



## C92IPBL9-1 Smeg

Merk: Smeg  
Model: C92IPBL9-1

8 0 1 7 7 0 9 2 6 8 3 9 8



8 017709 268398 &gt;



SCAN OM TE  
BESTELLEN

## OMSCHRIJVING

### 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.

### 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.

### 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.

### Halfsterke grill

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

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

### 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.

## SPECIFICATIE

### Accessoires

Braadspit	✘
Opbergvak of -lade	✔

### Algemeen

Fornuistype	Elektrisch
Inhoud 2e ovenruimte	35 Liter
Inhoud ovenruimte	70 Liter
Type kookplaat	Inductie
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

### Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,09 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel) - oven 2	0,74 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,80 kWh
Energieklasse oven 1	A
Energieklasse oven 2	A

### Fysieke kenmerken

Breedte	90 cm
Diepte	60 cm
Hoogte	90 cm
Kleur	Zwart

### Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	5
------------------	---

### Ovenkenmerken

Aantal ovens	2
--------------	---

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
MA	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	VRIJ	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
DI	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	ZAT	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
WOE	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	ZON	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
DO	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			

Kookplaat grill  
 pan Yaki  
 Wokhouder

✘  
 ✘  
 ✘

Brandstof oven 1  
 Brandstof oven 2  
 Verwarmingswijze  
 oven 2

Elektrisch  
 Elektrisch  
 Conventioneel

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

	WAARDAMME	KNOKKE		WAARDAMME	KNOKKE
<b>MA</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	<b>VRIJ</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u
<b>DI</b>	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -	<b>ZAT</b>	10u tot 12u30 en 13u30 tot 17u	10u tot 18u
<b>WOE</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u	<b>ZON</b>	- GESLOTEN -	- GESLOTEN -
<b>DO</b>	9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u	10u tot 18u			