

C92IMX2

Bredd
 Antal ugnar med energideklaration
 Kavitetens värmekälla
 Typ av håll
 Huvudugn, typ
 Typ av extraugn
 Rengöringssystem huvudugn
 EAN-kod
 Energiklass
 Energiklass, andra ugnen

90x60 cm
 2
 Elektrisk
 Induktionshåll
 Termoventilerad ugn
 Statisk
 Vapor Clean
 8017709321321
 A
 A



Estetisk linje



Estetik	Classic
Serie	Symphony
Design	Rak design
Färg	Rostfritt stål
Finish	Matt
Ytbehandling	Rostfritt stål
kontrollpanel	
Logotyp	Assembled st/steel
Position logga	Panel under ugnen
Färg på ram runt håll	Rostfritt stål
Typ av kontroller	Vred
Slidekontroll	Röd

Kontrollvred	Smeg Classic
Färg på vred	Rostfritt stål
Antal vred	8
Färg screentryck	Silver
Typ av display	Touch
Lucka	Med 2 horisontella paneler
Typ av ugnsglas	Eclipse
Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Ugnsutrymme	Dörr
Stödfötter	Silver

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

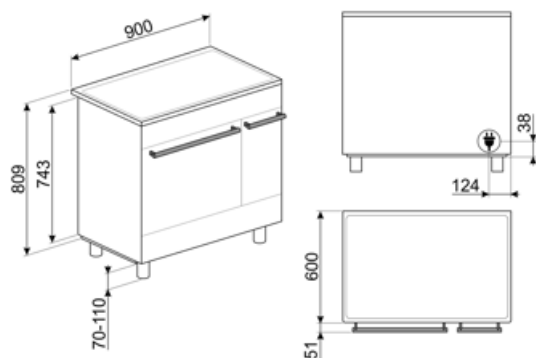
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
-----------------	---	----------------------------------	---

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11000 W	Typ av 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



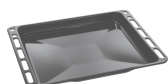
Kompatibela Tillbehör

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



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.



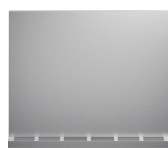
BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTP

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



KITC9X9-1

Stängskydd 90x75cm rostfritt stål



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



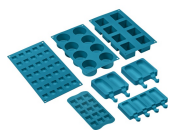
PALPZ

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

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	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.		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.
	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		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 ugsutrymmes 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: 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.		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.		Induktion: Funktionen i dessa hållar 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 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)

Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induction 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

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)

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

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Enkel turbin

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