

C92GPX2

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Komfurstørrelse | 90x60 cm |
| Antal rummed energimærke | 2 |
| Hulrumsvarmekilde | Elektrisk |
| Komfur type | Gas |
| Hovedovn, type | Termoventileret ovn |
| Primær ovntype | Statisk |
| Rengøringsystem hovedovn | Pyrolytisk |
| EAN-kode | 8017709329723 |
| Energieffektivitetsklasse | A |
| Energieffektivitetsklasse, andet rum | A |



Æstetik



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

Programmer/Funktioner

| | |
|----------------------------|---|
| Ant. madlavningsfunktioner | 9 |
|----------------------------|---|

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)



Eco



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Base



Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner



Pyrolytisk

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum

Nederste element + øverste element

4



Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Statisk



Lille grill



Stor grill



Bund

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 5

Midterst til venstre - Gas - 2URP (dobbel) - 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

Kogepladeskulere 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 | 4 |
| Antal termoreflekterende lågeglas | 3 |
| Sikkerhedstermostat | Ja |
| Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes | Ja |
| Kølesystem | Tangentiel |
| Låge låst under pyrolyse | Ja |
| 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 | 50 °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 | 1 |
| 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



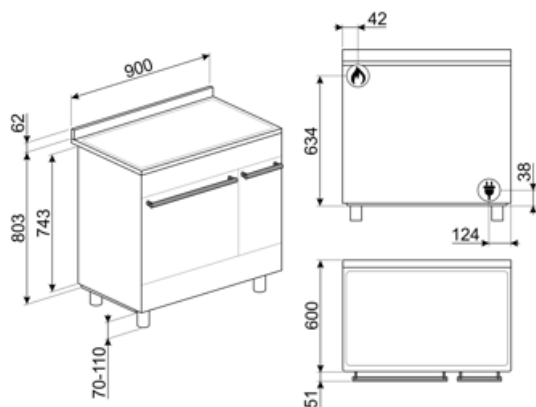
| | | | |
|---------------------------|---|--------------------------------|---|
| Espressoholder | 1 | Gitterindsats | 1 |
| Rist med bag- og sidestop | 2 | Teleskopskinne, delvist udtræk | 1 |
| 40mm dyb plade | 1 | Kødsonde | 1 |

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

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

Elektrisk tilslutning

| | | | |
|--------------------------|-----------|--------------|--------------------------|
| Elektrisk klassificering | 5100 W | Ledningstype | Ja, dobbelt- og trefaset |
| Nuværende | 23 A | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spænding | 220-240 V | Morsettiera | 5 ben |
| Spænding 2 (V) | 380-415 V | Stik | Nej |
| Kontroller ledning | Ja | | |



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.



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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

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



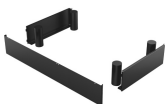
KIT600C92PX

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



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



KITPC9X9

Splashback, 90 cm, til Sinfonia og Portofino pyrolytiske fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

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



KITH900CPF9

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



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



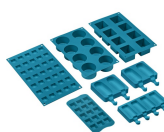
PALPZ

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



































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.



Symbols glossary

| | |
|---|---|
|  <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p> |  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |
|  <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p> |  <p>Knapbetjening</p> |
|  <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p> |  <p>4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster</p> |
|  <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p> |  <p>Firdobbelte glasdøre: 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>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</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>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> |

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  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
-  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.
-  Lys
-  Kun øverste legeme: Dette bruges kun ovenfra og er ideelt til fødevarer, der er afsluttet med gylden topping, men som ikke kræver den fulde varme fra grillen. Retter som lasagne, kartoffel-toppede fødevarer og ost toppede opskrifter drager fordel af denne tilstand.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låses lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  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.



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.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

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.

Pyrolyse

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

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 stænkplade

Teleskop-skiner

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

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

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)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Enkelt turbine

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