

## SSK92IMX8 Nyheter

### classic

90 CM SPIS MED DUBBLA UGNAR, VARAV EN  
MULTIFUNKTIONSUGN, INDUKTIONSHÅLL,  
ROSTFRITT STÅL,  
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709273224

Tekniska egenskaper - håll

Totalt antal kokzoner: 5

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

Vänster bak - Induktion-enkel - 1300 W - Ø 18.0 cm

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

Höger bak - Induktion-enkel - 1300 W - Ø 18.0 cm

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

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal fläktar: 1

Antal ljuskällor: 1

Nettovolym 1:a ugn: 70 liter

Bruttovolym 1:a ugn: 79 liter

Material ugn: Ever Clean emalj

Antal hyllplan: 5

Typ av hyllplan: Metallstegar

Typ av belysning: Halogen

Effekt lampa: 40 W

Programmering av tillagningstid: Start/stopp

Ljuset aktiveras när luckan öppnas: Ja

Avgtagbar lucka: Ja

Innerlucka i helglas: Ja

Avtagbar innerlucka: Ja

Antal glas i ugnsluckan: 3

Antal värmereflekterande glas i lucka: 1

Säkerhetstermostat: Ja

Kylsystem: Tangentialt

Nettovolym: 360x444x425 mm

Inställning av temperatur: Elektromekaniskt

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: 260 °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  
Innertak: Nej  
Antal ljuskällor: 1  
Typ av ljuskälla: Glödlampa  
Effekt lampa: 25 W  
Programmering av tillagningstid: Nej  
Luckhängning: Flap down  
Avtagbar lucka: Ja  
Innerlucka i helglas: Ja  
Avtagbar innerlucka: Ja  
Antal glas i ugnslucka: 3  
Antal värmereflekterande glas i lucka: 1  
Skyddstermostat: Ja  
Kylsystem: Tangential  
Nettomått på ugnens insida (hxlxp): 311x206x418 mm  
Temperatur: Elektromekaniskt  
Undervärme - effekt: 750 W  
Övervärme - effekt: 650 W  
Grillelement: 1400 W  
Stor grill - effekt: 2050 W  
Typ av grill: Elektrisk

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur: 50 °C

Maximum temperatur: 245 °C

Standardtillbehör - huvudugn och håll

Galler med stopp: 1

Ungsgaller: 1

Plåt, 20 mm: 2

Plåt, 40 mm: 1

Fullt utdragbara teleskopskenor: 1

Barnlås: 1

Standardtillbehör - extraugn

Galler med stopp till ugn : 1

Galler till plåt: 1

Plåt: 1

Barnlås: 1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt: 15300 W

Ström: 43 A

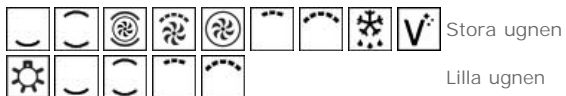
Spänning: 220-240 V

Spänning (V): 380-415 V

Frekvens: 50/60 Hz

Morsettiera: 5 Polig

## Funktioner



## Tillbehör

- 
- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
  - **BN640** - Plåt, 40 mm djup
  - **GRM** - Espressoållare i rostfritt stål
  - **GRW** - Wokållare i rostfritt stål
  - **KIT90X** - 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
  - **WOKGHU** - Wokållare i gjutjärn

## Tillbehör

---

- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara



## Stora 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.



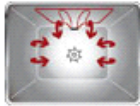
### ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

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.



### 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.



### FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

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



### FLÄKT + RINGELEMENT (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 ugnsutrymmet.



### 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.



### UPPTINING:

Snabb upptining underlättas genom igångsättande av en turbin som säkerställer en jämn fördelning av rumstempererad luft inne i ugnen. Idealiskt för alla typer av livsmedel.



### Vapor Clean

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.

## Lilla ugnen



Light:  
Light

**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 serpentina 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.

