

## C92GPX2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709329723
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje












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

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base





## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk
---

## Programmer/funksjoner – ekstraovn

<b>Antal kokefunksjoner ovn 2</b>	4
<b>Undervarmeelement + overvarmeelement</b>	

### Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

 Statisk	 Liten grill	 Stor grill
 Undervarme		

## Tekniske data – kokeplate

		
<b>Antall tilberedningssoner</b> 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		
<b>Brennere</b> Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b> Ja	
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b> Ja	<b>Brennerlokk</b>	Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



<b>Antall lamper</b>	1	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Vifte nummer</b>	1	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	3
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	70 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	79 l	<b>Varmeelement stenges av når døren åpnes</b>	Ja
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaile	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Døren er låst under pyrolytisk rens</b>	Ja
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360X460X425 mm
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk
<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja		

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

## Tekniske data – ekstraovn



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

## Funksjoner for ekstraovn

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

## Standardtilbehør – hovedovn



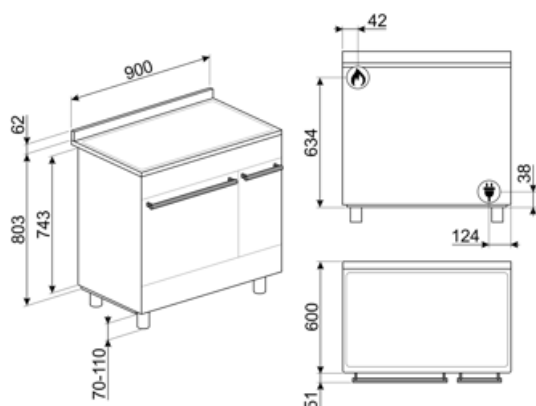
Espressoholder	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1

## Standardtilbehør – ekstraovn

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

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	5100 W	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Strøm	23 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	Støpseltype	Nei
Testkabel	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

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



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



### KITPC9X9

Veggplate, 90 cm, for Sinfonia og Portofino komfyrer med pyrolyse



### SFLK1

Barnesikring



### 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 frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTT

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



### KITH900CPF9

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



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



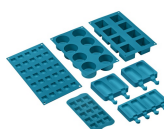
### PALPZ

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





































## STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



## Symbols glossary

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Bryterknottkontroll</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>4,3 tommer display med LED-teknologi, betjenes med bryterknott + 3 trykknapper</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Firedobbel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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: Blanding 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>Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.</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>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>

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnens varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  **5** Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  **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, soufflé, puddingar.
-  **ECO** **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
-  **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.
-  **Lampe**
-  **Kun topelement:** Denne brukes kun fra oversiden, og er ideell for mat som er pyntet med gyllen topping, men ikke har behov for full varme fra grillen. Retter som lasagne, eller mat toppet med potet eller ost, er spesielt egnet for denne stekemodusen.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **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.
-  **4** Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.
-  **Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  **UR** **Ultra Rapid brennere:** Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

---

## 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.

### Pyrolyse

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

### 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

### 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)

#### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

#### **Enkel turbin**

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