

C92IMAN9

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Cavity heat source	Elektrisk
Typ av häll	Induktion
Huvudugn, typ	Termoventilerad
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709293765
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



Estetisk linje

Estetik	Classic	Typ av display	Touch
Serie	Symphony	Antal vred	8
Färg	Antracit	Färg screentryck	Silver
Finish	Matt	Ugnshandtag	Smeg Classic
Design	Rak design	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Lucka	Med 2 horisontella paneler	Typ av ugnsglas	Eclipse
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Stödfötter	Silver
Ytbehandling kontrollpanel	Emaljerad metall	Ugnsutrymme	Dörr
Kontrollvred	Smeg Classic	Logga	Assembled st/steel
Färg på vred	Rostfritt stål	Position logga	Panel under ugnen

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 7

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Fläktassisterad



Varmluft



Eco



Stor grill



Fläkt + grill (stor)




Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean


Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining


Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 3

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

 Statisk

 Stor grill

 Undervärme

Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Vänster bak - Induktion Multizon - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Säkerhetsventiler Ja Brännarlock Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	1	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5	Nettovolym	360X460X425 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1200 W
Effekt lampa	40 W	Effekt övervärme	1000 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Grillelement	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt varmluftselement	2 000 W
Avtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Innerlucka i helglas	Ja		

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	35 l	Antal glas i ugnslucka	3
Bruttovolym 2:a ugn	36 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Material ugn	Ever Clean emalj	Skyddstermostat	Ja
Antal hyllplan	4	Kylsystem	Tangential
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (hxlxp)	311x206x418 mm
Antal ljuskällor	1	Temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Undervärme - effekt	700 W
Effekt lampa	25 W	Övervärme - effekt	600 W
Luckhängning	Underhängd	Grillelement	1300 W
Avtagbar lucka	Ja	Stor grill - effekt	1900 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar innerlucka	Ja		

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtillbehör - huvudugn och häll



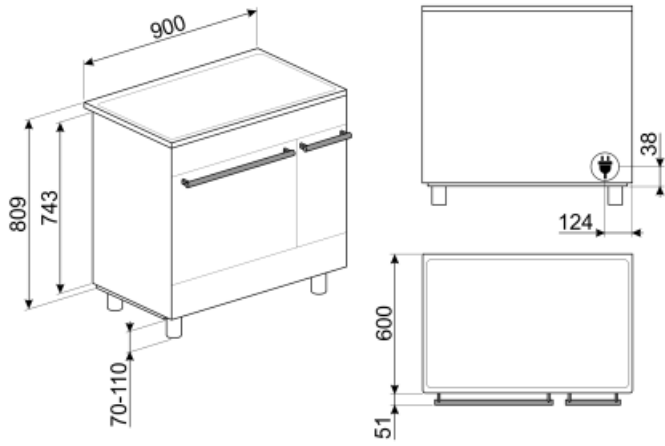
Rack with back and side stop	2	Ugnsgaller	1
Plåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

Standardtillbehör - extraugn

Rack with back and side stop	1	Galler till plåt	1
Plåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11000 W	Spänning (V)	380-415 V
Ström	31 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Tillbehör ingår ej

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)
**Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



PPR2

Rektangulär pizzasten utan handtag. Passar både 60 och 45cm ugnar. Dimensioner: B:42 x H:1,8 x D:37,5. Idealisk för pizzabakning och skapar en krispig botten som annars är karaktäristiskt för vedeldade ugnar. Kan också användas vid bakning av bröd, foccacia och andra bakverk som flarn eller kakor.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



KIT600C92PX

Täcklist för spisens baksida, passar 90 cm Symphony-spisar med pyrolytisk ugn



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



KITPBX

Sänkningsben (84,5-85,6cm) Passar till Classicspisar



SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



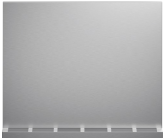
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



KITPAX

Förhöjningsben (91,4-96,8cm) Rostfritt stål. Passar till Classicspisar



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



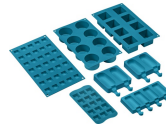
GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat























SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>
 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Bas med fläkthöjd: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.</p>	 <p>Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning</p>
 <p>Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.</p>
 <p>Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.</p>	 <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.</p>
 <p>Induktion: Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.</p>	 <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>
 <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>	 <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p>
 <p>Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.</p>	 <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.</p>



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.