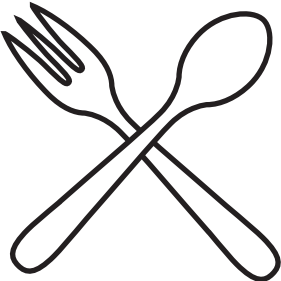


KOOKTIPS

NL



Aanwijzingen en tips



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Kookadviezen

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. In de onderstaande tabel vindt u de standaardinstellingen voor temperatuur, kooktijd en roosterniveau.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven

Warm houden

Met deze functie houdt u het voedsel warm. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80 °C.

Borden Warmen

Met deze functie kunt u borden en schalen verwarmen voor het opdienen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 70 °C.

Verdeel de opgestapelde borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Gebruik de eerste rekstand. Wissel ze halverwege de verwarmtijd van plaats.

Ontdooien

Haal het gerecht uit de verpakking en plaats het op een bord. Dek het voedsel niet af, want het kan tijdens het ontdooien uitzetten. Gebruik de eerste rekstand.

SousVide-koken

Deze functie gebruikt lagere bereidingstemperaturen dan normaal koken.

SousVide-koken Aanbevelingen

Gebruik vers rauw voedsel van hoge kwaliteit. Maak het voedsel altijd schoon voordat u het bereidt. Wees voorzichtig met het gebruik van rauwe eieren.

Lage temperaturen zijn uitsluitend geschikt voor soorten voedsel die rauw kunnen worden gegeten.

Gaar het voedsel niet heel lang als u een temperatuur gebruikt van onder de 60 °C.

Kook ingrediënten die alcohol bevatten voordat u ze vacuüm verpakt.

Doe de vacuümzakken zij aan zij op het rooster.

U kunt het bereide voedsel 2 tot 3 dagen in de koelkast bewaren. Koel het voedsel snel af (in een ijsbad).

Gebruik deze functie niet om restjes op te warmen.

Vacuüm verpakken

Gebruik uitsluitend de vacuümzakken en de vacuümverpakingsruimte die voor Sous-vide koken worden aanbevolen. Alleen dit type vacuümsealer kan vloeistoffen vacuüm verpakken.

De vacuümzakken niet opnieuw gebruiken.

Stel de maximale vacuümstand in voor snellere en betere resultaten.

Zorg er voor een veilige afsluiting van de vacuümzak voor dat het sluitgedeelte schoon is.













Zorg ervoor dat de randen van de binnenkant van de vacuümzak voordat u vacuümzuigt, schoon zijn.

SousVide-koken: Vlees

Gebruik alleen vlees zonder bot om te voorkomen dat de vacuümzakken worden ingeprikt.

Bak de gevogeltefilets met de huid naar beneden vóór het vacuüm verpakken.

Gebruik de tweede rekstand.




 RUNDEVLEES			
			
Rundvlees/ kalfsfilet	(°C)	(min)	
Medium, 4 cm dik, 0,8 kg	60	110 - 120	
Bien cuit, 4 cm dik, 0,8 kg	65	90 - 100	
 LAM/WILD			
			
	(°C)	(min)	
Lamsvlees rood, 3 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190	
Lamsvlees medium, 3 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115	
Everzwijn, 3 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70	
Konijn, 1,5 cm dik, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60	
 GEVOGELTE			
			
	(°C)	(min)	
Kipfilet, 3 cm dik, 0,75 kg	70	70 - 80	
Eendenborst, 2 cm dik, 0,9 kg	60	140 - 160	
Kalkoenfilet, 2 cm dik, 0,8 kg	70	75 - 85	

SousVide-koken: Vis en schaaldieren

Droog de visfilet met keukenpapier voordat u die in de vacuümzak doet.

Voeg een kopje water toe aan de vacuümzak als u de mossels kookt.

Gebruik de tweede rekstand.

 VIS EN SCHAALDIEREN			
			
	(°C)	(min)	
Zeebrasem, 4 filets, 1 cm dik, 0,5 kg	70	25	
Zeebaars, 4 filets, 1 cm dik, 0,5 kg	70	25	
Kabeljauw, 2 filets, 2 cm dik, 0,65 kg	65	70 - 75	
Sint-jakobsschelpen, 0,65 kg	60	100 - 110	
Mosselen in schelp, 1 kg	95	20 - 25	
Garnalen zonder schaal, 0,5 kg	75	25 - 30	
Inktvis, 1 kg	85	100 - 110	
Forel, 2 filets, 1,5 cm dik, 0,65 kg	65	55 - 65	
Zalmfilet, 3 cm dik, 0,8 kg	65	100 - 110	

Week om eiwitlekages te voorkomen de forel of zalm in een zoutoplossing van 10% (100 g zout in 1 liter water) gedurende 30 min en droog het met keukenpapier voordat u het in een vacuümzak doet.





SousVide-koken: Groenten

Doe om de kleur van de artisjokken te behouden de groente in water met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

Gebruik de tweede rekstand.

 GROENTEN	
 Stel de temperatuur in op 90 °C.	
	 (min)
Groene asperges, hele, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Witte asperges, hele, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Courgette, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Aubergine, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Pompoen, stukken van 2 cm dik, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30





 GROENTEN	
 Stel de temperatuur in op 95 °C.	
	 (min)
Prei, reepjes of ringen, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Paprika, repen of kwarten, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Bleekselderij, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Wortelen, plakjes van 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Knolselderij, plakken van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Venkel, plakjes van 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Aardappelen, plakjes van 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45

 GROENTEN	
 Stel de temperatuur in op 95 °C.	
	 (min)
Artisjokhart, in vieren, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

SousVide-koken: Fruit en snoepgoed

Doe om de kleur van de appels en peren te behouden het fruit in water met citroensap nadat u ze heeft schoongemaakt en gesneden.

Gebruik de tweede rekstand.

 FRUIT		
	 (°C)	 (min)
Perziken, 4, gehalveerd	90	20 - 25
Pruimen, gehalveerd, 0,6 kg	90	10 - 15
Mango's, 2, in blokjes gesneden van 2 cm dik	90	10 - 15
Peren, 4, gehalveerd	90	15 - 30
Nectarines, 4, gehalveerd	90	20 - 25
Ananas, schijven van 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Appels, 4, in vieren	95	25 - 30
Vanillecrème x 2, 350 g in iedere zak	85	20 - 22

Stoom

Wees voorzichtig met het openen van de oventeur als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.

Deze functie is geschikt voor alle soorten voedsel - vers en ingevroren. Met deze functie kunt u groente, vlees, vis, deegwaren, rijst, maïs, griesmeel en eieren bereiden, opwarmen, ontdooien, pocheren of blancheren.

U kunt een volledig menu in een keer bereiden. Om elk gerecht goed te bereiden gebruikt u kooktijden die bijna hetzelfde zijn. Vul de waterlade tot het maximale niveau. Doe de gerechten in het juiste kookgerei en plaats het op de ovenroosters. Zorg voor ruimte tussen het kookgerei zodat de stoom rond de gerechten kan circuleren.

Sterilisatie




Met deze functie kunt u houders (bijv. babyflessen) steriliseren.




Plaats de schone houders in het midden van het rooster op de eerste roosterstand. Zorg dat de opening omlaag is gericht.

Vul de lade met de maximale hoeveelheid water en stel een tijdsduur in van 40 min.

Gebruik de eerste rekstand.

Stel de temperatuur in op 100 °C, tenzij de onderstaande tabel een andere instelling aanbeveelt.




 GROENTEN	
	 (min)
Broccoli, roosjes, verwarm de oven voor	8 - 10
Gepelde tomaten	10
Groente, geblancheerd	15
Spinazie, vers	10 - 15





 GROENTEN	
	 (min)
Courgette, plakjes	10 - 15
Plakjes champignons	15 - 20
Paprikareepjes	15 - 20
Aubergines	15 - 25
Broccoli, heel	15 - 25
Asperges, groene	15 - 25
Pompoen, blokjes	15 - 25
Tomaten	15 - 25
Botersla, roosjes	20 - 25
Bonen, geblancheerd	20 - 25
Savooiekool	20 - 25
Erwten	20 - 30
Venkel	20 - 30
Wortelen	20 - 30
Uien, ringen	20 - 30
Selderij, blokjes	20 - 30
Peultjes / Kaiser paprika	20 - 30
Zoete aardappelen	20 - 30
Bloemkool, roosjes	25 - 35
Koolrabi, reepjes	25 - 35
Spruitjes	25 - 35
Asperges, wit	25 - 35
Witte bonen	25 - 35
Maiskolf	30 - 40
Bloemkool, heel	35 - 45
Sperziebonen	35 - 45
Grote schorseneer	35 - 45





 GROENTEN	
	 (min)
Kool, wit of rood, reepjes	40 - 45
Artisjokken	50 - 60
Gedroogde bonen, geweekt, verhouding water/bonen 2:1	55 - 65
Zuurkool	60 - 90
Rode Bietjes	70 - 90




 BIJGERECHTEN	
	 (min)
Couscous, verhouding water/couscous 1:1	15 - 20
Verse tagliatelle	15 - 25
Griesmeelpudding, verhouding melk/semolina 3,5:1	20 - 25
Linzen, rood, verhouding water/linzen 1:1	20 - 30
Macaroni	25 - 30
Bulgur, verhouding water/bulgur 1:1	25 - 35
Deegballen	25 - 35
Geurige rijst, verhouding water/rijst 1:1	30 - 35
Gekookte aardappels, kwartjes	30 - 40
Broodballetjes	35 - 45
Aardappelballetjes	35 - 45




 BIJGERECHTEN	
	 (min)
Rijst, verhouding water/rijst 1:1, de verhouding tussen water en rijst kan veranderen afhankelijk van het soort rijst	35 - 45
Polenta, vloeistofverhouding 3:1	40 - 50
Rijstpudding, verhouding melk/rijst 2,5:1	40 - 55
Ongepelde tomaten, medium	45 - 55
Linzen, bruin en groen, verhouding water/linzen 2:1	55 - 60

 FRUIT	
	 (min)
Schijfjes appel	10 - 15
Hete bessen	10 - 15
Chocolade smelten	10 - 20
Fruitcompote	20 - 25

 VIS		
	 (°C)	 (min)
Dunne visfilet	75 - 80	15 - 20
Garnalen, vers	75 - 85	20 - 25
Mosselen	100	20 - 30
Dikke visfilet	75 - 85	20 - 30
Forel, 0,25 kg	75 - 85	20 - 30

 VIS		
	 (°C)	 (min)
Garnalen, bevroren	75 - 85	30 - 40

 VLEES		
	 (°C)	 (min)
Chipolatawors-tjes	80	15 - 20
Beierse kalfsworst, Witte worst	80	20 - 30
Weense worst	80	20 - 30
Gepocheerde kippenborst	90	25 - 35
Gekookte ham, 1 kg	100	55 - 65
Gepocheerde kip, 1,0 - 1,2 kg	100	60 - 70
Casselerrib, gepocheerd	90	70 - 90
Kalfsvlees, Varkenshaas, 0,8 - 1,0 kg	90	80 - 90
Tafelspitz	100	110 - 120

 EIEREN	
	 (min)
Zachtgekookt ei	10 - 11
Middelhard gekookt ei	11 - 12
Hardgekookt ei	18 - 21

Hetelucht en Stoom na elkaar

Als u functies combineert kunt u vlees, groente en bijgerechten na elkaar bereiden. Alle gerechten zijn klaar om tegelijkertijd te worden geserveerd.

Om het voedsel eerst te braden, gebruik de functie: Hetelucht .





Plaats de voorbereide groente en bijgerechten op hittebestendig kookgerei. Plaats samen met het gebrad in de oven.

Start de functie: Stoom. Kook alles samen tot het klaar is.

Laat de oven afkoelen tot een temperatuur van ongeveer 80 °C. Open de ovendeur op de eerste stand gedurende 15 minuten om het apparaat sneller te laten afkoelen.

Maximale waterhoeveelheid is 650 ml.





Hoge vochtigheid

 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Gebakken eieren	90 - 110	15 - 30
Dunne visfilet	85	15 - 20
Kleine vis, tot 0,35 kg	90	20 - 30
Dikke visfilet	90	25 - 35
Hele vis, tot 1 kg	90	30 - 40
Vla, flan in individuele schotels	90	35 - 40
Terrine	90	40 - 50
Deegballen	120 - 130	40 - 50

Medium vochtigheid




 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Gebakjes van zoet gistdeeg	170 - 180	20 - 35
Broodjes	180 - 200	25 - 35
Geroosterde visfilet	170 - 180	25 - 40
Zoet brood	160 - 170	30 - 45
Geroosterde vis	170 - 180	35 - 45
Zoete oven-schotels	160 - 180	45 - 60
Vershillende soorten brood, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Spare ribs	140 - 150	75 - 100
Stoofpot / Gebraden vlees	140 - 150	100 - 140

Lage vochtigheid

 Gebruik de eerste rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Afbakbroodjes	200	15 - 20
Afbakbaguettes 40 - 50 g	200	15 - 20
Broodjes	180 - 210	25 - 35
Afbakbaguettes 40 - 50 g, bevroren	200	25 - 35
Gehaktbrood, ongekookt, 0,5 kg	180	30 - 40
Pasta gebakken	170 - 190	40 - 50






Gebruik de eerste rekstand.

	 (°C)	 (min)
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Gemengde broodjes 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Aardappelgratin	160 - 170	50 - 60
Kip 1 kg	180 - 210	50 - 60
Gerookte varkensrug 0,6 - 1 kg (2 uur weken)	160 - 180	60 - 70
Biefstuk 1 kg	180 - 200	60 - 90
Eend 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Geroosterd kalfsvlees 1 kg	180	80 - 90
Geroosterd varkensvlees 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gans 3 kg	170	130 - 170

Regenereren

Gebruik de eerste rekstand.




	 (°C)	 (min)
Eénpansgerechten	110	10 - 15
Pasta	110	10 - 15
Rijst	110	10 - 15
Deegballen	110	15 - 25

Yoghurtfunctie

Met deze functie kunt u yoghurt maken.

Meng 0,25 kg yoghurt met 1 l melk. Doe dit in de yogurtpotjes.

Kook rauwe melk eerst en laat het afkoelen tot 40 °C.




 Gebruik de eerste rekstand.	
	 (u)
Yoghurt, romig	5 - 6
Yoghurt, dik	7 - 8

Steamify













Stoom voor Stomen





Gebruik de tweede rekstand.





 GROENTEN	
 Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.	
 (min)	
8-10	Broccoli, roosjes, verwarm de oven voor
10	Gepelde tomaten
10-15	Spinazie, vers
10-15	Courgette, plakjes
15	Groente, geblancheerd
15-20	Paprikareepjes
15-20	Plakjes champignons
15-25	Aubergines
15-25	Bloemkool, heel
15-25	Broccoli, heel
15-25	Asperges, groene
15-25	Tomaten
15-25	Pompoen, blokjes
20-25	Botersla, roosjes
20-25	Savooiekool

 GROENTEN	
 Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.	
 (min)	
20-25	Bonen, geblancheerd
20-30	Zoete aardappelen
20-30	Erwten
20-30	Venkel
20-30	Wortelen
20-30	Uien, ringen
20-30	Selderij, blokjes
20-30	Peultjes
25-35	Bloemkool, roosjes
25-35	Koolrabi, reepjes
25-35	Spruitjes
25-35	Asperges, wit
25-35	Witte bonen
30-40	Maiskolf
35-45	Sperziebonen
35-45	Grote schorseneer
40-45	Kool, wit of rood, reepjes
50 - 60	Artisjokken
55-65	Gedroogde bonen, geweekt
60-90	Zuurkool
70-90	Rode Bietjes




 BIJGERECHTEN	
 Stel de temperatuur maximaal in op 100 °C.	
 (min)	
15-20	Couscous, verhouding water/couscous 1:1
15-25	Verse tagliatelle
20-25	Griesmeelpudding, verhouding melk/semolina 3:5:1
20-30	Linzen, rood, verhouding water/linzen 1:1
25-30	Macaroni
25-35	Bulgur, verhouding water/bulgur 1:1
25-35	Deegballen
30-35	Geurige rijst, verhouding water/rijst 1:1
30-40	Gekookte aardappels, kwartjes
35-45	Aardappelballetjes
35-45	Rijst, verhouding water/rijst 1:1, de verhouding van water tot rijst kan wijzigen naar gelang het soort rijst.
35-45	Broodballetjes
40-50	Polenta, vloeistofverhouding 3:1
40-55	Rijstpudding, verhouding melk/rijst 2,5:1
45-55	Ongepelde tomaten, medium
55-60	Linzen, bruin en groen, verhouding water/linzen 2:1




 FRUIT	
 Stel de temperatuur in op 100 °C.	
 (min)	
10-15	Schijfjes appel
10-15	Hete bessen
10-20	Chocolade smelten
20-25	Fruitcompote
 VIS	
 (min)	  (°C)
15-20	Dunne visfilet 75-80
20-25	Garnalen, vers 75-85
20-30	Dikke visfilet 75-85
20-30	Forel, 0,25 kg 75-85
20-30	Mosselen 100
30-40	Garnalen, bevroren 75-85
 VLEES	
 (min)	  (°C)
15-20	Chipolataworstjes 80
20-30	Beierse kalfsworst / Witte worst 80
20-30	Weense worst 80

 VLEES		
 (min)		 (°C)
25-35	Gepocheerde kippenborst	90
55-65	Gekookte ham, 1 kg	100
60-70	Gepocheerde kip, 1 - 1,2 kg	100
70-90	Casselerrib, gepocheerd	90
80-90	Kalfsvlees / Varkenshaas, 0,8 - 1 kg	90
110-120	Tafelspitz	100




 EIEREN		
 (min)		 °C
10-11	Zachtgekookt ei	100
12-13	Middelhard gekookt ei	100
18-21	Hardgekookt ei	100
35-45	Vla / Vlaai	85
40-50	Terrine	85

Stoom voor Stoven

 (min)		 (°C)
15 - 20	Gebakken eieren	110
20 - 30	Hele vis, tot 1 kg	120 - 130
40 - 50	Deegballen	120 - 130




 (min)		 (°C)
50 - 60	Stoofpot / Gestoofde vis	130
60 - 90	Stoofpot / Gebraden kip	130
100 - 140	Stoofpot / Gebraden vlees	130

Stoom voor Zacht Krokant

 (min)		 (°C)
20 - 40	Visgratin	150
35 - 50	Gevulde groente	150
35 - 45	Pasta gebakken / Ovenschotels	150
40 - 50	Lasagne	150
60 - 70	Aardappelgratin	150
75 - 100	Spare ribs	140 - 150





Stoom voor Bakken en Braden

 (min)		 (°C)
15 - 20	Afbakstokbroodjes, 0,04 - 0,05 kg	200
15 - 25	Koekjes	155-170
20 - 35	Gebakjes van zoet gistdeeg	170 - 180
25 - 35	Bevroren afbakstokbroodjes, 0,04 - 0,05 kg	200
25 - 35	Broodjes	180 - 200

 (min)		 (°C)
25 - 40	Geroosterde visfilet	170 - 180
30 - 40	Gehaktbrood, niet gekookt, 0,5 kg	180
30 - 40	Geroosterde schotel	160
30 - 40	Omelette	160-170
30 - 45	Zoet brood	160 - 170
35 - 45	Geroosterde vis	170 - 180
45 - 60	Versillende soorten brood, 0,5 - 1 kg	180 - 190
45 - 60	Zoet gerecht	160 - 180
50 - 60	Kip, 1 kg	180-210
60 - 70	Varkenslapje, gerookt, 0,6 - 1 kg	160-180
60 - 90	Rosbief, 1 kg	180-200
70 - 90	Eend, 1,5 - 2 kg	180
80 - 90	Geroosterd kalfsvlees, 1 kg	180
90 - 100	Geroosterd varkensvlees, 1 kg	160-180

Baktips

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De onderkant van de cake is niet voldoende gebakken.	De rekstand is incorrect.	Plaats de cake op een lagere rekstand.

 Gebruik de eerste rekstand.		
 (min)		 (°C)
15-30	Pizza / Focaccia	190 - 210
30-45	Klein bladerdeeggebak / Hartige cake / Broodjes	155 - 180
45-60	Pasteitjes	155 - 170
130-170	Gans, 3 kg	170

Bakken

Gebruik de eerste keer de laagste temperatuur.

Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kan de baktijd ca. 10 - 15 minuten langer zijn.

Als de cake niet overal even hoog is, wordt de cake niet overal even bruin. Als de cake niet overal even bruin wordt, hoeft u de temperatuurinstelling niet te wijzigen. De verschillen verminderen tijdens het bakken.

Tijdens het bakken kunnen bakplaten in de oven vervormen. Wanneer de bakplaten afkoelen, verdwijnt de vervorming.

Bakresultaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De cake zakt in en wordt klef, of streperig.	De oventemperatuur is te hoog.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets lager in.
	Te korte baktijd.	Stel volgende keer een langere baktijd en een lagere oventemperatuur in.
De cake is te droog.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur hoger in.
	Te lange baktijd.	Stel volgende keer een kortere baktijd in.
De cake wordt ongelijkmatig gebakken.	De oventemperatuur is te hoog en de baktijd te kort.	De oventemperatuur lager instellen en de baktijd verlengen.
	Het cakebeslag is niet gelijkmatig verdeeld.	Verspreid de volgende keer het cakebeslag gelijkmatig over de bakplaat.
De cake wordt niet gaar binnen de in het recept aangegeven baktijd.	De oventemperatuur is te laag.	Stel de volgende keer de oventemperatuur iets hoger in.

Bakken op 1 ovenniveau



BAKKEN IN BAKVORMEN
















(°C)



(min)



Tulband / Brioche	Hetelucht	150 - 160	50 - 70	1
Zandgebak / Fruitgebak	Hetelucht	140 - 160	70 - 90	1
Biscuitgebak	Hetelucht	140 - 150	35 - 50	1
Biscuitgebak	Boven + onderwarmte	160	35 - 50	1
Taartbodeme - zandtaartdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	150 - 160	20 - 30	2
Taartbodeme - zacht cake-deeg	Hetelucht	150 - 170	20 - 25	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	70 - 90	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	70 - 90	1

 BAKKEN IN BAKVORMEN					
		 (°C)	 (min)		
Kwarktaart, gebruik een diepe pan	Boven + onderwarmte	160 - 170	70 - 90		2
 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN					
 Verwarm de lege oven voor.					
		 (°C)	 (min)		
Plaatbrood / Broodkrans	Boven + onderwarmte	170 - 190	30 - 40		1
Christstollen	Boven + onderwarmte	160 - 180	50 - 70		1
Roggebrood	Boven + onderwarmte	eerst: 230 dan: 160 - 180	20 30 - 60		1
Roomsoezen / Eclairs	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 35		2
Koninginnenbrood (opgerolde cake met jam)	Boven + onderwarmte	180 - 200	10 - 20		2
Kruimeltaart, droog	Hetelucht	150 - 160	20 - 40		2
Beboterde amandeltaart / Suikerkoek	Boven + onderwarmte	190 - 210	20 - 30		2
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg)	Hetelucht	150 - 170	30 - 55		2
Vruchtentaart (gemaakt van gistdeeg/zacht cake-deeg)	Boven + onderwarmte	170	35 - 55		2
Vruchtencake van zanddeeg	Hetelucht	160 - 170	40 - 80		2
Plaatkoek met delicate garnering (bijvoorbeeld kwark, room, puddingvulling)	Boven + onderwarmte	160 - 180	40 - 80		2



KOEKJES EN BISCUITS



Gebruik de tweede rekstand.



(°C)



(min)

Zandkoekjes	Hetelucht	150 - 160	15 - 25
Zanddeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	Hetelucht	140	20 - 35
Zanddeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de oven voor	Boven + onderwarmte	160	20 - 30
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	Hetelucht	150 - 160	15 - 20
Gebak gemaakt van eiwit	Hetelucht	80 - 100	120 - 150
Bitterkoekjes	Hetelucht	100 - 120	30 - 50
Koekjes gemaakt van gistdeeg	Hetelucht	150 - 160	20 - 40
Koekjes van bladerdeeg, verwarm de oven voor	Hetelucht	170 - 180	20 - 30
Broodjes, verwarm de oven voor	Hetelucht	160	10 - 25
	Boven + onderwarmte	190 - 210	10 - 25
Cakejes, verwarm de oven voor	Hetelucht	160	20 - 35
	Boven + onderwarmte	170	20 - 35

Ovenschotels en gegratineerde gerechten



Gebruik de eerste rekstand.








(°C)



(min)





Pasta gebakken	Boven + onderwarmte	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Boven + onderwarmte	180 - 200	25 - 40
Groentegratin, verwarm de oven voor	Circulaviegrill	170 - 190	15 - 35

 Gebruik de eerste rekstand.			
		 (°C)	 (min)
Stokbroden met gesmolten kaas	Hetelucht	160 - 170	15 - 30
Melkrijst	Boven + onderwarmte	180 - 200	40 - 60
Visschotels	Boven + onderwarmte	180 - 200	30 - 60
Gevulde groente	Hetelucht	160 - 170	30 - 60

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik de functie: Hetelucht

Gebruik voor 2 bakplaten de eerste en de vierde rekstand.

 CAKE / GEBAK / BROOD OP BAKPLATEN		
	 (°C)	 (min)
Roomsoezen / Eclairs, verwarm de oven voor	160 - 180	25 - 45
Kruimeltaart	150 - 160	30 - 45

 CAKE / KLEINE CAKEJES / BROODJES OP BAKPLATEN		
	 (°C)	 (min)
Zandkoekjes	150 - 160	20 - 40
Zanddeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten	140	25 - 45
Koekjes gemaakt van sponsdeeg	160 - 170	25 - 40

 CAKE / KLEINE CAKEJES / BROODJES OP BAKPLATEN		
	 (°C)	 (min)
Gebak gemaakt van eiwit / Schuimgebakjes	80 - 100	130 - 170
Bitterkoekjes	100 - 120	40 - 80
Koekjes gemaakt van gistdeeg	160 - 170	30 - 60

Braden

Gebruik hittebestendig kookgerei.

Braad mager vlees afgedekt.

Braad grote vleesstukken direct in de diepe bakplaat of op een bakrooster boven de bakplaat.

Doe wat water in de bakplaat om te voorkomen dat druipend vet verbrandt.







Draai het braadstuk na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.







Rooster vlees en vis in grote stukken (1 kg of meer).







Bedruip vleesstukken meerdere malen met hun eigen sap tijdens het roosteren.







Roostertafels







Gebruik de eerste rekstand.







 RUNDTVLEES				
			 (°C)	 (min)
Stoofvlees	1 - 1,5 kg	Boven + onder-warmte	230	120 - 150
Rosbief of os-senhaas, rood, verwarm de oven voor	per cm dikte	Circulaviegrill	190 - 200	5 - 6
Rosbief of os-senhaas, medium	per cm dikte	Circulaviegrill	180 - 190	6 - 8
Rosbief of os-senhaas, gaar	per cm dikte	Circulaviegrill	170 - 180	8 - 10







 VARKENSVLEES				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Schouder / Nek / Hamlap	1 - 1,5	150 - 170	90 - 120	
Karbonade / Spare ribs	1 - 1,5	170 - 190	30 - 60	
Gehaktbrood	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Varkensschenkel, voorgereukt	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 KALFSVLEES				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Geroosterd kalfsvlees	1	160 - 180	120 - 150	
Kalfsschenkel	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	






 LAMSVLEES				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lamsbout / Geroosterd lamsvlees	1 - 1,5	150 - 180	100 - 120	
Lamsrugfilet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	

 WILD				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Rug / Hazenpoot, verwarm de oven voor	tot 1	Circulaviegrill	180 - 200	35 - 55
Hert rugfilet	1,5 - 2	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90
Reebout, hertenbout	1,5 - 2	Boven + onderwarmte	180 - 200	60 - 90

 GEVOGELTE				
 Gebruik de functie: Circulaviegrill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Kip	0,2 - 0,25 elk stuk	200 - 220	30 - 50	
Halve kip	0,4 - 0,5 elk stuk	190 - 210	40 - 50	
Gevogelte, porties	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	
Eend	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	

 VIS				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Hele vis	1 - 1,5	Circulaviegrill	180 - 200	30 - 50

Knapperig bakken met Pizza-functie

 PIZZA			
 Gebruik de eerste rekstand.			
	 (°C)	 (min)	
Taarten	180 - 200	40 - 55	
Spinazietaart	160 - 180	45 - 60	
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	
Zwitserse flan	170 - 190	45 - 55	
Kwarktaart	140 - 160	60 - 90	
Appeltaart, bedekt	150 - 170	50 - 60	
Groentetaart	160 - 180	50 - 60	






 PIZZA			
 Warm de lege oven voor het koken voor.			
 Gebruik de tweede rekstand.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, dunne korst	210 - 230	15 - 25	
Pizza, dikke korst, gebruik een diepe pan	180 - 200	20 - 30	
Ongedesemd brood	210 - 230	10 - 20	

 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Bladerdeeg-taart	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25

 PIZZA		
 Warm de lege oven voor het koken voor.		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Pierogi	180 - 200	15 - 25

Brood bakken

Voorverwarmen wordt niet aanbevolen.

 BROOD		
 Gebruik de eerste rekstand tenzij anders aangegeven.		
	 (°C)	 (min)
Witbrood	190 - 210	40 - 60
Baguette	200 - 220	35 - 45
Brioche	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Roggebrood	190 - 210	50 - 70
Volkoren brood	190 - 210	50 - 70
Volkorenbrood	190 - 210	40 - 60
Broodjes, gebruik de tweede rekstand	200 - 220	25 - 35

Grillen

Aleen dunne stukken vlees of vis grillen.

Warm de lege oven voor het koken voor.

Plaats een pan op de eerste rekstand om vet op te vangen.



GRILLEN



Gebruik de eerste rekstand.



(°C)



(min)

		(min)	
		1e kant	2e kant
Rosbief, medium	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Runderfilet, medium	230	20 - 30	20 - 30
Varkenshaas	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalfsvlees	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lamsrug	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Hele vis, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Lage Temperatuur Garen

Met deze functie bereidt u vlees en vis op magere wijze mals. De functie is niet van toepassing op gevogelte, vet varkensgebraad, gebrad.

Voedselsensor de temperatuur mag niet hoger zijn dan 65 °C.

1. Bak het vlees 1 - 2 minuten aan beide zijden aan in een pan op een hoog vuur.
2. Plaats het vlees in de braadslede of direct op het bakrooster. Zet een plaat onder het rooster om vet op te vangen.

Kook altijd zonder deksel terwijl u deze functie gebruikt.

3. Gebruik Voedselsensor.
4. Selecteer de functie: Lage Temperatuur Garen. U kunt gedurende de eerste 10 minuten de temperatuur instellen op een temperatuur tussen de 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C. Stel de temperatuur in op Voedselsensor.
5. Na 10 minuten verlaagt de oven automatisch de temperatuur tot 80 °C.



Gebruik de eerste rekstand.



(kg)



(°C)








(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Rosbief	1 - 1,5	150	120 - 150
Runderfilet	1 - 1,5	150	90 - 110
Geroosterd kalfsvlees	1 - 1,5	150	120 - 150
Steak	0,2 - 0,3	120	20 - 40

Bevroren gerechten

Dek het voedsel niet af, want dat kan de ontdooitijd verlengen.

Haal het voedsel uit de verpakking. Doe het voedsel op een bord.

 ONTDOOIEN		
 Gebruik de tweede rekstand.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, bevroren	200 - 220	15 - 25
American pizza, bevroren	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekoeld	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, bevroren	180 - 200	15 - 30
Frietjes, dun	190 - 210	15 - 25
Frietjes, dik	190 - 210	20 - 30
Aardappelschijfjes / Aardappelkroketjes	190 - 210	20 - 40
Rösties	210 - 230	20 - 30
Lasagne / Cannelloni, vers	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, bevroren	160 - 180	40 - 60
Gebakken kaas	170 - 190	20 - 30
Vleugels van kippen	180 - 200	40 - 50

Inmaken

Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.

Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.

Gebruik de eerste rekstand.

Zet niet meer dan zes weckflessen van 1 liter op het bakrooster.




Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.





De weckpotten mogen elkaar niet raken.





Vul ca. 1/2 liter water op de plaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.

Stel de temperatuur in op 160 - 170 °C.





Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

 ZACHTE VRUCHTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudderren begint	
Aardbeien / Bosbessen / Frambozen / rijpe kruisbessen	35 - 45	



 STEENVRUCHTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudderren begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Perziken / Kweeperen / Pruimen	35 - 45	10 - 15



 GROENTEN		
	 (min) Kooktijd tot het sudderren begint	 (min) Door blijven koken op 100 °C
Wortelen	50 - 60	5 - 10
Komkommers	50 - 60	-
Gemengde augurken	50 - 60	5 - 10
Koolrabi / Erwten / Asperge	50 - 60	15 - 20



Drogen



 Gebruik de derde rekstand.		
	 (°C)	 (u)
Bonen	60 - 70	6 - 8
Paprika's	60 - 70	5 - 6
Soepgroenten	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Kruiden	40 - 50	2 - 3
Pruimen	60 - 70	8 - 10
Abrikozen	60 - 70	8 - 10
Schijfjes appel	60 - 70	6 - 8
Peren	60 - 70	6 - 9



Voedselsensor



 RUNDEVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Saignant	Medium	Bien cuit
Rosbief	45	60	70
Ossenhaas	45	60	70













 RUNDEVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Gehaktbrood	80	83	86

 VARKEENVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Ham / Braadstuk	80	84	88
Rugkotelet / Varkenshaas, ge-rookt / Varkenshaas, gepocheerd	75	78	82

 KALFSVLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Geroosterd kalfsvlees	75	80	85
Kalfsschenkel	85	88	90

 SCHAPENVLEES/LAMS-VLEES	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Schapenbout	80	85	88
Rugfilet schapenvlees	75	80	85
Geroosterd lamsvlees / Lamsbout	65	70	75

 WILD	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel		
	Minder	Medium	Meer
Hazenrugfilet / Hert rugfilet	65	70	75

 WILD	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel	Minder	Medium	Meer
		Hazepoot / Haas, heel / Hertebout	70	75
 GEVOGELTE	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel	Minder	Medium	Meer
		Kip	80	83
Eend, hele/halve / Kalkoen, hele/halve	75	80	85	
Eendenborst	60	65	70	
 VIS (ZALM, FOREL, SNOEKBAARS)	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel	Minder	Medium	Meer
		Vis, hele/grote/gestoomde / Vis, hele/grote/geroosterde	60	64
 OVENSCHOTELS - VOORGEKOOKTE GROENTEN	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel	Minder	Medium	Meer
		Ovenschotel courgette / Ovenschotel broccoli / Ovenschotel venkel	85	88
 OVENSCHOTELS - HARTIG	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel	Minder	Medium	Meer
		Cannelloni / Lasagne / Pasta gebakken	85	88
 OVENSCHOTELS - ZOET	 Kerntemperatuur (°C) van voedsel	Minder	Medium	Meer
		Ovenschotel witbrood met/ zonder fruit / Ovenschotel rijstepap met/zonder fruit / Ovenschotel zoete noedels	80	85

