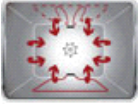


Komfur



ECO:

Eco indstilling er en hurtig forvarmning funktion, som kombinerer grill, ventilator og det nederste varme element til at opnå optimal energieffektivitet. Kun til anvendes forud for udvælgelsen af de vigtigste oven funktion for en hurtig forvarme



Varmluft + ventilator – ECO:

Varmluft + ventilator – ECO



Øvre og nedre varmeelement:

Denne metode er kendt som "traditionelle" madlavning, og er velegnet til retter, der kræver en mere blid varme, såsom bagning. oven skal være forvarmet til den ønskede temperatur, og er bedst egnet til enkelte plader, såsom store kager f.eks julekager. Bedste resultater opnås ved placering af fødevarer midt i ovnen.



Grillelement:

Dette giver mulighed for hurtig madlavning og brunfarvning af fødevarer. Bedste resultater kan opnås fra at bruge den øverste hylder til småting, den laverehylder til større ting, såsom koteletter og pølser. Madlavning ved hjælp af denne metode bør gennemføres med døren lukket, med mindre man instrueres i at gøre andet.



Nederste varmelegeme kun:

Denne funktion er ideel til fødevarer, der kræver ekstra base temperatur uden browning, fx wienerbrød retter, pizza. Også velegnet til lang somme tilberedning af gryderetter



Kun top element:

Denne metode hvor varmen kun kommer fra top elementet er ideel til fødevarer som skal have en gylden top men behøver ikke fuld varme fra grillen. Retter som lasagne, gratin og retter med ost på toppen er særskilt gode til denne metode.



Lille grill:

Varmeudvikling kun i centrum af ovnen, så ideel til mindre mængder.



Top element med grill:

Denne kombination af varme fra toppen tillader maden at blive grillet hurtigt.



ægtevarmluft med øvre og nedre elementer:

Brugen af ventilator med begge elementer giver mad, der skal koges hurtigt og effektivt på en række hylder. Ideel til stege og større led, der kræver grundig madlavning. Der er ingen overføring af lugt eller smag, når du bruger denne funktion. Denne funktion tilbyder et lignende resultat for at rotisserie, det flytter varme rundt om mad.



Ventilator med grillelement:

Bemærk: madlavning i denne tilstand er udført med døren lukket. Blæseren reducerer den voldsomme varme fra grillen, giver en fremragende metode til at grille en række fødevarer, koteletter, bøffer, pølser osv. uden at skulle vende maden under tilberedningen. Dette giver gode resultater, reducerer udtørring af fødevarer, og giver selv brunfarvning, og varmefordeling, de to øverste hylder, der anbefales til brug. Det nederste område af hulrummet kan også bruges til at holde andet varm på samme tid. En fremragende mulighed for at bruge, når madlavningen er grillet morgenmad.



Optøning:

Med kontakten på dette symbol, er der ingen varme mulig, selv om termostaten er tændt.



Ventilator med øvre og nedre varmeelementer:

De elementer, kombineret med ventilator til formål at give en mere ensartet varme. Dette er en lignende metode til konventionel madlavning, så forvarmer påkrævet. Det er ikke så effektiv som circulaire madlavning, men kan også bruges til at lave mad kiks og kager.



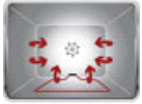
Varmluft

Kombinationen af ventilator og cirkulære element omkring det, giver ensartet varmefordeling uden kolde pletter. Dette resulterer i mange fordele - ikke forvarmes, hvis kokken tid er mere end 20 minutter, ingen smag overførsel når madlavning forskellige fødevarer på samme tid, mindre energi er behov for, og det kokke til 10% hurtigere end en almindelig ovn. Alle fødevarer kan tilberedes på denne funktion, og det er især egnet til kogte kølede fødevarer.



Varmluft med nedre varmeelement:

Tilføjelsen af den nederste del giver ekstra varme i bunden for fødevarer, som kræver ekstra madlavning ..



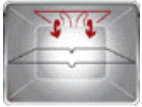
Ventilator med neder varmeelement:

Denne kombination fuldender madlavning hurtigere af fødevarer, der er klar på overfladen, men kræver mere tilberedning, uden at yderligere brunfarvning. Velegnet til alle typer af fødevarer.



Pyrolytisk:

Pyrolytisk rengøring ved 500 ° C ødelægger alt det snavs inde i ovnen. Processen kan indstilles fra 1,5 timer til 3 timer, afhængigt af graden af snavs opbygge.



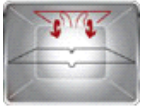
Rotisserie:

Den rotisserie (hvis installeret) arbejder i kombination med grill element til brun fødevarer til perfektion.



Rotisserie med lille grill:

Disse symboler tillade brug af rotisserie med lille grill.



Rotisserie med stor grill:

Disse symboler tillade brug af rotisserie med stor grill.



Pyrolytisk:

Eco pyrolytisk rengøring funktion kan vælges, når ovnen har en lettere ophobning af snavs. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer



Vapor Clean

Special rengøringsprogramme med damp.



Light:

Light



ENERSAVE:

Mod slutningen af programmet åbner lågen sig automatisk et par centimeter, ved hjælp af en speciel ordning omkring lågen. Med denne funktion garanteres der et perfekt resultat og tørring. Samtidig er programmet som navnet hentyder til energibesparende. Det kan spare op til 20 % af energi forbruget henholdt til energiklasse A.



ANTI FINGERPRINT:

Opvaskemaskiner fra Smeg i rustfrit stål er specielt fremstillet og modvirker finger aftryk samt er lette at rengøre.