

C9GMXNL



Vrijstaand fornuis 90 cm
Roestvrijstaal v.v. multifunctionele oven
Energieklasse B

Gaskookplaat:

6 branders:

- 1 superbrander 4,20 kW
- 1 sterke brander 3,00 kW
- 2 normale branders 1,75 kW
- 2 kleine branders 1,00 kW
- Elektronische vonkontsteking in de knoppen
- Thermobeveiliging
- 3 gietijzeren pannendragers
- Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):

- 8 bakfuncties
 - Hetelucht-circulatie
 - Elektronische programmeerklok
 - Thermostaat controlelampje
 - Braadspit
 - Functieschakelaar
 - Inwendige koeling
 - Uitneembare ovendeur, dubbel glas
 - Emaille 'Easy Clean'
 - Binnenverlichting
 - Inhoud: 109 liter
 - Grill element: 2,80 kW
-
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconventie: 1,25 kW/h
 - Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,19 kW/h
 - Opbergruimte onder oven
 - Aansluitwaarde: 3,20 kW

Gasaansluiting: achterzijde rechtsboven

BAKFUNCTIES



OPTIES

- KITC9X - Wandpaneel roestvrijstaal
- KITH95 - Verhogingsset van 4 ronde verstelbare poten
- PPR1 - Universele pizzasteen
- PARMA - Gietijzeren grillplaat
- WOKGHU - Wokring
- PAMI - Microvezel reinigingsdoek
- XSPLEND-1 - Rvs reinigingsmiddel
- PAIX-1 - Rvs reinigingsmiddel



C9GMXNL



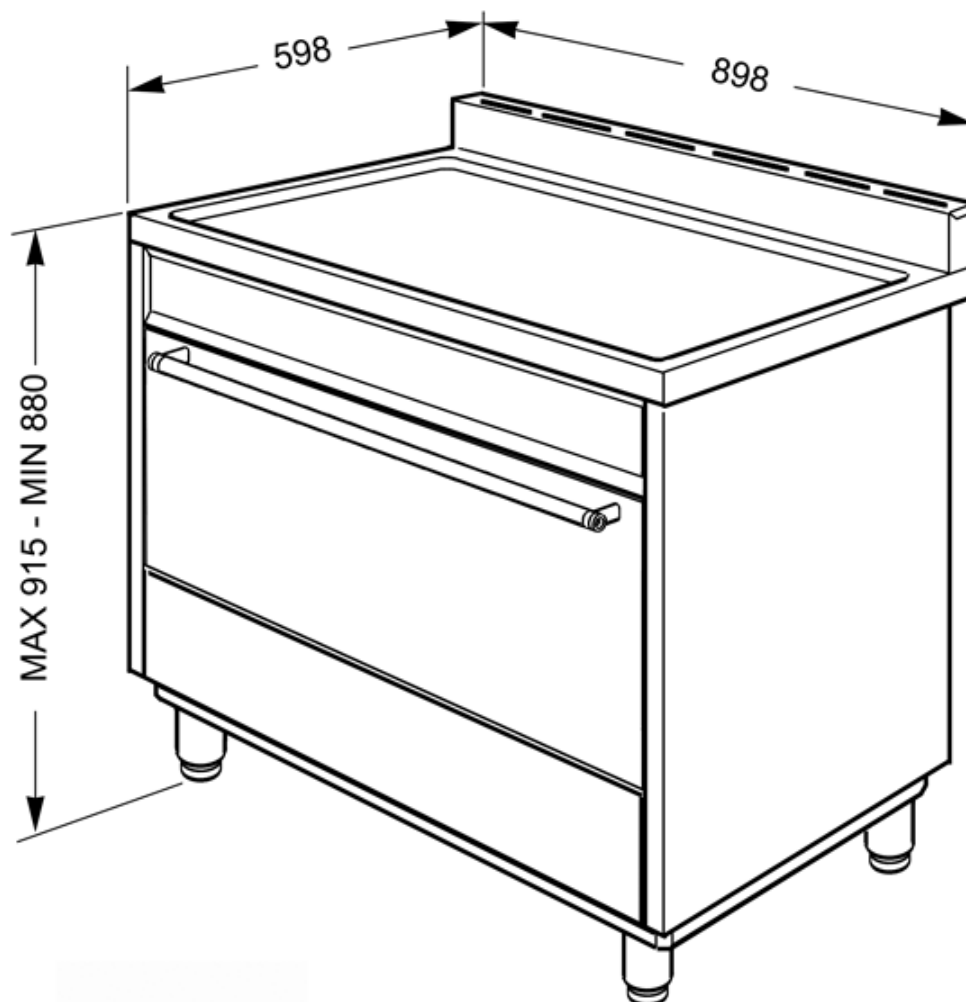
Vrijstaand fornuis 90 cm Roestvrijstaal v.v.
multifunctionele oven Energieklasse B

		Conventioneel (onder / bovenwarmte): De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement 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).
		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 met braadspit: Kleine vlak-grill met braadspit
		Grote vlak-grill: De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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), vleesspenen, vis, groenten, gratineren etc.
		Hetelucht-circulatie (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, gratineer-schotels, ovenschotels.
		Hetelucht-circulatie (met onder- / bovenwarmte): De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige hitteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveau's. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.
		Hetelucht (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 niveau's. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.
		Ontdooistand: De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.

C9GMXNL



Vrijstaand fornuis 90 cm
Roestvrijstaal v.v. multifunctionele oven
Energieklasse B



SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640