

C92GPX2

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



Estetisk linje



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

 Pyrolysis
--

Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2

Undervärme + övervärme

4



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	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
Avgtagbar 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			
Avgtagbar lucka	Ja	Stor grill - effekt	1900 W			
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk			
Avgtagbar innerlucka	Ja					

Alternativ för extraugn

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

Standardtillbehör - huvudugn och häll



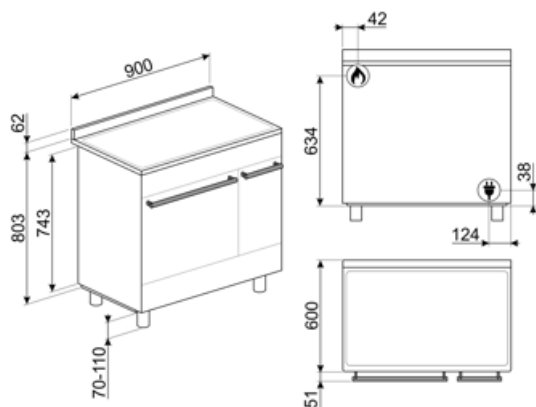
Espressohållare	1	Ugnsgaller	1
Galler med bakre stopp	2	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Matlagningstermometer	1

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	5100 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
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



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.



BGTR9

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



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 expremering 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



KITPC9X9

Stängskydd, 90 cm, passar pyrolytiska Portofino-spisar



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.



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



KITPBX

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



PALPZ

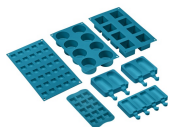
Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.





SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



SMOLD

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

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.



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		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.
	3 Skikt glas i luckan		4 lager glas i ugnsluckan
	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.
	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.		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
	...		Kontrollvred
	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 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 matlagingsnivåer.
 Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.	 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, souffléer 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 flammans 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 värmefflode 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 matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Enkel turbin

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