

C92GMX2

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709321277
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik











Serie	Sinfonia	Betjening farve	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	Display	Touch
Farve	Rustfrit stål	Ant. knapper	8
Finish	Børstet	Farve silketryk	Sort
Design	Firkantet design	Håndtag	Smeg Classic
Låge	Med 2 vandrette paneler	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Liste	Ja	Glastype	Eclipse
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	Sølv
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Logo	Samlet st / stål
Betjeningsknapper	Smeg Classic	Logoposition	Panel under ovnen

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
----------------------------	---


Traditionelle madlavningsfunktioner

- | | | |
|--|--|---|
|  Statisk |  Varmluft |  Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator) |
|  Eco |  Lille grill |  Stor grill |
|  Ventilator grill (stor) |  Ventilator-assisteret bund | |


Rengøringsfunktioner

- | | |
|------------|--|
| Katalytisk |  Damprens |
|------------|--|

Andre funktioner

- | |
|---|
|  Optøning efter tid |
|---|

Programmer/funktioner ekstra ovn

- | | |
|------------------------------------|---|
| Madlavningsfunktioner, 2. rum | 4 |
| Nederste element + øverste element |  |

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

- | | | |
|--|---|--|
|  Statisk |  Lille grill |  Stor grill |
|  Bund | | |

Komfur tekniske egenskaber

- | | | | |
|---|---------------------------|-------------------|--|
|  UR | | | |
| Zoner i alt 5 | | | |
| Midterst til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW | | | |
| Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW | | | |
| Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW | | | |
| Bagest til højre - Gas - RP - 2.90 kW | | | |
| Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW | | | |
| Bagest højre - Gas - RP - 3.00 kW | | | |
| Blus Standard | Gas sikkerhedsventiler Ja | | |
| Automatisk elektronisk tænding Ja | Kogepladeskjulere | Matsort emaljeret | |

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Tidsindstilling	Start og stop	Grillelement	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Lågeåbning	Flap ned	Varmluftselement - effekt	2000 W
Aftagelig låge	Ja	Grill-type	Elektrisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	40 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	35 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 2. rum	36 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	4	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	311x206x418 mm
Antal lamper	1	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Glødelampe	Bund-varmelegeme effekt	700 W
Lys, effekt	25 W	Øverste varmeelement - effekt	600 W
Lågeåbning	Flap ned	Grillelement - effekt	1300 W
Aftagelig låge	Ja	Stor grill – effekt	1900 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk
Aftagelige indvendig låge	Ja		

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	245 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

Medfølgende tilbehør hovedovn



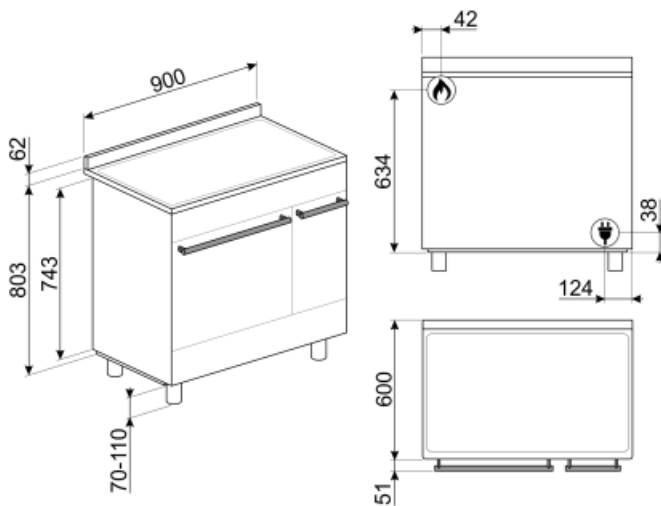
Espressoholder	1	Gitterindsats	1
Rist med bag- og sidestop	2	Katalysepaneler	3
40mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
Bageplade, maxi ovn	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5200 W	Strømforsyning	120 cm
Nuværende	23 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers

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.



GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)
** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm
Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



BGTR9

Støbejerns grillplade der passer til 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia fritstående komfurer



KITH900CPF9

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



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 håndtag der kan foldes væk
width: 315mm længde: 325 mm



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring

KIT600C92PX

Dækliste til kogeplade bagside, egnet til 90 cm Symphony fritstående komfurer med pyroovn



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



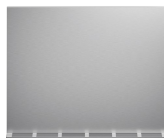
BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



KITC9X9-1

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



KITPAX

Højdeudvidelsesfødder (950 mm), rustfrit stål, velegnet til Master, Sinfonia og Concerto fritstående komfurer



KITC9X9

Splashback, 90x75 cm, stainless steel,
suitable for Master cookers



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb

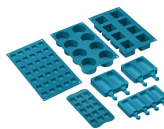
GTT

**Udtrækelige teleskop-skiner (1
niveau)** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430
poleret































SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde,
praliner, isterninger eller til
portionsanretning af mad. Brugbar fra
-60°C til +230°C



Symbols glossary (TT)

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.</p>	 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>	 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>
 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>	 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>
 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>	 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>

-  Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrumsrummet i liter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrumsrummet.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrumsrummet i liter.