

C92GMXNL



Vrijstaand fornuis 90 cm v.v. dubbele oven
Roestvrijstaal
Energieklasse A (grote oven)
Energieklasse A (kleine oven)



Gaskookplaat:

6 branders:

- 1 superbrander 4,2 kW
- 1 sterke brander 3,00 kW
- 2 normale branders 1,75 kW
- 2 kleine branders 1,00 kW
- Elektronische vonkontsteking in de bedieningsknoppen
- Thermobeveiliging
- 3 gietijzeren pannendragers

Oven links (multifunctioneel):

- 8 bakfuncties
- Hetelucht circulatie
- Elektronische programmeerklok
- Thermostaat
- Functieschakelaar
- Inwendige koeling
- Emaillie 'Easy Clean'
- Grill
- Inhoud: 57 liter
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconventie: 1,02 kW/h
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,79 kW/h

Oven rechts (conventioneel):

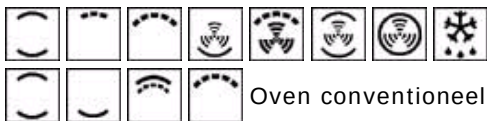
- 4 bakfuncties
- Inhoud : 27 liter
- Grill
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,59 kW/h

Opbergruimte onder de oven

Totale aansluitwaarde: 4,90 kW

Gasaansluiting: achterzijde rechtsboven

BAKFUNCTIES



Oven multifunctioneel



Oven conventioneel

OPTIES

- KITC9X - Wandpaneel roestvrijstaal
- KITH95 - Verhogingsset van 4 ronde verstelbare poten
- PARMA - Gietijzeren grillplaat
- WOKGHU - Wokring
- PAMI - Microvezel reinigingsdoek

- XSPLEND-1 - Rvs reinigingsmiddel
- PAIX-1 - Rvs reinigingsmiddel

C92GMXNL



Vrijstaand fornuis 90 cm v.v. dubbele oven
Roestvrijstaal Energieklasse A (grote oven)
Energieklasse A (kleine oven)

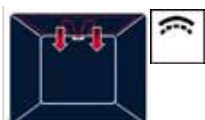


Oven multifunctioneel

		Conventioneel (onder/bovenwarmte): De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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).
		Kleine vlak-grill: De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden.
		Grote vlak-grill: De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. 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), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
		Hetelucht-circulatie (met onderwarmte): De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmt. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.
		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 bovenelement 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.

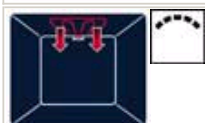
Oven conventioneel

		Conventioneel (onder/bovenwarmte): De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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.



Bovenelement met grill:

Toegevoegde warmte van het bovinelement zodat gerechten heel snel gegrilled kunnen worden.



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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

C92GMXNL

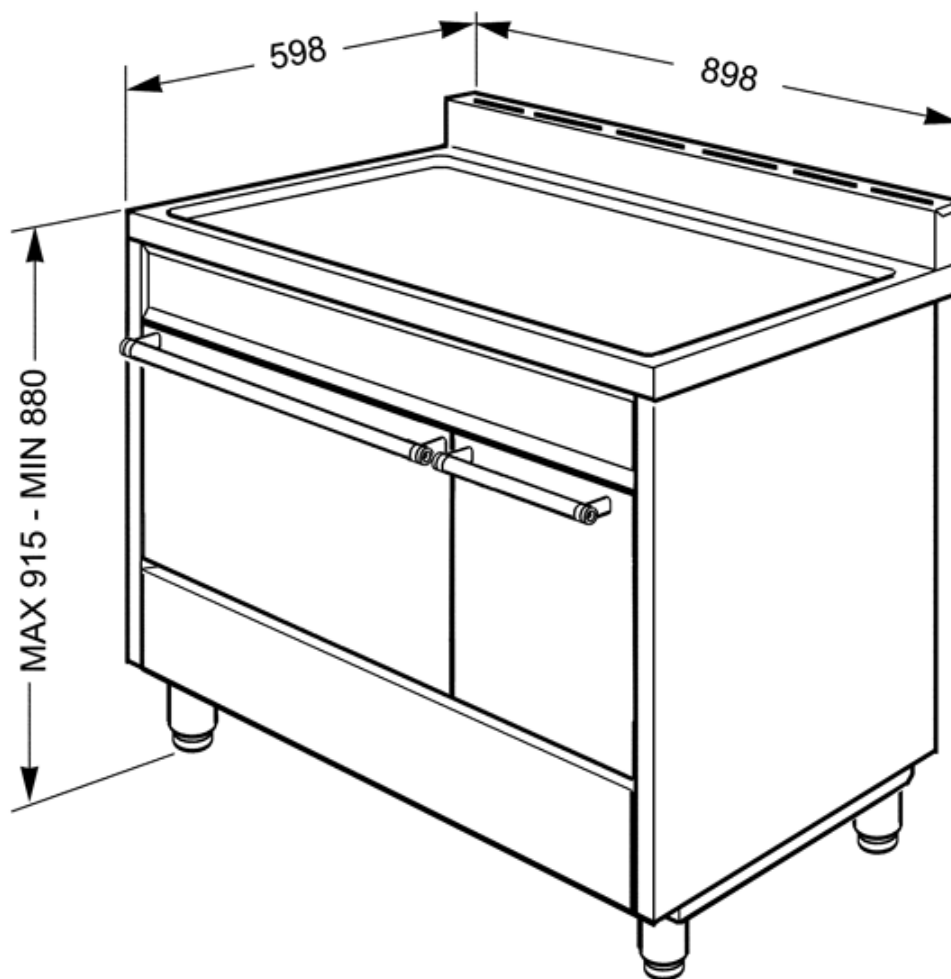


Vrijstaand fornuis 90 cm v.v. dubbele oven

Roestvrijstaal

Energieklasse A (grote oven)

Energieklasse A (kleine oven)



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