

C9IMX

Vrijstaand fornuis 90 cm
v.v. multifunctionele oven en inductie kookplaat
Roestvrijstaal
Energieklasse B

EAN13: 8017709145101

Kookplaat:

5 elektrische inductie kookzones:

- Rechtsvoor: Ø 145 mm, 1,40 kW/1,80 kW
- Rechtsachter: Ø 210 mm, 2,20 kW/3,00 kW
- Midden: Ø 260 mm, 2,40 kW/3,20 kW
- Linksachter: Ø 180 mm, 1,85 kW/2,50 kW
- Linksvoor: Ø 145 mm, 1,40 kW/1,80 kW

Ecologisch zwart Suprema glas

Restwarmte aanduiding

Panherkenning

Beveiliging oververhitting

Oven (multifunctioneel):

- 8 functies
- Turbohitte
- Timer en einde kooktijd
- Temperatuur instelbaar van 50-260°C
- Dubbele ventilatie
- Ventilerende deur met mantelkoeling
- Uitneembare ovendeur, dubbel glas, met thermoreflecterend binnenglas
- Ever Clean emaille
- Inhoud: 109 liter
- Grill: 2,80 kW
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconvectie: 1,60 kW/h
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,19 kW/h

Opbergruimte onder de oven

Aansluitwaarde: 14,7 kW



Funcities



Product options

- **KITC9X** - Wandpaneel roestvrijstaal
- **KITH95** - Verhogingsset van 4 ronde verstelbare poten



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).



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.



Kleine vlak-grill met braadspit:

Kleine vlak-grill met braadspit



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.



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 onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige hitteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerdere niveau's. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



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.



Ontdooistand:

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.



vrijstaand
90 cm
roestvrijstaal
inductie
multifunctioneel hetelucht
energiedklasse B

