

## CS120NLK nieuw

Kookcentrum "Opera" 120 cm  
Roestvrijstaal  
Energieklasse B (Grote oven)  
Energieklasse A (kleine oven)

EAN13: 8017709240691

[Gaskookplaat:](#)



6 branders:

1 super brander 4,20 kW

1 sterke brander 3,00 kW

1 visbrander 1,90 kW

1 normale brander 1,8 kW

2 kleine branders 1,00 kW

Grill met tefloncoating (grill- en warmhoudplaat) 1,60 kW

Gietijzeren pannendragers

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

[Oven links \(multifunctioneel\):](#)



9 functies

Digitale timer met automatische uitschakeling

**uitneembare bovenplaat**

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Zelfreinigend katalyse-emaille

Mantelkoeling

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 77 liter

Grill element: 2,80 kW

[Oven rechts \(Conventioneel\):](#)



4 functies

**Uitneembare bovenplaat**

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Mantelkoeling

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 40 liter

Grill element: 1,40 kW

Opberglade onder oven

Gasaansluiting: rechtsachter

Totale aansluitwaarde: 5,3 kW



## Funcies

---



## Accessoires

---

- **KIT1A3-6** - Wandpaneel RVS (120x75 cm)
- **KIT2A3-2** - Plint RVS
- **KIT4A3** - Verhoogde plint RVS (voor gebruik i.c.m. KIT3-6)
- **GO120** - Gietijzeren grillplaat t.b.v. barbecue
- **GC120** - Gietijzeren grillplaat t.b.v. ovale brander
- **PARMAXL** - Gietijzeren grillplaat
- **TPKX** - Tepanyaki grillplaat
- **GTA-6** - Telescopische geleiders op 3 niveaus
- **KIT5A3-6** - RVS opvulstrip voor tussenbouw 70 cm diepe bladen
- **KIT3-6** - Verhogingsset RVS (5 cm)
- **KIT34-6** - Verhogingsset RVS (4 cm)
- **KIT33-6** - Verhogingsset RVS (3 cm)
- **KIT32-6** - Verhogingsset RVS (2 cm)

## Versions

---

- **A1ANLK-9** - Antraciet



## 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.



### 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.



### Hetelucht (met onderwarmte):

In deze bakstand verwarmen zowel het onder- als convexelement in combinatie met de ventilator. De nadruk ligt op de onderwarmte en er ontstaat een licht krokante korst. Gerechten: ovenschotels met deegbodem, taarten met dikke bodem.



### 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.



### Ontdooistand:

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



### 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.



### Braadspit:

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



## 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 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).

---

**Braadspit, met bovenelement en grill:**

Variabel in te stellen grill met braadspit

---

**Braadspit:**

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

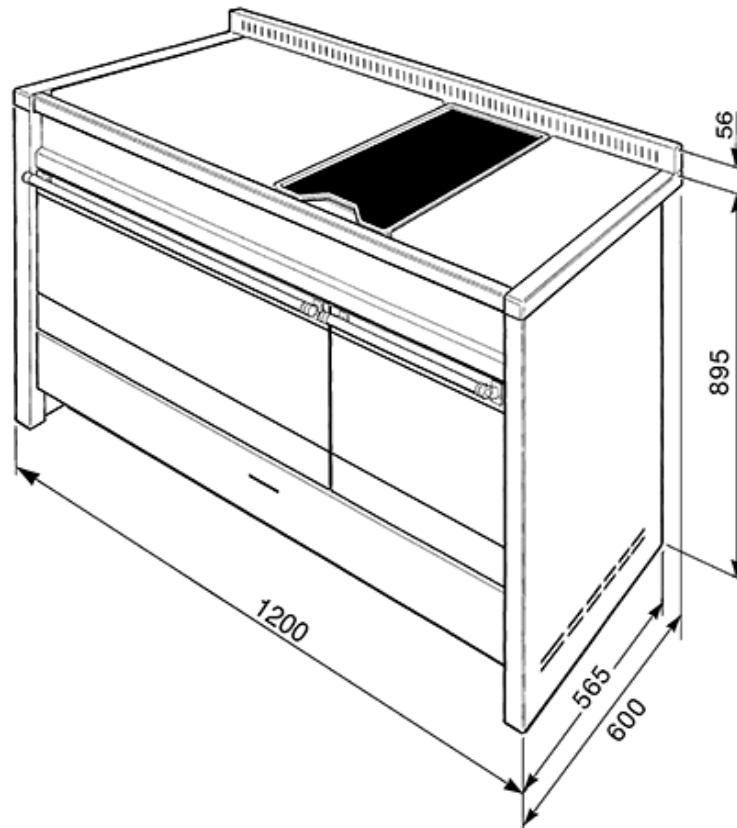
---



## CS120NLK

inbouw  
150 cm  
roestvrijstaal  
gas

multifunctioneel hetelucht met pizza functie  
energieklasse BA



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