

CS18NLA-7

classici

Kookcentrum "Victoria" 90 cm
Antraciet

Energieklasse B

EAN13: 8017709163051

[Gaskookplaat:](#)



6 branders:

- 1 superbrander 4,20 kW linksvoor
- 2 sterke branders 3,00 kW rechts- en linksachter
- 1 visbrander 1,90 kW middenachter
- 1 normale brander 1,80 kW rechtsvoor
- 1 kleine brander 1,05 kW middenvoor

Gietijzeren pannendragers

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

[Oven \(multifunctioneel\):](#)



9 functies

Digitale timer en automatische in- en uitschakeling

Braadspit

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Uitneembare ovendeur, driefvoudig glas

Mantelkoeling

Zelfreinigend katalyse-emaïlle

Ever Clean emaïlle

Netto inhoud: 77 liter

Grill element: 2,80 kW

Energieverbruik bij verhittingsfunctie geforceerde hetelucht: 1,10 kWh

Energieverbruik bij verhittingsfunctie conventioneel: 1,19 kWh

Opberglade onder oven

Gasaansluiting: rechtsachter



Totale aansluitwaarde: 3,00 kW

Functies



Accessoires

- **KIT1A1-6** - Wandpaneel RVS (90x75 cm)
- **KIT2A1A-2** - Plint antraciet
- **KIT4A1A** - Verhoogde plint antraciet (voor gebruik i.c.m. KIT3A6)
- **PARMAXL** - Gietijzeren grillplaat
- **TPKX** - Tepanyaki grillplaat
- **KIT5A1-6** - RVS opvulstrip voor tussenbouw 70 cm diepe bladen
- **KIT3A6** - Verhogingsset antraciet (5 cm)
- **GTA-6** - Telescopische geleiders op 3 niveaus

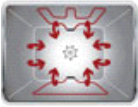


Oven I



Conventioneel (onder-/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmd. 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).



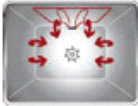
Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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.



Luchtcirculatie (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, gratineerschotels, ovenschotels.



Luchtcirculatie (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 verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Hetelucht (met onderwarmte):

In deze bakstand verwarmen zowel het onder- als convexelement in combinatie met de ventilator. De nadruk ligt op de onderwarmte en er ontstaat een licht krokante korst. Gerechten: ovenschotels met deegbodem, taarten met dikke bodem.



Hetelucht multifunctioneel (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 niveaus. 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.



Braadspit:

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

