

C92GMX8 Nieuw

classici

Kookcentrum "Squadrata", 90 cm, inox, thermokoppel
Energieklasse grote oven A-20%, kleine oven A

EAN13: 8017709150143

Gaskookplaat:

6 branders waaronder:

- Achteraan links: 1,00 kW
- Vooraan links: extra snel: 4,00 kW
- Achteraan centraal: 1,75 kW
- Vooraan centraal: 1,00 kW
- Achteraan rechts: 3,00 kW
- Vooraan rechts: 1,75 kW

Nominaal vermogen gas: 12,50 kW

Gietijzeren roosters

Branderdeksels geëmailleerd

Elektronische ontsteking in de knoppen

Snelle thermokoppels

Afgesteld op aardgas, sproeiers butaan/propana bijgeleverd

Anti-overloop vangschaal

Eenvoudige toegang voor aanpassing sproeiers

Oven links:

Elektrisch multifunctie email Ever Clean

- 9 functies (8 koken + 1 Vapor Clean)
- Functie Turbo Cooking
- Elektronische programmator einde kooktijd
- Temperatuur van 50° tot 260° C
- Uitneembare deur driedubbel glas
- Binnendeur volledig glas thermoreflexive
- **Maxi volume 68 liter**
- Gedwongen afkoelingsventilatie

Vermogen grill: 2,80 kW

Energieverbruik bij warme lucht: 0,74 kWh

Energieverbruik bij natuurlijke convectie: 0,83 kWh

Toebehoren:



Telescopische rails voor 1 niveau

1 druiplaat diepte 40 mm

1 druiplaat diepte 20 mm

1 rooster voor schotels

1 bakplaat

Oven rechts:

Elektrisch natuurlijke convector, email Ever Clean

- 4 functies
- Temperatuur van 50° tot 260° C
- Uitneembare deur dubbel glas
- Volume 27 liter

Vermogen grill: 2,00 kW

Energieverbruik: 0,59 kWh

Toebehoren:

1 druiplaat

1 bakplaat

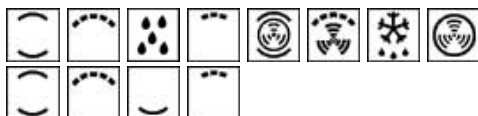
1 rooster

Gedwongen afkoelingsventilatie

Opbergvak

4 regelbare pootjes

FUNCTIONIES



Grote oven multifunctie

Kleine oven convectioneel

Opties

- **GT1T** - Telescopische rail 1 niveau
- **KITC9X** - Muurpaneel inox
- **KITPAX** - Verhogingskit 4 pootjes tot 95 cm
- **TBX6090** - Teppan Yaki grillplaat inox

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66



Grote oven multifunctie



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.



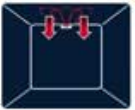
Grillweerstand (sterke grill):

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.



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.



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.



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 + 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.

Kleine oven convectioneel



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.



Centrale grillweerstand (halfsterke grill):

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

