

CSK92IPX9-2

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Cavity heat source	Elektrisk
Typ av häll	Induktion
Huvudugn, typ	Termoventilerad
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709296827
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A












Estetisk linje

Estetik	Classic	Typ av display	Elektronisk 5 knappar
Serie	Symphony	Färg på knapparna	Svart
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
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Stödfötter	Silver
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Dörr
Kontrollvred	Smeg Classic	Logga	Assembled st/steel
Färg på vred	Rostfritt stål	Position logga	Panel under ugnen

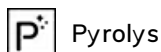
Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Liten grill
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



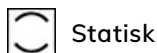
Pyrolysis

Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2

4

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Liten grill

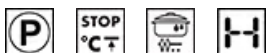


Stor grill



Undervärme

Tekniska egenskaper - håll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Vänster bak - Induktion Multizon - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antal extra snabba kokzoner	5	Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Indikator för vald zon	Ja
Automatisk avstängning vid överkokning	Ja	Indikationslampa restvärme	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja		

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	Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettovolym	360X460X425 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	Effekt undervärme	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp		
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja		
Luckhängning	Underhängd		

Avgtagbar lucka	Ja	Effekt övervärme	1000 W
Innerlucka i helglas	Ja	Grillelement	1700 W
Avtagbar innerlucka	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
		Effekt varmluftselement	2 000 W
		Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	280 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



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

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Rack with back and side stop	1	Ugnsgaller	1
Plåt, 20 mm	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Plåt, 40 mm	1	Barnlås	1

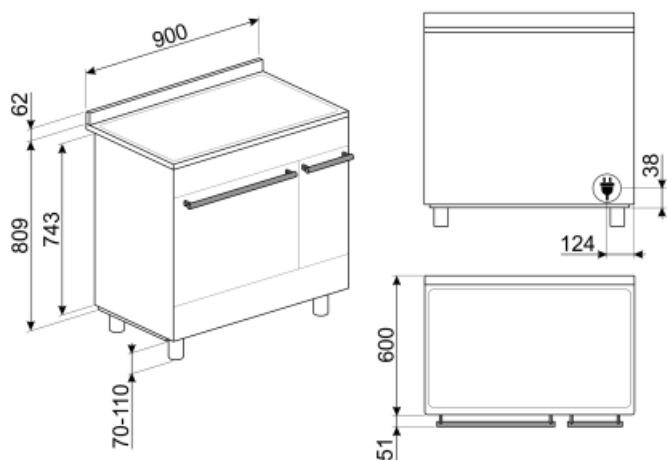
Standardtillbehör - extraugn

Rack with back and side stop	1	Galler till plåt	1
------------------------------	---	------------------	---

Plåt	1	Barnlås	1
------	---	---------	---

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	15400 W	Spänning (V)	380-415 V
Ström	43 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Tillbehör ingår ej



TPKTR9

Teppanyakigrillplatta för Victoria TR9 och Classicspisar med gashäll



AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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



PRTX

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



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



BGTR9

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

KITPC9X9

Stänkskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



PPR2

Rektangulär pizzasten utan handtag. Passar både 60 och 45cm ugnar. Dimensioner: B:42 x H:1,8 x D:37,5. Idealisk för pizzabakning och skapar en krispig botten som annars är karaktäristiskt för vedeldade ugnar. Kan också användas vid bakning av bröd, foccacia och andra bakverk som flarn eller kakor.



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.



SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar

BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



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.



KITC9X9

Stänkskydd 90x75cm i rostfritt stål.

TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



KITPAX

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



GTT

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



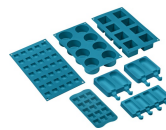
BN640

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>Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.</p>	 <p>Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>4 Skikt glas i luckan</p>	 <p>ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.</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>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>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>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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.
-  Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
-  Överkokningsskydd: Överkokningsskyddet stänger av hällen om vätska hamnar på zonerna.
-  Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonen som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C slocknar indikatorn.
-  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.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.