

C9IMX9-1 Nieuw

classici

KOOKCENTRUM, INDUCTIE, 90X60 CM, ENERGIEKLASSE A, INOX

EAN13: 8017709279691

KOOKZONES

5 kookzones waarvan 1 multizone

Vooraan links: 2100 W, 21x19 cm

Achteraan links: 1600 W, 22x18,5 cm

Centraal: 2300 W, Ø 27 cm

Achteraan rechts: 1200 W, Ø 18 cm

Vooraan rechts: 2300 W, Ø 21 cm

OVEN 1

Inhoud: 115 l

Thermogeventileerd

9 kookfuncties

Energieklasse A

Touch display

Elektronische kookwekker begin en einde kooktijd

Geluidssignaal

Temperatuur van 50° tot 260° C

Metalen rekjes

5 kookniveaus

Elektrische grill

Reiniging met Vapor Clean

TOEBEHOREN OVEN 1

1 druipplaat 40 mm

1 druipplaat 40 mm

2 ovenroosters met stop

1 braadspit

1 temperatuursonde

TECHNISCHE KENMERKEN

Nominale aansluitwaarde: 13200 W

Stroom: 58 A

Spanning: 220-240 V

Is de opvolger van C9IMX9



FUNCTIES



Grote oven
multifunctie

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



Grote oven multifunctie

Vapor Clean functie:

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. Deze functie dient tevens geselecteerd te worden voor de Vapor Clean functie. 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.



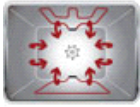
Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.



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.



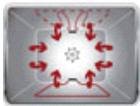
Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand:

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.



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.



(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



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.



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.



Braadspit:

Het braadspit (aanwezig afhankelijk van het model) werkt in combinatie met de grill en zorgt voor een perfecte krokante korst.


A:

Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

**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.
