

C92GMX2

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



Estetisk linje











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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8
----------------------	---


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- | | | |
|---|--|---|
|  Statisk |  Varmluft |  Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte) |
|  Eco |  Liten grill |  Stor grill |
|  Vifte grill (stor) |  Vifte assistert base | |

Rengjøringsfunksjoner

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




Andre funksjoner

- | |
|---|
|  Tine etter tid |
|---|

Programmer/funksjoner – ekstraovn

- | | |
|---|---|
| Antal kokefunksjoner ovn 2 | 4 |
| Undervarmeelement + overvarmeelement |  |

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

- | | | |
|---|---|--|
|  Statisk |  Liten grill |  Stor grill |
|  Undervarme | | |

Tekniske data – kokeplate

- | | | |
|--|----------------------------------|-------------------|
|  | | |
| 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 | | |
| Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW | | |
| Brennere Standard | Gass sikkerhetsarmatur Ja | |
| Automatisk elektronisk aktivering Ja | Brennerlokk | Mattsort emaljert |

Tekniske data – hovedovn



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

Funksjoner for hovedovn

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

Tekniske data – ekstraovn



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

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn



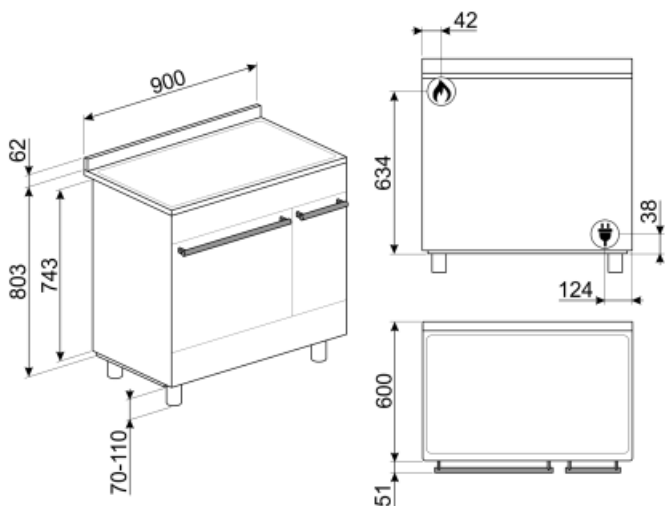
Espressoholder	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Katalytiske paneler	3
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

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	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V		



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer

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

Barnesikring

GTP

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



KIT600C92PX

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



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



BGTR9

Grillplate i støpejern egnet for 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia komfyrer



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



KITH900CPF9

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

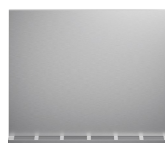


BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt

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.



KITC9X9-1

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



PALPZ

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

KITC9X9

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



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



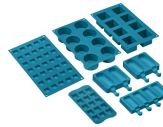
KITPAX

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



GTT















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

















SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 fett ikke fester seg ved steking</p>
 <p>Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.</p>	 <p>Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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 brukning av retten.</p>

- | | |
|---|---|
|  <p>Halv grill: For hurtig steking og brunning 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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p> |
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p> |
|  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p> |  <p>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 temperaturoendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.</p> |
|  <p>Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.</p> |  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |