

Symbolenkaart Oven

	<p>Ovenstand > Hete lucht</p> <p>Op deze stand gebruikt de oven een ventilator om de warmte gelijkmatig te verdelen door de gehele oven. Deze stand wordt het meeste gebruikt.</p>
	<p>Ovenstand > Boven- en onderwarmte</p> <p>De warmte van deze stand komt van onder en van boven. Deze stand wordt gebruikt bij het bakken van ovenschotels en taarten. Er is dan minder inzakgevaar bij rijzend gebak.</p>
	<p>Ovenstand > Onderwarmte</p> <p>Bij onderwarmte komt alle warmte van een verwarmingselement onder in de oven. Deze stand wordt gebruikt voor bijvoorbeeld au bain-marie of om een gerecht na te bakken.</p>
	<p>Ovenstand > Bovenwarmte</p> <p>Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van taarten waarbij de bodem alafgebakken is. Zo voorkom je bijv. dat je appeltaart een zwarte bodem krijgt.</p>
	<p>Ovenstand > Grill</p> <p>Hiermee schakelt de gehele grill in. Alle warmte komt van de bovenkant en is warmer dan bij de stand bovenwarmte (gaat dus sneller). De grill wordt gebruikt voor het gratineren van een gerecht en ook om vlees, vis of groente te bereiden.</p>
	<p>Ovenstand > Circulatiegrillen</p> <p>Bij deze stand schakelt de oven afwisselend de grill en de ventilator in. Op deze manier blaast de oven om de zoveel tijd de hete lucht rond het gerecht en zullen ook grotere stukken vlees en vis goed gaar worden.</p>
	<p>Ovenstand > Stomen</p> <p>Met deze functie worden onder meer vlees, vis en groentes gestoomd. <i>Let op: bij deze functie wordt heel hete lucht gebruikt!</i></p>

VEILIGHEID

- Welke stand van de oven je ook gebruikt: gebruik altijd ovenhandschoenen!
- Open de deur van de oven eerst op een kier om de overvloedige hete lucht weg te laten vloeien.

