

Fornuizen

Energieklasse A:

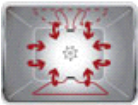
A De apparaten van Smeg respecteren het milieu, zoals energieklasse A getuigt. Diverse apparaten uit het assortiment van Smeg hebben zelfs energieklasse A++ en A+++, waarmee tot wel 30% energie t.o.v. energieklasse A kan worden bespaard.

A+:

A+ De apparaten van Smeg respecteren het milieu, zoals energieklasse A+ getuigt. Diverse apparaten uit het assortiment van Smeg hebben zelfs energieklasse A++ en A+++, waarmee tot wel 30% energie t.o.v. energieklasse A kan worden bespaard.

Energieklasse B:

Energieklasse B



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.



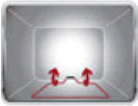
Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. 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).



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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratinieren etc.



Onderwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Kleine vlak-grill:

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden.



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.



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.



Ontdooistand:

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.



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.



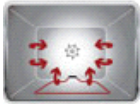
Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

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.



Hetelucht (met onderwarmte):

In deze bakstand verwarmen zowel het onder- als convexelement in combinatie met de ventilator. De nadruk ligt op de onderwarmte en er ontstaat een licht krokante korst. Gerechten: ovenschotels met deegbodem, taarten met dikke bodem.



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.



Pyrolyse:

Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de oven deur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



Braadspit:

Te combineren met grote vlak-grill. Kleine vlak-grill en conventionele stand.



Grote vlak-grill met braadspit:

Grote vlak-grill met braadspit.



Braadspit, met bovinelement en grill:

Variabel in te stellen grill met braadspit

Pyrolyse:

Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de oven deur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert. Deze functie moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.



Ontdooifunctie – gewicht:

Ontdooifunctie op basis van gewicht



Ontdooifunctie – tijd:

Ontdooifunctie op basis van tijd



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.

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.



Vapor Clean functie:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven. Deze functie dient tevens geselecteerd te worden voor de Vapor Clean functie. 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.



Ovenverlichting

Ovenverlichting

**Sabbath:**

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

**Oveninhoud 35 liter:**

Diverse fornuizen van Smeg hebben (tweede) oven met een netto inhoud van 35 liter.

**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.

**Oveninhoud 36 liter:**

Diverse fornuizen van Smeg hebben (tweede) oven met een netto inhoud van 36 liter.

**Oveninhoud 61 liter:**

De 60 cm brede ovens van Smeg hebben een netto inhoud van 60 tot zelfs 72 liter, waardoor het gebruiksgemak en de gebruiksmogelijkheden nog meer worden vergroot.

**Oveninhoud 63 liter:**

Diverse ovens van Smeg hebben een netto inhoud van 63 liter.

**Oveninhoud 65 liter:**

De 60 cm brede ovens van Smeg hebben een netto inhoud van 60 tot zelfs 70 liter, waardoor het gebruiksgemak en de gebruiksmogelijkheden nog meer worden vergroot.

**Oveninhoud 70 liter:**

De 90 cm brede inbouw oven van Smeg heeft een netto inhoud van 70 liter, voor optimaal gebruiksgemak.

**Oveninhoud 72 liter:**

De 60 cm brede ovens van Smeg hebben een netto inhoud van 60 tot zelfs 72 liter, waardoor het gebruiksgemak en de gebruiksmogelijkheden nog meer worden vergroot.

**Oveninhoud 77 liter**

Diverse fornuizen van Smeg beschikken over een oven met een netto inhoud van 77 liter.

**Oveninhoud 115 liter:**

Diverse fornuizen van Smeg beschikken over een oven met een netto inhoud van 115 liter.

**Oveninhoud 80 liter:**

Diverse fornuizen van Smeg beschikken over een oven met een netto inhoud van 80 liter.

**Pizzafunctie:**

Enkele ovens van Smeg beschikken over een speciale pizzafunctie; een exclusief systeem brengt de vuurvaste pizzasteen direct in contact brengt met het verwarmingselement onderin de oven, waardoor een pizza in circa 3 à 4 minuten bereid kan worden. De pizzafunctie is niet alleen geschikt voor het bereiden van pizza; ook foccaccia, hartige taarten en zelfs vis en groente kunnen optimaal worden bereid met deze functie.

**2 kookniveaus:**

De grilloven van de TR4110-fornuizen van Smeg heeft 2 kookniveaus.



4 kookniveaus:

4 kookniveaus bieden optimale flexibiliteit qua gebruik en tijd, doordat grote of meerdere gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden.



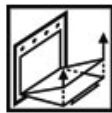
5 kookniveaus:

5 kookniveaus (bij een oveninhoud van 68 of 72 liter) garanderen een maximale flexibiliteit qua gebruik en tijd, doordat grote of meerdere gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden.



9 kookniveaus:

9 kookniveaus bieden optimale flexibiliteit qua gebruik en tijd, doordat grote of meerdere gerechten tegelijkertijd bereid kunnen worden.



Uitneembaar glas:

Diverse ovens van Smeg beschikken over een ovendeur met uitneembaar glas. Met een paar eenvoudige handelingen kan het ovenglas worden gelift, waardoor de binnenkant van de deur optimaal gereinigd kan worden.



Dubbele glazen ovendeur:

Een aantal ovens van Smeg hebben een dubbele glazen ovendeur. Door de dubbele beglazing wordt de externe temperatuur van de ovendeur gereduceerd, wat bijdraagt aan extra veiligheid.



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.



Viervoudig glazen ovendeur:

De pyrolyse ovens van Smeg zijn voorzien een viervoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur aanzienlijk gereduceerd (zelfs tijdens het pyrolyse proces), wat bijdraagt aan extra veiligheid.

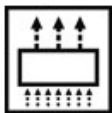


Ever Clean emaille:

Het Ever Clean emaille zorgt voor vermindering van vetaanhechting binnenin de oven. Het gaat hier om een speciaal soort pyrolytisch en zuurafstotend emaille dat het schoonmaken van de ovenwanden vergemakkelijkt.

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.



Uitneembare bovenplaat:

De uitneembare bovenplaat is een exclusieve oplossing die het bovenste deel van de binnenkant van de oven beschermt. De bovenplaat kan door het gebruik van de oven vuil bevatten en is gemakkelijk uit de oven te verwijderen om te kunnen worden gereinigd (vaatwasserbestendig).



Bordenwarmfunctie:

Functie t.b.v. het verwarmen of warm houden van borden.

10 Favoriete recepten:

Dankzij het Smart Chef systeem met voorgeprogrammeerde recepten en 10 vrij programmeerbare recepten, kunnen diverse gerechten eenvoudig worden bereid. De 10 vrij programmeerbare receptenprogramma's kunnen eenvoudig worden ingesteld, door de gewenste bereidingsparameters in te voeren. Hierdoor kunnen in een handomdraai de favoriete recepten in de oven worden bereid.



20 Favoriete recepten:

Dankzij het Smart Chef systeem met voorgeprogrammeerde recepten en 20 vrij programmeerbare recepten, kunnen diverse gerechten eenvoudig worden bereid. De 20 vrij programmeerbare receptenprogramma's kunnen eenvoudig worden ingesteld, door de gewenste bereidingsparameters in te voeren. Hierdoor kunnen in een handomdraai de favoriete recepten in de oven worden bereid.



**Booster functie:**

De Booster functie biedt de mogelijkheid om op maximaal vermogen te koken wanneer dit nodig is; bijvoorbeeld tijdens het wokken of om zeer snel water aan de kook te brengen.

**Gietijzeren pannendragers:**

De gaskookplaten en gasfornuizen van Smeg hebben solide gietijzeren pannendragers. Deze pannendragers bieden een stabiele ondergrond voor pannen en zijn bestand tegen hoge temperaturen.

**Restwarmteindicatie:**

Alle keramische en inductiekookplaten van Smeg zijn voorzien van een veiligheidssysteem en hebben restwarmte indicatoren die verlicht blijven zolang de oppervlakte warm is.

**Anti-oververhitting:**

Een speciaal systeem zorgt ervoor dat de kookplaat automatisch uitgaat, zodra de afgegeven hitte de veiligheidstemperaturen dreigt te overschrijden.

**Anti-overkoken:**

In geval dat een pan overkookt gaat de kookplaat, uit veiligheidsoverwegingen, automatisch uit.

**Kinderbeveiliging:**

Diverse apparaten van Smeg zijn voorzien van kinderbeveiliging, waarbij de bedieningsknoppen worden geblokkeerd. Hierdoor wordt absolute veiligheid gegarandeerd.
