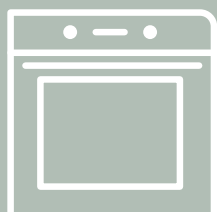


Oven technieken



Ovenfuncties

-  Onderwarmte
-  Bovenwarmte
-  Onder- en bovenwarmte
-  Kleine grill
-  Grote grill
-  Hetelucht circulatie
-  Turbo hetelucht circulatie
-  Onderwarmte met hetelucht
-  Onderwarmte met Turbo hetelucht
-  Onder- en bovenwarmte met hetelucht
-  Onder- en bovenwarmte met Turbo hetelucht
-  Turbo hetelucht, magnetron en onderwarmte
-  Turbo hetelucht en magnetron
-  Hetelucht met grill
-  Automatisch braden
-  Bovenwarmte met hetelucht en magnetron
-  GentleBake
-  Grill met hetelucht en magnetron
-  Stomen
-  Turbo hetelucht met stoom maximum
-  Turbo hetelucht met stoom medium
-  Turbo hetelucht met stoom minimum
-  Magnetron

Hulpfuncties

-  Ontdooien
-  Stoomschoon
-  Sous-Vide
-  Snel voorverwarmen
-  Regenereren
-  Borden verwarmen
-  Warmhoudfunctie
-  Deeg rijzen

Ovenfuncties



Onderwarmte

Om gerechten aan de onderzijde na te bruinen is deze aparte onderwarmte functie een uitkomst. Vooral gerechten met een vochtige vulling krijgen een stevige bodem door de onderwarmte.



Bovenwarmte

Deze functie is geschikt gerechten aan de bovenzijde na te bruinen. Perfect als de garing al zover is en u de laatste 10 minuten de bovenkant een perfect bruiningsresultaat wilt geven.



Onder- en bovenwarmte

De onderwarmte en bovenwarmte combinatie is ideaal voor het bereiden van koekjes of (hartige) taarten. De gerechten krijgen een stevige bodem en een mooie bruine bovenkant.



Kleine grill



De grillfunctie zorgt voor een heerlijk krokante korst op uw gerechten. Ideaal bij het bereiden van de perfecte steak of vis omdat het een hoger vermogen heeft dat de bovenwarmtefunctie. De keuze voor de kleine of grote grill hangt af het de grootte van uw gerecht.



Hetelucht circulatie

De ventilator in de achterwand zorgt voor het gelijkmatig verdelen van de warmte in de oven. Daardoor profiteert u van een gelijkmatige bereiding van het gerecht en daarbij ook een snelle bereidingstijd.



Turbo- hetelucht circulatie

Rondom de heteluchtcirculator is een extra verwarmingselement geplaatst, waardoor gerechten gelijkmatiger en nog sneller garen dan in welk ander ovenstelsel dan ook. Dit maakt deze ovens zeer geschikt voor het bakken op meerdere niveaus tegelijk.



Onderwarmte met (turbo) hetelucht



Onder meer voor het bereiden van pizza en quiche (en daarom soms ook wel de pizza functie genoemd). De onderwarmte zorgt voor een stevige bodem en de (turbo)hetelucht circulatie voor een mooie geleidelijke en snelle garing.



Onder- en bovenwarmte met (turbo) hetelucht

Deze combinatie van warmte van onder en boven met luchtcirculatie kent een zeer snelle opwarming en bereidingstijd. De temperatuur in de oven is constant en leent zich uitstekend voor hoogstaande ovensgerechten.



Hetelucht met grill

Deze combinatie van grill element en heteluchtcirculatie neemt in feite de functie van het draaispit over. De luchtcirculatie zorgt ervoor dat de sterke grillstraling het gerecht minder snel laat verbranden en dat de warmte zich verspreidt.



Stomen

Stoom pulsen worden via de achterkant van de oven naar binnen geblazen. Deze eeuwenoude kookmethode is perfect voor het behoud van vitaminen en geeft het gerecht een malse bereiding, ideaal bij bijvoorbeeld vis en kipfilet. Ook opwarmen van diverse maaltijden (regenereren) of snel ontdooien gaat probleemloos doordat de stoom het gerecht niet uitdroogt en gelijkmatig verwarmt. Een opgewarmde pasta komt er vers uit alsof net bereid.



Turbo- hetelucht met stoom

Deze combinatie is ideaal voor het bakken van verschillende gerechten. Het zorgt voor een efficiënte manier van koken waarbij uw ovensgerecht niet uitdroogt: de voordelen van stomen en de turbo hetelucht in één. Vlees of kip wordt zo heerlijk mals. Drie stoom intensiteit opties zijn beschikbaar: maximum, medium en minimum.



Bovenwarmte met hetelucht en magnetron

Dit is een magnetron combifunctie met hetelucht en bovenwarmte. De combinatie van deze elementen zorgt ervoor dat het eten relatief snel verhit wordt, goed vanuit binnen gaart en van buiten een mooi oven resultaat krijgt. Deze snelle functie is een groot voordeel zeker bij gerechten die normaliter een langere tijd nodig hebben om te bereiden, zoals stoof- en ovenschotels en grote stukken vlees.



Magnetronfunctie

Een magnetron gebruikt microgolven om voedsel op te warmen. Deze magnetrons hebben een interessante eigenschap: ze worden geabsorbeerd door water, vetten en suikers en niet door de meeste soorten plastic, glas of keramiek. Wanneer ze geabsorbeerd worden, worden ze direct omgezet in moleculaire beweging - warmte dus. Daardoor zijn ze zeer efficiënt.



Turbo hetelucht, magnetron en onderwarmte

Door de turbo hetelucht + onderwarmte oven functie met magnetron te combineren wordt de bereidingstijd verkort. Met name bij de grote ovensgerechten die een knapperige bodem moeten krijgen. Zoals een grote quiche of een appeltaart.

Hetzelfde bakresultaat in kortere tijd.



Turbo hetelucht en magnetron

Door de turbo hetelucht oven functie met magnetron te combineren wordt de bereidingstijd verkort. Met name bij de grote ovenschotels die een langere bereidingstijd nodig hebben, is deze functie handig. Hetzelfde bakresultaat in kortere tijd.



Automatisch braden

Tijdens het automatisch braden programma worden de grote en kleine grill samen met de bovenwarmte geactiveerd. Deze slimme combinatie van warmte elementen zorgen voor het beste braad resultaat van vlees; knapperig van buiten, zacht en mals van binnen. Dit is het programma voor het lekkerste stukje vlees.



Grill met hetelucht en magnetron

Dit is een magnetron combifunctie met hetelucht en grill. De combinatie van deze elementen zorgt ervoor dat het eten relatief snel verhit wordt, goed vanuit binnen gaart en van buiten een mooi oven resultaat krijgt. Het eten wordt namelijk ook nog eens krachtig geroosterd dankzij de sterkte van de grill. Bijvoorbeeld het bakken van grote stukken vlees, zoals een halve kip, of het gratineren van een ovenschotel kan gemakkelijk met deze functie.



GentleBake

De GentleBake functie maakt langzaam en gelijkmatig bakken mogelijk, waardoor het eten zacht en sappig blijft. Het is geschikt voor het braden van vlees, vis en het bakken van gebak op één niveau.

Hulpfuncties



Ontdooien

Bij ontdooien wordt de ventilator in werking gezet, maar wordt er niet verwarmd. Deze functie dient voor het ontdooien van diepgevroren etenswaren zoals vlees, vis en brood.



Stoomschoon

De stoomreinigingsfunctie zorgt voor extra schoonmaakgemak. Door 500 ml water op de bodem van de oven te gieten en deze functie in te schakelen zorgt het apparaat dat door middel van stoom etensresten losweken. Daardoor is de binnenruimte van de oven makkelijk schoon te maken.



Sous-Vide

Dit wordt gebruikt voor het langzaam koken in een vacuüm afgesloten zakje, met behulp van stoom. Door het voedsel langzaam op een lage en zeer constante temperatuur te garen, ontstaan er vollere smaken en meer vitamines en mineralen blijven behouden.



Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie als u de oven zo snel mogelijk op de gewenste temperatuur wilt verwarmen. Niet geschikt voor het bereiden van voedsel. Wanneer de oven op de ingestelde temperatuur wordt verwarmd, is het verwarmingsproces voltooid en is de oven klaar voor gebruik van het geselecteerde programma.



Regenereren

Deze opwarmmodus kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is opnieuw op te warmen met 100% stoom. Terwijl het voedsel wordt opgewarmd met stoom, verliest het zijn kwaliteit niet. De smaak en textuur blijven behouden, alsof het voedsel vers gekookt is. Verschillende gerechten kunnen tegelijkertijd worden opgewarmd. U kunt de tijdsduur van het regenereren gemakkelijk instellen.



Borden verwarmen

Gebruik deze functie om uw servies (borden, soepkommen, etc) voor te verwarmen. De temperatuur staat voorgeprogrammeerd op 60 °C en is het beste geschikt voor aardewerk servies.



Warmhoud functie

De warmhoud functie kan worden gebruikt om het voedsel dat al gekookt is warm te houden. De temperatuur staat voorgeprogrammeerd op 60 °C en zorgt ervoor dat het voedsel niet verder gaart.



Deeg rijzen

Deeg rijst het beste op een tochtvrije plaats en een constante lage temperatuur. Gebruik deze functie voor het maken van gistdeeg en zuurdesem en het fermenteren van yoghurt.