

C92GPX2

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Bredd | 90x60 cm |
| Antal ugnar med energideklaration | 2 |
| Kavitetens värmekälla | Elektrisk |
| Typ av häll | Gashäll |
| Huvudugn, typ | Termoventilerad ugn |
| Typ av extraugn | Statisk |
| Rengöringssystem huvudugn | Pyrolys |
| EAN-kod | 8017709329723 |
| Energiklass | A |
| Energiklass, andra ugnen | A |



Estetisk linje












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

Program/funktioner

| | |
|-----------------------------|---|
| Antal tillagningsfunktioner | 9 |
|-----------------------------|---|

Traditionella tillagningsfunktioner

| | | |
|---|---|--|
|  Statisk |  Fläktassisterad |  Varmluft |
|  Snabb |  Eco |  Stor grill |
|  Fläkt + grill (stor) |  Undervärme |  Fläktassisterad undervärme |





Rengöringsfunktioner

| |
|--|
|  Pyrolys |
|--|


Program/funktioner - extraugn

| | |
|-------------------------------|---|
| Tillagningsfunktioner i ugn 2 | 4 |
| Undervärme + övervärme |  |









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 glas i ugnsluckan | 4 |
| Antal fläktar | 1 | | | | | | | Antal värmereflekterande glas i lucka | 3 |
| Nettovolym 1:a ugn | 70 l | | | | | | | Säkerhetstermostat | Ja |
| Bruttovolym 1:a ugn | 79 l | | | | | | | | |
| Material ugn | Ever Clean emalj | | | | | | | | |

| | | | |
|------------------------------------|---------------|--|------------------|
| Antal hyllplan | 5 | Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan | Ja |
| Typ av hyllplan | Metallstegar | Kylsystem | Tangentialt |
| Typ av ljuskälla | Halogenlampor | Luckan är låst under pyrolytisk rengöring | Ja |
| Effekt lampa | 40 W | Nettomått på ugnens insida (HxBxD) | 360X460X425 mm |
| Programmering av tillagningstid | Start/stopp | Inställning av temperatur | Elektromekaniskt |
| Ljuset aktiveras när luckan öppnas | Ja | Effekt undervärme | 1200 W |
| Luckhängning | Underhängd | Effekt övervärme | 1000 W |
| Avgtagbar lucka | Ja | Grillelement | 1700 W |
| Innerlucka i helglas | Ja | Värmeelement bred grill - effekt | 2 700 W |
| Avtagbar innerlucka | Ja | Effekt varmluftselement | 2 000 W |
| | | 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



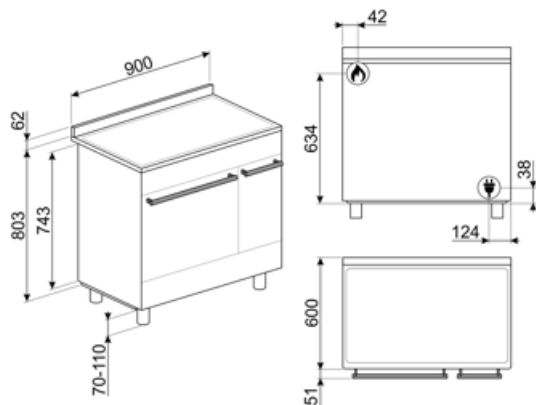
| | | | |
|------------------------|---|----------------------------------|---|
| Espressohållare | 1 | Ugnsaller | 1 |
| Galler med bakre stopp | 2 | Delvis utdragbara teleskopskenor | 1 |
| Ugnsplåt, 40 mm | 1 | Matlagningstermometer | 1 |

Standardtillbehör - extraugn

| | | | |
|------------------------|---|------------------|---|
| Galler med bakre stopp | 1 | Galler till plåt | 1 |
| Ugnsplåt | 1 | | |

Elektrisk anslutning

| | | | |
|-------------------|-----------|-----------------------|------------------|
| Anslutningseffekt | 5100 W | Typ av sladd | Ja, 2- och 3-fas |
| Ström | 23 A | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spänning | 220-240 V | Typ av kopplingsplint | 5 Polig |
| Spänning (V) | 380-415 V | Typ av kontakt | Nej |
| Testkabel | Ja | | |



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



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



KITH900CPF9

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



KITPBX

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





KITPC9X9

Stänkskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



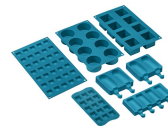
STONE

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

| | |
|--|--|
|  <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p> |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |
|  <p>Installation i stapel</p> |  <p>Kontrollvred</p> |
|  <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p> |  <p>4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar</p> |
|  <p>3 Skikt glas i luckan</p> |  <p>4 lager glas i ugnsluckan</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 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.</p> |  <p>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</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>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> |

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Pyrolytisk:** Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
-  **5:** Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.
-  **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.
-  **35 lt** Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  **Belysning**
-  **Endast övervärme:** Detta används endast ovanifrån och är perfekt för mat som ska ha en gyllenbrun yta men som inte kräver värmen från grillen. Detta läge kan med fördel användas för rätter som lasagne eller rätter som är täckta med potatis eller ost.
-  **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.
-  **4:** Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.
-  **Teleskopskenor:** gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  **UR** **Ultrasnabba brännare:** Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  **70 lt** 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.

Pyrolys

Enkel ugnrensning tack vare en speciell pyrolytisk funktion

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 matlagningsresultaten 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 matlagningsnivåer 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