

C92GMNNLK9

classici

Vrijstaand fornuis 90 cm v.v. dubbele oven
Zwart (hoogglans)

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

EAN13: 8017709272623

Touch Display

Gaskookplaat:



6 branders:

1 wokbrander linksvoor 4,20 kW

1 sterke brander rechtsachter 3,00 kW

2 normale branders middenachter en rechtsvoor 1,80 kW

2 kleine branders middenvoor en linksachter 1,00 kW

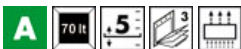
Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Vangschaal één geheel

Oven links (multifunctioneel):



9 functies

Vapor Clean functie

Turbohitte

Timer en automatische in- en uitschakeling

Akoestisch signaal einde kooktijd

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Mantelkoeling

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 70 liter

Grill element: 2,70 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde

luchtconvector: 0,74 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,83 kWh

Oven rechts (conventioneel):

5 functies

Temperatuur instelbaar van 50° - 245°C

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 35 liter

Grill element: 2,00 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,59 kWh



Opbergruimte (klep) onder oven

Gasaansluiting: rechtsachter

Aansluitwaarde: 5,20 kW

Inclusief (oven 1 en 2):

Telescopische geleiders (1 niveau, deels uitschuifbaar)

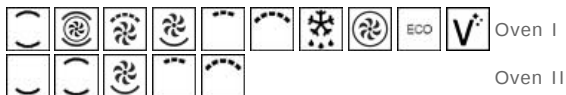
2 ovenrooster met stop

2 bakplaten (40 mm) met inzetrooster

1 bakplaat (20 mm)

(LET OP: wanneer de KITH95 (verhogingsset) wordt toegepast, dan is de minimum hoogte 94 cm i.p.v. 93 cm!)

Funcities



Accessoires

- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **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).



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.



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.



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.



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



Ontdooistand:

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten 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.



ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.

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.

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 bovinelement 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).



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.



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.
