozedura clássica.

G U I A D E F U N Ç Õ

 <p>Pizza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • pizza fresca de compra • massa para pizza pré preparada • massa para pizza "caseira" • pizza congelada <ul style="list-style-type: none"> • canudos de queijo • pezinhos (em caixa)
 <p>Galinha</p>	<ul style="list-style-type: none"> • galinhas de 1 kg até 1,800 kg • pato pequeno, pintada...
 <p>Tartes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tartes frescas • Tartes congeladas • Quiches • Massa folhada crua com carne congelada
 <p>Peixe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Peixe inteiro (dorada, pescadinha...) ou em pedaços individuais (trutas, cavalas) com temperos e vinho branco peixe assado
 <p>Carne Assada</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Carne assada (cozedura mal passada no interior)

THE EASY COOK

- CONSELHOS :

- posicionar sobre a grelha para obter um prato estaladiço
- posicionar sobre o prato esmaltado para obter uma massa mole.

PT

- CONSELHOS :

- cozedura em espetada : não esqueça de posicionar a pingadeira no primeiro nível para recuperar a gordura.
- cozedura dentro de um prato : preferivelmente de barro, para evitar prejeções de gordura
- Fure a pele das aves para evitar salpicaduras.

- CONSELHOS :

- utilize um molde de alumínio não-adesivo : a massa ficará mais estaladiça na parte de cima.
- tartes e quiches congeladas, de compra : retirar o recipiente de alumínio antes de posar a mesma sobre a grelha

- CONSELHOS :

- reserve esta função para peixe inteiro, cozinhados no prato (peixe grelhado ou cozido em massa envolvida necessita de um forno pré-aquecido).

- CONSELHOS :

- se prefere uma carne bem cozida, opte pela função de cozedura tradicional.
- retire o assado do congelador, como mínimo 1 hora antes de iniciar a cozedura (ver conselhos da pagina seguinte).
Regule para máximo, posicione o assado dentro de um prato de vidro com um pouco de água e uma colher, de café, de azeite.
Tempere de sal somente no final da cozedura.

Conselhos e truques engenhosos

Pizza

Para evitar que o queijo ou o molho de tomate se cole no interior do forno, poderá colocar uma folha de papel sulfurado entre a grelha e a pizza.

Galinha

Adaptar o prato ao tamanho da galinha para que não queime as gorduras.

Tartes / **Q**uiches:

Evitar os pratos em vidro, em porcelana: sendo demasiado grosso prolongam o tempo de cozedura e o fundo da massa não ficará estaladiça. Com a fruta, o fundo da tarte poderá ficar encharcada: poderá evitar que isto suceda depositando algumas colheres de sêmola fina, bolacha esmagada em pedaços grossos, pó de amêndoa ou de tapioca, que ao cozer absorvem o molho. Para os legumes húmidos ou congelados (pêra, espinafres, brócolos ou tomates) poderá pulverizar com, uma colher de sopa, de farinha de milho sobre os mesmos.

Peixe:

Ao comprar peixe, o cheiro deste dever ser fresco, agradável e ligeiro. O corpo deve ser rígido, as escamas fortemente aderentes à pele, os olhos vivos e salientes, e as guelras brilhantes e húmidas

Carne de Vaca (Carnes em geral)

É imperativo que a carne seja retirada do congelador muito antes da cozedura: (o choque frio - quente faz endurecer a carne) assim terá um assado de carne de vaca dourada na parte exterior, vermelha dentro e quente no interior. Não salgue a carne antes de esta estar cozida: o sal absorve o sangue e desfaz a carne. Vire a carne por meio de espátulas: evitando furar a mesma, para que o sangue não se escape. Deixe sempre a carne repousar entre 5 a 10 minutos: envolva-a em papel de alumínio e deixe ficar à entrada do forno quente: desta forma o sangue que sair para o exterior durante a cozedura vai retroceder e regar o assado. Utilize pratos de vidro para assar: o vidro favorece as projecções de gordura. Também não coza a carne na panela esmaltada

Algumas receitas

Pizza

Base: massa para 1 pizza

*com legumes: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de curgete cortada em quadrinhos + 50 g de pimentos cortados em quadrinhos + 50 g de beringela cortada às rodelas + 2 tomates pequeninos cortados às rodelas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégão + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, peito de galinha fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de peito de galinha + 100 g de queijo roquefort em quadrinhos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, queijo branco: 200 g de queijo branco espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodelas + 150 g de tiras de fiambre + 5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado orégão + sal + pimenta.

PT

Tartes / Quiches

Forma de alumínio anti-adesivo diâmetro 30 cm.

Tarte de massa folhada com recheio de maçãs:

1 de massa folhada estaladiça no seu recipiente, picada com garfo.
200 ml de natas fervidas com sabor a baunilha. 2 ovos batidos com 30 g de açúcar, adicionados às natas frias. 2 maçãs cortadas às rodelas em 70 g de pralina.

Recheie com as natas + maçãs. Leve ao forno.

Quiches : Base: 1 Forma de alumínio diâmetro 27 à 30 cm

1 base quebrada pronta a ser utilizada
3 ovos batidos + 50 cl natas grossas,
pimenta, nós moscada.

Recheio variados:

200 g de toucinho pré-cozido,
ou - 1 kg de endívias cozidas + 200 g queijo gouda ralado
ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho + 50 g queijo azul
ou - 200 g de salmão + 100 g espinafres cozidos e escorridos

Algumas receitas

Peixe:

Dourada cinzenta com cidra: 1 dourada de 1,5 kg.
500 g de cogumelos.
2 maçãs acres.
2 chalotas.
2 colheres de sopa de natas grossas.
100 g de manteiga.
1/2 litro de cidra. Sal, pimenta.

Limpe, e escame o peixe. Coloque-o num prato untado de manteiga, sobre as chalotas

cortadas em pedacinhos finos e os cogumelos cortados às rodelas. Adicione a cidra, sal e pimenta e uns troços de manteiga. Levar ao forno. Coza as maçãs com manteiga cortada aos quartos sem descascar.

Ao terminar de cozer o peixe coloque-o num prato quente escorra o molho, barrando o peixe com um pouco de natas. Adicione as natas ao molho. Servir acompanhado das maçãs e cogumelos.

Galinha

Tempere com um ramo de estragão fresco, ou barrado com uma mistura de 6 dentes de alhos cortados sal grosso e alguns grãos e pimenta.

Carne Assada Molhos para acompanhar.

Molho de Vinho Branco SAUTERNES SALSA PICADA com ROQUEFORT:

Deixe cozer a fogo lento 2 colheres de sopa de raspa de chalotas com manteiga.

Adicionar 10 cl de vinho Sauternes, deixe evaporar.

Adicionar 100 g de Roquefort, deixe derreter lentamente.

Adicionar 20 cl natas líquidas, sal, pimenta. Deixe ferver.

Molho de COGNAC com PIMENTA VERMELHA:

Deixe cozer a fogo lento 2 colheres de sopa de raspa de chalotas.

Adicionar 15 cl de vinho tinto, deixe evaporar.

Adicionar 1 amarelo do ovo, 1 colher de Ketchup, 200 g de manteiga. Sal, pimenta.

Mexendo sempre, coloque 3 colheres de Cognac e 1 colher de café de grão de pimenta vermelha esmagado.

Molho AFRUTADO com PÊRA e AGRIÕES:

Deixe cozer 1 pêra, coberta em vinho branco. Escorra, bata até desfazer a pêra.

Deixe ferver 1/2 molho de agriões, escorra, e corte-os.

Derreta a manteiga juntamente com 1 colher de sopa de chalotas cortadas.

Misture o vinho a esta mistura no final da cozedura, deixando-o evaporar.

Adicionar a pimenta, os agriões e 20 cl de natas líquidas.

Condimente de sal, pimenta, e deixe ferver a fogo lento.

EASY COOK

GR

ms

Brandt

Πλεονέκτημα και αρχή

1. Πλεονέκτημα και αρχή

Μα τη λειτουργία "EASY COOK" δε χρειάζεται πια να επιλέξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο ψησίματος.

Οι δύο αυτές παράμετροι υπολογίζονται αυτόματα από το φούρνο σας, ώστε να πετύχετε το βέλτιστο ψήσιμο.

Ο τρόπος ψησίματος "EASY COOK" πραγματοποιείται σε δύο φάσεις:

1) Μια πρώτη φάση (εκμάθηση) κατά την οποία ο φούρνος θα καταγράφει, χάρη στους ηλεκτρονικούς αισθητήρες του τα σχετικά με το φαγητό σας στοιχεία ψησίματος. Η φάση αυτή συμβολίζεται στο δεξί τμήμα της οθόνης: μπορεί να διαρκέσει από 5 έως 40 λεπτά, ανάλογα με το επιλεγμένο ψήσιμο.

ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΦΑΣΗ ΑΥΤΗ για να μην παρεμποδίσετε την καταγραφή των δεδομένων.

2) Μια δεύτερη φάση (υπολογισμός), κατά την οποία ο φούρνος καθορίζει τον απαραίτητο χρόνο ψησίματος. Εμφανίζεται το σύμβολο "Auto". Ο φούρνος εμφανίζει τον εναπομένοντα χρόνο ψησίματος καθώς και την πραγματική ώρα τέλους ψησίματος. Μπορείτε να ανοίξετε, αν επιθυμείτε να επέμβετε στο φαγητό (βρέξιμο, γύρισμα του φαγητού...).

3) Στο τέλος του ψησίματος, ακούγεται μια σειρά ηχητικών σημάτων.

2. Τρόπος χρήσης

ΟΛΑ ΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

a) Άμεσο ψήσιμο:

Τοποθετήστε τον Επιλογέα ψησίματος στη λειτουργία "EASY COOK".

Η επιλογή των διάφορων φαγητών εμφανίζεται στην οθόνη.

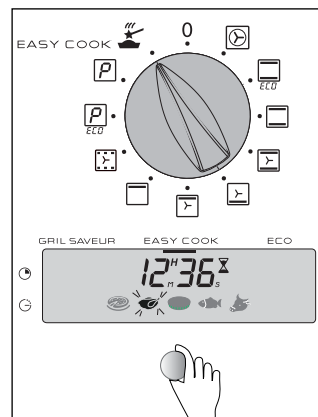
Επιλέξτε το φαγητό με το διακόπτη.

Τοποθετήστε το στη σκάλα που ενδείκνυται από την οθόνη.

Κλείστε την πόρτα. Ο φούρνος ξεκινά το ψήσιμο.

Η φάση αναζήτησης αρχίζει και συμβολίζεται στην οθόνη: προτείνεται κάποιος χρόνος.

Αφού τελειώσει το ψήσιμο, ακούγεται μια σειρά ηχητικών σημάτων.



Πλεονέκτημα και αρχή

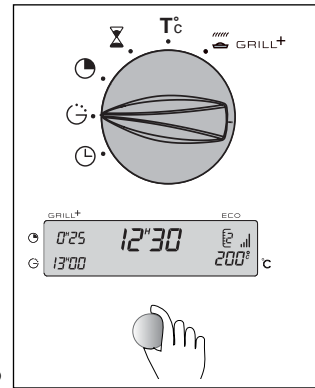
b) Ψήσιμο με χρονοδιακόπτη:

Τοποθετήστε τον επιλογή ψησίματος στο "EASY COOK". Επιλέξτε το φαγητό σας με τη βοήθεια του διακόπτη επιλογής. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα. Τοποθετήστε τον επιλογή τρόπου ψησίματος στο "C". Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης + ή - για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα τέλους ψησίματος.

Πχ: Τέλος ψησίματος στις 13.00 .

Μετά τις ενέργειες αυτές, το ξεκίνημα του ψησίματος καθυστερείται.

Το τέλος του ψησίματος υπολογίζεται χάρη στο βασικό μέσο χρόνο. Όπως στο άμεσο ψήσιμο, ο χρόνος αυτός θα βελτιστοποιηθεί κατά το ψήσιμο και έτσι η ώρα μπορεί να διαφέρει κατά μερικά λεπτά (σε + ή -) σε σχέση με την αρχική επιλογή.

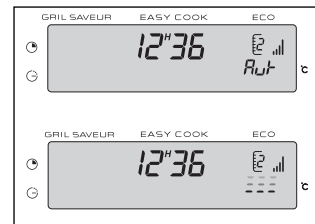

GR

3. Συμβουλές

Μόλις εμφανιστεί το σύμβολο "Auto", μπορείτε ελεύθερα να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.

Αν ωστόσο ανοίξετε την πόρτα ενώ είναι αναμμένο το σύμβολο, ο φούρνος σας εκπέμπει μια σειρά ηχητικά σήματα και τα σύμβολα των φαγητών αναβοσβήνουν.

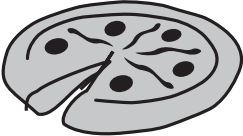
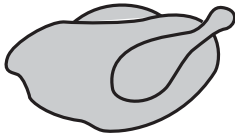
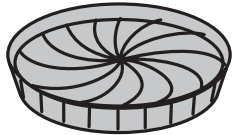
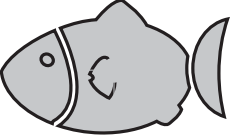
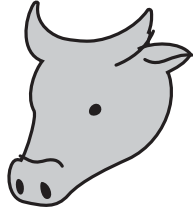
Το ψήσιμο σε λειτουργία "EASY COOK" ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΚΙΝΑ ΜΕ ΚΡΥΟ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, πρέπει να περιμένετε το πλήρες κρύωμα πριν πραγματοποιήσετε δεύτερο ψήσιμο με την ίδια αυτή λειτουργία (σε αντίθετη περίπτωση τα σύμβολα "°C" και φαγητών αναβοσβήνουν στον οθόνη και σας εμποδίζουν να αρχίσετε το ψήσιμο).



4. Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση δυσλειτουργίας;

Διαπιστώνετε ότι...	Οι πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνω?
Ηχητικά σήματα και εικονογράμματα	• Ανοίξατε την πόρτα κατά τη φάση αναζήτησης: το πρόγραμμα ακυρώθηκε	- Αφήστε το φούρνο να κρυώσει για να ξεκινήσετε το ψήσιμο
Το σύμβολο -- στην οθόνη αναβοσβήνει	• Ο φούρνος προσπαθεί να καθορίσει τον ιδανικό χρόνο ψησίματος.	- Είναι ένα φυσιολογικό στάδιο.
Εμφανίζεται η ένδειξη "Auto"	• Ο φούρνος έχει πλέον καθορίσει τον κατάλληλο χρόνο ψησίματος.	- Είναι φυσιολογικό.
Με τον επιλογή λειτουργίας στο "EASY COOK" αναβοσβήνουν τα εικονογράμματα + ηχητικά σήματα + °C.	• Ο φούρνος είναι πολύ ζεστός για να πραγματοποιήσει ψήσιμο "EASY COOK".	- Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος ή χρησιμοποιήστε ένα κλασικό τρόπο ψησίματος.

Ο Δ Η Γ Ο Σ Λ Ε Ι Τ Ο Υ Ρ

 <p>Πίτσα</p>	<ul style="list-style-type: none"> • έτοιμες πίτσες νωπές • πίτσες ζύμη έτοιμη προς χρήση • πίτσες ζύμη "σπιτική" • πίτσες κατεψυγμένες <ul style="list-style-type: none"> • Τυλιχτές τυρόπιτες • Ψωμάκια (σε κουτί)
 <p>Κοτόπουλο</p>	<ul style="list-style-type: none"> • κοτόπουλο από 1 kg έως 1,800 kg • πάπια, γαλοπούλα...
 <p>Τάρτες</p>	<ul style="list-style-type: none"> • τάρτες νωπές • τάρτες κατεψυγμένες • κις • κατεψυγμένες ωμές κρεατόπιτες
 <p>Ψάρια</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ψάρια ολόκληρα (τσιπούρα, μουρούνα...) ή ολόκληρα ατομικά (πέστροφα, σκουμπρί) με αρωματικά φυτά και λευκό κρασί ψητό ψάρι
 <p>Ψητό βοδινό</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ψητό βοδινό (ψησίμιο ωμό στο κέντρο)

Γ Ι Ω Ν Ε Α Σ Υ C O O K

• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Τοποθετήστε την στη σχάρα για να πετύχετε μια ξεροψημένη ζύμη
- Τοποθετήστε την μέσα στο εμαγιέ σκεύος για να πετύχετε μια αφράτη ζύμη.

• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Ψήσιμο με σουβλα: μη ξεχάσετε να τοποθετήσετε το ταψί στην 1η σκάλα για τη συλλογή του λίπους.
- Ψήσιμο σε πήλινο σκεύος κατά προτίμηση προς αποφυγή των προβολών λίπους
- Τρυπήστε το δέρμα των πουλερικών για να αποφύγετε τις πιτσιλιές.

GR

• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Χρησιμοποιήστε φόρμα από αντικολλητικό αλουμίνιο: η ζύμη θα είναι πιο ξεροψημένη από κάτω.
- Τάρτες και κικς κατεψυγμένες του εμπορίου: αφαιρέστε το αλουμινένιο σκεύος πριν τα βάλετε στη σχάρα.

• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για τα ολόκληρα ψάρια, μαγειρεμένα στο ταψί (τα ψητά ψάρια ή μαγειρεμένα σε αλουμινόχαρτο απαιτούν προθέρμανση του φούρνου).

• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Αν προτιμάτε καλά ψημένο κρέας, διαλέξτε ένα κλασικό τρόπο ψησίματος
- Βγάλτε το ψητό από το ψυγείο, τουλάχιστον 1 ώρα πριν αρχίσει το ψήσιμο (βλέπε συμβουλές στην επόμενη σελίδα). Αφαιρέστε όσο περισσότερο λίπος μπορείτε, τοποθετήστε το ψητό σε πήλινο σκεύος με λίγο νερό και ένα κουταλάκι του γλυκού λάδι. Αλατίστε μόνο στο τέλος του ψησίματος.

Συμβουλές και τεχνάσματα

Πίτσα

Για να αποφύγετε το στάξιμο του τυριού ή της τομάτας μέσα στο φούρνο, μπορείτε να τοποθετήσετε ένα φύλλο αντικολλητικό χαρτί ανάμεσα στη σχάρα και την πίτσα.

Κοτόπουλο

Προσαρμόστε το σκεύος στο μέγεθος του κοτόπουλου ώστε να μην καούν τα λίπη.

Τάρτες/ Κις:

Αποφύγετε τα γυάλινα ή πορσελάνινα σκεύη: πολύ παχιά, παρατείνουν το χρόνο ψησίματος και η ζύμη δεν είναι ξεροψημένη.

Με τα φρούτα, η ζύμη της τάρτας μπορεί να μαλακώσει: αρκεί τότε να την πασπαλίσετε με μερικές κουταλιές λεπτό σιμιγδάλι, θρυμματισμένο μπισκότο, αμυγδαλόψιχα ή ταπιόκα, που θα απορροφήσουν το χυμό κατά το ψήσιμο.

Με τα υγρά ή καταψυγμένα λαχανικά (πράσα, σπανάκι, μπρόκολα ή τομάτες) μπορείτε να ρίξετε μια κουταλιά σούπας ναλώδους καλαμποκιού.

Ψάρια:

Κατά την αγορά, το άρωμα θάλασσας πρέπει να είναι ευχάριστο και ελαφρύ. Το σώμα σφριγηλό και άκαμπτο, τα λέπια καλά προσκολλημένα στο δέρμα, το μάτι ζωνρό και καμπύλα και τα βράγχια γυαλιστερά και υγρά.

Βοδινό (ΚΡΕΑΤΑ ΓΕΝΙΚΩΣ)

Βγάλτε απαραίτητα το κρέας από το ψυγείο πολύ ώρα πριν το ψήσιμο: το σοκ κρύο-ζεστό σκληραίνει το κρέας, μ' αυτό το τρόπο θα πετύχετε ένα ψητό ροδοκοκκινισμένο απέξω, κόκκινο στο εσωτερικό και ζεστό όσο πρέπει. Μην αλατίσετε πριν το ψήσιμο: το αλάτι απορροφά το αίμα και ξηραίνει τη σάρκα. Γυρίστε το κρέας με σπάτουλες: αν το τρυπήσετε το αίμα θα διαρρεύσει. Αφήνετε πάντα το κρέας να καθίσει για 5 με 10 λεπτά μετά το ψήσιμο: τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε το στην είσοδο του ζεστού φούρνου: έτσι το αίμα που πήγε προς τα έξω κατά το ψήσιμο θα επιστρέψει προς το κέντρο και θα εμποτίσει το ψητό.

Χρησιμοποιήστε πλήρως ταψιά ψησίματος: το γυαλί ευνοεί τις προβολές λίπους. Μην ψήνετε στο εμαγιέ ταψί.

Μερικές συνταγές

Πίτσα

Βάση: μια ζύμη για πίτσα

*με λαχανικά: 6 κουταλιές της σούπας σάλτσα τομάτας + 100 g κολοκυθάκια κομμένα σε τετραγωνάκια + 50 g πιπεριές κομμένες σε τετραγωνάκια + 50 g μελιτζάνες σε στρογγυλές φέτες + 2 μικρές τομάτες σε στρογγυλές φέτες + 50 g τριμμένο έμμενταλ + ρίγανη + αλατοπίπερο.

*με ροκφόρ, καπνιστό ζαμπόν: 6 κουταλιές της σούπας σάλτσα τομάτας + 100 g ζαμπόν + 100 g ροκφόρ σε τετραγωνάκια + 50 g καρύδια + 60 g τριμμένο έμμενταλ.

*με λουκάνικα, λευκό τυρί: 200 g λευκό τυρί στραγγιστό απλωμένο στη ζύμη + 4 λουκάνικα σε φέτες + 150 g ζαμπόν σε λωρίδες + 5 ελιές + 50 g τριμμένο έμμενταλ + ρίγανη + αλατοπίπερο.

GR

Τάρτες / Κις

Αλουμινένια αντικολλητική φόρμα διαμέτρου 30 εκ.

Μηλόπιτα πραλινέ με σφολιάτα

1 ζύμη σφολιάτα απλωμένη με το χαρτί της, τρυπημένη με πιρούνι.

200 ml κρέμα που φέρνεται σε βρασμό με ένα λοβό βανίλια.

2 αυγά κτυπημένα με 30 g ζάχαρη, προσθέστε την κρέμα που έχει κρυώσει.

2 μήλα κομμένα σε τετραγωνάκια και βουτηγμένα σε 70 g πραλίνα.

Τοποθετήστε κρέμα + μήλα. Φουρνίστε.

Κις:

Βάση: αλουμινένια αντικολλητική φόρμα διαμέτρου 27 έως 30 εκ.

1 ζύμη θρυμματιζόμενη έτοιμη προς χρήση

3 αυγά κτυπημένα + 50 cl παχύρρευστη κρέμα

αλατοπίπερο, μοσχοκάρυδο

Διάφορες γαρνιτούρες:

200 g ψημένο μπέικον,

ή 1 kg βρασμένα αντίδια + 200 g τριμμένο γκούντα

ή 200 g μπρόκολο + 100 g μπέικον + 50 g ροκφόρ

ή 200g σολομό + 100 g βρασμένο και στραγγισμένο σπανάκι.

Μερικές συνταγές

Ψάρια

Γκρι τσιπούρα με ξηρό μηλίτη: 1 τσιπούρα 1,5 kg
500 g ασπρομανίταρα
2 ξυνόμηλα.
2 κρεμμυδάκια.
2 κουταλιές σούπας παχύρρευστη κρέμα.
100 g βούτυρο.
½ λίτρο μηλίτη. Αλατοπίπερο.

Αδειάστε και απολείψτε το ψάρι. Τοποθετήστε σε βουτυρωμένο ταψί επάνω στα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια και ταμανιτάρια κομμένα σε λωρίδες. Προσθέστε το μηλίτη, αλατοπίπερο και μερικά κομματάκια βούτυρο. Φουρνίστε. Ψήστε στο βούτυρο τα μήλα σε κομμάτια ακαθάριστα.

Στο τέλος του ψησίματος βάλτε το ψάρι σε ένα ζεστό σκεύος, φιλτράρετε το ζωμό και ρίξτε την κρέμα.

Προσθέστε την κρέμα στο ζωμό, σερβίρετε με πατάτες και μανιτάρια.

Κοτόπουλο

Γεμίστε το με ένα ματσάκι φρέσκο εστραγκόν ή αλείψτε το με ένα μείγμα από 6 σκελίδες αλεσμένο σκόρδο με μια πρέζα αλάτι χοντρό και μερικούς κόκκους πιπέρι.

Ψητό βοδινό Συνοδευτικές σάλτσες.

Σάλτσα SAUTERNES με MAÏNTANO και ΡΟΚΦΟΡ:

Τσιγαρίστε ελαφρά 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια με βούτυρο.

Προσθέστε 10 cl Sauternes, αφήστε να εξατμιστεί.

Προσθέστε 100g Ροκφόρ, αφήστε να λιώσει αργά.

Προσθέστε 20 cl ρευστή κρέμα, αλατοπίπερο. Αφήστε να βράσει.

Σάλτσα ΚΟΝΙΑΚ με ΡΟΖ ΠΙΠΕΡΙ:

Τσιγαρίστε ελαφρά λίγο 2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια.

Προσθέστε 15 cl κόκκινο κρασί αφήστε να εξατμιστεί.

Προσθέστε τον κρόκο ενός αυγού, 1 κουταλιά κέτσαπ, 200 g βούτυρο.

Αλατοπίπερο. Κτυπώντας, ρίξτε 3 κουταλιές κονιάκ και 1 κουταλιά του γλυκού ψιλοκομμένους ροζ καρπούς.

Σάλτσα με ΑΧΛΑΔΙ και ΚΑΡΔΑΜΟ:

Ψήστε 1 αχλάδι, σκεπασμένο με λευκό κρασί. Στραγγίστε, περάστε στο μπλέντερ.

Ζεματίστε 1/2 ματσάκι κάρδαμο, στραγγίστε, ψιλοκόψτε.

Ψήστε στον ατμό μια κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια με βούτυρο.

Βρέξτε με το κρασί του μαγειρέματος. Αφήστε να εξατμιστεί.

Προσθέστε το αχλάδι, το κάρδαμο και 20 cl ρευστή κρέμα.

Αλατοπιπερώστε, βράστε ελαφρά.

EASY COOK

NL

Brandt

Voordelen en principe

1. Voordelen en principe

Met de functie "EASY COOK" hoeft u geen baktemperatuur en bakduur meer in te stellen.

Deze twee waarden worden automatisch door uw oven berekend om een optimale bakprestatie te krijgen.

De bakstand "EASY COOK" verloopt in twee fases :

1) In een eerste fase (zoekfase) zal uw oven via de elektronische sensoren de specifieke bakgegevens voor uw gerecht registreren. In deze fase ziet u in de rechterzone van de display een symbool oplichten. Deze fase kan al naargelang van het gerecht tussen 5 en 40 minuten duren.

OPEN DE OVENDEUR NIET TIJDENS DEZE FASE om de registratie van de bakgegevens niet te onderbreken.

2) In een tweede fase (berekeningsfase) berekent de oven de bakduur. Nu verschijnt het symbool "Auto" op de display. Op de oven verschijnt nu de resterende bakduur en het einduur van de bakcyclus. U kan nu de oven openen indien u bij voorbeeld het gerecht wil besprenkelen of omkeren.

3) Op het einde van de bakcyclus hoort u een reeks bieptonen.

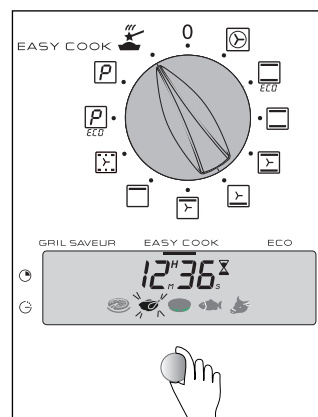
2. Hoe gebruik ik de EASY COOK-functie?

ALLE BEREIDINGSWIJZEN GEBEUREN ZONDER VOORVERWARMING VAN DE OVEN.

a) Onmiddellijk bakken:

Zet de keuzeknop in de stand "EASY COOK".

Op de display verschijnt een lijst met verschillende gerechten. Kies het gerecht met de draaiknop. Plaats het gerecht in de aanbevolen inschuifsluif. Sluit de ovendeur. De oven begint nu te werken. De oven begint nu met de zoekfase. Tijdens deze fase brandt een symbool op de display en de oven stelt een bakduur voor. Na de bakcyclus hoort u een reeks bieptonen.



Voordelen en principe

b) Uitgesteld bakken :

Zet de keuzeknop in de stand "EASY COOK".

Kies het gerecht met de draaiknop.

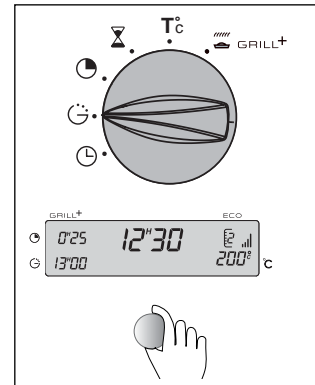
Plaats uw gerecht in de oven en sluit de ovendeur.

Zet de keuzeknop in de stand "G".

Stel met de draaiknop het gewenste einduur van de bakcyclus in.

Voorbeeld : einde baktijd om 13u00.

De oven begint niet meteen te werken, maar pas op het moment dat het ingestelde einduur zal worden bereikt. Het einduur wordt geschat op basis van de gemiddelde baktijd. Net zoals bij een bakcyclus die onmiddellijk start, wordt de baktijd tijdens de bakcyclus optimaal aangepast. Het einduur kan bijgevolg met enkele minuten afwijken van het ingestelde einduur.



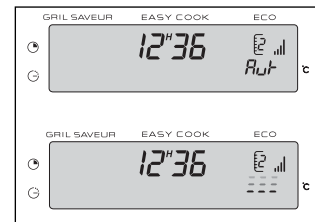
NL

3. Tips

Nadat het symbool "Auto" op de display is verschenen, kan u de oven openen.

Indien u evenwel de oven opent terwijl het symbool "Auto" nog brandt, zal u een bieptoon horen en beginnen de symbolen van de verschillende gerechten te knipperen.


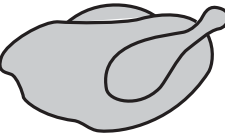
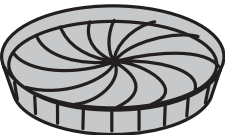
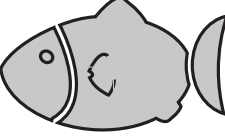
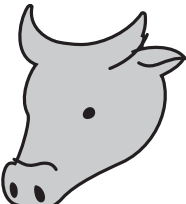
De functie "EASY COOK" DIENT MET EEN KOUDE OVEN TE BEGINNEN. Indien u een tweede maal in de stand "EASY COOK" wil bakken, dient u te wachten tot de oven is afgekoeld. Indien u toch meteen een nieuwe bakcyclus in de stand "EASY COOK" wil starten, knipperen "°C" en de symbolen van de gerechten op de display om aan te geven dat u niet meteen een nieuwe bakcyclus kan starten.



4. Problemen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Bieptonen + pictogrammen	• U heeft de ovendeur tijdens de zoekfase geopend. Het programma is geannuleerd.	- Laat de oven afkoelen alvorens een nieuwe bakcyclus te starten.
Symbool --- knippert op de display	• De oven probeert de ideale bakduur te bepalen.	- Dit is normaal.
"Auto" licht op	• De oven heeft nu de optimale bakduur bepaald.	- Dit is normaal.
De keuzeknop staat op EASY COOK en de pictogrammen en °C knipperen.	• De oven is te warm om een bakcyclus in "EASY COOK" te starten.	- Wacht tot de oven is afgekoeld of gebruik een traditionele bakstand.

E A S Y C O O K

 <p>Pizza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • verse pizza • ovenklare pizza • huisgemaakte pizza • diepvriespizza <ul style="list-style-type: none"> • opgerolde kaaspizza • pizzadeegbolletjes (in blik of doos)
 <p>Kip</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kippen van 1 kg tot 1,8 kg • Jonge eend, parelhoen...
 <p>Taarten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verse taart • Diepvriestaart • Quiches • Ongebakken bladerdeeg met diepgevroren vlees
 <p>Vis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hele vissen (zeebrasem, koolvis...) of hele vissen (forel, makreel) met kruiden en witte wijn Gebraden vis
 <p>Rundsge braad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rundsgebraad (saignant)

K - B A K G I D S

- TIPS :

- Plaats de pizza op het rooster om een knapperige korst te krijgen.
- Plaats de pizza op de emailplaat indien u een zacht gebakken pizza wenst.

NL

- TIPS :

- Gebruik het draaispit en plaats de braadslee in de 1ste inschuifsleuf om het vet op te vangen.
- Indien u de kip in een ovenschaal wenst te braden, gebruikt u best een aarden schaal om vetspatten te vermijden.
- Prik enkele malen in het kippenvlees om spatten te vermijden.

- TIPS :

- Gebruik een aluminiumbakvorm met antikleeflaag :
Enkel zo zal u een taart met krokante bodem verkrijgen.
- diepgevroren taarten en quiches : haal ze uit het aluminiumbakje alvorens ze op het ovenrooster te plaatsen.

- TIPS :

- Gebruik deze functie enkel voor bereidingen van hele vissen in een ovenschaal.
(voor het grillen of bakken van vissen in bakfolie - "papillot" - dient u de oven voor te verwarmen).

- TIPS :

- indien u het vlees wenst te doorbakken, kiest u een traditionele bakstand.
- Haal het gebrad minimum 1 uur voor het begin van de bereiding uit de koelkast (zie tips op de volgende bladzijde).
Snij zoveel mogelijk vet weg en plaats het gebrad in een aarden schaal met een beetje water en een koffielepel olie.
Voeg pas op het einde van de bereiding zout toe.

Praktische baktips

Pizza

Om te vermijden dat kaas en tomatensaus langs de pizza heen in de oven sijpelt, kan u tussen de pizza en het ovenrooster een vel bakpapier leggen.

Kip

Kies een ovenschaal die aangepast is aan de grootte van de kip om te vermijden dat de vetten aanbakken.

Taarten / Quiches :

Gebruik geen glazen en porseleinen ovenschalen. Deze schalen zijn te dik waardoor de baktijd langer wordt en het deeg niet krokant wordt. Bij fruittaarten bestaat het risico dat de bodem week wordt. Strooi daarom enkele soeplepels griesmeel, paneermeel, amandelpoeder of tapiocameel op de bodem. Dit zal het vocht absorberen. Saphoudende of diepgevrozen groenten of fruitsoorten (peren, spinazie, broccoli of tomaten) kan u bes trooien met een soeplepel maïsbloem.

Vis :

Let er bij de aankoop van vis op dat de vis een aangename en geen sterke geur heeft. Het visvlees dient stevig en strak te zijn en de schubben dienen vast aan het vel te zitten. De ogen van de vis dienen helder en bol te zijn en de kieuwen glanzend en vochtig.

Rund (VLEES IN HET ALGEMEEN)

Haal alle vlees geruime tijd voor het begin van de bereiding uit de koelkast. Indien u koud vlees meteen in de oven plaatst, zal het vlees door de schok koud-warm hard worden. Uw vlees zal bruin aan de buitenzijde, rood aan de binnenzijde en warm in de kern zijn. Zout het vlees nooit vóór de bereiding : het zout zuigt het bloed op en droogt het vlees uit. Draai het vlees met een spatel om. Indien u het met een vork omdraait, zal het bloed door het prikken in het vlees wegvloeien. Wikkel het gebrad na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 5 tot 10 minuten op de deur van de warme oven rusten alvorens het aan te snijden. Zo kan het bloed dat tijdens het bakken naar de buitenzijde van het vlees werd gezogen, terug tot de binnenzijde doordringen. Gebruik een aardse ovenschaal. Bij glazen ovenschalen gaat het gerecht snel spatten. Gebruik ook nooit de geëmailleerde braadslee om te bakken of te braden.

Enkele-recepten

Pizza

Basis : 1 pizzadeeg voor een pizza :

*met groenten : 6 soeplepels tomatensaus + 100 g in blokjes gesneden courgetten + 50 g in blokjes gesneden paprika's + 50 g in schijfjes gesneden aubergines + 2 in schijfjes gesneden tomaten + 50 g geraspte Gruyèrekaas + oregano + zout + peper.

*met Roquefortkaas en gerookt spek : 6 soeplepels tomatensaus + 100 g gerookt spek + 100 g in blokjes gesneden Roquefortkaas + 50 g noten + 60 g geraspte Gruyèrekaas.

*met worst en kwark : 200 g uitgelekte kwark die u over het deeg uit strijkt + 4 in schijfjes gesneden worstjes + 150 g in lintjes gesneden ham + 5 olijven + 50 g geraspte Gruyèrekaas + oregano + zout + peper.

NL

Taarten / Quiches : Bakvorm in aluminium met een antikleeflaag en een diameter van 30 cm.

Taart van bladerdeeg met appelpraliné :

1 bladerdeeg waarin u enkele keren met een vork prikt.

200 ml met een vanillestokje aan de kook gebrachte room.

stijfgeklopt eiwit van 2 eieren met 30 g suiker waaraan u de afgekoelde room toevoegt.

2 in blokjes gesneden appels die u in 70 g praline rolt.

Leg de room en de aardappelen op het deeg en plaats het deeg in de oven.

Quiches : Basis : 1 aluminiumbakvorm met een diameter van 27 tot 30 cm.

1 gebruiksklaar kruimeldeeg

stijfgeklopt eiwit van 3 eieren + 50 cl dikke room

zout, peper, nootmuskaat.

Garnituur :

200 g gebakken spekjes

of - 1 kg gebakken andijvie of witloof + 200 g geraspte

Goudakaas

of - 200 g broccoli + 100 g spekjes + 50 g schimmel

kaas

of - 200 g zalm + 100 g gekookte en uitgelekte spinazie.

Enkele -recepten

Vis

Zeebrasem met cidersaus :

- 1 zeebrasem van 1,5 kg
- 500 g Parijse champignons
- 2 zure appelen
- 2 sjalotten
- 2 soeplepels dikke room
- 100 g boter
- 1/2 liter cider, zout, peper.

Verwijder de ingewanden en de schubben van de vis. Spreid de fijn gehakte sjalotten en in schijfjes gesneden champignons over de bodem van een ovenschaal en leg hier de zeebrasem op. Voeg de cider toe, kruid met peper en zout en leg er nog enkele nootjes boter op. Zet de schaal in de oven. Na de bereiding legt u de vis op een warme schaal. Filter de baksaus en deglaceer de bakschaal met de room. Voeg de room bij de baksaus en dien de vis op met de saus, aardappelen en champignons.

Kip

Steek een boeketje verse dragon in de kip of wrijf de kip met een mengeling van 6 geplette knoflookteentjes, een beetje grof zout en enkele peperkorrels in.

Rundsgebraad Sauzen voor rundgebraad.

Saus op basis van SAUTERNES-WIJN, PETERSELIE en ROQUEFORTKAAS :

Laat twee eetlepels zeer fijn gesneden sjalotten in een beetje boter stoven. Voeg 10 cl Sauternes-wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg vervolgens 100 g Roquefortkaas toe en laat de kaas zachtjes smelten. Voeg 20 cl vloeibare room en peper en zout toe. Breng de saus aan de kook.

COGNAC-saus met roze peper :

Laat 2 eetlepels zeer fijn gesneden sjalotten in wat vetstof stoven. Voeg 15 cl rode wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg vervolgens 1 eigeel, 1 lepel ketchup, 200 g boter, zout en peper toe. Klop er vervolgens 3 lepels Cognac en 1 koffielepel geplette roze peperbolletjes door.

FRUITIGE SAUS met PEER en WATERKERS :

Laat 1 peer in witte wijn koken. Giet het kookvocht af en mix de peer. Giet kokend water over 1/2 bussel waterkers. Giet de waterkers af en hak ze fijn. Laat 1 soeplepel zeer fijn gesneden sjalotten in wat boter stoven. Giet de witte wijn over de sjalotten en laat de alcohol verdampen. Voeg de peer, de waterkers en 20 cl vloeibare room toe. Voeg zout en peper toe en laat de saus lichtjes koken.