

Tabelle zum Garen im elektrischen MULTIFUNKTIONS - Backofen

Gerichte	Einstellungen und Ratschläge	Empfohlene Einstellung zum Garen	Thermostat-Einstellung	Einschubhöhe (von unten)	Vorheizen in Minuten	Durchschnittliche Gardauer (in Stunden und Minuten)		Bemerkungen
						Empfohlene Gardauer	Meine Einstellungen	
Helles Fleisch								
Schweinebraten (1 kg)		⊕ Heißluftbetrieb	180 - 190	2		1 St 30		A-G
Kalbsbraten (1 kg)		⊕ Heißluftbetrieb	180 - 190	2		1 St 40		A-G
Schweine- / Kalbskoteletts		☒ Grill	8*	4	10	15 - 20		A-G-H
Panierte Schweine- / Kalbskot.		⊕ Heißluftbetrieb	220 - 225	2	10	20 - 25		A-G
Geflügel (1 kg)		☒ Turbo-Grill	195 - 200	3		50 - 70		A-G
Geflügel große Stücke (3 kg)		☒ Turbo-Grill	180 - 195	1		1 St 40		A-G
Dunkles Fleisch								
Rostbeef (1 kg)		☒ Turbo-Grill	200 - 215	3		30 - 40		A-F
Lamm (Keule, Schulter) (2,5 kg)		☒ Turbo-Grill	190 - 205	2		50		A-F-G
Hammelkoteletts		☒ Grill	9*	4	10	10 - 20		A-G-H
Fisch- und Fleisch gerichte								
Spießchen		☒ Grill	7*	5	4*	10	15 - 20	A-G-H
Gebackener Fisch		⊕ Heißluftbetrieb	175	1			40 - 45	G
Gegrillter Fisch		☒ Grill	9*	4	10		15 - 20	A-G-H
Ragout		⊕ Heißluftbetrieb	175 - 180	1			2 St	A-G
Hackbraten = (500 g)		☒ Gourmetstufe	175 - 180	2			1 St - 1 St 10	
Gemüse								
Überbackenes		⊕ Heißluftbetrieb	200 - 230	1			30	E
Überbackene Kartoffeln		⊕ Heißluftbetrieb	180 - 190	1			1 St	
Kartoffeln im Bäckerofen		☒ Gourmetstufe	180 - 200	2			1 St 10	
Reis		☒ Gourmetstufe	180 - 200	2			45	
Sauerkraut (1 kg)		☒ Gourmetstufe	180 - 200	2			1 St 30 - 2 St	
Gebäck								
Biskuitteig		☒ Ober-Unterhitze	175	1			35 - 45	B
Hefeteigkuchen		☒ Gourmetstufe	175	2			20 - 25	
Pudding - Flammerie		☒ Gourmetstufe	160	2			35 - 45	C
Kugelhupf		⊕ Heißluftbetrieb	180 - 190	1			45	B
Makronen		⊕ Heißluftbetrieb	150 - 160	1 - 5			25 - 30	B
Baiser		⊕ Heißluftbetrieb	100	1 - 5			2 St 20 - 2 St 40	B
Apfelstrudel		⊕ Heißluftbetrieb	200	1 - 3			50 - 1 St	B
Brandteig		⊕ Heißluftbetrieb	210 - 220	1 - 3			40 - 45	B
Tortenboden		☒ Ober-Unterhitze	175 - 180	1	10		15 - 20	B
Sandgebäck		⊕ Heißluftbetrieb	160	1 - 4			20 - 30	B
Dicke Käsetorte		☒ Gourmetstufe	160	1			1 St 20 - 1 St 30	B
Biskuitrolle		☒ Ober-Unterhitze	250	3	15		5 - 10	
Obstkuchen:								
Mürbeteig oder Blätterteig		☒ Gourmetstufe	200	1 - 3			30 - 40	B
Hefeteig oder Sandgebäck		☒ Gourmetstufe	175	3			35 - 45	B
Verschiedenes								
Brot (1 kg)		☒ Gourmetstufe	200	1			30 - 60	B-G
Blätterteigpastete		☒ Gourmetstufe	175 - 190	2			1 St 30 - 1 St 40	
Pastete in der Terrine		☒ Gourmetstufe	160 - 180	2			1 St 20	
Pizza aus Mürbeteig		☒ Gourmetstufe	200 - 210	1 - 2			35 - 40	B
Pizza aus Brotteig		☒ Gourmetstufe	200 - 220	1 - 2			15 - 25	B
Quiche Lorraine		☒ Gourmetstufe	200 - 210	1			35 - 40	B
Soufflé		☒ Gourmetstufe	175 - 185	1			45 à 50	B
Gefüllte Tomaten		☒ Gourmetstufe	180 - 200	1			40 à 50	B
Römertopf (1 kg Schweinefleisch)		⊕ Heißluftbetrieb	200	1 - 2				I
Auftauen		⊕ Heißluftbetrieb	40 - 60	1 - 4				D

Bemerkungen :

* Für Backöfen mit verstellbarer Leistung des Grills

- A** - Bei ☒ : Das Fleisch in einem flachen Bratgefäß auf den Rost legen.
 - Bei ⊕ ☒ ☒ : Das Fleisch direkt auf den Rost legen, die Fettpfanne oder das Bodenblech wird dabei auf dem Backofenboden eingeschoben.
 - Das Fleisch kann bei halber Garzeit gewendet werden.
 - Bei ☒, herkömmlichem Grillen, wird empfohlen, die Tür in der ersten Raste offen zu lassen.
 - Bei Grill mit verstellbarer Leistung, erfolgt der Garvorgang bei geschlossener Backofentür.

- B** - Schwarzblechformen werden direkt auf den Rost gestellt.
 - Sandgebäck, Makronen... werden direkt auf das Backblech gelegt.

- C** - Die Backform ins Wasserbad stellen.

- D** - Für langsames Auftauen die Stellung ☒, ohne Beheizung, benutzen.
 - Das Tiefkühlgut mit Alufolie umhüllen (die glänzende Seite innen).
E - Unter Überbackenem Verstehen wir vorgekochte Speisen, die im Backofen überbacken werden. Am Ende des Back- und Bratvorgangs kann die Stellung ☒ benutzt werden, um das Überbackene zu vollenden.
F - Lassen Sie den Braten nach dem Herausnehmen 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor Sie ihn anschneiden.
G - Die Garzeit hängt von der Menge, des Gewichts und der Dicke des Kochguts ab.
H - Das Gericht muß bei Garzeit gewendet werden.
I - Beim Kochen im Römertopf richten Sie sich nach der Gebrauchsanweisung des Herstellers.

Die in dieser Tabelle angegebenen Werte sind Zirkawerte. Ihre Erfahrung wird Ihnen erlauben sie Ihren Gewohnheiten anzupassen.

TIPS FÜR DIE BENUTZUNG DES BACKOFENS

Garen von Fleisch

- Wenn Ihr Fleisch durchgebraten ist, ohne richtig angebraten zu sein:**
 - Benutzen Sie eher die Position oder
 - Höhere Einschubschiene wählen
 - Nicht auf Stellung vorheizen
 - Auf Stellung **250**, während 15 bis 20 Minuten bei vorheizen und auf die vorgeschriebene Einschubstellung zurückkommen.
 - Die Thermostatstellung erhöhen
- Wenn Ihr Fleisch zu angebraten ist ohne durchgebraten zu sein:**
 - Eher die Stellungen oder benutzen
 - Bei oder niedrigere Einschubhöhe wählen
 - Kürzer vorheizen
 - Die Thermostatstellung reduzieren
- Wenn Ihr Backofen sehr schmutzig ist, haben Sie bei zu hoher Temperatur gegart:**
 - Die Thermostatstellung reduzieren
 - Siehe Bemerkungen A auf der Rückseite
 - Die Fettpfanne bei nicht benutzen

Garen von Gebäck

- Wenn die Oberseite dunkel ist, während die Unterseite noch sehr hell ist: Ihrem Gebäck fehlt Unterhitze.**
 - Benutzen Sie vorzugsweise die Stellungen oder
 - Wählen Sie eine niedrigere Einschubebene
 - Benutzen Sie eine dunkle Backform
 - Reduzieren Sie die Stellung des Thermostats
- Wenn die Oberseite hell ist, während die Unterseite dunkel ist: zu starke Unterhitze.**
 - Wählen Sie eine höhere Einschubebene
 - Benutzen Sie eine helle Backform
 - Reduzieren Sie die Stellung des Thermostats
- Wenn Ihr Kuchen nicht richtig durchgebacken ist oder eine gleichmäßige Bräunung hat: Ihr Gebäck ist bei zu hoher Temperatur gebacken.**
 - Reduzieren Sie die Stellung des Thermostats
 - Verlängern Sie die Backzeit
- Wenn die Außenseite zu trocken geworden ist, obgleich die Bräunung stimmt, war die Backzeit zu lang und dies bei zu niedriger Temperatur.**
 - Verringern Sie die Backzeit
 - Stellen Sie den Thermostat höher

Gleichzeitiges Garen mehrerer Gerichte (Heißluftbetrieb)

Es ist möglich mehrere Gerichte von gleicher oder von verschiedener Natur gleichzeitig zu garen, ohne daß Geschmack und Geruch übertragen werden, unter der Bedingung, daß Sie nur Gerichte wählen, die bei gleicher Temperatur und Betriebsart garen. Das Einschieben und Herausnehmen erfolgt nicht unbedingt zur selben Zeit.

Zusätzliche Roste oder Backbleche sind als Sonderzubehöre erhältlich.

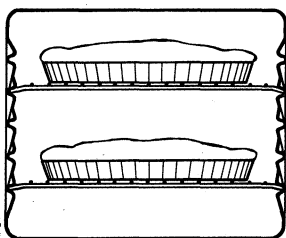
Bemerkung: Die Tabelle gibt die Gardauer für ein Einzelgericht an. Im Falle des Garens mehrerer Gerichte die Gardauer um 10 bis 20 Minuten verlängern.

Beispiele zum Garen von Gerichten gleicher Natur

Auf 2 Ebenen: 2 Biskuit, 2 Pizzas, 2 Torten, 4 Königs Kuchen...

Auf 3 Ebenen: (Windbeutel, Sandgebäck, Makronen...)

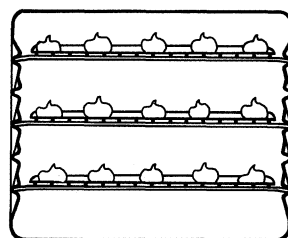
oder 5 Ebenen: (Baisers)



Schiene

5.
4.
3.
2.
1.

Boden

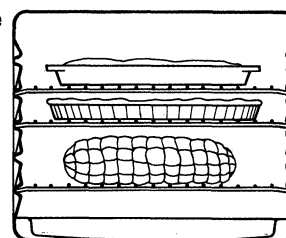


Beispiele zum Garen von Gerichten verschiedener Natur

Schiene

5.
4.
3.
2.
1.

Boden



Gerichte

Überbackenes oder Fisch
+ Torte | + Quiche
+ Braten | + Rostbraten

Fettpfanne oder Bodenblech

Zusätzliche Angaben

Benutzung von Backformen und Platten:

Material, welches Unterhitze reduziert: Aluminium, Weißblech, Keramik... Sie vermeiden Spritzer.

Material, welches Unterhitze erhöht: Guß, Schwarzblech... Für jedes Gebäck geeignet.

Im Vergleich zur Temperaturwahl die in Kochbüchern für die konventionelle Beheizung angegeben wird, muß bei Heißluftbetrieb die Temperatur um 20 bis 25°C für Gebäck und 30 bis 60°C für Fleisch reduziert werden. Die Garzeit ist dann um 5 bis 15 Minuten zu erhöhen.

Tableau de cuisson du four électrique MULTIFONCTIONS

Mets à cuire	Réglages et conseils	Position de cuisson conseillée	Réglage du thermostat	Position du gradin (à partir du bas)	Préchauffage en minutes	Durée moyenne de cuisson (en heures et minutes)		Observations
						Durées conseillées	Mes réglages	
Viandes blanches								
Rôti de porc (1 kg)		☉ Chaleur tournante	180	2		1 h 30		A-G
Rôti de veau (1 kg)		☉ Chaleur tournante	180	2		1 h 40		A-G
Côtes de porc / veau		☐ Gril	8*	4	10	15 à 20		A-G-H
Côtes de porc / veau panées		☉ Chaleur tournante	225	2	10	20 à 25		A-G
Volailles (1 kg)		☉ Turbo-gril	195	3		50 à 70		A-G
Volailles grosses pièces (3 kg)		☉ Turbo-gril	195	1		1 h 40		A-G
Viandes rouges								
Côtes de bœuf (1 kg)		☐ Gril	7*	3	10	25 à 30		A-G-H
Rosbif (1 kg)		☉ Turbo-gril	215	3		30 à 40		A-F
Agneau (gigot, épaule) (2,5 kg)		☉ Turbo-gril	205	2		50		A-F-G
Côtes de mouton		☐ Gril	9*	4	10	10 à 20		A-G-H
Poissons et viandes diverses								
Brochettes		☐ Gril	7*	5	10	15 à 20		A-G-H
Poisson au four		☉ Chaleur tournante	200	1		45		G
Poisson grillé		☐ Gril	9*	4	10	15 - 20		A-G-H
Ragoût		☉ Chaleur tournante	175	1		2 h		A-G
Légumes								
Gratins		☉ Chaleur tournante	250	1		30		E
Gratins dauphinois		☉ Chaleur tournante	190	1		1 h		
Pommes boulangères		☉ Chaleur tournante	180	1		1 h 10		
Riz		☉ Chaleur tournante	200	1		45		
Choucroute (1 kg)		☉ Chaleur tournante	180	1		4 h		
Pâtisseries								
Biscuit de Savoie - Génoise		☐ Convection naturelle	175	1		35 à 45		B
Brioche		☉ Chaleur tournante	225	2		25 à 30		
Cake - Quatre-quarts		☉ Chaleur tournante	170	1 - 4		1 h à 1 h 20		B
Crèmes renversées - Flans		☉ Cuisson combinée	160	2		35 à 45		C
Kugelhopf		☉ Chaleur tournante	180	1		45		B
Macarons		☉ Chaleur tournante	150	1 - 5		25 à 30		B
Meringues		☉ Chaleur tournante	100	1 - 5		2 h 20 à 2 h 40		B
Madeleines		☉ Chaleur tournante	200	1 - 4	10	15 à 20		B
Pâte à chou		☉ Chaleur tournante	210	1 - 3		40 à 45		B
Fond de tarte		☉ Cuisson combinée	175	1		15 à 25		B
Sablés - Pâte sablée		☉ Chaleur tournante	160	1 - 4		20 à 30		B
Tarte au fromage épaisse (pâte brisée)		☉ Cuisson combinée	200	1		40		B
Biscuit roulé		☐ Convection naturelle	250	3	15	5 à 10		
Tarte aux fruits :								
Pâte brisée ou feuilletée		☉ Cuisson combinée	200	1		30 à 40		B
Pâte levée ou sablée		☉ Cuisson combinée	175	1		35		B
Divers								
Pain		☉ Chaleur tournante	225	1 à 3		30 à 40		B-G
Pâté en croûte		☉ Cuisson combinée	175	2		1 h 30 à 1 h 40		
Pâté en terrine		☉ Cuisson combinée	160	2		1 h 20		
Pizza pâte brisée		☉ Cuisson combinée	200	1		35		B
Pizza pâte à pain		☉ Cuisson combinée	200	1		15 à 25		B
Quiche lorraine		☉ Cuisson combinée	200	1		40		B
Soufflés		☉ Cuisson combinée	175	1		45		B
Tomates farcies		☉ Cuisson combinée	200	1		40		B
Tourtes		☉ Cuisson combinée	200	1		45		B
Décongélation		☉ Chaleur tournante	50	1 - 4				D

Observations :

* Pour les fours équipés de grilloir à puissance variable

- A** - En ☐ placez la viande dans un plat sur la grille.
 - En ☉ ☉ ☐ placez la viande directement sur la grille, la lèche-frite ou le ramasse-graisse étant placé sur la sole.
 - La viande peut être retournée en cours de cuisson.
 - En ☐ traditionnel, il est conseillé de laisser la porte entrouverte.
 - En grill variable, la cuisson se fait porte fermée.
- B** - Les moules foncés sont à poser directement sur la grille.
 - Les sablés, macarons,... sont à disposer directement sur la plaque à pâtisserie.
- C** - Placez le moule dans un bain-marie.
- D** - Pour une décongélation lente, utilisez la position ☉ qui ne chauffe pas.
 - Enveloppez l'aliment congelé dans un papier aluminium (face brillante vers l'intérieur).
- E** - Nous entendons par gratins, des denrées précuites que l'on gratine au four. La position ☐ peut être utilisée en fin de cuisson pour parfaire le dessus.
- F** - De préférence laissez reposer la viande 5 à 10 minutes hors du four avant de la découper.
- G** - Ces temps de cuisson sont fonction de la quantité du poids ou de l'épaisseur.
- H** - Les mets doivent être retournés durant la cuisson.

L'ensemble des valeurs données par ce document sont indicatives. Votre expérience vous permettra de les adapter à vos habitudes.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- 1 - **Si votre viande est cuite à cœur sans être saisie :**
 - Utilisez plutôt la fonction [🔥] ou [🔥]
 - Rapprochez le mets du grilloir
 - Ne préchauffez pas en fonction [🔥]
 - Préchauffez sur 250 pendant 15 à 20 minutes en fonction [🔥] et revenez sur la position prescrite à l'enfournement
 - Augmentez le réglage du thermostat
- 2 - **Si votre viande est trop saisie et pas assez cuite à cœur :**
 - Utilisez plutôt les fonctions [🔥] ou [🔥]
 - Eloignez le mets du grilloir en fonction [🔥] ou [🔥]
 - Préchauffez moins longtemps
 - Réduisez le réglage du thermostat
- 3 - **Si votre four est très sale vous avez cuit à trop forte température :**
 - Réduisez le réglage du thermostat
 - Voir observations A au verso
 - Ne vous servez pas de la lèchefrite en fonction [🔥]

Cuisson des pâtisseries

- 1 - **Si le dessus est foncé alors que le dessous est très clair, votre cuisson manque de chaleur du bas.**
 - Utilisez plutôt les fonctions [🔥] ou [🔥]
 - Descendez le gâteau dans le four
 - Utilisez un moule foncé
 - Réduisez le réglage du thermostat
- 2 - **Si le dessus est clair alors que le dessous est foncé, votre cuisson souffre d'un excédent de chaleur du bas.**
 - Remontez le gâteau dans le four
 - Utilisez un moule clair
 - Réduisez le réglage du thermostat
- 3 - **Si l'extérieur est trop cuit alors que l'intérieur ne l'est pas assez ou si le brunissage n'est pas uniforme, votre cuisson s'est faite à température trop élevée.**
 - Réduisez le réglage du thermostat
 - Augmentez le temps de cuisson
- 4 - **Si l'extérieur est trop desséché alors que sa couleur est bonne, votre cuisson a été trop longue, elle s'est effectuée à une température trop basse.**
 - Réduisez le temps de cuisson
 - Augmentez le réglage du thermostat

Cuissons multiples (en chaleur tournante)

Il est possible de cuire simultanément plusieurs mets (de même nature ou de nature différente) sans que ni le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à une même température. (L'enfournement et le défournement ne se font pas nécessairement en même temps).

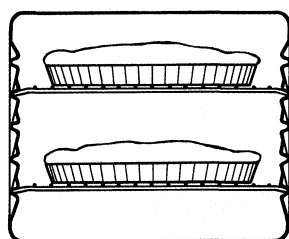
Suivant le nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut-être nécessaire de faire l'acquisition d'équipements supplémentaires.
Remarque : Le tableau donne la durée de cuisson pour un plat unique. Dans le cas de cuissons multiples augmentez cette durée de 10 à 20 minutes.

Exemples de cuisson de mets de même nature

Sur 2 niveaux : 2 biscuits, 2 pizzas, 2 tartes, 4 cakes...

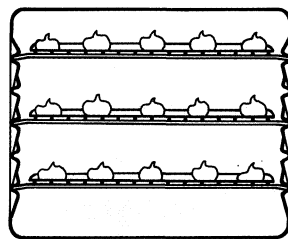
Sur 3 niveaux : (choux, sablés, macarons...)

ou 5 niveaux : (meringues)



gradin

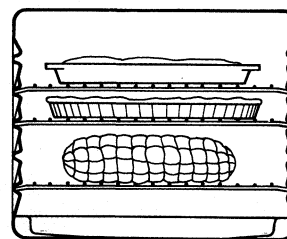
5^e
4^e
3^e
2^e
1^{er}
sole



Exemples de cuisson de mets de nature différente

gradin

5^e
4^e
3^e
2^e
1^{er}
sole



Mets

gratin ou	poisson
+ tarte	+ quiche
+ rôti	+ rosbif
lèchefrite ou ramasse-graisse	

Renseignements complémentaires

Utilisation des moules et plats de cuisson :

Matériaux diminuant la cuisson par le dessous :

Aluminium, fer blanc, terre... ils évitent les éclaboussures.

Matériaux augmentant la cuisson par le dessous : fonte,

tôle noire... ils conviennent pour toutes les pâtisseries.

Par rapport aux températures données dans les livres de recettes pour cuissons traditionnelles, les cuissons réalisées sur les positions utilisant la turbine doivent être faites à une température réduite de 20 à 25°C pour les pâtisseries et de 30 à 60°C pour les viandes. Le temps de cuisson est alors à augmenter de 5 à 15 minutes.

Cooking chart for electrical MULTIFUNCTION oven

Dishes to be cooked	Settings and hints	Recommended cooking method	Position thermostat	Position of rack (from the bottom)	Preheating in minutes	Mean cooking time (in hours and minutes)		Observations
						Recommended cooking time	My settings	
White meat								
Roast pork (2 lb)		Hot air	180	2		1 h 30		A-G
Roast veal (2 lb)		Hot air	180	2		1 h 40		A-G
Pork / veal chops		Grill	8*	4	10	15 - 20		A-G-H
Chicken (3 lb)		Turbo-grill	195	2		45		A-G-K
Turkey / duck (6 lb)		Turbo-grill	195	1		1 h 40		A-G
Red meat								
Roast beef (2 lb)		Turbo-grill	215	3		25 - 30		A-F
Braised beef		Natural convection	200	2		40 - 50		
Lamb (leg, shoulder) (4 lb)		Turbo-grill	175	2		2 h		A-F-G
Lamb chops		Grill	9*	4	10	10 - 20		A-G-H
Fish and various meat								
Kebabs		Grill	7*	4	10	15 - 20		A-G-H
Baked fish		Hot air	200	1		45		G
Grilled fish		Grill	9*	4	10	15 - 20		A-G-H
Vegetables								
Au gratin dishes		Hot air	250	1		30		E
Potatoes dauphinois		Hot air	190	1		1 h		
Rice		Hot air	200	1		45		
Cakes and pastry								
Sponge-cake		Natural convection	175	1		35 - 45		B
Cake - Madeira cake		Hot air	170	1 - 4		1 h - 1 h 10		B
Baked custards		Combined	150	2		40 - 50		C
Macaroons		Hot air	150	1 - 5		25 - 30		B
Meringues		Hot air	100	1 - 5		2 h 20 - 2 h 40		B
Small cakes		Hot air	225	1 - 4	10	10 - 15		B
Chou pastry		Hot air	200	1 - 3		35 - 45		B
Tart bottom		Combined	175	1		15 - 25		B
Fruit pie		Combined	200	1		35 - 40		B
Angel cakes		Hot air	150	1 - 4		40 - 1 h		B
Short breads - Rich		Hot air	150	1 - 5		45 - 55		B
Short crust pastry		Hot air	210	1 - 4		10 - 20		B
Fruit crumble		Hot air	175	1 - 4		1 h - 1 h 20		B
Lemon-meringue pie		Hot air	185	1 - 4		2 x 15		B
Fruit tart:								
Short or puff pastry		Combined	200	1		30 - 40		B
Various								
Bread		Hot air	225	1 - 3		30 - 40		B-G
Steak and kidney pie		Hot air	175	2		1 h 30 - 1 h 40		
Yorkshire pudding		Combined	200	2		15 - 20		J
Short pastry base pizza		Combined	200	1		35		B
Bread base pizza		Combined	200	1		15 - 25		B
Quiche		Combined	200	1		40		B
Soufflés		Combined	175	1		45		B
Rice pudding		Combined	150	1 - 4		2 h - 2 h 30		
Milk pudding		Combined	150	1 - 4		2 h - 2 h 30		
Defrosting		Hot air	50	1 - 4				D

Observations :

* For ovens equipped with grill with variable output

- A** - For place the meat in a roasting tin, on a shelf.
 - For place the meat directly on the wire shelf with the roasting tin placed on the base of the oven - acting as a drip tray.
 - The meat can be turned over halfway through the cooking period.
 - For traditional the door should be left ajar.
 - For grill with variable output the door should be closed
- B** - Dark-coloured bakeware should be placed directly on the grid.
 - Shortbread, macaroons... should be placed directly on the baking sheet.
- C** - Bake in a bain-marie.
- D** - For slow thawing, use the setting (no heat).
 - Wrap the frozen food in aluminium foil (shiny side in).

- E** -By «au gratin» dishes, we mean precooked food, which is browned in the oven. The setting may be used to perfect the brown top.
- F** -It is preferable to leave meat to stand for 5 to 10 minutes after removal from the oven before carving.
- G** -The cooking time depends on the quantity, the weight and the thickness.
- H** -The dishes have to be turned through the cooking period.
- J** -Time stated is for small puddings. One large pudding will require approximately 25-30 minutes
- K** -It is preferable to leave for 5 to 10 minutes standing time in the oven with the door closed.

The settings given in this chart are indicative. Experience will enable you to adapt them to your own cooking methods.

HINTS FOR USE OF THE OVEN

Meat cookery

- 1 - **If the meat is overdone without being properly seared:**
 - Use (A) or (B) settings
 - Place the meat closer to the grill
 - Do not preheat for (A)
 - Preheat at **250** for 15 to 20 minutes for (B) and reset to the function shown when placing the meat in the oven.
 - Increase the thermostat setting
- 2 - **If the meat is burnt on the outside and underdone inside:**
 - Use (C) or (D) settings
 - Place the meat further away from the grill (E) or (F)
 - Preheat for a shorter time
 - Reduce the thermostat setting
- 3 - **If the oven is very dirty, you have been cooking at too high temperatures:**
 - Reduce the thermostat setting
 - See observation A on the back
 - Do not use the drip tray for (G)

Baking

- 1 - **If the top is too dark, while the base remains very light in colour, or is too moist, it has lacked heat from below.**
 - Use (H) or for best results (I) to give extra heat from the base
 - Place the cake lower in the oven
 - Use a dark-coloured cake tin
 - Reduce the thermostat setting
- 2 - **If the top is light-coloured while the bottom is dark, it had too much heat from below.**
 - Place the cake higher in the oven
 - Use a light-coloured cake tin
 - Reduce the thermostat setting
- 3 - **If the outside of the cake (fruit cake...) is overdone or unvaryingly coloured: it has been baked at too high a temperature.**
 - Reduce the thermostat setting
 - Increase the baking time
- 4 - **If the outside of the cake is too dry although it is the right colour, it has been baked for too long at too low a temperature.**
 - Reduce the baking time
 - Increase the thermostat setting

Multibatch cooking (forced convection fan)

It is possible to cook several dishes of the same or different kinds without transfer or taste or smell if they can all be cooked at the same temperature. They need not necessarily be put in or removed from the oven at the same time. Depending on the number of shelves used, it may be necessary to buy extra equipment (grids or baking sheets).

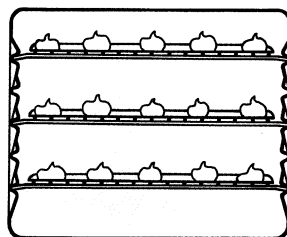
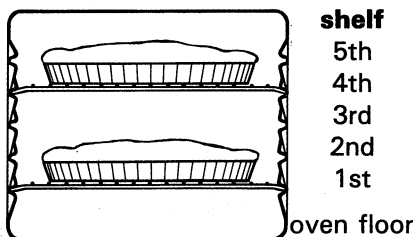
Remark: The chart shows the cooking time for a single dish. When cooking several dishes at once, increase the time by 10 to 20 minutes.

Examples of cooking similar dishes

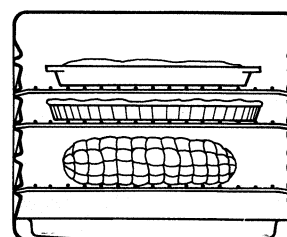
On 2 shelves: 2 sponges, 2 pizzas, 2 pies, 4 cakes...

On 3 shelves: (choux pastry, shortbread, macaroons...)

Or 5 shelves: (meringues)



Example of cooking different kinds of dishes



Dishes

gratin or pie	+	fish quiche
+ roast	+	+ roast beef

Drip tray or floor plate

Additional information

Use of dishes and bakeware:

Material which reduces the cooking effect from below: aluminum, white iron, earthenware... They reduce splashing.

Material which increases the cooking effect from below: cast-iron, black sheet iron. Suitable for all kinds of pastry.

Relative to the temperatures suggested for traditional methods, when cooking with the fan reduce the temperature by 20 to 25°C for pastry and 30 to 60°C for meat. Increase the cooking time by 5 to 15 minutes.

Correspondence between °C/°F:

50°C	75°C	100°C	125°C	150°C	175°C	200°C	225°C	250°C	275°C
122°F	167°F	212°F	257°F	302°F	347°F	392°F	437°F	482°F	527°F

Bak- en braadtable voor de elektrische MULTI-FUNCTIONELE oven

Gerechten	Instelling en aanbevelingen	Aanbevolen kookstand	Stand van thermostaat	Plaatsing van gerecht (richel van onderaf gerekend)	Voorverwarmen in minuten	Gemiddelde kooktijd (uren en minuten)		Opmerkingen
						Aanbevolen kooktijd	Mijn instellingen	
Wit vlees								
Varkensvlees (1 kg)		180	2			1 u 30		A-G
Kalfsvlees (1 kg)		180	2			1 u 40		A-G
Varkens- en kalfskoteletten		8*	4		10	15 - 20		A-G-H
Varkens- en kalffschnittsels		225	2		10	20 - 25		A-G
Gevogelte (1 kg)		195	3			50 - 70		A-G
Gevogelte, grote stukken (3 kg)		195	1			1 u 40		A-G
Rood vlees								
Runderribstukken (1 kg)		7*	3	4*	10	25 - 30		A-G-H
Rosbief (1 kg)		215	3			30 - 40		A-F
Lambsbout (2,5 kg)		205	2			50		A-F-G
Schaapskoteletten		9*	4		10	10 - 20		A-G-H
Vis en diverse vleessoorten								
Braadpennen		7*	5	4*	10	15 - 20		A-G-H
Braadvis		200	1			45		G
Geroosterde vis		9*	4		10	15 - 20		A-G-H
Ragout		175	1			2 u		A-G
Aardappelen, groen. e.d.								
Te gratineren gerechten		250	1			30		E
Te gratineren aardappelschotels		190	1			1 u		
Gebakken kleine aardappelen		180	1			1 u 10		
Rijst		200	1			45		
Zuurkool (1 kg)		180	1			4 u		
Gebak								
Eenvoudig biscuitg- amandecake		175	1			35 - 45		B
Brioche		225	2			25 - 30		
Cake		170	1 - 4			1 u - 1 u 10		B
Crème - gebak - eiergebakjes		160	2			35		C
Tulband		180	1e - 2			40 - 50		B
Bitterkoekjes		150	1 - 5			25 - 30		B
Meringues		100	1 - 5			2 u 20 - 2 u 40		B
Madeleines		200	1 - 4		10	10 - 15		B
Soezendeeg		210	1 - 3			40 - 45		B
Taart bodem		175	1			15		B
Zandgebak		160	1 - 4			20 - 30		B
Kaastaart (dik)		160	1			40		B
Robbiscuit		250	3		15	5 - 10		
Vruchtentaart :								
Korstdeeg of bladerdeeg		200	1			30 - 40		B
Brooddeeg of zandgebak		175	1			35		B
Diversen								
Brood		225	1 - 3			30 - 40		B-G
Pastei in korstdeeg		175	2			1 u 30 - 1 u 40		
Pastei in aarden schotel		160	2			1 u 20		
Pizza met korstdeeg		200	1			35		B
Pizza met brooddeeg		200	1			15 - 25		B
Quiche Lorraine		200	1			40		B
Soufflé		175	1			45		B
Gevulde tomaten		200	1			40		B
Pastei met vlees		200	1			45		B
Ontdoien		50	1 - 4					D

Opmerkingen :

*Voor ovens voorzien van grill met instelbaar vermogen

- A** - Bij het vlees in een schaal op het rooster plaatsen.
 - Bij of het vlees direkt op het rooster leggen, de druiplaat of de bodemplaat op de bodem leggen.
 - Het vlees kan halverwege het bakproces omgedraaid worden.
 - Bij traditioneel grill raden wij U aan de deur half open te laten staan.
 - Bij grill met instelbaar vermogen vindt de bereiding met gesloten oven deur plaats.
- B** - Donker gekleurde bakvormen direkt op het rooster leggen.
 - Zandkoekjes, kokoskoekjes, enz direkt op de bakplaat leggen.
- C** - Bakvorm «au bain-marie» koken.
- D** - Om langzaam te kunnen ontdooien dient U stand te gebruiken, deze stand verwarmt niet.
 - Wikkel het bevroren voedsel in aluminium papier (glanzende kant naar binnen).
- E** - Wij verstaan onder gegratineerde gerechten, voorgedroogde gerechten die in de oven gegratineerd worden. Om te gratineren kunt U aan het eind van het kookproces stand gebruiken.
- F** - Laat het vlees, dat net uit de oven komt, eerst 5 - 10 minuten liggen voordat U het gaat snijden.
- G** - Deze bereidingstijden zijn afhankelijk van hoeveelheid, gewicht of dikte.
- H** - Het gerecht moet het kookproces omgedraaid worden.

De waarden, die in deze gebruiksaanwijzing worden gegeven, kunt U aanpassen aan Uw eigen ervaringen of gewonten.

RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN UW OVEN

Vlees braden

- Als Uw vlees van binnen goed doorbakken is, terwijl de buitenkant niet goed gebraden is:**
 - Gebruik liever stand of
 - Plaats het vlees dicht bij de grill
 - Verwarm niet op stand voor
 - Verwarm op **250** bij stand gedurende 15 - 20 minuten daarna op de aangegeven stand, bij het in de oven zetten
 - Zet de thermostaat hoger
- Als het vlees aan de buitenkant te doorbakken is maar aan de binnenkant nog te rauw is:**
 - Gebruik liever stand of
 - Plaats het vlees verder van de grill af op stand of
 - Verwarm minder lang voor
 - Zet de thermostaat lager
- Als Uw oven heel vuil is, heeft U bij te hoge temperatuur gebakken:**
 - Zet de thermostaat lager
 - Zie opmerking A op de achterzijde
 - Gebruik de druiplaat niet op stand

Bakken van gebak

- Als de bovenkant bruin is en de onderkant is erg licht van kleur, dan kwam U, bij het bakken, onderwarmte tekort.**
 - Bij voorkeur de standen of gebruiken
 - Zet het gebak lager in de oven
 - Gebruik een donker gekleurde bakvorm
 - Zet de thermostaat lager
- Als de bovenkant nog licht van kleur is, maar de onderkant bruin, dan heeft U te veel onderwarmte gebruikt.**
 - Zet het gebak hoger in de oven
 - Gebruik een lichtgekleurde bakvorm
 - Zet de thermostaat lager
- Als de buitenkant overal te gaar en gelijk van kleur is, was de temperatuur te hoog.**
 - Zet de thermostaat lager
 - Neen een langere baktijd
- Als de buitenkant te droog is, terwijl de kleur goed is, dan heeft het bakken te lang geduurd en is de temperatuur te hoog geweest.**
 - De baktijd verminderen
 - De thermostaat hoger instellen

Meervoudig koken of braden (met hete lucht)

U kunt gelijktijdig verschillende gerechten van dezelfde soort of van verschillende soorten samen bakken, zonder dat de smaak of de lucht van het ene naar het andere gerecht overgebracht wordt, onder de voorwaarde dat U gerechten kiest, die op dezelfde temperatuur gebakken kunnen worden. Het in de oven plaatsen en uit de oven halen van de gerechten hoeft

niet gelijktijdig te geschieden. Al naar gelang het aantal te gebruiken roosters is het misschien noodzakelijk extra roosters of bakplaten aan te schaffen.

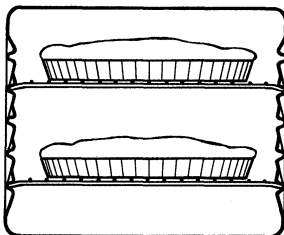
Opmerking: De tabel geeft de kook- of braadtijd voor één gerecht aan. Bij meervoudig koken of braden, moet de kooktijd met 10 - 20 minuten verlengd worden.

Voorbeelden van het koken van gerechten van hetzelfde soort

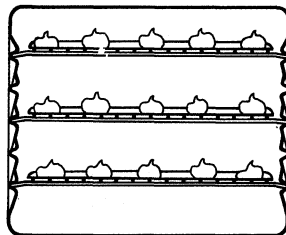
Op 2 hoogtes: 2 gebakjes, 2 pizzas, 2 taarten, 4 caken...

Op 3 hoogtes: (soesjes, zandkoekjes, kokos koekjes...)

Op 5 hoogtes: (schuimtaartes)

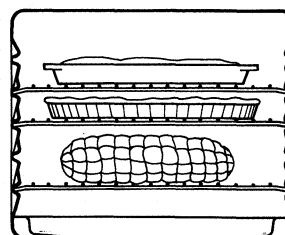


richel
5de
4de
3de
2de
1ste
bodem



Voorbeelden van het koken van gerechten van verschillend soort

richel
5de
4de
3de
2de
1ste
bodem



Gerechten

gegratineerde gerechten of + taart	vis + quiche
+ gebraad	+ rosbief
<small>de druiplaat of bodemplaat</small>	

Aanvullende informatie

Gebruik van bakvormen en schalen:

Materiaal, dat het bakken aan de bovenkant vermindert: aluminium, blik, aardewerk, enz., verhinderen het spatten.

Materiaal, dat het bakken aan de bovenkant bevordert: gietijzer, zwart plaatijzer, enz., geschikt voor alle patisserie.

Bij het bakken met gebruik van de turbine moet men de temperatuur, die in kookboeken voor traditioneel bakken wordt aangegeven, verminderen met 20 - 25°C voor patisserie en met 30 - 60°C voor vlees. De baktijd dient dan verhoogd te worden met 5 - 15 minuten.