C92GPXNLK2

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse
EAN-code	8017709369538
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

Design	Squadrato	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Vingervlekvrij roestvrijstaal	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Esthetiek	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Logo	Assembled st/steel	**Kleur serigrafie**	Zwart
Kleur	Roestvrij staal	**Display**	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Geborsteld	**Type glas**	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Classici
Series	Sinfonia	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	**Opbergruimte**	Klep
Type pannendragers	Gietijzer	**Pootjes**	Zilver
Type bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbo
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base
- Fan assisted base

Schoonmaak functie

Pyrolytic

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 4

Onderwarmte + bovenwarmte

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

Statisch

Kleine grill

Grote vlak-grill

Bodem

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 5

Centrale sinistra - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Rechtsachter - Gas - RP - 2.90 kW
Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Aantal ruiten ovendeur**	4
Aantal ventilatoren	1	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	3
Netto inhoud	70 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Bruto inhoud 1e oven	79 l	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		
Aantal kookniveaus	5		
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Soort verlichting	Halogeen	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	**Deurblokkering tijdens pyrolyse**	Ja
Instelling kooktijd	Start en stop		
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Deur openen	naar beneden	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Uitneembare ovendeur	Ja	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W

Volledig glazen binnendeur	Ja	**Bovenwarmte - vermogen**	1000 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	**Grill - vermogen**	1700 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	35 l	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Bruto inhoud, 2e oven	36 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Aantal kookniveaus	4	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	311x206x418 mm
Aantal lampen	1	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Gloeilamp	**Onderwarmte - vermogen**	700 W
Vermogen lamp	25 W	**Bovenwarmte - vermogen**	600 W
Deur openen	naar beneden	**Grill - vermogen**	1300 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	1900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Type grill**	Elektrisch
Uitneembaar glas binnendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	**Maximum temperatuur**	245 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

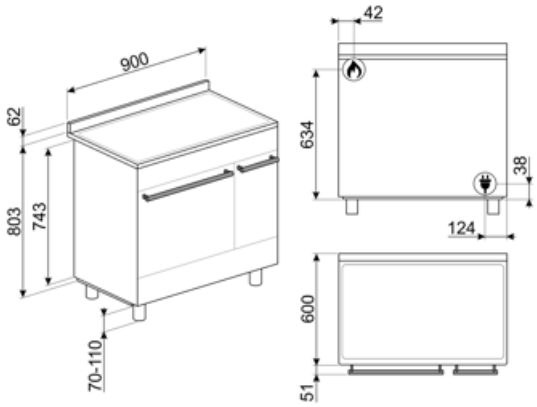
Houder t.b.v. caffettiera	1	**Kerntemperatuurmeter**	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Rek met achter- en zijstop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	5100 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	23 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Testkabel	Ja		



Compatibele Accessoires

BN620-1



Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep

BN640



Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

BNP608T



Teflon-coated tray, 8 mm depth, to be placed on the grid

GTP



Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

GTT



Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

KITPAX



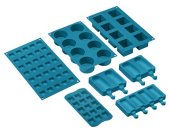
Hoogte uitbreidingsset (min. 10,5 cm - max. 16 cm), roestvrij staal

SFLK1



Kinderslot

SMOLD



Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary



Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden



Light



Top element only: This is used from above only, and is ideal for foods that are finished off with golden topping but do not require the full heat from the grill. Dishes such as Lasagne, potato topped foods, and cheese topped recipes benefit from this mode.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



The oven cavity has 4 different cooking levels.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys

Knobs control

Benefit (TT)

Gas hob

Gas biedt directe controle over de warmtebron en reageert meteen op temperatuurwijzigingen

Voor extra veiligheid wordt de gastoevoer automatisch afgesloten zodra de vlam dooft, dankzij de geïntegreerde thermokoppel

Pyrolysis

Makkelijk schoon te maken dankzij de pyrolysefunctie die vuil verbrandt tot as

Touch control

De timer stel je eenvoudig en intuïtief in met één enkele aanraking

Storage compartment

Meer opbergruimte in het onderste compartiment – ideaal voor accessoires of kookgerei

True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

Removalble inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

Isothermic Cavity

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

Pizza stone (optional accessory)

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

Single turbine

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie