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
		Antal vred	8
Estetik	Classic	**Färg screentryck**	Svart
Logotyp	Assembled st/steel	**Typ av display**	Touch
Färg	Rostfritt stål	**Lucka**	Med 2 horisontella paneler
Position logga	Panel under ugnen	**Typ av ugnsglas**	Eclypse
Finish	Matt	**Ugnshandtag**	Smeg Classic
Bakkantslist	Ja	**Färg på handtag**	Borstat rostfritt stål
Serie	Symphony	**Ugnsutrymme**	Dörr
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	**Stödfötter**	Silver
Typ av pannställ	Gjutjärn		
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 - 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
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		
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	**Säkerhetstermostat**	Ja
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
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja
Luckhängning	Underhängd
Avgtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Kylsystem	Tangentialt
Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt undervärme	1200 W
Effekt övervärme	1000 W
Grillelement	1700 W
Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Effekt varmluftselement	2 000 W
Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja
Koktidslarm	Ja
Min temperatur	50 °C
Max temperatur	260 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	35 l
Bruttovolym 2:a ugn	36 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	4
Typ av hyllplan	Metallstegar
Antal ljuskällor	1
Typ av ljuskälla	Glödlampa
Effekt lampa	25 W
Luckhängning	Underhängd
Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Antal glas i ugnslucka	3
Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Skyddstermostat	Ja
Kylsystem	Tangential
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	311x206x418 mm
Temperatur	Elektromekaniskt
Undervärme - effekt	700 W
Övervärme - effekt	600 W
Grillelement	1300 W
Stor grill - effekt	1900 W
Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C
Maximum temperatur	245 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



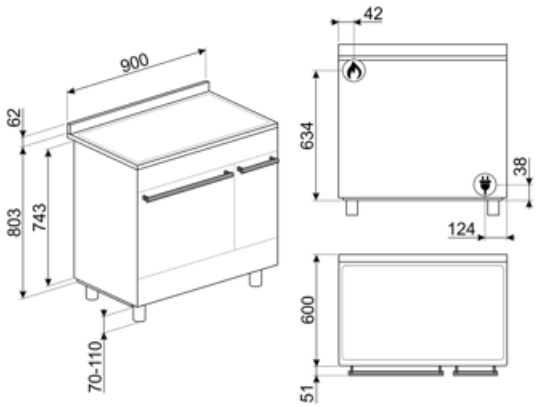
Espressohållare	1
Galler med bakre stopp	2
Ugnsplåt, 40 mm	1
Ugnsgaller	1
Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Matlagningstermometer	1

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1
Ugnsplåt	1
Galler till plåt	1

Elektrisk anslutning

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



Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt 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.



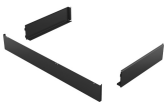
BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

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



KITH900CPF9

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



KITPAX

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



KITPC9X9

Stänkskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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.



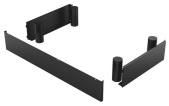
GTP

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



KIT600C92PX

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



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



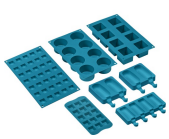
KITPBX

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



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 proffessionellt 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.



Installation i stapel



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



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.



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.



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.



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.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Kontrollvred



4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar



4 lager glas i ugnsluckan



Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.



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.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.

Belysning

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.

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.

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.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

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.

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

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

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.

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

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

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 flamman släcks, vilket ger en högre säkerhet.

Pyrolys

Enkel ugnsrengöring 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

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

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)

Enkel turbin

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