

## C92GMX2

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



## Estetisk linje



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

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	8
-----------------------------	---

## Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk

Fläktdriven undervärme +



Varmluft



Snabb



Eco



Liten grill



Stor grill



Fläkt + grill (stor)

## Rengöringsfunktioner

Katalytisk



Vapor Clean

Automatiska program

No

## Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2

4

Undervärme + övervärme



Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervärme

## Tekniska egenskaper - häll

UR

**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

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via

Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

vred

## Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor

1

Avtagbar innerlucka

Ja

Antal fläktar

1

Antal glas i ugnsluckan

3

Nettovolym 1:a ugn

70 l

Bruttovolym 1:a ugn

79 l

Material ugn

Ever Clean emalj

<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Antal värmereflekterande glas i lucka</b>	2
<b>Typ av hyllplan</b>	Metallstegar	<b>Säkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Typ av ljuskälla</b>	Halogenlampor	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Programmering av tillagningstid</b>	Start/stopp	<b>Inställning av temperatur</b>	Elektromekaniskt
<b>Ljuset aktiveras när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Effekt undervärme</b>	1200 W
<b>Luckhängning</b>	Underhängd	<b>Effekt övervärme</b>	1000 W
<b>Avgtagbar lucka</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Innerlucka i helglas</b>	Ja	<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>	40 °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>	2
<b>Material ugn</b>	Ever Clean emalj	<b>Skyddstermostat</b>	Ja
<b>Antal hyllplan</b>	4	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt
<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



<b>Espressohållare</b>	1	<b>Ugnsgaller</b>	1
------------------------	---	-------------------	---

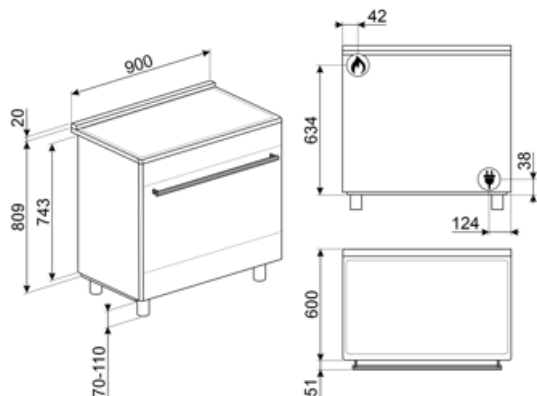
Galler med bakre stopp	2	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

## Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	5200 W	Längd på kabel	120 cm
Ström	23 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
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas	Typ av kontakt	Nej



## 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.



### GTP

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



### 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.



### GTT

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



### KIT600C92PX

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



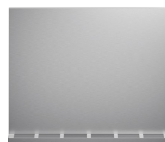
### KITH900CPF9

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



### KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



### KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar





#### KITPBX

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



#### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar

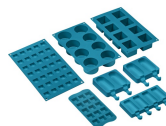
#### STONE

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 pajer, mördegspajer  
eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5  
cm.



#### 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.



#### SMOLD

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

## Symbols glossary

	Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.		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		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.		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.
	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 mittled) är perfekt för små mängder mat.



Belysning



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.



Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer.



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



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.



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.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.



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.

---

## Benefit (TT)

---

### Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

### 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

### Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

### Sann konvektion

De bästa matlagingsresultaten 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 matlagingsnivåer 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 matlagingsprestandan vid högsta energieffektivitet

### **Enkel turbin**

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

### **Katalys**

Enkel ugnsrengöring tack vare användning av katalytiska paneler i ugnskaviteten

Denna permanenta process möjliggör kontinuerlig rengöring och avfettning av de tre ugnskavitetetsväggarna genom att starta dess fas med oxidation av fett när ugnen når 200 °C.