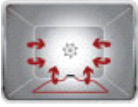




Functies



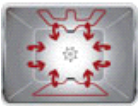
Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmd. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



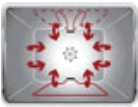
Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ontdooifunctie – gewicht (magnetron)

Ontdooifunctie op basis van gewicht



Ontdooifunctie – tijd (magnetron):

Ontdooifunctie op basis van tijd



Magnetron:

De elektromagnetische golven van de magnetron dringen rechtstreeks het voedsel binnen en maken het mogelijk binnen zeer korte tijd en met aanmerkelijke energiebesparing te koken. Ideaal voor het koken zonder toevoeging van oliën en vetten en tevens zeer geschikt voor het ontdooien van voedsel, waarbij zowel het uiterlijk als de geur intact blijven. De magnetronfunctie kan eveneens worden gecombineerd met de traditionele functies, met alle voordelen die dit met zich mee zal brengen. Ideaal voor alle soorten voedsel.



Magnetron + grill:

Met deze functie krijgt het voedsel een mooie goudbruine kleur en is het volledig gaar van binnen door het gebruik van de elektromagnetische golven.



Hotelucht (convex-element) + magnetron:

De magnetron wordt gecombineerd met de warmte afkomstig van het convex-element. Het convex-element rond de ventilator achter in de oven blaast de warmte in de oven zodat de hitteverdeling in de gehele ovenruimte vrijwel gelijk is. Dankzij deze combinatie wordt niet alleen de gehele oven gelijkmatig verhit, maar wordt ook de baktijd van gerechten aanzienlijk verkort. Koken op deze wijze levert tevens een aanzienlijke energie besparing op.



Magnetron + boven- en onderwarmte + Ventilator:

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten een homogene bereiding. De werking van microgolven maakt het verder mogelijk om de binnenkant van het voedsel in korte tijd te bereiden.



Opwarm- en regeneratiefunctie:

Met deze functie kunnen eerder bereide en in de koelkast bewaarde levensmiddelen met microgolven worden opgewarmd.



Rijsfunctie:

De rijsfunctie, waarbij de oven van bovenaf verwarmd wordt tot zo'n 40°C, laat ieder soort deeg (brood of pizza) rijzen en kan tevens dienen om voedsel warm te houden.



Sabbath:

Aan de hand van de Sabbath functie kan voedsel bereid worden volgens de Joodse voorschriften die gelden voor rust- en feestdagen.

Vapor Clean:

De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.

Features



45 cm:

Diverse apparaten van Smeg hebben een nismaat van 45 cm. Door de apparaten met elkaar te combineren, kan een mooie panorama lijn worden gecreëerd. De nis 45 cm apparaten kunnen tevens worden gecombineerd met de (borden)warmhoudlades uit het assortiment van Smeg, waarmee een nis 60 cm kan worden gecreëerd.



Oveninhoud 40 liter:

De 45 cm brede ovens van Smeg hebben een netto inhoud van 34 tot zelfs 40 liter, waardoor het gebruiksgemak en de gebruiksmogelijkheden nog meer worden vergroot.



3 kookniveaus:

De 45 cm combi-stoomovens en combi-magnetrons van Smeg hebben 3 kookniveaus, voor optimaal gebruiksgemak.



ECO-logic:

De ECO-Logic optie reduceert de aansluitwaarde tot onder 3 kW en stelt zo de gebruiker in staat meerdere apparaten tegelijkertijd op één stroomgroep te gebruiken.



Snel voorverwarmen:

Snel voorverwarmen is een optie die ervoor zorgt dat de oven extra snel wordt voorverwarmd, waardoor in wel 6 tot 9 minuten de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

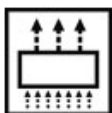


Drievoudig glazen ovendeur:



Diverse ovens van Smeg zijn voorzien een drievoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur gereduceerd, wat bijdraagt aan extra veiligheid.

Geforceerde mantelkoeling:



Een innovatief geforceerd inwendig koelsysteem garandeert een gecontroleerde temperatuur van de ovendeur gedurende het bakken. Dankzij geforceerde koude luchtcirculatie blijft de temperatuur van de ovendeur en de componenten binnenin laag, waardoor optimale veiligheid wordt gegarandeerd en de levensduur van het apparaat wordt verlengd. Het geforceerde koelsysteem blijft - zelfs als de oven niet meer aan is - in werking om alle restwarmte in de oven te verwijderen. Naast de overduidelijke voordelen die dit systeem biedt op het gebied van veiligheid, beschermt dit systeem ook de directe omgeving van de oven en voorkomt oververhitting.

Verlichte bedieningsknoppen:



Een bijzonder detail van de Linea ovens en kookplaten zijn de verlichte bedieningsknoppen. De bedieningsknoppen van de ovens die verlichten zodra de oven wordt ingeschakeld. Diverse gaskookplaten uit de Linea lijn beschikken ook over deze verlichte bedieningsknoppen; die automatisch aan gaan zodra de vlam van een kookzone brand. De verlichting van de bedieningsknop gaat automatisch uit, zodra de vlam van de desbetreffende kookzone wordt uitgeschakeld.

