

C92IPX2

Bredd
 Antal ugnar med energideklaration
 Kavitetens värmekälla
 Typ av håll
 Huvudugn, typ
 Typ av extraugn
 Rengöringssystem huvudugn
 EAN-kod
 Energiklass
 Energiklass, andra ugnen

90x60 cm
 2
 Elektrisk
 Induktionshåll
 Termoventilerad ugn
 Statisk
 Pyrolys
 8017709329716
 A
 A



Estetisk linje



Design	Rak design	Kontrollvred	Smeg Classic
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	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 håll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Dörr
Typ av kontroller	Vred	Stödfötter	Silver
Slidekontroll	Röd		

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

3



Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

 Statisk	 Stor grill	 Undervärme
--	--	--

Tekniska egenskaper - häll



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	Kokkärlsavkänning	Ja
Antal flexibla zoner	1	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

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	1	Antal glas i ugnsluckan	4
Nettovolym 1:a ugn	70 l		
Bruttovolym 1:a ugn	79 l		
Material ugn	Ever Clean emalj		

Antal hyllplan	5	Antal	3
Typ av hyllplan	Metallstegar	värmereflekterande glas	
Innertak	Ja	i lucka	
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Säkerhetstermostat	Ja
Effekt lampa	40 W	Värmeelement stängs	Ja
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	av vid öppning av ugnsluckan	
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Kylsystem	Tangentialt
Luckhängning	Underhängd	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Avtagbar lucka	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Innerlucka i helglas	Ja	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	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	1
Material ugn	Ever Clean emalj	värmereflekterande glas	
Antal hyllplan	4	i lucka	
Typ av hyllplan	Metallstegar	Skyddstermostat	Ja
Antal ljuskällor	1	Kylsystem	Tangentialt
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	311x206x418 mm
Effekt lampa	25 W	Temperatur	Elektromekaniskt
Luckhängning	Underhängd	Undervärme - effekt	700 W
Avtagbar lucka	Ja	Övervärme - effekt	600 W
Innerlucka i helglas	Ja	Grillelement	1300 W
Avtagbar innerlucka	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



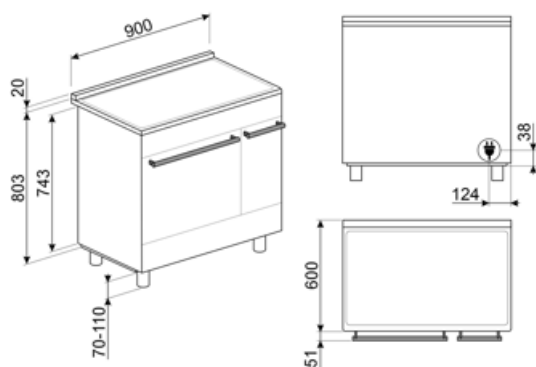
Galler med bakre stopp	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Matlagningstermometer	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Barnlås	1
Ugns-galler	1		

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1	Barnlås	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	12000 W	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Ström	36 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kontakt	Nej
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



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.

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

PALPZ



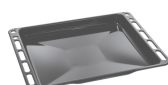
Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.

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.

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.

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

SCRP

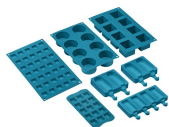


Hällskrapa för keramiska hållar



SFLK1

Luckspärr till inbyggadsugnar



SMOLD

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



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.

Symbols glossary

	Automatisk sammankoppling för större yta		Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
	Installation i stapel		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	3 Skikt glas i luckan		4 lager glas i ugnsluckan
	ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.		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 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.		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.		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.	 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.
 Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.	 Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.
 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.
 Överkokningsskydd: Överkokningsskyddet stänger av hällen om vätska hamnar på zonerna.	 Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.
 Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezoner som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slöcknar indikatorn.	 Avtagbart överdelsskydd: Det här är en perfekt lösning som skyddar den övre delen av ugnsutrymmet från att smutsas ner. Enkel att avlägsna för rengöring. Kan diskas i diskmaskinen.
 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.
 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.	 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
 4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar	 Kontrollvred

Benefit (TT)

Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induktion enkelt att använda och upprätthålla, säkert och responsivt.

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

Isotermisk kavität

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