

## C92IMMB2

Komfurstørrelse  
 Antal rummed energimærke  
 Hulrumsvarmekilde  
 Komfur type  
 Hovedovn, type  
 Primær ovntype  
 Rengøringsystem hovedovn  
 EAN-kode  
 Energieffektivitetsklasse  
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

90x60 cm  
 2  
 Elektrisk  
 Induktion  
 Termoventileret ovn  
 Statisk  
 Damprens  
 8017709331047  
 A  
 A



## Æstetik



<b>Design</b>	Firkantet design	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Classic
<b>Kommandopanel finish</b>	Metalemaljeret	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Æstetik</b>	Classic	<b>Ant. knapper</b>	8
<b>Logo</b>	Samlet st / stål	<b>Farve silketryk</b>	Sølv
<b>Farve</b>	Matsort	<b>Display</b>	Touch
<b>Logoposition</b>	Panel under ovnen	<b>Låge</b>	Med 2 vandrette paneler
<b>Finish</b>	Matt	<b>Glastype</b>	Eclipse
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Håndtag</b>	Smeg Classic
<b>Farve på kogeplade</b>	Rustfrit stål	<b>Håndtag farve</b>	Børstet rustfrit stål
<b>Type af betjeningsindstilling</b>	Betjeningsknapper	<b>Opbevaringsrum</b>	Låge
<b>Glider</b>	Rød	<b>Fødder</b>	Sølv

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

## Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk	Varmluft	Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
Eco	Stor grill	Ventilator grill (lille)
Ventilator grill (stor)	Varmluft + Bund + Ventilator	

## Andre funktioner

Optøning efter tid

## Rengøringsfunktioner

Damprens

## Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum 3

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

Statisk	Stor grill	Bund
---------	------------	------

## Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Bagest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

<b>Antal fleksible zoner</b>	1	<b>Visning af mindste pandediameter</b>	Ja
<b>Automatisk slukning ved overophedning</b>	Ja	<b>Visning af valgt zone</b>	Ja
<b>Automatisk slukning ved overløb</b>	Ja	<b>Restvarmeindikator</b>	Ja
<b>Panderegistrering</b>	Ja		

## Primær ovn tekniske egenskaber



<b>Antal lamper</b>	1	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Ventilatorantal</b>	1	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	70 l	<b>Antal</b>	2
<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	79 l	<b>termoreflekterende lågeglas</b>	
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaIje	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
<b>Lys når ovnlågen åbnes</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



<b>Netto volumen, 2. rum</b>	35 l	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Bruttovolumen, 2. rum</b>	36 l	<b>Antal</b>	2
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaIje	<b>termoreflekterende lågeglas</b>	
<b>Antal hylder</b>	4	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	311x206x418 mm
<b>Type af lamper</b>	Glødelampe	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Lys, effekt</b>	25 W	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	700 W
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned	<b>Øverste varmeelement - effekt</b>	600 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Grillelement - effekt</b>	1300 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	1900 W
<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg ekstra ovn

<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Maksimal temperatur</b>	245 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

## Medfølgende tilbehør hovedovn



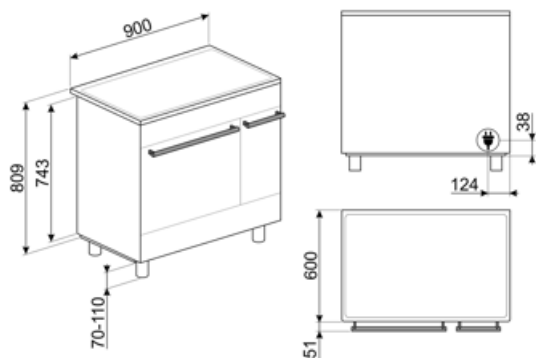
Rist med bag- og sidestop	2	Gitterindsats	1
40mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
Bageplade, maxi ovn	1		

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	11000 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	33 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



## Compatible Accessories

### 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.



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITH900CPF9

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



### KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



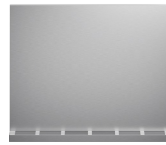
### GTP

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITC9X9-1

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



### KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### SFLK1

Børnesikring





#### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



#### TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.



#### STONE

Rektangulært ildfast sten ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager  
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</p>
 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>	 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>
 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>	 <p>Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.</p>
 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>	 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>
 <p>Ventilator med grill-legeme: Ventilatoren reducerer den hårde varme fra grillen, hvilket giver en fremragende metode til at grille forskellige fødevarer, koteletter, bøffer, pølser osv., hvilket giver jævn bruning og varmefordeling uden at tørre maden ud. De to øverste niveauer, der anbefales til brug, og den nederste del af ovnen kan bruges til at holde varmen på samme tid, hvilket er en fremragende facilitet, når man tilbereder en grillet morgenmad. Halv grill (kun midterdel) er ideel til små mængder mad.</p>	 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>   |  <p>Lys</p>   |
|  <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>   |  <p>Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.</p> |
|  <p>Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.</p>   |  <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |
|  <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>   |  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |
|  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.</p> |  <p>Beskyttelse mod overfyldning: Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning.</p>                       |
|  <p>Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.</p>  |  <p>Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |  <p>Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.</p>                         |
|  <p>Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.</p>   |  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p>                                      |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |
|  <p>4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster</p>   |  <p>Knapbetjening</p>   |
|  <p>Automatisk sammenfletning af zoner til et større område</p>   |  |

---

## Benefit (TT)

---

### Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

### Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

### Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

### Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

### Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

### Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

### Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

### Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

### Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

### Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### **Isotermisk hulrum**

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### **AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)**

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

### **Kold låge**

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

### **Pizzasten (valgfrit tilbehør)**

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

### **BBQ (valgfrit tilbehør)**

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

### **Enkelt turbine**

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme