C9GMNNL1

classici

Vrijstaand fornuis 90 cm
Zwart (hoogglans)

Energieklasse B

EAN13: 8017709169251

Gaskookplaat:

6 branders:

1 wokbrander linksvoor 4,00 kW

1 sterke brander rechtsachter 3,00 kW

2 normale branders rechtsvoor en middenachter 1,80 kW

2 kleine branders middenvoor en linksachter 1,00 kW

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Gietijzeren pannendragers

Vangschaal één geheel

Oven (multifunctioneel):

8 functies

Timer met automatische in- en uitschakeling

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Braadspit

Mantelkoeling

Uitneembare ovendeur, dubbel glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 115 liter

Grill element: 2,90 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconventie: 2,35 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,19 kWh

Aansluitwaarde: 3,20 kW

Functies

Oven multifunctioneel

Accessoires

- **KITC9X** - Wandpaneel RVS (90x75 cm)
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)
- **TPKTR9** - Tepanyaki grillplaat

Versions

- **C9GMXNL1** - Vrijstaand fornuis, Roestvrijstaal
- **C9GMANL1** - Vrijstaand fornuis, Antraciet

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

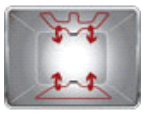
C9GMNNL1

classici

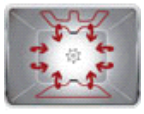
90 cm
zwart
gas
energieklasse B

Oven multifunctioneel

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.

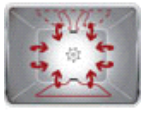


Conventioneel (onder/bovenwarmte):
De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).

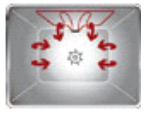


Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):
De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.

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 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.

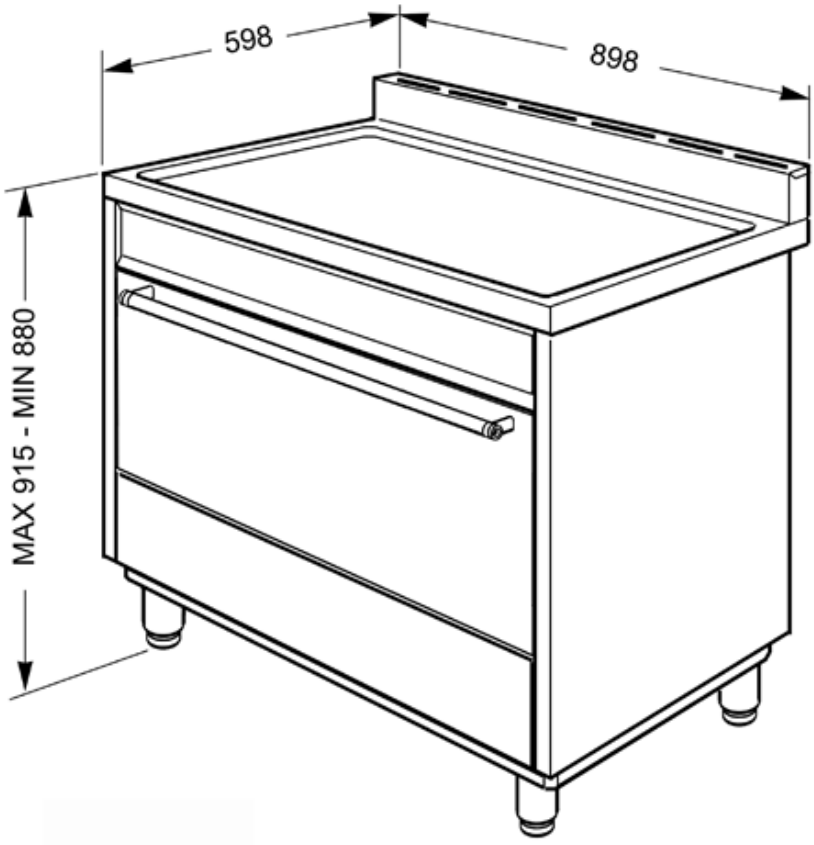
Braadspit:
Te combineren met grote vlak-grill. Kleine vlak-grill en conventionele stand.

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

C9GMNNL1

classici

90 cm
zwart
gas
energieklasse B



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