

C92GPX9

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	8017709277444
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



Estetikk	Classic	kontroller farge	Rustfritt stål
Serie	Symphony	Type display	Touch
Farge	Rustfritt stål	Antall kontroller	9
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	9
----------------------	---

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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




Rengjøringsfunksjoner

-  Pyrolytisk

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** 6
- Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
- Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW
- Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW
- Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW
- Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW
- Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW
- Brennere** Standard
- Automatisk elektronisk aktivering** Ja
- Gass sikkerhetsarmatur** Ja
- Brennerlokk** Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn

-          
- Antall lamper** 1
- Vifte nummer** 1
- Nettovolum, stekeovn 1** 70 l
- Antall glass i ovnsdøren** 4

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

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

Tekniske data – ekstraovn



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

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur 50 °C

Høyeste temperatur 245 °C

Standardtilbehør – hovedovn



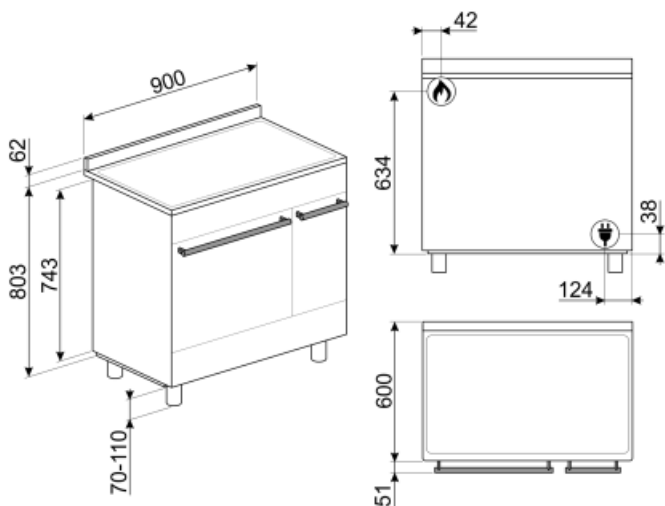
Espressoholder	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1		

Standardtilbehør – ekstraovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	5100 W	Type strømkabel installert	Ja, enkel fase
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



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers

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.



GTP

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



PRTX

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



BGTR9

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



KITH900CPF9

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



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.



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



SFLK1

Barnesikring

KIT600C92PX

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



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



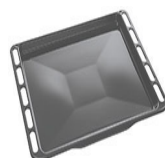
KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrte 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.





PALPZ

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

KITC9X9

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



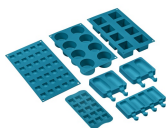
GTT

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



BN640















Emaljert brett, 40mm dypt




















SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Firedobbel glassdør: Antall glassdører.		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, 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
	Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.		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.
	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.		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.
	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.		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

-  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.
-  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 nærme 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.
-  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, puddinger.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  ...
-  Halv grill: For hurtig steking og brunng 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.
-  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.
-  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.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils