

C92IPX9 Nyheter Kommer snart

classic

90 CM SPIS MED DUBBLA UGNAR VARAV EN MED
PYROLYS, MULTIZON OCH
MATLAGNINGSTERMOMETER,
ROSTFRITT STÅL,

EAN13: 8017709268381

SÄLJES ENDAST AV UTVALDA ÅTERFÖRSÄLJARE

Program/funktioner:

Antal tillagningsfunktioner: 9

Tekniska egenskaper - håll:

Totalt antal kokzoner: 5

Vänster fram - Induktion - multizone - 2100 W - 21.0x19.0 cm

Vänster bak - Induktion - multizone - 1600 W - 22.0x18.5 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2300 W - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1200 W - Ø 18.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 2300 W - Ø 21.0 cm

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor: 1

Antal fläktar: 1

Nettovolym 1:a ugn: 70 liter

Bruttovolym 1:a ugn: 79 liter

Material ugn: Ever Clean emalj

Antal hyllplan: 5

Programmering av tillagningstid: Start/stopp

Ljuset aktiveras när luckan öppnas: Ja

Avgtagbar lucka: Ja

Innerlucka i helglas: Ja

Avgtagbar innerlucka: Ja

Antal glas i ugnsluckan: 4

Antal värmereflekterande glas i lucka: 3

Säkerhetstermostat: Ja

Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan: Ja

Kylsystem: Tangentialt

Luckan är låst under pyrolytisk rengöring: Ja

Effekt undervärme: 1200 W

Effekt övervärme: 1000 W

Grillelement: 1700 W

Värmeelement bred grill - effekt: 2700 W

Effekt varmluftselement: 2000 W

Typ av grill: Elektrisk

Alternativ för huvudugn:

Timer: Ja

Koktidslarm: Ja

Minimumtemperatur: 50 °C



Maximum temperatur: 280 °C

Tekniska specifikationer - extraugn

Nettovolym 2:a ugn: 35 liter

Bruttovolym 2:a ugn: 36 liter

Material ugn: Ever Clean emalj

Antal hyllplan: 4

Typ av hyllplan: Metallstegar

Antal ljuskällor: 1

Programmering av tillagningstid: Nej

Lampan tänds när luckan öppnas: Nej

Avtagbar lucka: Ja

Innerlucka i helglas: Ja

Avtagbar innerlucka: Ja

Antal glas i ugnslucka: 3

Antal värmereflekterande glas i lucka: 1

Skyddstermostat: Ja

Undervärme - effekt: 750 W

Övervärme - effekt: 650 W

Grillelement: 1400 W

Stor grill - effekt: 2050 W

Typ av grill: Elektrisk

Alternativ för extraugn:

Ljudsignal vid tillagningslut: Nej

Minimum temperatur: 50 °C

Maximum temperatur: 245 °C

Standardtillbehör - huvudugn och håll

Galler med stopp: 1

Ugns-galler: 1

Plåt, 20 mm: 2

Plåt, 40 mm: 1

Fullt utdragbara teleskopskenor: 1

Matlagningstermometer: 1

Barnlås: 1

Standardtillbehör - extraugn

Galler med stopp till ugn : 1

Galler till plåt: 1

Plåt: 1

Barnlås: 1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt: 15400 W

Ström: 43 A

Spänning: 220-240 V

Spänning (V): 380-415 V

Frekvens: 50/60 Hz

Kopplingsplint: 5 Polig

Levereras utan kabel och kontakt

Funktioner



Stora ugnen



Lilla ugnen

Tillbehör

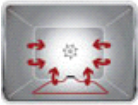
- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **KITC9X** - Stänkskydd för vägg av rostfritt stål
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **SUPR** - Hållare till pizzasten
- **TBX6090** - Teppanyaki

Versioner

- **C92IPBL9** - Svart



Stora ugnen



FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskviter och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnstrymmet.



FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):

Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.

PYROLYTISK RENGÖRING:

Genom att välja denna funktion får man en mycket effektiv rengöring invändigt i ugnen, speciellt efter en mycket omständigt tillagning. Rengöringen programmeras automatiskt med EKO funktion med en varaktighet på 1/2 timma. För en mer omfattande rengöring enligt graden av nersmutsning i ugnen är det möjligt att programmera en längre varaktighet med 1/2 och upp till 3 timmar per etapp på 1 minut. Var och en finner här den tid som bäst passar in på behovet.

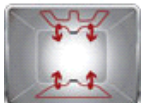


Lilla ugnen



UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):

Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

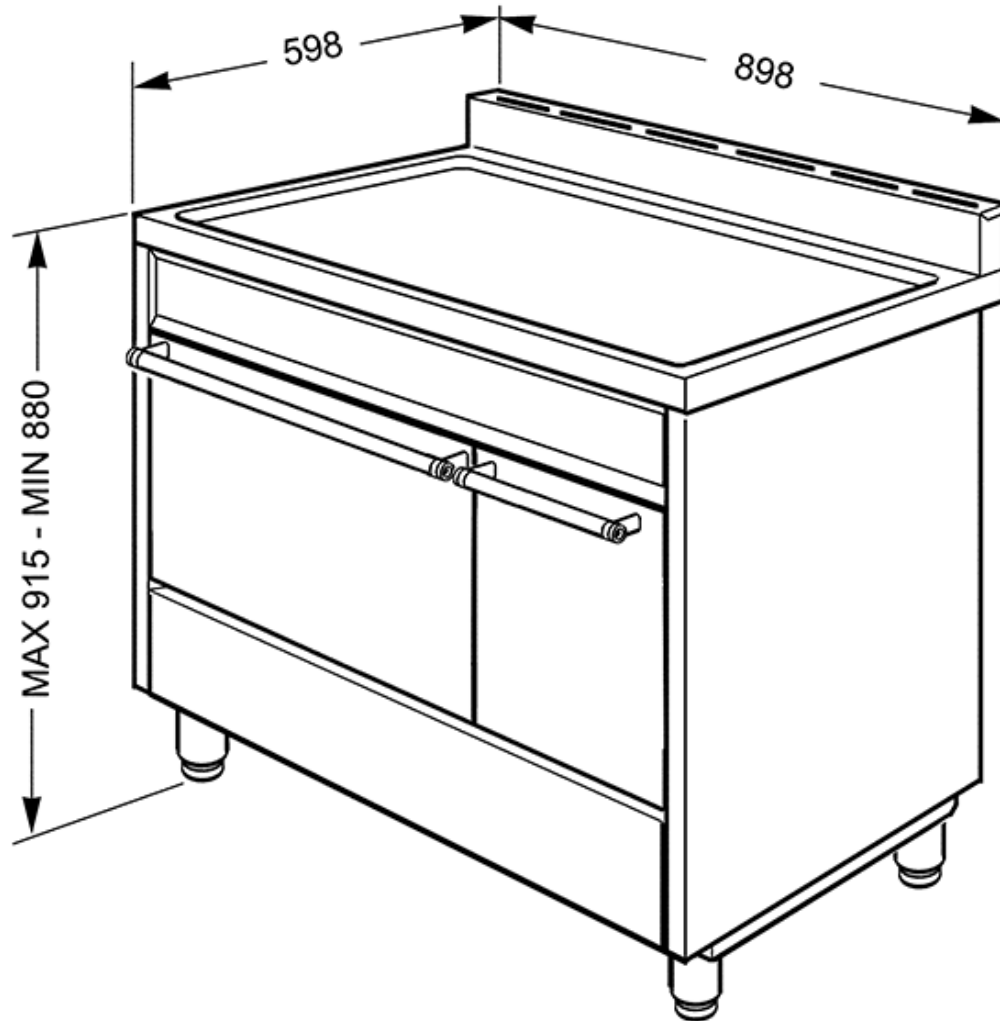
Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



C92IPX9

classic

elektrisk
90 cm
rostfritt stål
typ av håll: induktionshåll
energiklass A+A



SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se