

## C92IPX8

### classici

Kookcentrum 90 cm  
v.v. inductie kookplaat en pyrolyse  
Roestvrijstaal

Energieklasse A

EAN13: 8017709150129

#### Inductiekookplaat:

5 kookzones met booster

Vooraan links: 1400 W, 2200 W

Achteraan links: 1850 W, 3000 W

Midden: 2600 W, 3700 W

Achteraan rechts: 2300 W, 3700 W

Vooraan rechts: 1400 W, 2200 W

#### Oven links (multifunctioneel):

Inhoud: 79 liter

Elektronische display met 5 knoppen

Elektronische kookwekker begin en einde kooktijd

Geluidssignaal

Temperatuur van 50° tot 280° C

Metalen rekjes, 5 kookniveaus

Elektrische grill

Accessoires:

1 onderhoudsspatel

1 bakplaat (40 mm)

1 inzetrooster

2 ovenroosters met stop

1 telescopische geleiders, deels uitschuifbaar

#### Oven rechts (Conventioneel):

Inhoud: 36 liter

4 kookniveaus

#### **Mantelkoeling**

Temperatuur instelbaar van 50° tot 245°C

Elektrische grill

Accessoires:

1 bakplaat

1 inzetrooster

1 ovenrooster met stop

Aansluitwaarde: 12,5 kW



## Funcities





Oven II

## Accessoires

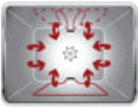
---

- **KITC9X9-1** - KITC9X9-1 Wandpaneel
- **TPK** - Tepanyaki grillplaat
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)

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



## Oven I



### 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.



### 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.



### 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 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.



### Bovenwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het bovinelement. Geschikt voor een goudbruin laagje op gerechten zonder de volledige warmte van de grill. Gerechten zoals bijvoorbeeld lasagne, en ovengerechten met aardappelen of kaas aan de bovenzijde.



### Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



### 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.

### Pyrolyse:

Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



## Oven II

**Onderwarmte:**

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.

---

**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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

---

vrijstaand  
90 cm  
geborsteld roestvrijstaal  
inductie  
multifunctioneel hetelucht zelfreinigend pyrolyse systeem  
energieklasse A

