



## CPF92IMX

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	8017709297343
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



## Estetisk linje

			
Estetik	Portofino	Antal vred	8
Färg	Rostfritt stål	Färg screentryck	Svart
Finish	Sidenmatt	Ugnshandtag	Smeg Portofino
Lucka	Med panel	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Typ av ugnsglas	Grå
Ytbehandling	Rostfritt stål anti fingerprint	Stödfötter	Svart
Kontrollpanel		Ugnsutrymme	Dörr
Kontrollvred	Smeg Portofino	Logga	Assembled st/steel
Färg på vred	Rostfritt stål	Position logga	Panel under ugnen
Typ av display	Touch		

## 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

 Liten 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

## Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	1	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l	Antal	2
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	värmereflekterande glas i lucka	
Material ugn	Ever Clean emalj	Säkerhetstermostat	Ja
Antal hyllplan	5	Kylsystem	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Inställning av temperatur	Elektroniskt
Effekt lampa	40 W	Effekt undervärme	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt övervärme	1000 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Grillelement	1700 W
Luckhängning	Underhängd	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Avtagbar lucka	Ja	Effekt varmluftselement	2 000 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk

## Alternativ för huvudugn

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

## Tekniska specifikationer - extraugn



Antal fläktar	1	Avtagbar innerlucka	Ja
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

## Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

## Standardtillbehör - huvudugn och häll



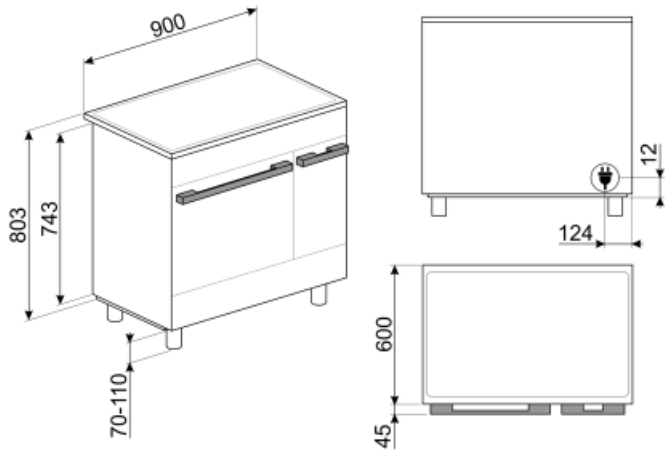
Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

## 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



## Tillbehör ingår ej



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



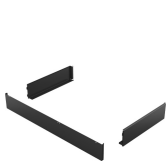
### GTP

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



### PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag  
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



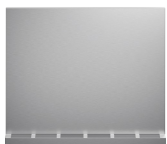
### KITH900CPF9

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



### KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



### KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



### GTT

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



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



### KITPBX

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



### SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



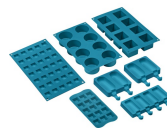
### STONE

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.



### KITPAX



















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













### SMOLD

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

## Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	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.
	Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.		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.
	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.
	Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.		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.
	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.   |
|  | 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.   |  | ...  |

---

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow.

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat