













GERECHTEN	TRADITIONEEL BAKKEN				GECOMBINEERD BAKKEN			Bakduur	NL
			 					Bakgegevens	
Vlees									
Varkensgebraad (1 kg)	200	2			180	2		90 voeg wat water	
Kalfsgebraad (1 kg)	200	2			180	2		60-70	
Rundsgebraad	*240	2					210	2 30-40 tips : zie achterzijde	
Lam (bout, schouder 2,5 kg)	*220	1		220 TB			200	2 50-55	
Gevogelte (1 kg)	200	2		220 TB	180	2	210	TB 50-70	
Grote stukken gevogeltev	180	1						1h30-2h15	
Kippenbouten				*220	3		210	3 15-25 op het rooster	
Varkens- en kalfskoteletten				*220-240	3			15-20	
Rundskoteletten (1 kg)				*220-240	3-4		210	3 25-30	
Schapenkoteletten				*275	4			10-20	
Vissen									
Gegrilde vissen				*275	4			15-20	
Gebakken vis (zeebrasem)	*200	2			180	2		35-45 aarden schaal	
Vis in papillot	*220	2-3			*200	2-3		10-15	
Groenten									
Groentengratin				*275	3-4		220	2-3 30	
Gratin dauphinois	*200	2			180	2		55-60	
Lasagnes	*200	2			180	2		40-45	
Gevulde tomaten	*200	2			180	2		40-45	
Patisserie									
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1			165	1 35-45	
Biscuitrol	*220	3						5-10	
Brioche	*180	1	*210	1			165	1 25-30 * in stand 	
Brownies	*180	2					180	2 25-30 grote glazen	
schaal									
Cake - Evenveeltje	*180	1	*180	1			180	1 55-65 * in stand 	
Clafoutis	200	2			180	2		35-45	
Crèmes	165	2			150	2		20-45 bain-marie	
Cookies - Zandkoekjes	*200	3			165	3		15-18 bakplaat	
Kouglof			180	1			180	1 45-50 speciale bakvorm	
Meringue	100	2			100	2		1h30 bakplaat	
Madeleinekoekjes	*220	2			*210	2	*210	2 5-10 bakplaat op rooster	
Soezen	*200	3			*180	3		30-40 volgens grootte	
Koekjes van bladerdeeg	*220	3			*200	3			
Savarin	*180	2	180	1			165	1 30-40	
Gebak van kruimeldeeg	*210	2			200	2	210	2 30-40 bakvorm 30 cm	
Gebak van fijn bladerdeeg	*220	2			*220	2		15-25 bakplaat	
Gebak van gistdeeg	*210	2			*180	2		35-45 bakplaat	
Varia									
Brochetten				*275	4			15-20	
Paté in een terrine	*200	2			180	2		1h20-1h40 bain marie	
Pizza van kruimeldeeg	*210	2			200	2		30-40	
Pizza van brooddeeg	*220	3			*200	3	*200	1 15-18 Bakplaat	
Quiches	*210	2			200	2	200	1 30-45 bakvorm 30 cm	
Soufflé			180	1	180	1		50 glazen bakvorm 21 cm	
Taarten	*200	2			180	2		40-45	
Brood	*220	1			*200	1	*220	1 30-50 * in stand 	
Geroosterd brood				*275	4-5			1-2 op het rooster	
Stoofpotten (daube, baeckaofen)	180	1			165	1		1h30-3h volgens gerecht	

THERMOSTAAT : CIJFER MET OVEREENSTEMMENDE GRADENWAARDE IN  °C

C°	40	65	100	150	165	180	200-210	220-240	275
Cijfer	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

*Oven voorverwarmen tot de vermelde temperatuur. DS = Draaispit.

- In de stand Grill plaatst u de te grillen gerechten op het ovenrooster of het draaispit. Plaats de braadslee eronder of op de ovenbodem om de braadsappen op te vangen.
- Gebruik de braadslee nooit als bakplaat (spatten!).
- Voor een bereiding in bain-marie vult u de ovenschaal halfvol met heet water.
- Sluit altijd de ovendeur tijdens een bakcyclus. In de stand  met de maximale temperatuur mag u de ovendeur evenwel op een kiertje zetten.



In de stand Grill en bij gebruik van het draaispit  mag u de temperatuur maximaal op 220°C (aanbevolen waarde in deze handleiding) instellen en dient u de ovendeur te sluiten.

GEBRUIKSTIPS VOOR UW OVEN

Bakken van vlees

- Laat alle vlees minstens 1 uur op kamertemperatuur staan alvorens het in de oven te plaatsen. Snij het vetreepje langs rood vlees weg om rookvorming en spatten te vermijden.
- Kies bij voorkeur aarden ovenschalen (deze spatten minder dan glazen ovenschalen) waarvan de grootte aangepast is aan het te bereiden vleesgerecht.
- Zout het vlees pas aan het einde van de baktijd om te vermijden dat het zout het bloed uit het vlees zou trekken en het vlees zo zou uitdrogen.
- Voeg enkele lepels warm water aan de ovenschaal toe om aanbakken van het braadjus te voorkomen.
- **Bakduur**
 - Rundsgebraad (saignant) van 10 tot 15 min. voor 500 g
 - Varkensgebraad van 35 tot 40 min. voor 500 g
 - Kalfsgebraad van 30 tot 40 min. voor 500 g.
- Na het bakken wikkelt u het vlees in aluminiumpapier en laat u het even rusten (10 tot 15 minuten). Deze korte rusttijd is voldoende om de vleesvezels te laten ontspannen, de braadkleur gelijkmatig te maken en het vlees zijn zachtheid te laten behouden.
- **Voor grillgerechten** : wrijf het te grillen vlees met een penseeltje met een zeer fijn laagje olie in. Prik nooit in te grillen vlees. Gebruik een spatel om het vlees te draaien.
- Gevogelte prikt u best net onder de vleugels zodat het vet kan wegsijpelen zonder te spatten.

Bakken van patisserie

- **Keuze van de bakvorm :**
Vermijd lichte en glanzende bakvormen omdat ze :
 - de bakduur verlengen en...
 - u de oven dan dient voor te verwarmen...Gebruik bij voorkeur bakvormen in plaatmateriaal met een antikleeflaag voor het bakken van taarten, quiches. Dit materiaal garandeert een krokante bereiding met een goudbruine onderzijde.
 - **Handige tips :**
Aarzel niet om de binnenzijde van bakvormen of de bodem van de emailschaal met **een vel bakpier** te bekleden. Bakpapier voorkomt zure vlekken en u kan uw gerecht achteraf gemakkelijk uit de bakvorm of ovenschaal halen.
Voeg het gist altijd op het einde van de bereiding toe en laat het niet in contact komen met zout (zout neutraliseert de rijzende werking van gist).
- Indien u een bakstand kiest waarbij de luchtvermengingsschroef wordt gebruikt, dient u de temperatuur in vergelijking met een traditionele bakstand met 30°C tot 50°C te verlagen.
De bakduur wordt dan wel wat langer (5 tot 10 minuten).*

Bakken van groenten

- Bij de bereiding van een aardappelgratin raden wij u aan de aardappelschijfjes vooraf in wat melk of melk met room te koken.
- Om paprika's vlot te kunnen pellen laat u ze onder een roodgloeiende grill bakken (halfweg omdraaien). Zodra de pel zwelt, haalt u ze uit de oven en wikkelt u ze enkele minuten in een plastic zak. Nadien zal u de pel vlot kunnen verwijderen.
- Gevulde tomaten : maak de binnenzijde van de tomaat leeg en verwijder de zaadjes. Zout de binnenzijde en leg ze op een rooster om ze te laten uitlekken. Daarna kan u de tomaten vullen.
- Andijvie of witloof (met ham en bechamelsaus) dient u lang te laten uitlekken. Anders wordt de bechamelsaus te waterig en smaakloos
- Indien u paneermeel over een gratin strooit, dient u het paneermeel met gruyèrekaas te vermengen. De kaas absorbeert de vetten en maakt de gratin krokant.

- Bij een lange bakduur zet u de oven 5 tot 10 minuten vóór het einde van de baktijd uit. De oven zal nu nog de restwarmte benutten om het gerecht volledig af te bakken.

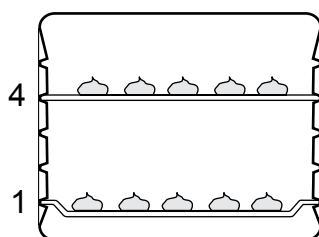
Bakken op meerdere niveau's in de stand



VERWARM UW OVEN VOOR ALVORENS DE OVENSCHAAL IN DE OVEN TE PLAATSEN

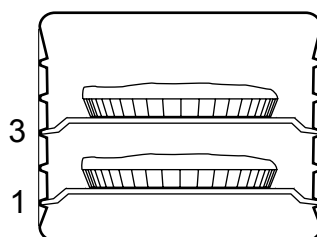
- U kan gelijktijdig meerdere gerechten (dezelfde gerechten of verschillende gerechten) op dezelfde temperatuur bakken zonder dat de smaak of geur van de gerechten op elkaar wordt overgedragen. De gerechten kunnen tegelijk of met een tussenpauze in de oven worden geplaatst. De bakduur van de gerechten (zie bakgids) dient wel te worden verlengd met ongeveer 10 tot 20 minuten.

Kleine soezen



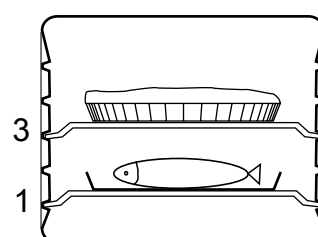
1 emailschaal + 1 rooster

2 taarten



2 roosters

1 vis + 1 taart



2 roosters

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION			Temps de cuisson	Indications
Viandes									
Rôti de porc (1 kg)	200	2			180	2			90 ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1 kg)	200	2			180	2			60-70
Rôti de bœuf	*240	2					210	2	30-40 conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1		220 TB			200	2	50-55
Volailles (1 kg)	200	2		220 TB	180	2	210	TB	50-70
Volailles grosses pièces	180	1							1h30-2h15
Cuisses de poulet				*220	3		210	3	15-25 posées sur grille
Côtes de porc / veau				*220-240	3				15-20
Côtes de bœuf (1 kg)				*220-240	3-4		210	3	25-30
Côtes de mouton				*275	4				10-20
Poissons									
Poissons grillés				*275	4				15-20
Poissons cuisinés(dorade)	*200	2				180	2		35-45 plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3				*200	2-3		10-15
Légumes									
Gratins (aliments cuits)				*275	3-4		220	2-3	30
Gratins dauphinois	*200	2				180	2		55-60
Lasagnes	*200	2				180	2		40-45
Tomates farcies	*200	2				180	2		40-45
Pâtisseries									
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1			165	1	35-45
Biscuit roulé	*220	3							5-10
Brioche	*180	1	*210	1			165	1	25-30 * en
Brownies	*180	2					180	2	25-30 grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1			180	1	55-65 * en
Clafoutis	200	2				180	2		35-45
Crèmes	165	2				150	2		20-45 bain-marie
Cookies - Sablés	*200	3				165	3		15-18 plat multiusages
Kugelhof			180	1			180	1	45-50
Meringues	100	2				100	2		1h30
Madeleines	*220	2				*210	2	*210	2
Pâte à choux	*200	3				*180	3		5-10 plaques sur la grille
Petits fours feuilletés	*220	3				*200	3		30-40 selon grosseur
Savarin	*180	2	180	1			165	1	30-40
Tarte pâte Brisée	*210	2				200	2	210	2
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2				*220°	2		30-40 moule 30cm
Tarte pâte à la levure	*210	2				*180	2		15-25 plat multiusages
Divers									
Brochettes				*275	4				15-20
Pâté en terrine	*200	2				180	2		1h20-1h40 bain marie
Pizza pâte Brisée	*210	2				200	2		30-40 moule 30cm
Pizza pâte à pain	*220	3				*200	3	*200	1
Quiches	*210	2				200	2	200	1
Soufflé			180	1		180	1		30-45 moule 30cm
Tourtes	*200	2				180	2		50 moule 21cm
Pain	*220	1				*200	1	*220	1
Pain grillé				*275	4-5				30-50 * en
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1				165	1		1-2 sur la grille
									1h30-3h selon la préparation

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C

C°	40	65	100	150	165	180	200-210	220-240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

*Préchauffez à la température indiquée.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Les cuissons se font porte fermée ; toutefois en température maximum, vous pouvez laisser la porte entrouverte.



En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15min pour 500 g
 - rôti de porc de 35 à 40min pour 500 g
 - rôti de veau de 30 à 40min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium(10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**
Évitez les moules clairs et brillants :
 - Ils rallongent le temps de cuisson.
 - Ils nécessitent de préchauffer le four.Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces :**
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

*Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes*

Cuisson des légumes

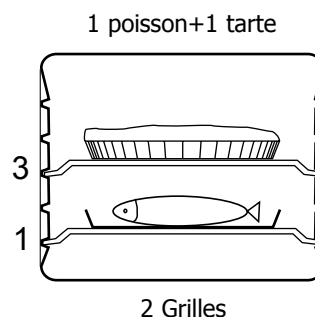
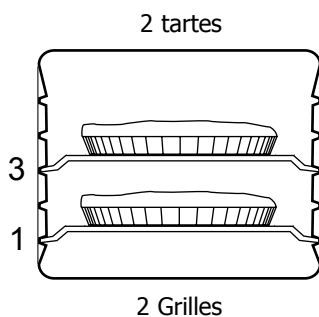
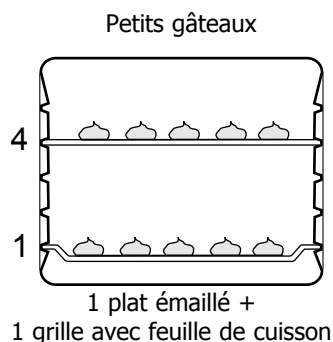
- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez les sur un grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux (selon modèle) fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

● Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.



GERICHTE	Traditionelles Garen				Multifunktions-Garen			Gardauer	DE
								Hinweise	
Fleisch									
Schweinebraten (1 kg)	200	2			180	2		90 Etwas Wasser zugeben	
Kalbsbraten (1 kg)	200	2			180	2		60-70	
Rinderbraten	*240	2					210	2 30-40 Siehe Rückseite	
Lamm (Lammkeule, Schulter 2,5 kg)	*220	1		220 TB			200	2 50-55	
Geflügel (1 kg)	200	2		220 TB	180	2	210	TB 50-70	
Großes Geflügel	180	1						1h30-2h15	
Hühnchenschenkel				*220			210	3 15-25 Auf den Rost gelegt	
Schweinekotelett / Kalb				*220-240				3 15-20	
Rindersteak (1 kg)				*220-240			210	3 25-30	
Lammbraten				*275				4 10-20	
Fisch									
Gegrillter Fisch				*275				4 15-20	
Zubereiteter Fisch (Seebrasse)	*200	2			180	2		35-45 Tongefäß	
Fischkoteletts	*220	2-3			*200	2-3		10-15	
Gemüse									
Überbackenes Gemüse (gegarte Nahrungsmittel)				*275			220	2-3 30	
Gefülltes Gemüse	*200	2			180	2		55-60	
Lasagnes	*200	2			180	2		40-45	
Gefüllte Tomaten	*200	2			180	2		40-45	
Gebäck									
Biskuits			180	1			165	1 35-45	
Gerollte Biskuits	*220	3						5-10	
Napfkuchen	*180	1	*210	1			165	1 25-30 * Im	
Brownies	*180	2					180	2 25-30 Große Glasschale	
Cake	*180	1	*180	1			180	1 55-65 * Im	
Clafoutis	200	2			180	2		35-45	
Crèmes	165	2			150	2		20-45 Wasserbad	
Cookies - Sandgebäck	*200	3			165	3		15-18 Backblech	
Gugelhupf			180	1			180	1 45-50	
Meringues	100	2			100	2		1h30	
Madeleines	*220	2			*210	2	*210	2 5-10 Blech auf Rost	
Teig	*200	3			*180	3		3 30-40 Je nach Dicke	
Kleines Blätterteiggebäck	*220	3			*200	3			
Topfkuchen	*180	2	180	1			165	1 30-40	
Mürbeteigboden	*210	2			200	2	210	2 30-40 Alu-Form 30 cm	
Blätterteigboden, dünn	*220	2			*220	2		2 15-25 Backblech	
Hefeteigboden	*210	2			*180	2		2 35-45 Backblech	
Diverses									
Bratspiess					*275	4			
Pastete in der Schale	*200	2			180	2		15-20	
Pizza mit viel Belag	*210	2			200	2		1h20-1h40 Wasserbad	
Pizza dünn	*220	3			*200	3	*200	1 30-40 Alu-Form 30 cm	
Quiches	*210	2			200	2	200	1 30-45 Alu-Form 30 cm	
Auflauf			180	1	180	1		1 50 Glasform 21 cm	
Pastete	*200	2			180	2		40-45	
Brot	*220	1			*200	1	*220	1 30-50 * Im	
Brötchen					*275	4-5			
Kleiner Kochtopf mit Deckel (Schmorfleisch, Backofen)	180	1			165	1		1-2 Hohe Form 1h30-3h Je nach Zubereitung	

ÜBERSICHT: POSITION °C									
C°	40	65	100	150	165	180	200-210	220-240	275
Position	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

***Bis zur angegebenen Temperatur aufwärmen.**

- In der **Grillfunktion** die zu grillenden Stücke auf den Rost legen oder aufspießen : die Fettpfanne unter den Rost oder auf den Boden stellen, um den Saft aufzufangen.
- Fleisch nicht in der Fettpfanne braten : Verspritzungsrisiko.
- Das Garen im Wasserbad muss immer mit kochendem Wasser gestartet werden : das Gefäß etwa bis zur Hälfte mit Wasser füllen.
- Die Garvorgänge erfolgen bei geschlossener Tür. Sie können jedoch in der Funktion bei maximaler Temperatur, die Tür leicht geöffnet lassen.

Wenn Sie zum Grillen den Bratspiess benutzen 220°C nicht überschreiten (in diesem Führer empfohlene Temperatur) und bei geschlossener Tür grillen.

RATSchLÄGE FÜR DIE OPTIMALE NUTZUNG DES HERDES

Zubereitung von Fleisch

- Fleisch mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich der Raumtemperatur anpassen kann.
Speckstreifen von rotem Fleisch entfernen, um die Entstehung von Rauch und unangenehmen Gerüchen zu vermeiden.
- Bevorzugen Sie der Größe Ihres Bratens gut angepasste Behälter aus feuerfestem Ton (weniger Spritzer als bei Glas).
- Das Fleisch erst nach dem Braten salzen, um ein Auslaufen des Bluts und damit das Austrocknen des Fleisches zu vermeiden.
- Einige Löffel Wasser in den Behälter geben, um das Verbrennen des Bratensaftes zu verhindern.
- **Bratzeiten**
Rinderbraten (blutig), 10 bis 15 Min. à 500 g.
Schweinebraten, 35 bis 40 Min. à 500 g.
Kalbsbraten, 30 bis 40 Min. à 500 g.
- Am Ende der Garzeit den Braten unbedingt in Alufolie gewickelt ruhen lassen (10 bis 15 Min.). Diese Wartezeit begünstigt die Entspannung der Fasern sowie die Harmonisierung der Farbe und das Fleisch bleibt saftig.
- **Grillstücke** : leicht mit Öl einreiben.
Grillstücke aus rotem Fleisch nicht mit der Gabel handhaben, einen Holzlöffel benutzen, um sie zu drehen
- Bei Geflügel in die Haut unter den Flügeln stechen, damit das Fett, ohne zu spritzen herauslaufen kann.

Zubereitung von Gebäck

- **Wahl der backformen** :
Helle und glänzende Formen vermeiden :
 - Sie verlängern die Backzeit
 - Sie erfordern ein Aufwärmen des Backofens.Für Kuchen, Speckkuchen ...Formen **aus nicht haftendem Blech** bevorzugen. Sie erhalten damit einen knusprigen und goldbraunen Boden.
- **Kleine Tricks** :
Zögern Sie nicht, die emaillierten Formen innen oder am Boden mit **Pergamentpapier** auszulegen: es schützt vor Säureflecken und vereinfacht es, das Gebäck aus der Form zu nehmen.
Backpulver immer zum Schluss in den Teig geben und nicht mit Salz in Kontakt kommen lassen, da es sonst seine Eigenschaften verliert.

Jedes Mal, wenn das Garen unter Benutzung der Luftumwälzschraube stattfindet, sollten Sie die Temperatur, im Vergleich zu der einer traditionellen Garart, um 30 bis 50°C verringern. Die Gar-/ Backzeit verlängert sich dann um 5 bis 10 Min.

Garen von Gemüse

- Wenn Sie einen Kartoffelauflauf zubereiten, raten wir Ihnen, die Kartoffeln in Scheiben geschnitten, in Milch oder Milch und Sahne vorzugaren.
- Paprika kann leicht geschält werden, wenn Sie die Schoten unter den glühenden Grill legen und ab und zu drehen: wenn die Haut sich aufbläht, die Schoten einige Minuten in einen Plastikbeutel wickeln. Danach lässt sich die Haut leicht abziehen.
- Für gefüllte Tomaten: einen Deckel abschneiden, die Körner entfernen, die Tomaten dann innen salzen und vor dem Füllen umgedreht auf einem Rost abtropfen lassen.
- Chicorees (mit Schinken und Bechamelsauce) lange abtropfen lassen : da sonst das Kochwasser die Sauce verflüssigt und geschmacklos macht.
- Wenn Sie einen Auflauf mit Paniermehl bedecken, dasselbe mit geriebenem Käse vermischen. Das Paniermehl saugt das Fett auf und der Auflauf wird schön knusprig.

- **Wenn der Garvorgang lange dauert, den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit abschalten und von Sder Restwärme profitieren, um das Garen zu beenden.**

Garen auf mehreren ebenen, funktion



DEN BACKOFEN AUFWÄRMEN, BEVOR SIE IHR GERICHT HINEINSTELLEN.

- Den Backofen aufwärmen, bevor Sie Ihr Gericht hineinstellen. Sie können mehrere, die gleiche Gartemperatur erfordernde Gerichte (derselben Art oder auch nicht) gleichzeitig zubereiten, ohne dass die Gerüche oder der Geschmack von einem Gericht auf das andere übertragen wird. Die Speisen müssen nicht unbedingt zur selben Zeit in den Ofen gestellt werden. Die für ein einziges Gericht im Backofen angegebene Zeit muss bei kombiniertem Garen um 10 bis 20 Minuten verlängert werden.

