

C9GMX9-1 Smeg

Merk: Smeg
Model: SMEC9GMX9-1

2.500,00€

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

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.

Delicaat bakken

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Steoreorama	
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.

Traditioneel koken

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.

Genventileerd bakken

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.

SPECIFICATIE

Accessoires

Braadspit	✅
Opbergvak of -lade	✅

Algemeen

Fornuistype	Gemengd
Inhoud ovenruimte	115 Liter
Type kookplaat	Gas
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Steoreorama	
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,21 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,98 kWh
Energieklasse oven 1	A

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	3200 W
Breedte	90 cm
Diepte	60 cm
Hoogte	90 cm
Kleur	Grijs
Materiaal	Roestvrij staal (RVS)

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	6
Kookplaat grill	✗
pan Yaki	✗
Wokhouder	✗

Ovenkenmerken

Aantal ovens	1
Brandstof oven 1	Elektrisch

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Elektro Smets	
MA	9u tot 12u en 13u tot 18u
DI	9u tot 12u en 13u tot 18u
WOE	GESLOTEN
DO	9u tot 12u en 13u tot 18u
VRIJ	9u tot 12u en 13u tot 18u
ZAT	9u tot 17u
ZON	GESLOTEN

Steoreorama	
MA	GESLOTEN
DI	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u
DO	10u tot 18u
VRIJ	10u tot 18u
ZAT	10u tot 17u30
ZON	GESLOTEN