

Tabel bakken

Taart / cake / gebak		 [°C]	 [min]
Roerdeeg			
Zandtaart	1	140–160	60–70
Tulband	1	140–160	65–80
Muffins (1 plaat, [2] platen)	1 [1+3 ⁴⁾]	140–160	30–50
Small cakes (1 plaat) ^{1) 2)}	1	150	25–40
Small cakes (2 platen) ^{1) 2)}	1+3	150	25–40
Plaatcake	1	140–160	25–40
Marmer-, notencake (vorm)	1	140–160	60–80
Vruchtentaart met schuim-/bovenlaag (bakplaat)	1	140–160	45–50
Vruchtentaart (bakplaat)	1	140–160	35–45
Vruchtentaart (vorm)	1	140–160	55–65
Taartbodem ¹⁾	1	140–160	25–30
Koeken/koekjes ¹⁾ (1 plaat, [2] platen)	1 [1+3 ⁴⁾]	140–160	20–25
Kneeddeeg			
Taartbodem	1	140–160	20–25
Kruimelkoek	1	140–160	45–55
Koeken/koekjes ¹⁾ (1 plaat, [2] platen)	1 [1+3 ⁴⁾]	140–160	15–25
Spritsen ^{1) 2)} (1 plaat, [2] platen)	1 [1+3 ⁴⁾]	140	25–40
Kwarttaart	1	140–160	70–90
Apple pie (vorm Ø 20 cm) ^{1) 2)}	1	150	95–110
Appeltaart, afgedekt ¹⁾	1	150–170	50–70
Abrikozentaart met bovenlaag (vorm)	1	140–160	55–75
Hartige/zoete taart	–	–	–

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarme oven zijn de baktijden ca. 10 minuten korter.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

 [°C]	 	 [min]	 [°C]	 	 [min]
140–160	1	60–70	–	–	–
160–180	1	65–80	–	–	–
150–170	2	25–45	–	–	–
140³⁾ 5)	3	25–35	–	–	–
–	–	–	–	–	–
160–180	2	25–40	–	–	–
140–160	1	60–80	–	–	–
160–180	2	45–50	140–160	1	30–35
160–180	2	35–45	–	–	–
150–170	1	55–65	–	–	–
160–180	1	20–25	–	–	–
160–180 ³⁾	2	12–20	–	–	–
160–180	2	15–20	–	–	–
160–180	2	45–55	–	–	–
160–180	2	10–20	–	–	–
160³⁾	2	15–30	–	–	–
160–180	1	70–90	140–160	1	65–75
170	1	80–100	–	–	–
160–180	1	45–65	140–160	1	50–60
160–180	1	55–75	140–160	1	50–60
210–230³⁾	1	25–35	180–200³⁾	1	25–30

 Hetelucht plus / Boven-Onderwarmte / Intensief bakken

☞Temperatuur / ⁴ Niveau / ☞Bereidingstijd

1) Gebruik tijdens de opwarmfase niet de ovenfunctie "Snelopwarmen" .

2) De instellingen gelden ook voor onderzoek volgens EN 60350.

3) Verwarm de ovenruimte voor.

4) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

5) Zonder ingebouwde FlexiClip-geleiders

Tabel bakken

Taart / cake / gebak			
	 [°C]	 [min]	
Biscuitdeeg ¹⁾			
Taartbodem (2 eieren) ¹⁾	150-170	1	20-25
Biscuitaart (4 tot 6 eieren) ¹⁾	150-170	1	25-35
Zacht biscuitdeeg ^{1) 2)}	160	1	25-35
Biscuitrol ¹⁾	150-170	1	20-25
Gistdeeg / kwark-olie-deeg			
Deeg laten rijzen	50	5)	15-30
Guglhupf (tulband)	140-160	1	50-60
Stol	140-160	1	55-65
Kruimelkoek	140-160	1	35-45
Vruchtentaart (bakplaat)	150-170	1	40-50
Witbrood	150-170	1	40-50
Volkorenbrood	160-180 ³⁾	1	50-60
Pizza (bakplaat) ¹⁾	160-180	1	35-45
Uienbrood	160-180	1	35-45
Appelflappen (1 plaat, [2] platen)	140-160	1 [1+3 ⁴⁾]	25-30
Soezendeeg ¹⁾ , roomsoezen (1 plaat, [2] platen)	150-170	1 [1+3 ⁴⁾]	30-40
Bladerdeeg (1 plaat, [2] platen)	160-180	1 [1+3 ⁴⁾]	20-25
Eiwitgebak , makronen (1 plaat, [2] platen)	120-140	1 [1+3 ⁴⁾]	25-50

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Deze tijden gelden, tenzij anders aangegeven, voor een oven die niet is voorverwarmd. Bij een voorverwarmde oven zijn de baktijden ca. 10 minuten korter.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

 [°C]			
	 [min]		
160-180 ³⁾	1	15-20	-
160-180 ³⁾	1	20-35	-
140-170 ³⁾	1	20-45	-
170-190 ³⁾	1	12-16	-
50	5)	15-30	-
150-170	1	50-60	-
140-160	2	55-65	-
170-190	2	35-45	-
160-180 ¹⁾	2	40-50	-
170-190	1	40-50	-
180-200 ³⁾	2	50-60	-
180-200	1	30-40	1
170-190	1	25-35	1
150-170	2	25-30	-
170-190 ³⁾	2	25-35	-
180-200 ³⁾	2	15-25	-
120-140 ³⁾	2	25-50	-

 Hetelucht plus /  Boven-Ofonderwarme /  Intensief bakken

 Temperatuur /  Niveau /  Bereidingstijd

1) Gebruik tijdens de opwarmfase niet de ovenfunctie "Snelopwarmen" .

2) De instellingen gelden ook voor onderzoek volgens EN 60350.

3) Verwarm de ovenruimte voor.

4) Haal een bakplaat uit de oven, zodra het product voldoende bruin is, ook als de bereidingstijd nog niet is verstreken.

5) Leg het rooster op de bodem van de ovenruimte en zet de schaal daarop.

Ovenfuncties

Afhankelijk van de bereiding kunt u de ovenfuncties "Hetelucht plus  en "Boven-Onderwarmte  gebruiken.

Kookgerei

U kunt elk kookgerei gebruiken dat geschikt is voor ovens:

Braadpannen, hittebestendige glazen schalen, braadfolie/braadzakken, een Römertopf, een universele bakplaat, het rooster en/of de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op de universele bakplaat.

Wij adviseren het gebruik van een braadpan. Daarin blijft genoeg fond over voor het bereiden van een saus. Bovendien blijft de oven schoner dan bij braden op het rooster.

Opmerkingen bij de "Tabel braden"

Temperatuur

Kies in het algemeen de laagste temperatuur.

Bij hogere temperaturen wordt het vlees weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Stel bij "Hetelucht plus  een ca. 20 °C lagere temperatuur in dan bij "Boven-Onderwarmte .

Hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur. Stel de temperatuur vanaf 3 kg ca. 10 °C lager in dan in de tabel is aangegeven.

Het braden duurt dan iets langer, maar het vlees wordt gelijkmatig gaar en de korst wordt niet te dik.

Stel bij braden op het rooster een temperatuur in die ca. 10 °C lager is dan bij braden in een braadpan.

Voorverwarmen

Voorverwarmen is meestal niet nodig, alleen bij rosbief en filet.

Tips

Bruining

Het vlees wordt pas aan het einde van de bereidingstijd bruin. Het wordt extra bruin als u halverwege de tijd het deksel van de pan haalt.

Rusten

Haal het vlees na de bereiding uit de oven, wikkel het in aluminiumfolie en laat het ca. 10 minuten staan ("rusten"). Het vlees verliest dan minder vocht als u het snijdt.

Gevogelte braden

Het vel wordt extra knapperig als u het gevogelte 10 minuten voor het einde van de bereiding met licht gezouten water bestrijkt.

Bereidingstijd

U kunt de bereidingstijd bepalen door de dikte van de betreffende vleessoort [cm] te vermenigvuldigen met de tijd per cm [min/cm]:

Rund/wild: 15–18 minuten/cm

Varken/kalf/lam: 12–15 minuten/cm

Rosbief/filet: 8–10 minuten/cm

Bij diepgevroren vlees neemt de bereidingstijd met ca. 20 minuten per kilo toe. Diepgevroren vlees met een gewicht tot ca. 1,5 kg kunt u braden zonder het eerst te ontdooien.

Controleer na afloop van de kortste bereidingstijd of het voedingsmiddel gaar is.

Niveau 4

U kunt in de meeste gevallen niveau 1 gebruiken.

Tabel braden

Vlees/vis
Rundvlees (ca. 1 kg) ¹⁾
Runderfilet/rosbief, ca. 1 kg ²⁾
Wild (ca. 1 kg) ³⁾
Varkensvlees/rollade, ca. 1 kg ³⁾
Varkensvlees met zwoerd, ca. 2 kg ³⁾
Casselerrib, ca. 1 kg ³⁾
Gehakt, ca. 1 kg ³⁾
Kalfsvlees, ca. 1,5 kg ³⁾
Lamsbout, ca. 1,5 kg ²⁾
Lamsrug, ca. 1,5 kg
Gevogelte, 0,8-1 kg
Gevogelte, ca. 2 kg
Gevogelte, gevuld, ca. 2 kg
Gevogelte, ca. 4 kg
Moot vis, ca. 1,5 kg

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

De tijden gelden voor een oven die niet is voorverwarmd.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

De aangegeven temperatuur heeft betrekking op een bereiding in een open pan. Als u het vlees op de universele bakplaat of het rooster braadt, moet u de temperatuur 10 °C lager instellen.

 [°C]	 	 [min]	 [°C]			 [min]
160-180	1	100-120	180-200	1	1	100-120
180-200	1	45-55	190-210	1	1	45-55
170-190	1	90-120	180-200	1	1	90-120
140-160	1	100-120	170-190	1	1	100-120
150-170	1	160-180	180-200	1	1	120-150
160-180	1	60-70	190-210	1	1	60-70
150-170	1	70-80	180-200	1	1	70-80
170-190	1	100-120	180-200	1	1	100-120
160-180	1	90-120	190-210	1	1	90-120
160-180	1	50-60	180-200	1	1	50-60
180-200	1	60-70	180-200	2	2	60-70
160-180	1	90-110	180-200	2	2	90-110
160-180	1	110-130	180-200	2	2	110-130
150-170	1	150-180	170-190	1	1	150-180
150-170	1	35-55	180-200	1	1	35-55

 Hetelucht plus /  Boven-Onderwarmte

 Temperatuur /  Niveau /  Bereidingstijd

1) Bereid het vlees eerst met deksel. Verwijder het deksel na de helft van de tijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

2) Verwarm de ovenruimte voor. Gebruik daarvoor niet de ovenfunctie "Snelopwarmen" .

3) Voeg na de helft van de tijd ca. 0,5 l vocht toe.

Koken op lage temperaturen is ideaal voor vleessoorten van rund, varken, kalf en lam die zeer behoeftzaam moeten worden bereid.

Braad het vlees eerst in korte tijd op hoge temperatuur rondom en gelijkmatig aan (op de kookplaat).

In de voorverwarmde oven wordt het vlees vervolgens op een lage temperatuur en met een lange bereidingstijd rustig bereid.

Hierbij ontspant zich het vlees. Het sap begint te circuleren en wordt gelijkmatig verdeeld tot in de buitenste lagen. Het vlees blijft zo heel mals en sappig.

Tips

- Gebruik goed bestorven, mager vlees zonder pezen en vetrandjes. Verwijder vooraf eventuele botten.
- Gebruik voor het aanbraden zeer hittebestendig vet, bijvoorbeeld boterolie of spijsolie.
- Dek het vlees tijdens de bereiding niet af.

De bereidingstijd bedraagt ca. 2-4 uur en is afhankelijk van het gewicht en de grootte van het vlees, alsmede van de gewenste gaarheid en bruining.

Handelingen

Gebruik de universele bakplaat met het rooster erop.

Gebruik voor het voorverwarmen niet de ovenfunctie "Snelopwarmen ".

- Schuif de universele bakplaat met het rooster op niveau 1 in de oven.
- Kies de ovenfunctie "Boven-Onderwarmte  en een temperatuur van 130 °C.
- Verwarm de oven, de universele bakplaat en het rooster ca. 15 minuten voor.
- Braad alle kanten van het vlees op een hoge stand op de kookplaat aan (tijdens het voorverwarmen van de oven).

Verbrandingsgevaar!

Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

- Leg het aangebraden vlees op het rooster.
- Verlaag de temperatuur tot 100 °C.
- Laat het vlees gaar worden.

Bij apparaten met een klok kunt u de bereiding ook automatisch laten uitschakelen (zie "Klok - Bereidingstijd instellen").

Na de bereiding

Omdat de bereidings- en kerntemperaturen zeer laag zijn,

- kunt u het vlees meteen aansnijden. U hoeft voor het vlees geen rusttijd aan te houden.

- kunt u het vlees zonder moeite warmhouden. U laat het na de bereidingstijd gewoon in de oven, totdat het wordt opgediend. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

- heeft het vlees de juiste eettemperatuur. Dien het vlees op voorverwarmde borden op en serveer het met zeer hete saus, zodat het vlees niet zo snel afkoelt.

* Zonder bot.

** Om de stijging van de kerntemperatuur te kunnen volgen, kunt u een kerntemperatuurvoeler gebruiken.

Bereidingstijden/ kerntemperaturen

Vlees	Bereidingstijd [min]	Kerntemperatuur** [°C]
Rosbief		
- Rood:	60-90	48
- Medium:	120-150	57
- Doorbakken:	180-240	69
Varkensfilet	120-150	63
Casselerrib*	150-210	68
Kalfsrug*	180-210	63
Lamsrug*	90-120	60



Verbrandingsgevaar!
Als u de deur niet sluit, wordt de uitstromende hete lucht niet langs de koelventilator geleid en dus niet afgekoeld. De bedieningselementen worden dan heet.
Sluit de ovendeur tijdens het grillieren.

Ovenfuncties

Grill

Voor het grillieren van platte stukken vlees en voor bruinen.

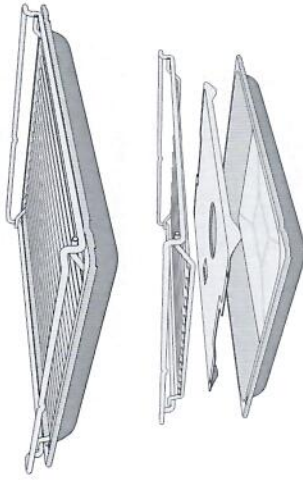
Het gehele verwarmingselement (voor de bovenwarmte/grill) wordt roodgloeiend en levert de warmtestraling die voor het grillieren nodig is.

Circulatiegrill

Voor het grillieren van gerechten met een grote diameter, zoals een kip.

Het verwarmingselement voor de bovenwarmte/grill en de ventilator worden ingeschakeld.

Kookgerei



Gebruik de universele bakplaat met het rooster of de grill- en braadplaat erop (indien aanwezig).

De grill- en braadplaat vangt het vlees-sap in de bakplaat op en voorkomt dat het verbrandt. Zo kan het voor verdere bereiding worden gebruikt.

Gebruik niet de gewone bakplaat.

Opmerkingen bij de "Tabel grillieren"

Temperatuur

Kies in het algemeen de laagste temperatuur.

Bij hogere temperaturen wordt het vlees (voedingsmiddel) weliswaar bruin, maar niet altijd gaar.

Voor platte stukken vlees adviseren wij de instelling . Kies voor dik vlees (grote diameter) een temperatuur van maximaal 240 °C.

Voorverwarmen

Voor grillieren moet u de oven voorverwarmen.

Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.

Niveau

Houd bij het niveau rekening met de dikte van het voedingsmiddel.

- Platte voedingsmiddelen: niveau 3/4.
- Dikke voedingsmiddelen: niveau 2/3.

Bereidingstijd

- Grilleer platte stukken vlees/vis per kant ca. 6-8 minuten.
Voor dickere stukken is iets meer tijd nodig.
- Zorg dat de stukken ongeveer even dik zijn, zodat de bereidingstijden niet teveel verschillen.
- Keer het product halverwege de tijd om, indien dat mogelijk is.

Vlees voorbereiden

Spoel het vlees snel onder koud, stromend water af. Droog het goed af. Zout het vlees niet vóór het grillen, omdat het anders te veel vocht verliest.

Bestrijk mager vlees alleen met olie.

Gebruik geen andere vetsoorten. Deze worden snel te donker of leiden tot rookontwikkeling.

Maak platte vissen en stukken vis zoals gewoonlijk schoon. Daarna zouten en met citroensap besprenkelen.

Grilleren

- Kies de ovenfunctie en de temperatuur.
- Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten.



Verbrandingsgevaar!

Draag altijd ovenwanten als u voedingsmiddelen in de oven zet of eruit haalt, of als u in de oven bezig bent.

- Leg het te bereiden product op het rooster.
- Schuif het voedingsmiddel op het juiste niveau in de oven (zie "Tabel grillen"):

Als u op **niveau 1 tot 3 grilleert**, plaats de grill- en braadplaat (indien aanwezig) en het rooster dan op de universele bakplaat en schuif de onderdelen gezamenlijk in de oven.

Als u op **niveau 4 grilleert**, schuif dan alleen het rooster op dat niveau in de oven. Plaats de universele bakplaat met de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op niveau 1 in de oven.

- Sluit de deur.
- Keer het product halverwege de tijd om, indien dat mogelijk is.

Tabel grillen

De gegevens voor de aanbevolen ovenfunctie zijn vet gedrukt.

Verwarm het bovenwarmte-/grillelement ca. 5 minuten voor. Houd de ovendeur gesloten (tenzij anders aangegeven).

Keer het product halverwege de tijd om.

Controleer het product na afloop van de kortste tijd.

Te grillen product							
		°C	[min]	°C	[min]		
Platte voedingsmiddelen							
Runderbiefstuk	4 ³⁾		10-16	220	20-25		
Biefburger ¹⁾	4 ³⁾		18-27	—	—		
Schaschlik	4 ³⁾	240	25-30	220	16-20		
Spies met gevogelte	4 ³⁾	240	20-25	200	23-27		
Nekstuk	4 ³⁾		12-18	220	23-27		
Lever	4 ³⁾		8-12	220	12-15		
Gehaktballen	4 ³⁾		14-20	220	18-22		
Braadworst	3/4 ³⁾		10-15	220	9-13		
Visfilet	3/4 ³⁾		12-16	220	13-18		
Forel	3/4 ³⁾		16-20	220	20-25		
Toast ^{1) 2)}	3		4-8	—	—		
Toast Hawaii	3		7-9	220	5-8		
Tomaten	3		6-8	220	8-10		
Perziken	3		6-8	220	15-20		
Dikke voedingsmiddelen							
Kip, ca. 1,2 kg	1 ⁴⁾	240	60-70	200	60-70		
Varkensschenkel, ca. 1 kg	1	—	—	200	95-100		
Rosbief, runderfilet, ca. 1 kg	1	—	—	250	25-35		

Grill / Circulatiegrill / Niveau / Temperatuur / Bereidingstijd

- 1) De instellingen gelden bij gebruik van de ovenfunctie "Grill " ook voor onderzoek volgens EN 60350.
- 2) Verwarm het bovenwarmte-/grillelement niet voor.
- 3) Als u op niveau 4 grilleert, schuif dan alleen het rooster op dat niveau in de oven. Plaats de universele bakplaat met de grill- en braadplaat (indien aanwezig) op niveau 1 in de oven.
- 4) Gebruik niveau 2 voor de ovenfunctie "Circulatiegrill ".

Gebruik voor het behoeftzaam ontdooien van diepvriesproducten de ovenfunctie "Ontdooien [❄️]".

Bij deze ovenfunctie wordt alleen de ventilator ingeschakeld. De ventilator laat de lucht in de oven bij kamertemperatuur circuleren.

⚠️ Let bij het ontdooien van gevogelte extra op de hygiëne. Gebruik het vocht niet dat bij het ontdooien vrijkomt. De kans op bacteriën is groot (bijvoorbeeld salmonella).

Tips

- Haal het diepvriesproduct uit de verpakking en leg het op de universele bakplaat of in een schaal.
- Gebruik voor het ontdooien van gevogelte de universele bakplaat met het rooster erop. Zo komt het gevogelte niet in het vocht te liggen.
- Vlees, gevogelte en vis hoeven voor de bereiding niet volledig ontdooid te zijn.
Het is voldoende als de buitenlaag zo zacht is dat de kruiden goed worden opgenomen.

Tijden voor het ontdooien

De tijden zijn afhankelijk van het gewicht en het soort voedsel dat u ontdooit.

Product	Gewicht [g]	Tijd [min]
Haantje / kip	800	90–120
Vlees	500	60–90
	1 000	90–120
Braadworst	500	30–50
Vis	1 000	60–90
Aardbeien	300	30–40
Boterkoek	500	20–30
Brood	500	30–50

Geschiede potten/glazen

⚠️ Verwondingsgevaar!
In afgesloten blikken en dergelijke ontstaat bij verwarming overdruk. Hierdoor kunnen deze voorwerpen openbarsten.
Gebruik het apparaat niet om voedingsmiddelen in afgesloten blikken en dergelijke in te maken of te verwarmen.

Gebruik alleen speciale glazen/potten die in de vakhandel verkrijgbaar zijn:

- Weckpotten.
- Inmaakglazen met schroefdeksel.

Fruit en groente inmaken

Hiervoor adviseren wij de ovenfunctie "Hetelucht plus [🔥]".

De gegevens gelden voor 5 glazen met een inhoud van 1 l.

- Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven en zet de glazen daarop.
- Kies de ovenfunctie "Hetelucht plus [🔥]" en een temperatuur van 150–170 °C.
- Wacht tot het water in de glazen gaat borrelen (het gelijkmatig opstijgen van luchtbelletjes).

Verlaag de temperatuur tijdig om overkoken te voorkomen.

Fruit/komkommer

- Zet de functieschakelaar op "Verlichting [💡]", zodra het borrelen in de glazen te zien is. Laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

Groente

- Verlaag de temperatuur tot 100 °C, zodra het borrelen in de glazen te zien is.

	Inmaaktijd [min]
Asperges, wortels	60–90
Erwten, bonen	90–120

- Zet na de inmaaktijd de functieschakelaar op "Verlichting [💡]" en laat de glazen daarna nog 25–30 minuten in de hete oven staan.

Na het inmaken

⚠️ Verbrandingsgevaar!
Gebruik ovenhandschoenen als u de glazen uit de oven haalt.

- Haal de glazen uit de oven.
- Dek de glazen met een doek af en laat ze nog ca. 24 uur op een tochtvrije plek staan.
- Controleer aansluitend of alle glazen goed dicht zijn.

Drogen is een traditionele wijze om vruchten, sommige groentesoorten en kruiden te conserveren.

Het fruit en de groente moeten vers en rijp zijn en mogen geen lelijke plekken hebben.

- Bereid het te drogen product voor.
- Appels kunt u eventueel schillen. Verwijder het klokhuis en snijd de appel in ca. 0,5 cm dikke schijfjes.
- Pruimen kunt u eventueel ontpitten.
- Schil peren, verwijder de pitten en snijd de peren in schijfjes.
- Pel bananen en snijd de bananen in plakjes.
- Maak paddenstoelen schoon, halveer ze en snijd de paddenstoelen in schijfjes.
- Verwijder bij peterselle en dille de dikke stengels.

■ Verdeel het product gelijkmatig over de universele bakplaat.

■ Kies de ovenfunctie "Hetelucht plus  of "Boven-Onderwarmte .

■ Kies een temperatuur tussen 80-100 °C.

■ Schuif de universele bakplaat op niveau 1 in de oven. Bij "Hetelucht plus  kunt u tegelijk op de niveaus 1+3 drogen.

Product	Droogtijd
Fruit	2-8 uur
Groente	3-8 uur
Kruiden*	50-60 minuten

* Kies voor kruiden de ovenfunctie "Boven-Onderwarmte .

■ Verlaag de temperatuur als zich in de ovenruimte waterdruppels vormen.



Verbrandingsgevaar!
Gebruik ovenhandschoenen als u het gedroogde product uit de oven haalt.

■ Laat het gedroogde fruit (de gedroogde groente) afkoelen.

Gedroogd fruit moet helemaal droog zijn, maar wel zacht en elastisch. Als u een schijfje doormidden snijdt of breekt, mag geen sap meer vrijkomen.

■ Bewaar het product in een afgesloten pot of blik.

Tips

Diepvriestaarten, -pizza's, -stokbroden

- Bak dergelijke diepvriesproducten op het rooster, waarop u bakpapier heeft gelegd.
- Bij bereiding op de bakplaat of de universele bakplaat kunnen deze platen zodanig vervormen dat u deze niet meer uit de oven kunt halen als ze heet zijn. Bij elk volgend gebruik worden de platen weer vervormd.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.

Patat, kroketten en dergelijke

- Dergelijke diepvriesproducten kunt u wel op de bakplaat of de universele bakplaat bereiden.
- Leg onder het diepvriesproduct bakpapier.
- Kies de laagste temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Keer de producten regelmatig om.

Bereiding

Voor een gezonde voeding dienen de voedingsmiddelen behoedzaam te worden bereid.

Bak taarten, pizza's, patat en dergelijke dan ook goudgeel en niet donkerbruin.

- Kies de ovenfunctie en de temperatuur die op de verpakking vermeld staat.
- Verwarm de ovenruimte voor.
- Plaats het voedingsmiddel in de voorverwarmde oven op het niveau dat op de verpakking staat aangegeven.
- Controleer het voedingsmiddel na de kortste bereidingstijd.

De ovenfunctie "Gratineren" is zeer geschikt voor het bereiden van vlees.

Praktijkvoorbeelden:

Gerecht	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Beenham, ca. 1,5 kg	180	130-160
Runderstoofvlees, ca. 1,5 kg	180	160-180

Temperatuur

Bereidingstijd

De tijden gelden voor een oven die niet is voorverwarmd.

Gebruik afhankelijk van de dikte van het vlees niveau 1 of 2.

Kies in het algemeen de laagste temperatuur en controleer het product na de kortste tijd.

Bereid het vlees eerst met deksel. Verwijder het deksel na driekwart van de tijd en voeg ca. 0,5 l vocht toe.

- schurende reinigingsmiddelen, zoals schuurpoeder, vloeibaar schuurmiddel en reinigingssteen.
- oplosmiddelhoudende reinigingsmiddelen.
- reinigingsmiddelen voor roestvrij staal.
- reinigingsmiddelen voor afwasautomaten.
- glasreinigers.
- reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten.
- schurende harde borstels en sponzen (zoals pannensponzen en gebruikte sponzen die nog resten schuurmiddel bevatten).
- vlekken-sponzen.
- scherpe metalen schraper.
- staalwol.
- puntreiniging met mechanische reinigingsmiddelen.
- ovenreinigers*.
- speciale spiraalsponzen*.
- * bij hardnekkige verontreinigingen toegestaan op PerfectClean-veredeld email

⚠ Verbrandingsgevaar! De verwarmingselementen moeten zijn uitgeschakeld. De ovenruimte moet zijn afgekoeld.

⚠ Verwondingsgevaar! De stoom van een stoomreiniger kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken. Gebruik voor de reiniging nooit een stoomreiniger.

Alle oppervlakken kunnen verkleuren of aangetast worden als ze met ongeschikte reinigingsmiddelen in aanraking komen.
Met name het front van de oven kan door ovenreinigers en ontkalkingsmiddelen beschadigd raken.
Verwijder resten van reinigingsmiddelen dan ook meteen.

Alle oppervlakken zijn krasgevoelig. Bij glazen oppervlakken kunnen krassen onder bepaalde omstandigheden glasbreuk tot gevolg hebben.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen de volgende middelen niet worden gebruikt:

- soda-, ammoniak-, zuur- en chloridehoudende reinigingsmiddelen.
- kalkoplossende reinigingsmiddelen op het front.