

## C92IMMB2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709331047
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



## Estetisk linje



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

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	8
Traditionella tillagningsfunktioner	



Statisk



Varmluft



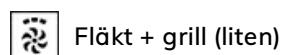
Snabb



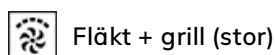
Eco



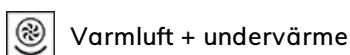
Stor grill



Fläkt + grill (liten)



Fläkt + grill (stor)



Varmluft + undervärme

## Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining

## Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean


## 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

<b>Antal flexibla zoner</b>	1	<b>Markering för minsta storlek av kokkärl</b>	Ja
<b>Automatisk avstängning vid överhettning</b>	Ja	<b>Indikator för vald zon</b>	Ja
<b>Automatisk avstängning vid överkokning</b>	Ja	<b>Indikationslampa restvärme</b>	Ja
<b>Kokkärlsavkänning</b>	Ja		

## Tekniska specifikationer - huvudugn



<b>Antal ljuskällor</b>	1	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja
<b>Antal fläktar</b>	1	<b>Antal glas i ugnsluckan</b>	3
<b>Nettovolym 1:a ugn</b>	70 l	<b>Antal värmereflekterande glas i lucka</b>	2
<b>Bruttovolym 1:a ugn</b>	79 l	<b>Säkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Material ugn</b>	Ever Clean emalj	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt
<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Typ av hyllplan</b>	Metallstegar	<b>Inställning av temperatur</b>	Elektromekaniskt
<b>Typ av ljuskälla</b>	Halogenlampor	<b>Effekt undervärme</b>	1200 W
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Effekt övervärme</b>	1000 W
<b>Programmering av tillagningstid</b>	Start/stopp	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Ljuset aktiveras när luckan öppnas</b>	Ja		
<b>Luckhängning</b>	Underhängd		

Avtagbar lucka	Ja	Värmeelement bred grill	2 700 W
Innerlucka i helglas	Ja	- effekt	
		Effekt varmluftselement	2 000 W
		Typ av grill	Elektrisk

## 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 (HxBxD)	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



Galler med bakre stopp	2	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

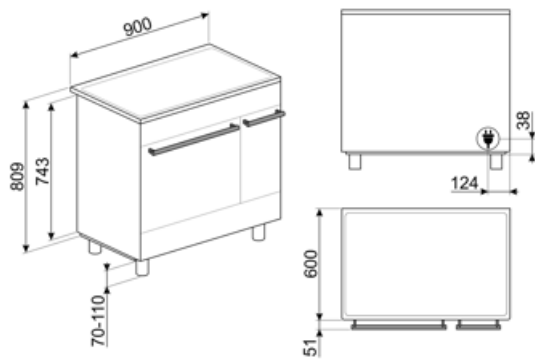
## Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

## Elektrisk anslutning

---

<b>Anslutningseffekt</b>	11000 W	<b>Typ av sladd</b>	Ja, 2- och 3-fas
<b>Ström</b>	33 A	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Spänning</b>	220-240 V	<b>Typ av kopplingsplint</b>	5 Polig
<b>Spänning (V)</b>	380-415 V	<b>Typ av kontakt</b>	Nej
<b>Typ av elkabel som installerats</b>	Ja, 1-fas		



## Kompatibela Tillbehör

### BBQ



Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.

### 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 experimentering av lättare krispigare tillbehör.

### 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.

### GTT



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

### KITH900CPF9



Sockel, 90 cm, tre sidor, svart passar CPF9 Portofino-spisar



### KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



### SCRP

Hållskrapa för keramiska hållar



### 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.



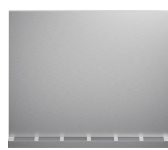
### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



### GTP

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



### KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



### 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.



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



#### SMOLD

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



#### 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.







#### STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.

## Symbols glossary

	Automatisk sammankoppling för större yta		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i stapel		Kontrollvred
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar		3 Skikt glas i luckan
	ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	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.		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.
	Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.		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.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.		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 rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt funktion när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
	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.		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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.

-  **Belysning**
-  **Överhettningsskydd:** Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.
-  **Innerlucka helt i glas:** Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  **Sidobelysning:** Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  **Överkokningsskydd:** Överkokningsskyddet stänger av hällen om vätska hamnar på zonerna.
-  **Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer.**
-  **Teleskopskenor:** gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  **Ångrengöring:** en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**
-  **Över och undervärme med cirkulationsfläkt:** Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  **Induktion:** Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.
-  **Innerluckan i glas:** kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  **Automatisk öppning:** Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  **Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezoner som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C slocknar indikatorn.**
-  **Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.**
-  **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.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**

---

## Benefit (TT)

---

### Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induktion enkelt att använda och upprätthålla, säkert och responsivt.

### Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

### Pekkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med en enda beröring

### Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

### Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

### Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

### Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

### Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

### Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

### Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

### Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

#### **Isotermisk kavitet**

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

#### **AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)**

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

#### **Kall lucka**

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

#### **Pizzasten (alternativt tillbehör)**

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

#### **Grill (valfritt tillbehör)**

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

#### **Enkel turbin**

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme