

SNLK926MX9

classici

Vrijstaand fornuis 90 cm
Roestvrijstaal

Energieklasse A (grote oven)
Energieklasse A (kleine oven)

EAN13: 8017709237578

Gaskookplaat:



6 branders:

1 wokbrander linksvoor 3,50 kW

1 sterke brander middenvoor 3,00 kW

2 normale branders rechts- en linksachter 1,80 kW

2 kleine branders rechtsvoor en middenachter 1,00 kW

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):



7 functies

Vapor Clean functie

Timer met automatische in- en uitschakeling

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Ventilerende deur met mantelkoeling

Uitneembare ovendeur, dubbel glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 72 liter

Grill element: 1,70 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconvectie: 0,80 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,89 kWh

Oven (conventioneel):

5 functies

Temperatuur instelbaar van 50° - 245°C

Uitneembare ovendeur, dubbel glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 35 liter

Grill element: 1,40 kW en 2,05 kW

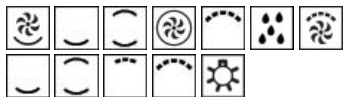
Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,59 kWh

Gasaansluiting: rechtsachter

Aansluitwaarde: 4,30 kW



Funcities



Oven I

Oven II

Accessoires

- **BG6090-1** - Gietijzeren grilplaat
- **KIT90X** - Wandpaneel RVS (90x69 cm)
- **PPX6090-1** - Tepanyaki
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)
- **WOKGHU** - Wokring



Oven I



Luchtcirculatie (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 verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



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.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmd. 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).



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.



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.

Vapor Clean:



De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.



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.

Oven II



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.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmd. 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 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.

**Ovenverlichting**

Ovenverlichting

SNLK926MX9

classici

90 cm
roestvrijstaal
gas
dubbele oven
energieklasse A+A

