

C92IMX2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709321321
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje

Serie	Symphony	Type display	Touch
Estetikk	Classic	Antall kontroller	8
Farge	Rustfritt stål	Farge på silketrykk	Sølv
Finish	Matt	Håndtak	Smeg Classic
Design	Firkantdesign	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Hettefarge	Rustfritt stål	Føtter	Sølv
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Oppbevaringsavdeling	Dør
bryterne	Smeg Classic	Logo	Montert rustfritt stål
kontroller farge	Rustfritt stål	Posisjon logo	Panel under ovnen

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 7

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



Eco



Stor grill



Vifte grill (stor)



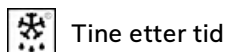
Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner



Damprens

Andre funksjoner

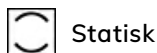


Tine etter tid

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2 3

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Stor grill



Undervarme

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Venstre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Brennerlokk

Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	1	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	Antall varmereflekerende glass i dør	2
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Kjølesystem	Tangential
Antall hyller	5	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Grillelement	1700 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Dør åpning type	klaff ned	Varmluftselement - effekt	2000 W
Avtakbar dør	Ja	Grill type	Elektrisk
Innerdør i helglass	Ja		

Funksjoner for hovedovn

Timer Ja Laveste temperatur 50 °C

Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C
----------------------------------	----	--------------------	--------

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	35 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	36 l	Antall varmereflekerende glass i dør	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	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



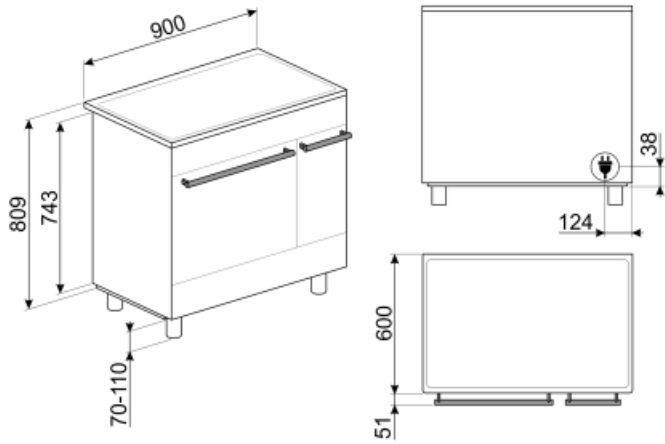
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Standardtilbehør – ekstraovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11000 W	Spenning (V)	380-415 V
Strøm	33 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet



Not included accessories



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



GTP

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



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



KITH900CPF9

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



PALPZ

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



SFLK1

Barnesikring



PRTX

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



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



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.



KITC9X9-1

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



KITPAX

Høydeforlengerføtter (950 mm), rustfritt stål, egnet for Master, Sinfonia og Concerto komfyrer

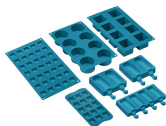
GTT

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



SMOLD















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














BN640

Emaljert brett, 40mm dypt

Symbols glossary (TT)

 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</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>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>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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 jevnt bruk av retten.</p>	 <p>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.</p>

-
- | | |
|---|--|
|  <p>Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.</p> |  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p> |
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 4 forskjellige steknivåer.</p> |  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.</p> |
|  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> | |