

C92IPX8

classici

Kookcentrum "Squadrata", 90 cm, INDUCTIEKOOKPLAAT, oven
PYROLYSE, inox
Energieklasse grote oven A-10%, kleine oven A

EAN13: 8017709150129

Inductiekookplaat:

5 zones waaronder:

- Achteraan links: 1850 W - booster 3000 W - Ø 180 mm
- Vooraan links: 1850 W - booster 3000 W - Ø 180 mm
- Centraal: 2400 W - booster 3200 W - Ø 260 mm
- Achteraan rechts: 2300 W - booster 3700 W - Ø 210 mm
- Vooraan rechts: 1100 W - booster 2200 W - Ø 145 mm

Nominaal vermogen: 17.500 W

Zwart glas Ecologica

Krabbertje voor schoonmaak

Oven links: Elektrisch multifunctie pyrolyse, email Ever Clean

- 10 functies
- Functie Turbo Cooking
- Elektronische programmator einde kooktijd
- Temperatuur van 50° tot 260° C
- Uitneembare deur driedubbel glas
- Uitneembare binnendeur volledig glas
- **Volume 68 liter**
- Gedwongen afkoelingsventilatie

Vermogen grill: 2,80 kW

Energieverbruik bij warme lucht: 0,88 kWh

Energieverbruik bij natuurlijke convector: 0,84 kWh

Toebehoren:

Telescopische rails voor 1 niveau

Druipplaat diepte 40 mm

Druipplaat diepte 20 mm

Rooster voor schotels

Bakplaat

Braadspit

Oven rechts: Elektrisch natuurlijke convector, email Ever Clean



- 4 functies
- Temperatuur van 50° tot 260° C
- Uitneembare deur dubbel glas
- Volume 27 liter

Vermogen grill: 2,00 kW

Energieverbruik: 0,59 kWh

Toebehoren:

1 druiplaat

1 bakplaat

1 rooster

Gedwongen afkoelingsventilatie

Opbergvak

4 regelbare pootjes

FUNCTIES



Grote oven multifunctie



Kleine oven convectioneel

Opties

- **GT1T** - Telescopische rail 1 niveau
- **KITC9X** - Muurpaneel inox
- **KITPAX** - Verhogingskit 4 pootjes tot 95 cm
- **TBX6090** - Teppan Yaki grillplaat inox

SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66



Grote oven multifunctie



(Grillweerstand + onderwarmte) of (grillweerstand + onderwarmte + turbine) ECO:

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.



Bovenwarmte:

De warmte die enkel van boven komt maakt deze functie geschikt om gerechten af te werken en een bruin kleurtje te geven zonder gebruik van de grill.



Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand (turbogeventileerd bakken):

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.



Turbine + grill:

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.



Turbine + circulair element (geventileerd bakken):

Deze functie maakt het mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus klaar te maken, op voorwaarde dat ze eenzelfde temperatuur en eenzelfde bakproces benodigen. De circulatie van warme lucht is een waarborg voor een onmiddellijke en gelijkmatige verdeling van de hitte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om tegelijkertijd vis, groenten en koekjes te bakken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Doordat men een temperatuur van minder dan 200°C gebruikt vermindert men ook het spatten waardoor het reinigen van de oven eenvoudiger wordt.



Turbine + onderste weerstand (delicaat bakken):

De combinatie van ventilatie en onderwarmte maakt een snellere afwerking van het bakproces mogelijk. Deze functie is aangeraden voor sterilisatie of voor gerechten die al wel goed gaar zijn aan de buitenkant maar binnenin nog niet en die slechts een matige bovenwarmte nodig hebben, door te laten koken. Ideaal voor elk soort gerecht.

Reiniging door middel van pyrolyse:



Door deze functie te kiezen wordt de oven op grondige wijze gereinigd. De reiniging gebeurt automatisch in ECO-functie met een tijdsduur van 1 u 30. Indien de oven meer vervuild is kan men deze tijdsduur verlengen tot maximum 3 uur (per 1 minuut).



Halfsterke grill met braadspit:

Halfsterke grill met braadspit

Kleine oven convectioneel



Bovenwarmte + onderwarmte (traditioneel koken):

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

**Grillweerstand (sterke grill):**

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeef of lamsbout.

**Onderste weerstand (doorkoken):**

De warmte die uitsluitend van onderen komt maakt het mogelijk gerechten die een hogere basistemperatuur nodig hebben te laten doorkoken zonder dat dit invloed zal hebben op het korstje bovenop. Ideaal voor gebak, quiches, vlaaien en pizza's.

**Centrale grillweerstand (halfsterke grill):**

Deze functie zorgt voor een verminderde warmtestraling om kleine hoeveelheden voedsel zoals vlees, vis-of groentenbrochettes te roosteren.

