


















VERWARMINGSFUNCTIES OVENS

Verwarmingsfunctie	Omschrijving
 Sous-vide	Voor het garen van gevaccineerde gerechten met lage temperatuur stoom.
 Stomen	Voor groenten, vis, aardappelen, rijst, pasta of speciale bijgerechten.
 Steamify®	De Steamify® functie past automatisch de stoominstellingen aan voor gezonde, smaakvolle en perfect gegaarde bereidingen.
 Combi stomen hoge vochtigheid	Hoog vochtgehalte voor de bereiding van delicate gerechten zoals pudding, flan, terrines en vis.
 Combi stomen medium vochtigheid	Middelmatig vochtigheidsniveau. Het combineert stoom en hete lucht en is geschikt voor het bereiden van stoofvlees en gesmoord vlees en ook voor brood en zoete gistdegen.
 Combi stomen lage vochtigheid	Laag vochtigheidsniveau door stoom en hete lucht te combineren. Het is geschikt voor vlees, gevogelte, ovenschotels en ovenschotels.
 Multi hetelucht (vochtig)	Voor het energiezuinig bakken en garen van overwegend droge gebaksoorten, maar ook van ovenschotels in vormen op één rekniveau.
 Regeneren met stoom	Het weer opwarmen van gerechten met stoom.
 Multi hetelucht Plus	PlusSteam functie om brood en taart te bakken
 Multi hetelucht	Voor het bakken op maximaal drie niveaus tegelijk. Stel de temperatuur van de oven 20 tot 40°C lager in dan bij boven-/onderwarmte.
 Pizzafunctie	Voor het bakken op één niveau van gerechten die een intensievere bruining en knapperigheid van de bodem nodig hebben. Stel de temperatuur van de oven 20 tot 40°C lager in dan bij boven-/onderwarmte.
 Lage temperatuur garen	Voor het bereiden van bijzonder mals en sappig braadvlees.
 Conventioneel (boven-/onderwarmte)	Voor het bakken en braden op één ovenniveau.
 Bevroren gerechten	Voor diepvriesmaaltijden, zoals ovenfrites, aardappelkroketten, loempia's.
 Circulatie grill	De hitte wordt gestuurd vanaf het bovenelement naar het gerecht terwijl de ventilator zorgt dat de hetelucht door de oven circuleert. Deze instelling staat borg voor het volmaakt authentieke effect van 'braden aan het spit' van vlees, gevogelte en het bakken van aardappelen.
 Grill	Gebruikt zowel de binnen- als de buitenzijde van het grillelement voor gelijkmatig grillen over de hele breedte. Ideaal voor grote porties.
 Warmhouden	De hitte van de boven- en onderelementen wordt gebruikt om een temperatuur van 80°C aan te houden. Ideaal voor het warm houden van gerechten zonder uitdrogen.
 Ontdooifunctie	Een hygiënische manier om voedsel te ontdooien. Zelfs geschikt voor delicate gerechten zoals roomtaarten, want de lucht circuleert met een lage temperatuur voorzichtig rond het gerecht. Het ontdooien gebeurt nu in de helft van de tijd.
 Onderwarmte	Hitte van alleen het onderelement. Perfect voor het opwarmen van taartjes en pasteitjes omdat de knapperigheid behouden blijft. Ook geschikt voor het opwarmen van borden.
 Deegrijfsfunctie	Voor het beheerst laten rijzen van deeg voordat het wordt gebakken.
 Broodbakfunctie	Ideaal voor het bakken van brood.
 Braden, gratineren en bruinen	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte op één niveau. De functie is ook geschikt voor gratineren en kort bakken.
 Inmaken	Om groenten zoals bijvoorbeeld gemengde augurken in glas en vloeistof te bewaren.
 Drogen	Voor het drogen van gesneden fruit zoals appels, pruimen, perziken en groenten zoals tomaten, courgette of champignons.
 Borden verwarmen	Om borden voor het serveren op te warmen.
 Yoghurtfunctie	Deze functie kan gebruikt worden om yoghurt te bereiden. De verlichting wordt uitgeschakeld tijdens deze functie om de temperatuur laag te houden.
 Microgolffunctie	Om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.