

## S45MFX2

### classici

Multifunctionele oven 60 cm  
Classici, roestvrijstaal  
Nismaat 45 cm

EAN13: 8017709130206

- Multifunctionele oven
- RVS en glas Stopsol® 'Supersilver'
- 10 functies
- Volledig geïntegreerd design frame, nismaat 45 cm
- Te verlichten bedieningsknoppen
- Dubbel digitaal display met aparte indicatie van tijd en temperatuur
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuur 50° - 250°, instelbaar per 5°
- Verlichte functiesymbolen
- Elektronische programmeerklok voor automatisch in-/uitschakelen en geluidssignaal bij einde kooktijd
- Glas binnenin uitneembaar voor eenvoudige reiniging
- Uitneembare glazen deur (dubbel glas, intern warmte reflecterend)
- Kantelbaar grillelement voor eenvoudig onderhoud
- Mantelkoeling systeem
- Automatisch uitschakelsysteem bij openen van de deur
- Kinderbeveiliging
- Inhoud: 41 liter
- Aansluitwaarde: 2,90 kW
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde luchtconventie: 0,72 kW/h
- Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 0,85 kW/h



### Funcities



### Product options

- **CT15X** - Rvs (borden)warmhoudlade t.b.v. nismaat 60 cm

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



**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.



**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).



**Kleine vlak-grill:**

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden.



**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, gratinieren etc.



**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 meerder niveau's. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



**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.



**Intensief hetelucht:**

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveau's, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor gerechten met groot volume.



**Ontdooistand:**

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

