

C8GMXNLK

classici

Vrijstaand fornuis 80 cm
Roestvrijstaal

Energieklasse B

EAN13: 8017709238131

[Gaskookplaat](#)



5 branders:

- 1 gecentreerde wokbrander 4,00 kW
- 1 sterke brander linksvoor 3,00 kW
- 2 normale branders rechts- en linksachter 1,80 kW
- 1 kleine brander rechtsvoor 1,00 kW

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Vangschaal één geheel

[Oven \(multifunctioneel\):](#)



8 functies

Turbohitte

Timer met automatische in- en uitschakeling

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Ventilerende deur met mantelkoeling

Uitneembare ovendeur, dubbel glas

Ever Clean emaille

Inhoud: 103 liter

Grill element: 2,90 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconventie: 1,25 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,99 kWh

Opbergruimte (klep) onder oven

Gasaansluiting: rechtsachter

Aansluitwaarde: 3,00 kW



Functies



Oven I

Accessoires

- **KITC8X** - Wandpaneel rvs 80 x 75 cm
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)
- **PARMA** - Gietijzeren grillplaat
- **WOKGHU** - Wokring
- **TBX6090** - Tepanyaki grillplaat

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



Oven I



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, (ge vulde) 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.



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



Luchtcirculatie (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, gratineerschotels, ovenschotels.



Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



Hetelucht multifunctioneel (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 niveaus. 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.



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.

C8GMXNLK

classici

80 cm
roestvrijstaal
gas
energieklasse B

