C92IMX2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens 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

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

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	8

Traditionella tillagningsfunktioner

Statisk

Fläktdriven undervärme + Ångrengöring

Fläktassisterad

Varmluft

Eco

Stor grill

Fläkt + grill (stor)

Fläktassisterad 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

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

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor	1	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Antal fläktar	1	**Antal glas i ugnsluckan**	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l		

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

Alternativ för huvudugn

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

Tekniska specifikationer - extraugn



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

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C
Maximum temperatur	245 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	2
Ugnsgaller	1

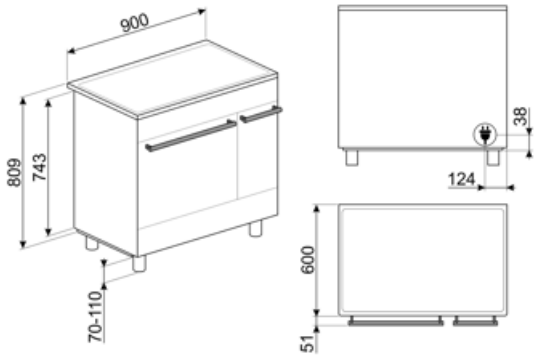
Ugnsplåt, 40 mm	1	**Delvis utdragbara teleskopskenor**	1

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	**Galler till plåt**	1
Ugnsplåt	1		

Elektrisk anslutning

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



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 exprementering av lättare krispigare tillbehör.



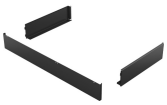
GRILLPLATE

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.



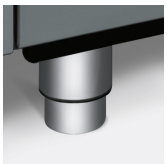
GTT

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



KITPAX

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



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 proffessionellt sätt.



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.



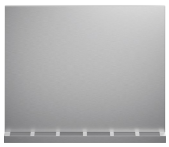
BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



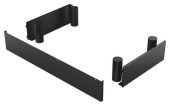
GTP

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



KITPBX

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



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



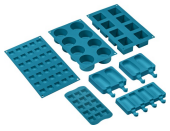
SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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.



SMOLD

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

Symbols glossary



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



3 Skikt glas i luckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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



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.



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 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.



Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.



Installation i stapel



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.



Bas med fläktfunktion: 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.



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.



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.



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.



Belysning



Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

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.

Överkokningsskydd: Överkokningsskyddet stänger av hällen om vätska hamnar på zonerna.

Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.

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, suffléer 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.

4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar

Kontrollvred

Automatisk sammankoppling för större yta

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

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

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