

## C92IMX2

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	8017709321321
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



## Estetisk linje

Serie	Symphony	Typ av display	Touch
Estetik	Classic	Antal vred	8
Färg	Rostfritt stål	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



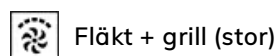
Varmluft



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	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	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 (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



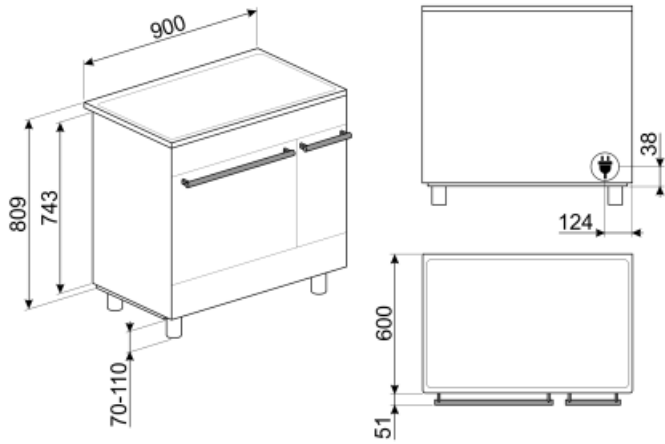
Galler med bakre stopp	2	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

## Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11000 W	Spänning (V)	380-415 V
Ström	33 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



## Tillbehör ingår ej



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



### GTP

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



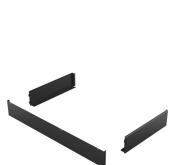
### BNP608T

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.



### KITH900CPF9

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



### SCRIP

Hällskrapa för keramiska hällar



### 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.



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### 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.



### KITPBX

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



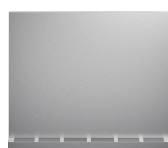
### BN620-1

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.



### 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.



### KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål

### PALPZ



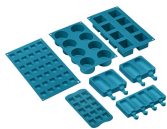
Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.

### 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



### KITPAX

















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



### 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.

## Symbols glossary (TT)

 <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><b>A</b> A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</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 fläkthfunktion: 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 mittdel) 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>



Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



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.