

CX92IM

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av håll	Induktionshåll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709341398
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



Estetisk linje



Estetik	Classic	Kontrollvred	Smeg Classic
Serie	Concerto	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Standard	Antal vred	4
Färg	Rostfritt stål	Färg screentryck	Silver
Finish	Sidenmatt	Typ av display	Touch
Ytbehandling	Rostfritt stål	Lucka	Helglas
kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Svart
Logotyp	Stansad	Ugnshandtag	Smeg Classic
Position logga	Panel under ugnen	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt håll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Dörr
Typ av kontroller	Touchkontroll	Stödfötter	Svart
Slidekontroll	Vit		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Fläktassisterad



Varmluft



Eco



Stor grill



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2 4

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervärme

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Höger bak - Induktion-stor - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Innerlucka i helglas	Ja
Antal fläktar	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Nettovolym 1:a ugn	70 l	Antal glas i ugnsluckan	3
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
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	Elektromekaniskt
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	Effekt varmluftselement	2 000 W
Avtagbar lucka	Ja	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 värmereflekterande glas i lucka	1
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
Avtagbar innerlucka	Ja		

Alternativ för extraugn

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

Standardtillbehör - huvudugn och häll

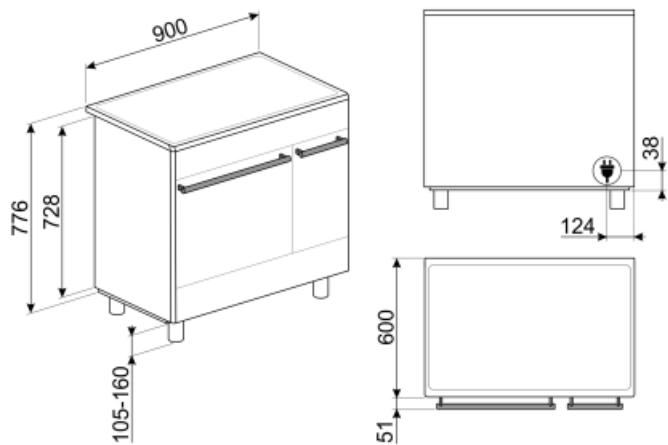
Galler med bakre stopp	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Ugnsgaller	1

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



KITPC92X9

Stänkskydd 90 x 60 cm, rostfritt stål, för Concerto-spisar, dubbelt pyrolytiskt ugnsutrymme



AL90X9

Bakkantslist som passar för 90 cm SX91-spisar



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



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.



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



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.



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



PRTX

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



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



KITPDQ

Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



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.



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.

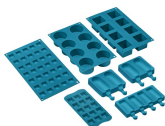
GTT

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



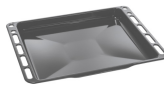
SMOLD

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





























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.



Symbols glossary (TT)

 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.	 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 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 korb 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.
 Jättezon: Jättezonerna erbjuder extra utrymme och flexibilitet.	 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.

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.</p> |  <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.</p> |
|  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |  <p>Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Pekkontroll</p> |

Benefit (TT)

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmefflöde 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

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