

# C92GMX2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av håll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709321277
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



## Estetisk linje



Serie	Symphony	Färg på vred	Rostfritt stål
Estetik	Classic	Typ av display	Touch
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	8
Finish	Sidenmatt	Färg screentryck	Svart
Design	Rak design	Ugnshandtag	Smeg Classic
Lucka	Med 2 horisontella paneler	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	Typ av ugnsglas	Eclipse
Typ av pannställ	Gjutjärn	Stödfötter	Silver
Färg på ram runt håll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Dörr
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint	Logga	Assembled st/steel
Kontrollvred	Smeg Classic	Position logga	Panel under ugnen

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner **8**  
Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Snabb



Eco



Liten grill



Stor grill



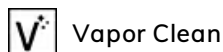
Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

## Rengöringsfunktioner

Katalytisk



## Övriga funktioner



Tidsstyrd upptining

## Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2

Undervärme + övervärme

4



Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervärme

## Tekniska egenskaper - håll



**Totalt antal kokzoner 5**

Central till vänster - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Höger bak - Gas- RP - 2.90 kW

Höger fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger bak - Gas- RP - 3.00 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via vred

Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor

1

Antal fläktar

1

Nettovolym 1:a ugn

70 l

Bruttovolym 1:a ugn

79 l

Material ugn

Ever Clean emalj

Antal hyllplan

5

Typ av hyllplan

Metallstegar

Typ av ljuskälla

Halogenlampor

Effekt lampa

40 W

Programmering av tillagningstid

Start/stopp

Avtagbar innerlucka

Ja

Antal glas i ugnsluckan

3

Antal värmereflekterande glas i lucka

2

Säkerhetstermostat

Ja

Kylsystem

Tangentialt

Nettomått på ugnens insida (HxBxD)

360X460X425 mm

Inställning av temperatur

Elektromekaniskt

Effekt undervärme

1200 W

Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Effekt övertvärme	1000 W
Luckhängning	Underhängd	Grillelement	1700 W
Avgtagbar lucka	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Effekt varmluftselement	2 000 W
		Typ av grill	Elektrisk

## Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	40 °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	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	Övertvärme - 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



Espressohållare	1	Ugnsgaller	1
Galler med bakre stopp	2	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

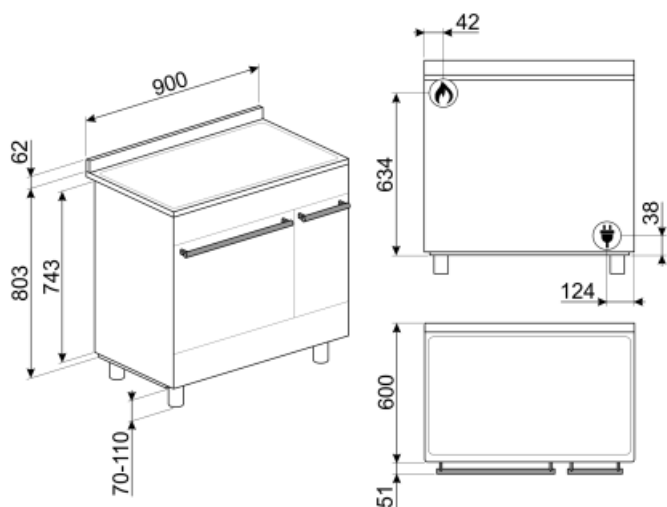
## Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	5200 W
Ström	23 A
Spänning	220-240 V
Spänning (V)	380-415 V

Längd på kabel	120 cm
Frekvens	50/60 Hz
Typ av kopplingsplint	5 Polig



## Tillbehör ingår ej



### TPKTR9

Teppanyakigrillplatta för Victoria TR9 och Classicspisar med gashäll

### 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.



### GTP

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



### PRTX

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



### BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



### KITH900CPF9

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



### 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.



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar

### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### KIT600C92PX

Täcklist för spisens baksida, passar 90 cm Symphony-spisar med pyrolytisk ugn



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



### KITPBX

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



### 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.



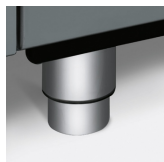
### KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



### KITPAX

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



### KITC9X9

Stänkskydd 90x75cm i rostfritt stål.



### GTT

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

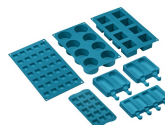
### BN640

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.































### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

 <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p>	 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>
 <p>Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>
 <p>Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | <p>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.</p> |    | <p>Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.</p>  |
|    | <p>Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.</p>   |    | <p>Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.</p>  |
|    | <p>Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.</p>   |    | <p>Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.</p>   |
|    | <p>Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.</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, suffléer och puddingar.</p> |
|    | <p>Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.</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>   |