

## C92IMX2

|  |                    |
|--|--------------------|
| Størrelse komfyr                       | 90x60 cm           |
| Antall stekeovner med energimerking    | 2                  |
| Varmekilde kammer                      | Elektrisk          |
| Type platetopp                         | Induksjonstoppe    |
| Hovedovn, type                         | Termoventilert ovn |
| Hovedovnstype                          | Statisk            |
| Rengjøringsystem hovedovn              | Hydrolytisk        |
| EAN-kode                               | 8017709321321      |
| Energi effektivitetsklasse             | A                  |
| Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2 | A                  |



## Estetisk linje



|                           |                        |                      |                           |
|---------------------------|------------------------|----------------------|---------------------------|
| Estetikk                  | Classic                | bryterne             | Smeg Classic              |
| Serie                     | Symphony               | kontroller farge     | Rustfritt stål            |
| Design                    | Firkantdesign          | Antall kontroller    | 8                         |
| Farge                     | Rustfritt stål         | Farge på silketrykk  | Sølv                      |
| Finish                    | Matt                   | Type display         | Touch                     |
| Overflate                 | Emaljert metall        | Ovnsdør              | Med 2 horisontale paneler |
| kommandopanel             |                        | Glasstype i ovnsdør  | Eclipse                   |
| Logo                      | Montert rustfritt stål | Håndtak              | Smeg Classic              |
| Posisjon logo             | Panel under ovnen      | Håndtak farge        | Børstet rustfritt stål    |
| Hettefarge                | Rustfritt stål         | Oppbevaringsavdeling | Dør                       |
| Type kontroll innstilling | Vridere                | Føtter               | Sølv                      |
| Skyvebryter               | Rød                    |                      |                           |

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk

Vifte undervarme + Vapor clean



Ventilert



Varmluft



Eco



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

## Andre funksjoner

 Tine etter tid

## Rengjøringsfunksjoner

 Damprens


## Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2 3

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk

 Stor grill

 Undervarme

## Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Venstre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

|                                      |    |   |    |
|--------------------------------------|----|---|----|
| Antall fleksible soner               | 1  | Angivelse av minste størrelse på stekepanne | Ja |
| Automatisk avstenging ved overheting | Ja | Indikator for valgt sone                    | Ja |
| Automatisk avstenging ved overkoking | Ja | Restvarmeindikator                          | Ja |
| Kasserolledetektering                | Ja |   |    |

## Tekniske data – hovedovn



|                            |                   |                                       |                 |
|----------------------------|-------------------|---------------------------------------|-----------------|
| Antall lamper              | 1                 | Avtakbar innerdør                     | Ja              |
| Vifte nummer               | 1                 | Antall glass i ovnsdøren              | 3               |
| Nettovolum, stekeovn 1     | 70 l              | Antall varmereflekterende glass i dør | 2               |
| Bruttovolum, stekeovn 1    | 79 l              | Sikkerhetstermostat                   | Ja              |
| Materiale ovnsrom          | Ever clean-emalje | Kjølesystem                           | Tangential      |
| Antall hyller              | 5                 | Nettomål for ovnsrom (H x B x D)      | 360X460X425 mm  |
| Type hylleplan             | Metalstativer     | Temperaturkontroll                    | Elektromekanisk |
| Lystype                    | Halogen           | Undervarmeelement, effekt             | 1200 W          |
| Lyseffekt                  | 40 W              | Overvarmeelement – effekt             | 1000 W          |
| Tidsinnstilling            | Start og stopp    |                                       |                 |
| Lampe tennes når dør åpnes | Ja                |                                       |                 |
| Dør åpning type            | klaff ned         |                                       |                 |
| Avtakbar dør               | Ja                |                                       |                 |

|                     |    |                           |           |
|---------------------|----|---------------------------|-----------|
| Innerdør i helglass | Ja | Grillelement              | 1700 W    |
|                     |    | Stor grill – effekt       | 2700 W    |
|                     |    | Varmluftselement - effekt | 2000 W    |
|                     |    | Grill type                | Elektrisk |

## Funksjoner for hovedovn

|                                  |    |                    |        |
|----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Timer                            | Ja | Laveste temperatur | 50 °C  |
| Lydsignal for tilberedningsslutt | Ja | Høyeste temperatur | 260 °C |

## Tekniske data – ekstraovn



|                        |                    |                                      |                 |
|------------------------|--------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Nettovolum, stekeovn 2 | 35 l               | Antall glass i ovnsdøren             | 3               |
| Nettovolum, stekeovn 2 | 36 l               | Antall varmereflekerende glass i dør | 2               |
| Materiale ovnsrom      | Ever clean-emaasje | Sikkerhetstermostat                  | Ja              |
| Antall hyller          | 4                  | Kjølesystem                          | Tangential      |
| Type hylleplan         | Metalstativer      | Nettomål for ovnsrom (H x B x D)     | 311x206x418 mm  |
| Antall lamper          | 1                  | Temperaturkontroll                   | Elektromekanisk |
| Lystype                | Glødelampe         | Undervarmeelement, effekt            | 700 W           |
| Lyseffekt              | 25 W               | Overvarmeelement – effekt            | 600 W           |
| Dør åpning type        | klaff ned          | Grillelement                         | 1300 W          |
| Avtakbar dør           | Ja                 | Stor grill – effekt                  | 1900 W          |
| Innerdør i helglass    | Ja                 | Grill type                           | Elektrisk       |
| Avtakbar innerdør      | Ja                 |                                      |                 |

## Funksjoner for ekstraovn

|                    |       |                    |        |
|--------------------|-------|--------------------|--------|
| Laveste temperatur | 50 °C | Høyeste temperatur | 245 °C |
|--------------------|-------|--------------------|--------|

## Standardtilbehør – hovedovn



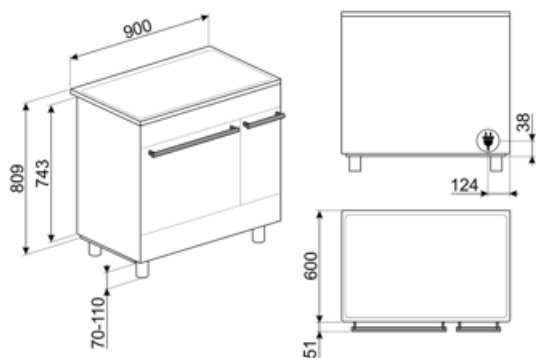
|                                   |   |                                  |   |
|-----------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 2 | Ovnsrist                         | 1 |
| 40mm ovnsbrett                    | 1 | Delvis uttrekkbar teleskopskinne | 1 |

## Standardtilbehør – ekstraovn

|                                   |   |          |   |
|-----------------------------------|---|----------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 1 | Ovnsrist | 1 |
|-----------------------------------|---|----------|---|

## Elektrisk tilkobling

|                             |           |                            |                       |
|-----------------------------|-----------|----------------------------|-----------------------|
| Elektrisk tilkoblingseffekt | 11000 W   | Type strømkabel installert | Ja, enkel fase        |
| Strøm                       | 33 A      | Type ledning               | Ja, dobbel og trefase |
| Spenning                    | 220-240 V | Frekvens                   | 50/60 Hz              |
| Spenning (V)                | 380-415 V | Morsettiera                | 5-polet               |



## Compatible Accessories

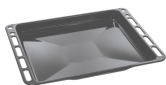
### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITH900CPF9

Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for CPF9 Portofino-komfyrer



### KITPBX

Hødereduksjonsføtter (850 mm)



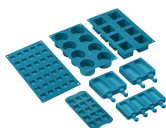
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



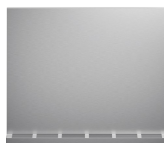
### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITC9X9-1

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SFLK1

Barnesikring



### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.














---









### TPKPLATE



Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Nonstick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

## Symbols glossary

|  |  |
|--|--|
|  <p>Automatisk sammenslåing av soner til et større område</p>  |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>  |
|  <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>   |  <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>   |
|  <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>  |  <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>  |
|  <p>ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.</p>   |  <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking</p> |
|  <p>Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p>                            |  <p>Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.</p>   |
|  <p>Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p>                                    |  <p>Bryterknottkontroll</p>   |
|  <p>Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.</p>   |  <p>Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.</p>  |
|  <p>ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p> |  <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn brukning av retten.</p>   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker. |    | Lampe   |
|    | Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.   |    | Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.   |
|    | Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.   |    | Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.   |
|    | Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.   |    | Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell. |
|    | Overfyllingsbeskyttelse: Den spesielle overfyllingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.   |    | Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonen som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.   |
|  | Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.  |  | Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.   |
|  | Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.   |  | Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.   |
|  | Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.  |  | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.  |
|  | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.   |  | ...   |

---

## Benefit (TT)

---

### Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

### Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

### Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme