

## S45MCX2

### classici

Combi-magnetron oven 60 cm  
Classici, roestvrijstaal  
Nismaat 45 cm

EAN13: 8017709130190

- Combi-magnetron oven
- RVS en glas Stopsol® 'Supersilver'
- 10 functies
- Volledig geïntegreerd design frame, nismaat 45 cm
- Traditioneel koken en enkel magnetron
- Inclusief draaiplateau van 32 cm
- Dubbel digitaal display
- Verlichte functiesymbolen
- Elektronische programmeerklok voor automatisch in-/uitschakelen en geluidssignaal bij einde kooktijd
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuur tot 200°C
- Kinderbeveiliging
- Pizzafunctie met bijbehorende crispschaal
- Rechthoekige vuurvaste schaal van glas
- Rechthoekig rooster met 2 niveaus
- Binnenkant oven roestvrijstaal
- Kantelbaar grillelement voor eenvoudig onderhoud
- Mantelkoeling systeem
- Dubbele glasdeur
- Inhoud: 37 liter
- Aansluitwaarde: 3,4 kW
- Grillvermogen: 1,5 kW
- Magnetronvermogen: 1,0 kW
- Maximaal vermogen: 2,3 kW



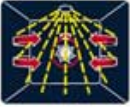
### Funcities



## Product options

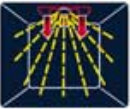
---

- **KITPR38X** - Verbindingsstrip
- **CT15X** - Rvs (borden)warmhoudlade t.b.v. nismaat 60 cm



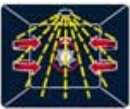
**Magnetron:**

De electromagnetische golven van de magnetron dringen direkt in het voedsel door. Opwarmen en koken mogelijk in zeer korte tijd. In combinatie met de overige bakfuncties levert de magnetron aanzienlijke tijds- en energiebesparing.



**Magnetron + grill:**

Met deze functie krijgt het voedsel een mooie goudbruine kleur en is het volledig gaar van binnen door het gebruik van de elektromagnetische golven.



**Hetelucht (convex-element) + magnetron:**

De magnetron wordt gecombineerd met de warmte afkomstig van het convex-element. Het convex-element rond de ventilator achter in de oven blaast de warmte in de oven zodat de hitteverdeling in de gehele ovenruimte vrijwel gelijk is. Dankzij deze combinatie wordt niet alleen de gehele oven gelijkmatig verhit, maar wordt ook de baktijd van gerechten aanzienlijk verkort. Koken op deze wijze levert tevens een aanzienlijke energie besparing op.



**Grote vlak-grill:**

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovelement. 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 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 (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.



**Timer - ontdooifunctie:**

Deze ontdooifunctie kan voedsel ontdooien in de ontdooitijd die door een timer ingesteld kan worden.



**Gewicht - ontdooifunctie:**

Deze ontdooifunctie kan voedsel ontdooien op gewicht, door het gewicht van het te ontdooien voedsel in te stellen.



**Pizzafunctie:**

Met deze pizzafunctie kan men pizza's bakken op een snelle manier, door het gebruik van de magnetron en een speciale pizzaplaat.

