

C92GPX9

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingsysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709277444
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design



Design	Classici	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Series	Sinfonia	Kleur	Inox
Design	Squadrato	bedieningsknoppen	
Kleur	Inox	Aantal	9
Afwerking	Geborsteld inox	bedieningsknoppen	
Afwerking	Inox finger friendly	Kleur serigrafie	Zwart
bedieningspaneel		Display	DigiScreen
Logo	Assembled st/steel	Deur	Met 2 horizontale stroken
Positie logo	Strook onder de oven	Type glas	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Inox	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Opbergruimte	Opbergvak met klep
Bediening	Bedieningsknoppen	Pootjes	Zilver

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo



ECO



Kleine grill



Grote grill



Ventilator + grote grill



Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties



Pyrolyse

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties

4

Onderwarmte + bovenwarmte



Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven



Statisch



Kleine grill



Grote grill



Onderwarmte

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW

Type gasbranders Standaard

Thermobeveiliging

Ja

Automatische vonkontsteking Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1

Aantal ventilatoren 1

Netto volume 1e oven 70 l

Bruto volume, oven 1 79 l

Aantal ruiten ovendeur 4

Aantal thermo-reflecterende ruiten 3

Veiligheidsthermostaat Ja

Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Automatische uitschakeling verhogingselementen bij openen deur	Ja
Aantal kookniveaus	5		
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Type licht	Halogeen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Vermogen lamp	40 W	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Opening deur	Neerwaarts	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	280 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	35 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto volume, oven 2	36 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	311x206x418 mm
Aantal lampen	1	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Type lamp	Gloeilamp	Onderwarmte - vermogen	700 W
Vermogen lamp	25 W	Bovenwarmte - vermogen	600 W
Opening deur	Neerwaarts	Grill - vermogen	1300 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	1900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Uitneembaar glas binnendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 245 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



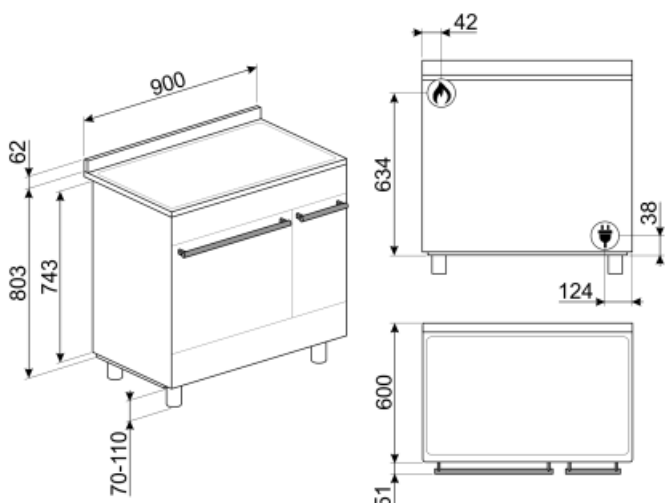
Houder t.b.v. caffettiera	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	2	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	5100 W	Installed electric cable	Yes, Single phase
Stroom	23 A	Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Connection box	5 polig



Not included accessories



TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers

AIRFRY



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



BGTR9

Cast iron grill plate suitable for 90 cm Victoria, 60 and 90 cm Master and Sinfonia cookers



KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



BBQ

Dubbelzijdig



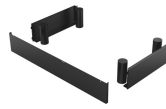
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



SFLK1

Child lock

KIT600C92PX

Cover strip for hob back side, suitable for 90cm Symphony cooker with pyro oven



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



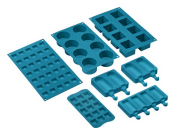
KITC9X9

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

BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes






































SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary (TT)

			<p>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</p>
	<p>Installation in column: Installation in column</p>		<p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>
	<p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>		<p>Quadruple glazed: Number of glazed doors.</p>
	<p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking</p>		<p>Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.</p>
	<p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>		<p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>
	<p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>		<p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
	<p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>		<p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>
	<p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>		<p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>

- | | |
|--|--|
|  <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p> |  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p> |
|  <p>Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.</p> |  <p>Gasovens bieden onmiddellijke warmtecontrole, kortere kooktijden en de mogelijkheid om bij veel lagere temperaturen te bakken dan elektrische ovens.</p> |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |  <p>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</p> |
|  <p>PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.</p> |  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |
|  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |  <p>Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>DIGI screen display + bedieningsknoppen</p> |  <p>Knobs control</p> |

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

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

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