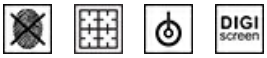
C92GMX2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709321277
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A

Estetisk linje



Design	Firkantdesign
Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål
Estetikk	Classic
Logo	Montert rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Matt
Kakefat	Ja
Serie	Symphony
Hettefarge	Rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern
Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	8
Farge på silketrykk	Sort
Type display	Touch
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Glasstype i ovnsdør	Eclypse
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Oppbevaringsavdeling	Dør
Føtter	Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

Statisk

Vifte undervarme + Vapor clean

Varmluft

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Liten grill

Stor grill

Vifte grill (stor)

Rengjøringsfunksjoner

Katalytisk

Damprens

Automatiske programmer No

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2 4

Undervarmeelement + overvarmeelement

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

Statisk

Liten grill

Stor grill

Undervarme

Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 5

Centrale sinistra - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW
Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW
Høyre bak - Gass - RP - 2.90 kW
Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Brennere	Standard	**Gass sikkerhetsarmatur**	Ja
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	**Brennerlokk**	Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn

Antall lamper	1
Vifte nummer	1
Nettovolum, stekeovn 1	70 l
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	5
Type hylleplan	Metalstativer
Lystype	Halogen
Lyseffekt	40 W
Tidsinnstilling	Start og stopp
Lampe tennes når dør åpnes	Ja
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1200 W
Overvarmeelement – effekt	1000 W
Grillelememt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja
Laveste temperatur	40 °C
Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn

Nettovolum, stekeovn 2	35 l
Nettovolum, stekeovn 2	36 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	4
Type hylleplan	Metalstativer
Antall lamper	1
Lystype	Glødelampe
Lyseffekt	25 W
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	311x206x418 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	700 W
Overvarmeelement – effekt	600 W
Grillelememt	1300 W
Stor grill – effekt	1900 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C
Høyeste temperatur	245 °C

Standardtilbehør – hovedovn

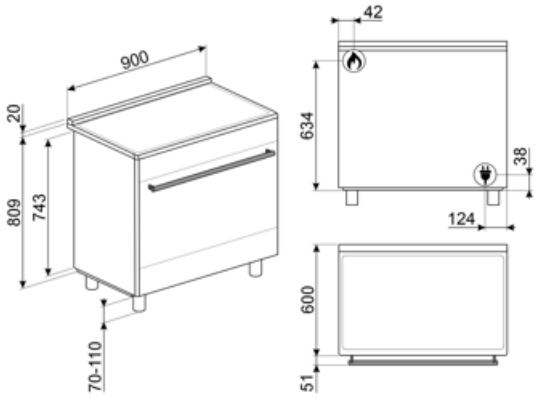
Espressoholder	1	**Ovnsrist**	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	**Katalytiske paneler**	3
40mm ovnsbrett	1	**Delvis uttrekkbar teleskopskinne**	1

Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**Ovnsrist**	1
Bakebrett, maksiovn	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	5200 W	**Lengde på strømledning (cm)**	120 cm
Strøm	23 A	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	**Morsettiera**	5-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	**Støpseltype**	Nei



Compatible Accessories

AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.

BN620-1

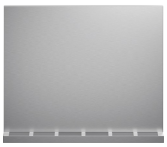
Emaljert brett, 20 mm dypt

BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist

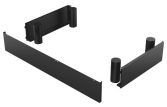
GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer

KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)

SFLK1

Barnesikring

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.

BN640

Emaljert brett, 40mm dypt

GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert

KIT600C92PX

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for 90 Symphony-komfyrer med pyroovn

KITH900CPF9

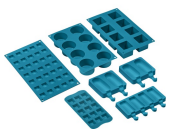
Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for CPF9 Portofino-komfyrer

KITPAX

Høydeforlengerføtter (950 mm), rustfritt stål, egnet for Master, Sinfonia og Concerto komfyrer

PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

Symbols glossary

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

Stablet installasjon: Stablet installasjon

Trippel glassdør: Antall glassdører.

Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.

Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.

Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.

ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.

Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.

Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking

Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.

Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.

Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Lampe

Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.

Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.

Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper

Bryterknottkontroll

Benefit (TT)

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Katalyse

Enkel rengjøring av ovnen ved bruk av katalytiske paneler i ovnsrommet

Denne permanente prosessen tillater kontinuerlig rengjøring og avfetting av de tre veggene i ovnsrommet, og starter fettforbrenning når ovnen når 200°C.