

Fornuizen



(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.



Grillweerstand (sterke grill):

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.



Onderste weerstand (doorkoken):

De warmte die uitsluitend van onderen komt maakt het mogelijk gerechten die een hogere basistemperatuur nodig hebben te laten doorkoken zonder dat dit invloed zal hebben op het korstje bovenop. Ideaal voor gebak, quiches, vlaaien en pizza's.



Bovenwarmte:

De warmte die enkel van boven komt maakt deze functie geschikt om gerechten af te werken en een bruin kleurtje te geven zonder gebruik van de grill.



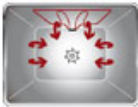
Centrale grillweerstand (halfsterke grill):

Deze functie zorgt voor een verminderde warmtestraling om kleine hoeveelheden voedsel zoals vlees, vis-of groentenbrochettes te roosteren.



Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (turbogeventileerd bakken):

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.



Turbine + grill:

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.



Turbine + centrale grill:

Door de combinatie van ventilatie en halve grillwarmte is deze functie ideaal voor het grillen van delicate gerechten.



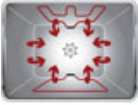
Turbine + bovenste weerstand:

De combinatie van turbine en bovenste weerstand zorgt voor een homogene verdeling van de warmte in de oven. De gerechten zijn licht gegratineerd langs de buitenzijde en zacht van binnen. Ideaal voor gratins en de afwerking van gegrilde groenten.



Ontdooien:

Het ontdooiproces wordt versneld door de werking stelling van de ventilator die voor een gelijkmatige verspreiding van de lucht op op kamertemperatuur zorgt. Ideaal voor elk soort voedsel. In deze stand kan de temperatuur niet worden veranderd.

**Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand:**

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.

**Turbine + circulair element (geventileerd bakken):**

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.

**Turbine + circulair element + onderwarmte:**

Het bakken met ventilatie wordt gecombineerd met de hitte die van onderen komt zodat een lichte korst wordt gevormd. Ideaal voor elk type voedsel (vb. brood, gebak met dikke bodem).

**Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):**

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.

Reiniging door middel van pyrolyse:

P Door deze functie te kiezen wordt de oven op grondige wijze gereinigd. De reiniging gebeurt automatisch in ECO-functie met een tijdsduur van 1 u 30. Indien de oven meer vervuild is kan men deze tijdsduur verlengen tot maximum 3 uur (per 1 minuut).

**Braadspit:**

Het braadspit (aanwezig afhankelijk van het model) werkt in combinatie met de grill en zorgt voor een perfecte krokante korst.

**Halfsterke grill met braadspit:**

Halfsterke grill met braadspit

**Krachtige grill met braadspit:**

Krachtige grill met braadspit.

**Braadspit + bovenste weerstand + grillweerstand:**

Bij deze functie wordt extra warmte van boven toegevoegd voor een snelle bereiding.

**Ontdooien volgens tijd:**

Met deze functie wordt de ontdooitijd van de voedingswaren automatisch bepaald

Vapor Clean:

De uitzonderlijke functie Vapor Clean vereenvoudigt het schoonmaken van de oven door een kleine hoeveelheid water in de daarvoor voorziene uitsparing in de bodem van de oven te gieten.