

C92IMX2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetsens 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



Estetik	Classic	Kontrollvred	Smeg Classic
Serie	Symphony	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Rak design	Antal vred	8
Färg	Rostfritt stål	Färg screentryck	Silver
Finish	Matt	Typ av display	Touch
Ytbehandling	Rostfritt stål	Lucka	Med 2 horisontella paneler
Ytbehandling kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Eclipse
Logotyp	Assembled st/steel	Ugnshandtag	Smeg Classic
Position logga	Panel under ugnen	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

Fläktdriven undervärme +



Statisk



Fläktassisterad

Ångrengöring



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	Antal	2
Material ugn	Ever Clean emalj	värmereflekterande glas i lucka	
Antal hyllplan	5	Säkerhetstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Kylsystem	Tangentialt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Effekt lampa	40 W	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt undervärme	1200 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Effekt övervärme	1000 W
Luckhängning	Underhängd	Grillelement	1700 W
Avgtagbar lucka	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Innerlucka i helglas	Ja	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	2
Material ugn	Ever Clean emalj	värmereflekterande glas i lucka	
Antal hyllplan	4	Skyddstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Kylsystem	Tangential
Antal ljuskällor	1	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	311x206x418 mm
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	25 W	Undervärme - effekt	700 W
Luckhängning	Underhängd	Övervärme - effekt	600 W
Avtagbar lucka	Ja	Grillelement	1300 W
Innerlucka i helglas	Ja	Stor grill - effekt	1900 W
Avtagbar innerlucka	Ja	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
-------------------------------	---	-------------------	---

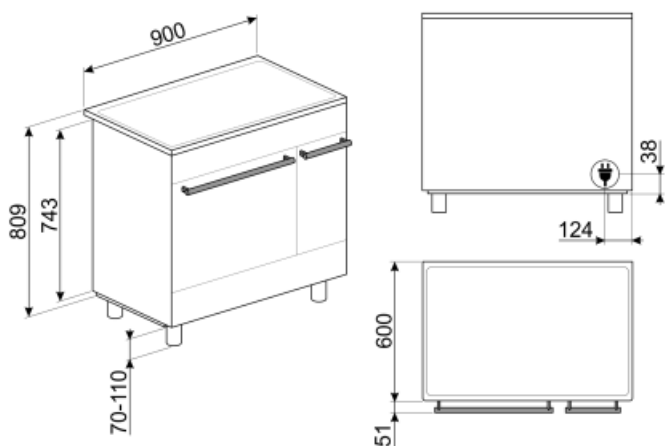
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
-----------------	---	----------------------------------	---

Standardtillbehör - extraugn

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

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11000 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Ström	33 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 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.



KITPBX

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



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.



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.



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



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.



KITH900CPF9

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



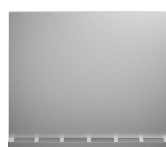
SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



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.



KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



GTT

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

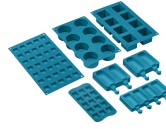
BN640

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.




































SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i stapel</p>
 <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>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>Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.</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>

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | 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 värmezoner som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn. |  | Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer. |
|  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer. |  | 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. |
|  | ... |  | Kontrollvred |
|  | Automatisk sammankoppling för större yta | | |

Benefit (TT)

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.

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

Enkel turbin

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

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

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

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Kall lucka

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

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

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

Grill (valfritt tillbehör)

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

Pizzasten (alternativt tillbehör)

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

Förvaringsutrymme

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