



Merk: [Smeg](#)

Model: C9GMX9-1

€ 2.499,00

Excl. BTW: € 2.065,29



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 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 benötigen. 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.

Specificaties

ACCESSOIRES

Braadspit	Ja	Opbergvak of -lade	Ja
-----------	----	--------------------	----

ALGEMEEN

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

ENERGIEVERBRUIK

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

FYSIEKE KENMERKEN

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

KOOKPLAATKENMERKEN

Aantal kookzones	6	Kookplaat grill	Nee
pan Yaki	Nee	Wokhouder	Nee

OVENKENMERKEN

Aantal ovens	1	Brandstof oven 1	Elektrisch
--------------	---	------------------	------------