

## C92IMMB2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709331047
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje




<b>Design</b>	Firkantdesign	<b>bryterne</b>	Smeg Classic
<b>Overflate kommandopanel</b>	Emaljert metall	<b>kontroller farge</b>	Rustfritt stål
<b>Estetikk</b>	Classic	<b>Antall kontroller</b>	8
<b>Logo</b>	Montert rustfritt stål	<b>Farge på silketrykk</b>	Sølv
<b>Farge</b>	Matt Sort	<b>Type display</b>	Touch
<b>Posisjon logo</b>	Panel under ovnen	<b>Ovnsdør</b>	Med 2 horisontale paneler
<b>Finish</b>	Matt	<b>Glasstype i ovnsdør</b>	Eclipse
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Håndtak</b>	Smeg Classic
<b>Hettefarge</b>	Rustfritt stål	<b>Håndtak farge</b>	Børstet rustfritt stål
<b>Type kontroll innstilling</b>	Vridere	<b>Oppbevaringsavdeling</b>	Dør
<b>Skyvebryter</b>	Rød	<b>Føtter</b>	Sølv


## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Varmluft	 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)
 Eco	 Stor grill	 Vifte grill (liten)
 Vifte grill (stor)	 Sirkulasjon + knapp + vifte	

## Andre funksjoner

 Tine etter tid
---




## Rengjøringsfunksjoner

 Damprens
---

## Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2 3

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk	 Stor grill	 Undervarme
--	--	--

## Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Venstre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antall fleksible soner	1	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja
Automatisk avstenging ved overkoking	Ja	Restvarmeindikator	Ja
Kasserolledetektering	Ja		

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	1	Antall glass i ovnsdøren	3

<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	70 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	79 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaasje	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360X460X425 mm
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja		

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

## Tekniske data – ekstraovn



<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	35 l	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	36 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaasje	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	4	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	311x206x418 mm
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Glødelampe	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	700 W
<b>Lyseffekt</b>	25 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	600 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Grillelement</b>	1300 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	1900 W
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk
<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja		

## Funksjoner for ekstraovn

<b>Laveste temperatur</b>	50 °C	<b>Høyeste temperatur</b>	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og  
sidedopp 2  
40mm ovnsbrett 1

Ovnsrist 1  
Delvis uttrekkbar  
teleskopskinne 1

## Standardtilbehør – ekstraovn

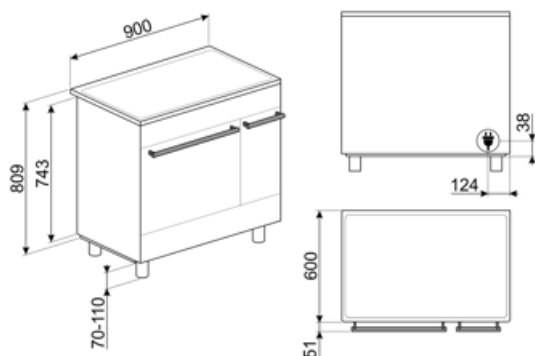
Rist med bakre stopp og  
sidedopp 1  
Bakebrett, maksiovn 1

Ovnsrist 1

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk  
tilkoblingseffekt 11000 W  
Strøm 33 A  
Spenning 220-240 V  
Spenning (V) 380-415 V  
Type strømkabel  
installert Ja, enkel fase

Type ledning Ja, dobbel og trefase  
Frekvens 50/60 Hz  
Morsettiera 5-polet  
Støpseltype Nei



## 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.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



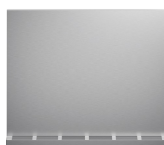
### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITC9X9-1

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



### KITH900CPF9

Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for CPF9 Portofino-komfyrer



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



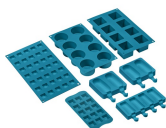
### SFLK1

Barnesikring



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



















---




















### TPKPLATE



Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

## Symbols glossary

	Automatisk sammenslåing av soner til et større område		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Stablet installasjon: Stablet installasjon		Bryterknottkontroll
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
	Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Vifte med grillelement: Viften reduserer den kraftige varmen fra grillen, og tilbyr en ypperlig metode for grilling av forskjellige typer mat, koteletter, biffer, pølser osv. Med jevn bruning og varmedistribusjon, uten at maten tørker ut. De to øverste nivåene anbefales for bruk, mens den nedre delen av ovnen kan brukes for å holde rettene varme samtidig, en svært nyttig funksjon for å tilberede en grille frokost. Halv grill (kun midtposisjon) er ideell for små mengder mat.

-  Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  Lampe
-  Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Overfyllingsbeskyttelse: Den spesielle overfyllingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

---

## Benefit (TT)

---

### Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

### Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

### Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme