

SNL91MFX6

Vrijstaand fornuis 90 cm
Roestvrijstaal v.v. multifunctionele oven
Energieklasse B

EAN13: 8017709088217

Gaskookplaat:

5 branders:

- 1 superbrander met tweevoudige vlamkroon midden 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
- Thermo beveiliging
- 3 gietijzere pannendragers (**let op: niet vlak!**)

Oven (multifunctioneel):

- 6 bakfuncties
- Hetelucht-circulatie
- Elektronische programmeerklok
- Thermostaat controlelampje
- Braadspit
- Functieschakelaar
- Inwendige koeling
- Uitneembare ovendeur dubbel glas
- Emaillé "easy clean"
- Binnenverlichting
- Inhoud: 109 liter
- Grill element: 2,80 kW
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconventie: 1,25 kW/h
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,19 kW/h
- Opbergruimte onder oven
- Aansluitwaarde: 3,20 kW



Funcies



Product options

- **KIT90X** - Wandpaneel roestvrijstaal
- **KITH95** - Verhogingsset van 4 ronde verstelbare poten
- **PARMA** - Gietijzeren grillplaat
- **WOKGHU** - Wokring
- **XSPLEND-1** - Rvs reinigingsmiddel
- **PAIX-1** - Rvs reinigingsmiddel



Oven multifunctioneel



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).



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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Hetelucht-circulatie (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, gratineer-schotels, ovenschotels.



Hetelucht-circulatie (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 verwarmt. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Hetelucht (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 niveau's. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



Braadspit:

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



SNL91MFX6

vrijstaand
90 cm
roestvrijstaal
gas
multifunctioneel hetelucht
energieklasse B

