

SNL90MFX7

classici

Vrijstaand fornuis 90 cm
Roestvrijstaal

Energieklasse C

EAN13: 8017709135249

Gaskookplaat:

5 branders:

1 gecentreerde wokbrander 3,50 kW

1 sterke brander linksvoor 3,00 kW

2 normale branders links- en rechtsachter 1,75 kW

1 kleine brander rechtsvoor 1,00 kW

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):

6 functies

Timer

Ventilerende deur met mantelkoeling

Uitneembare ovendeur, dubbel glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 109 liter

Grill element: 2,80 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconvector: 1,50 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,39 kWh

Aansluitwaarde: 3,20 kW



Funcities



Oven multifunctioneel

Accessoires

- **KIT90X** - Wandpaneel RVS (90x69 cm)
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)

- **PPX6090** - Tepanyaki grillplaat
- **WOKGHU** - Wokring

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



Oven multifunctioneel



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).



Hotelucht 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.



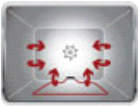
Grote vlak-grill:

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.



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.



Ovenverlichting
Ovenverlichting

SNL90MFX7

classici

90 cm
roestvrijstaal
gas
energieklasse C

