

C92GMX2

Komfurstørrelse
 Antal rummed energimærke
 Hulrumsvarmekilde
 Komfur type
 Hovedovn, type
 Primær ovntype
 Rengøringssystem hovedovn
 EAN-kode
 Energieffektivitetsklasse
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

90x60 cm
 2
 Elektrisk
 Gas
 Termoventileret ovn
 Statisk
 Damprens
 8017709321277
 A
 A



Æstetik



Æstetik
 Serie
 Design
 Farve
 Finish
 Kommandopanel finish
 Logo
 Logoposition
 Liste
 Farve på kogeplade
 Pandeholder type
 Type af betjeningsindstilling

Classic
 Symphony
 Firkantet design
 Rustfrit stål
 Børstet
 Fingervenligt rustfrit stål
 Samlet st / stål
 Panel under ovnen
 Ja
 Rustfrit stål
 Støbejern
 Betjeningsknapper

Betjeningsknapper
Betjening farve
Ant. knapper
Farve silketryk
Display
Låge
Glastype
Håndtag
Håndtag farve
Opbevaringsrum
Fødder

Smeg Classic
 Rustfrit stål
 8
 Sort
 Touch
 Med 2 vandrette paneler
 Eclipse
 Smeg Classic
 Børstet rustfrit stål
 Låge
 Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

Bund med ventilator + Vapor clean



Statisk



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre +



Eco



Lille grill

ventilator)



Stor grill



Ventilator grill (stor)

Rengøringsfunktioner

Katalytisk



Damprens

Automatiske programmer

No

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



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

Blus Standard

Gas sikkerhedsventiler

Ja

Automatisk elektronisk
tænding

Ja

Kogepladeskjulere

Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1
Ventilatorantal	1
Nettovolumen, 1. rum	70 l
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile
Antal hylder	5
Hylde type	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Start og stop
Lys når ovnlågen åbnes	Ja
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja

Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	2
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

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
Bruttovolumen, 2. rum	36 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile
Antal hylder	4
Hylde type	Metalhylder
Antal lamper	1
Type af lamper	Glødelampe
Lys, effekt	25 W
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja

Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	2
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	311x206x418 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	700 W
Øverste varmeelement - effekt	600 W
Grillelement - effekt	1300 W
Stor grill – effekt	1900 W
Grill-type	Elektrisk

Valg ekstra ovn

Min. temperatur 50 °C

Maksimal temperatur 245 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



Espressoholder 1
Rist med bag- og
sideshow 2
40mm dyb plade 1

Gitterindsats 1
Katalysepaneler 3
Teleskopskinne, delvist
udtræk 1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

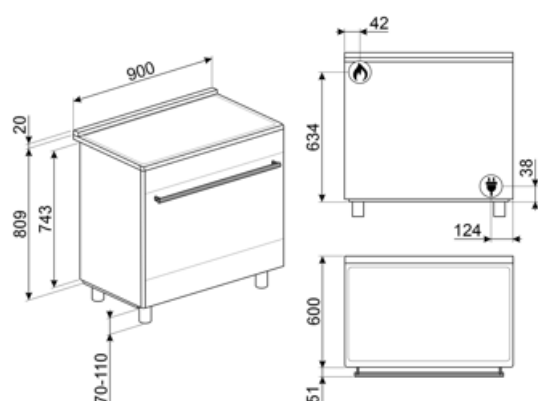
Rist med bag- og
sideshow 1
Bageplade, maxi ovn 1

Gitterindsats 1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 5200 W
Nuværende 23 A
Spænding 220-240 V
Spænding 2 (V) 380-415 V
Type elektrisk kabel Ja, enkeltfaset
installeret

Strømforsyning 120 cm
ledningslængde
Ledningstype Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 5 ben



Compatible Accessories

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.



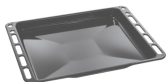
BGTR9

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



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

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



KIT600C92PX

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



KITH900CPF9

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



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



SFLK1

Børnesikring



STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



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.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

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



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



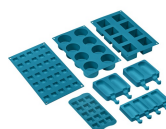
PALPZ

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



SMOLD

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



Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
	Installation i søjle: Installation i søjle		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		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
	Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.		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.
	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.		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.
	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.		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.
	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		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 brunning til retter.

	Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.		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.
	Lys		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 hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
	Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.		Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
	Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.		Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
	Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.		Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
	Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.		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.
	Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.		Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
	Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.		Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
	...		Knapbetjening

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænklade

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme

Katalyse

Nem ovnrensning ved brug af katalytiske paneler i hulrummet

Denne permanente proces tillader kontinuerlig rengøring og affedtning af de tre hulrumsvægge, og starter dens fedtoxiderationsfase, når ovnen når 200°C.