

B9GMA9

Vrijstaand fornuis 'Professionale' 90 cm
Antraciet
Energieklasse A

EAN13: 8017709222987

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, driefvoudig 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 (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)

Functies





Accessoires

- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **TPKTR9** - Tepanyaki grillplaat
- **KITC9X** - Wandpaneel RVS (90x75cm)
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)
- **PARMA** - Gietijzeren grillplaat
- **WOKGHU** - Wokring



Oven I



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 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.



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



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.



Ontdooistand:

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



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.



Braadspit:

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

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.

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

