

C92IPX8

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 90 cm, esthétique carrée, inox, double four dont 1 pyrolyse, porte froide, chaleur tournante, induction
Classe énergétique :
A Grand Four - A Petit Four

EAN13: 8017709150129

Bandeau inox anti-trace

Plan de cuisson à induction :

5 foyers dont :

Arrière gauche : 1,85 kW -
Booster 3,00 kW Ø 180 mm

Avant gauche : 1,10 kW -
Booster 2,20 kW Ø 145 mm

**Central: 2,40 kW -
Booster 3,70 kW Ø 260 mm**

Arrière droit : 2,30 kW -
Booster 3,70 Ø 210 mm

Avant droit : 1,10 kW -
Booster 2,20 kW Ø 145 mm

Verre céramique noir Suprema

Indication minimale diamètre d'utilisation

Affichage chaleur résiduelle

Racloir de nettoyage

**Grand four électrique, multifonction,
pyrolyse :**

10 fonctions (dont 1 de nettoyage pyrolyse)

Programmateur électronique durée
et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, **chaleur tournante turbo**

Gril et tournebroche

Nettoyage pyrolyse

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email « Ever Clean » de couleur grise



Volume net 68 litres, brut 79 litres

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,88 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,84 kWh

Accessoires :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée

1 tournebroche

1 grille

Petit four électrique statique, émail lisse :

4 modes de cuisson

Porte ventilée, double vitre

Nettoyage manuel easy-to-clean

Thermostat réglable de 50°C à 260°C

Volume net 27 net, brut 35 litres

Puissance gril : 2,00 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,59 kWh

Accessoires :

1 lèchefrite avec grille intégrée

1 grille

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds en acier inox réglables en hauteur

Commutable mono/triphasée

Puissance nominale électrique : 15,80 kW

Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

Options

- **KITC9X** - Crédence murale inox
- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour réhausser de 5 cm
- **KITPBX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 85 cm

QUELLECUISINIERE.COM

SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


Four principal

Résistances grill ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances grill large (gril fort):

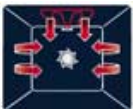
En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Gril moyen avec tournebroche:

Gril moyen avec tournebroche.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assure des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage peut être programmé en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

P



Grand volume 68 litres nets:

Les fours avec une cavité de 68 litres nets gagnent 35 % d'espace utilisable par rapport aux anciens modèles, ce qui permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles.



Porte froide:

La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.

Four auxiliaire



Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtir de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Résistances gril central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.

QUELLECUISINIERE.COM

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Induction
5
Double cavité
type de four: Pyrolyse
90 cm
inox
classe énergétique A+A

