

C9GMX9

classici

Vrijstaand fornuis 90 cm
Roestvrijstaal
Energieklasse A

EAN13: 8017709222246

Gaskookplaat:



6 branders:

- 1 superbrander 4,20 kW
- 1 sterke brander 2,90 kW
- 2 normale branders 1,80 kW
- 2 kleine branders 1,00 kW

Gietijzeren pannendragers
Elektronische vonkontsteking in de knoppen
Thermobeveiliging
Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):



10 functies

Vapor Clean functie

Timer met automatische in- en uitschakeling
Akoestisch alarm einde kooktijd
Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C
5 kookniveaus
Mantelkoeling
Uitneembare ovendeur, drievoudig glas
Ever Clean emaille
Netto inhoud: 115 liter
Grill element: 2,90 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 1,19 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,10 kWh

Opbergruimte (push pull klep) onder oven

Gasaansluiting: rechtsachter

Totale aansluitwaarde: 3,20 kW

Inclusief:

- 1 gietijzeren wokring
- 1 caffettiera houder
- 1 draaispit
- 2 ovenroosters
- 1 vangschaal (40 mm)
- 1 bakplaat (20 mm)



Funcities



Accessoires

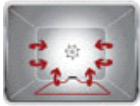
- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **TPKTR9** - Tepanyaki grillplaat
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)
- **PARMA** - Gietijzeren grillplaat
- **WOKGHU** - Wokring



Oven I

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.



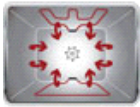
Luchtcirculatie (met onderwarmte):

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.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement 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).



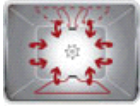
Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



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.



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.



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, gratinieren etc.



Braadspit:

Te combineren met grote vlak-grill. Kleine vlak-grill en conventionele stand.



**Ontdooistand:**

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

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

C9GMX9

classici

inbouw
90 cm
roestvrijstaal
gas
multifunctioneel hetelucht
energieklasse A

