

Ovens

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

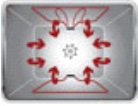
Vingervlekvrij rvs:

 Diverse apparaten van Smeg zijn voorzien van een vingervlekvrije coating, waardoor vingerafdrukken niet/ nauwelijks zichtbaar zijn op het roestvrijstaal.



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.




Pizzafunctie hetelucht-circulatie:

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




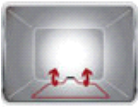
Conventioneel (onder/bovenwarmte):

 De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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 bovenelement. 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.




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.



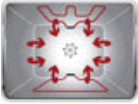
Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

 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.



Hetelucht-circulatie (met kleine vlak grill):

Hetelucht-circulatie (met kleine vlak grill)



Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovenelement 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.



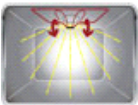
Luchtcirculatie (met onderwarmte):

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.



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.



Hetelucht (met grote vlak-grill):

De combinatie van hetelucht en de grote vlak-grill maakt het mogelijk om in zeer korte tijd en zeer intensief gerechten te bereiden op meerdere niveaus tegelijk, zonder de overdracht van geur en/of smaak. Ideaal voor grote hoeveelheden voedsel, die een intensieve bereiding vereisen

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 ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



Hetelucht (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.

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 ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert. Deze functie moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.



Pizzafunctie (magnetron):

Met deze pizzafunctie kan men pizza's bakken op een snelle manier, door het gebruik van de magnetron en een speciale pizzaplaat.



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.

Stoom



Verhitting met stoom is ideaal om gerechten op te warmen zonder dat ze uitdrogen of hard worden (regeneratie). Tevens geschikt voor koken in de oven en ontdooien. In combinatie met overige bakfuncties levert stoom een belangrijke reductie van baktijd en temperatuur. Hierdoor blijven smaak en voedingswaarde beter behouden.

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.

Stoom + hetelucht:



De stoomfunctie wordt gecombineerd met de hetelucht functie, waarbij de warmte afkomstig is van het convex-element rond de ventilator. De combinatie stoom en hetelucht zorgt ervoor dat het voedsel niet uitdroogt, maar toch een mooie goudbruine kleur krijgt.

Magnetron + hetelucht:



Combinatie van de magnetronfunctie en hetelucht. Het gebruik van de magnetron samen met het verwarmingselement en de ventilator laat het voedsel sneller en efficiënter gaar worden. Ideaal om grote stukken vlees te braden. Er is geen overdracht van geur of smaak bij deze functie.



Sabbath:



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



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.



Baker (crisp) functie:



Deze functie - in combinatie met de crisper plaat - biedt de mogelijkheid om gerechten van een goudbruin en knapperig korstje te voorzien. Ideaal voor pizza's, frietjes en hartige taarten.



Opwarm- en regeneratiefunctie:



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



OPWARM- EN REGENERATIEFUNCTIE:

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

VENTILATOR + ONDER- EN BOVENWARMTE + STOOM:



De ventilator, gecombineerd met onder- en bovenwarmte, zorgt voor een meer uniforme verspreiding van de warme lucht. De stoom zorgt voor een perfecte bereiding van het voedsel, zonder het uit te drogen.



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.

38 cm:



Diverse apparaten van Smeg hebben een nismaat van 38 cm. Door de apparaten met elkaar te combineren, kan een mooie panorama lijn worden gecreëerd. De nis 38 cm apparaten kunnen tevens worden gecombineerd met de (borden)warmhoudlades uit het assortiment van Smeg, waarmee een nis 60 cm kan worden gecreëerd.



ECO Light:

Dankzij de ECO Light functie hebben deze ovens een laag energieverbruik.



Oveninhoud 22 liter:



De nis 38 cm inbouw magnetrons van Smeg hebben een netto inhoud van 22 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 41 liter:**

Het 120 cm Opera fornuis van Smeg beschikt over twee ovens, waaronder een oven met een netto inhoud van 41 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 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.

**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 bereidt 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 bereidt met deze functie.

**3 kookniveaus:**

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

**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.

**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.

**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.

**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.



**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:**

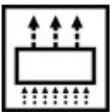
De pyrolyse ovens van Smeg zijn voorzien een viervoudig glazen ovendeur. Hierdoor wordt de externe temperatuur van de ovendeur aanzienlijk gereduceerd (zelfs tijdens het pyrolyse proces), wat bijdraagt aan extra veiligheid.

**Ever Clean emaille:**

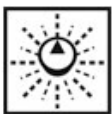
Het Ever Clean emaille zorgt voor vermindering van vetaanhechting binnenin de oven. Het gaat hier om een speciaal soort pyrolytisch en zuurafstotend emaille dat het schoonmaken van de ovenwanden vergemakkelijkt.

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.

**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.

**Touch Control bediening:**

Alle keramische en inductiekookplaten – en enkele afzuigkappen – van Smeg zijn voorzien van Touch Control bediening.

**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.

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.

**Warmhoudfunctie:**

Bij de Warmhoudfunctie functioneert de kookplaat op minimaal vermogen, gedurende maximaal 120 minuten, waarna de kookplaat automatisch uitschakelt. Deze functie is bedoeld voor het warm houden van reeds geprepareerd voedsel.