

## C92IPN2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmeälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709336240
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>	Matts svart
<b>Estetik</b>	Classic	<b>Antal vred</b>	8
<b>Logotyp</b>	Assembled st/steel	<b>Färg screentryck</b>	Silver
<b>Färg</b>	Matts svart	<b>Typ av display</b>	Touch
<b>Position logga</b>	Panel under ugnen	<b>Lucka</b>	Med 2 horisontella paneler
<b>Finish</b>	Matts svart	<b>Typ av ugnsglas</b>	Eclipse
<b>Bakkantslist</b>	Ja	<b>Ugnshandtag</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Färg på handtag</b>	Matts svart
<b>Färg på ram runt häll</b>	Antracitgrå	<b>Ugnsutrymme</b>	Dörr
<b>Typ av kontroller</b>	Vred	<b>Stödfötter</b>	Svart
<b>Slidekontroll</b>	Röd		

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9
-----------------------------	---

## Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme




## Rengöringsfunktioner

 Pyrolys
--

## Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2	3
Undervärme + övervärme	

### 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 extra snabba kokzoner</b>	5	<b>Kokkärlsavkänning</b>	Ja
<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

## Tekniska specifikationer - huvudugn



<b>Antal ljuskällor</b>	1	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja
<b>Antal fläktar</b>	1	<b>Antal glas i ugnsluckan</b>	4
<b>Nettovolym 1:a ugn</b>	70 l		
<b>Bruttovolym 1:a ugn</b>	79 l		
<b>Material ugn</b>	Ever Clean emalj		

<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Antal värmereflekterande glas i lucka</b>	3
<b>Typ av hyllplan</b>	Metallstegar		
<b>Innertak</b>	Ja		
<b>Typ av ljuskälla</b>	Halogenlampor	<b>Säkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan</b>	Ja
<b>Programmering av tillagningstid</b>	Start/stopp	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt
<b>Ljuset aktiveras när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Luckan är låst under pyrolytisk rengöring</b>	Ja
<b>Luckhängning</b>	Underhängd	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Avtagbar lucka</b>	Ja	<b>Inställning av temperatur</b>	Elektromekaniskt
<b>Innerlucka i helglas</b>	Ja	<b>Effekt undervärme</b>	1200 W
		<b>Effekt övervärme</b>	1000 W
		<b>Grillelement</b>	1700 W
		<b>Värmeelement bred grill - effekt</b>	2 700 W
		<b>Effekt varmluftselement</b>	2 000 W
		<b>Typ av grill</b>	Elektrisk

## Alternativ för huvudugn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min temperatur</b>	50 °C
<b>Koktidslarm</b>	Ja	<b>Max temperatur</b>	260 °C

## Tekniska specifikationer - extraugn



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

## Alternativ för extraugn

<b>Minimum temperatur</b>	50 °C	<b>Maximum temperatur</b>	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Standardtillbehör - huvudugn och häll



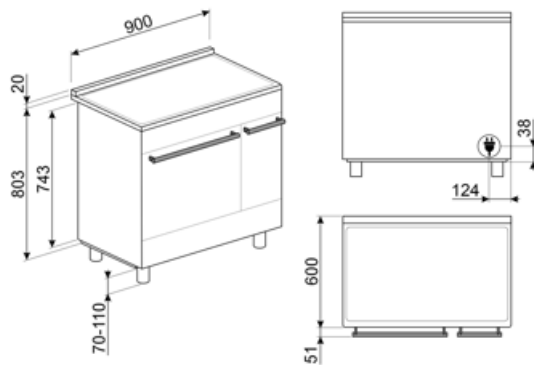
Galler med bakre stopp	1	Ugnsghaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Matlagningstermometer	1

## Standardtillbehör - extraugn

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

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	12000 W	Frekvens	50/60 Hz
Ström	36 A	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Spänning	220-240 V	Typ av kontakt	Nej
Spänning (V)	380-415 V		



## Kompatibela Tillbehör

### AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



### 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



### AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



### 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



### KIT600C92PN



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar





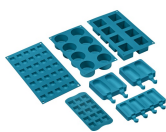
#### KITPBX

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



#### SCRIP

Hällskrapa för keramiska hällar



#### 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.



#### 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























#### 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 pajar, mördegspajar eller kakor.  
Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.

## Symbols glossary

	Automatisk sammankoppling för större yta		Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.
	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		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.		4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar
	3 Skikt glas i luckan		4 lager glas i ugnsluckan
	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 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.		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.		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.		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: 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.
-  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.
-  Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezoner som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C slocknar indikatorn.
-  Ugnsutrymme har 4 olika matlagningsnivåer.
-  Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i liter.
-  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 mittled) är perfekt för små mängder mat.
-  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 hällar 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.
-  Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  Avtagbart överdelsskydd: Det här är en perfekt lösning som skyddar den övre delen av ugnsutrymme från att smutsas ner. Enkel att avlägsna för rengöring. Kan diskas i diskmaskinen.
-  Ugnsutrymme har 5 olika matlagningsnivåer.
-  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 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.

### Pyrolys

Enkel ugnrensning tack vare en speciell pyrolytisk funktion

### 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

### 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)

#### **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