

## C92IPX9

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709268381
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje












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

## 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



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

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner 5

Number of Flexible zones 1

Automatisk avstenging ved overheting Ja

Kasserolledetektering Ja

Angivelse av minste størrelse på stekepanne Ja

Indikator for valgt sone Ja

Restvarmeindikator Ja

Automatisk avstenging ved overkoking Ja

## Tekniske data – hovedovn



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

## 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		
Dør åpning type	klaff ned		
Avtakbar dør	Ja		

---

Innerdør i helglass	Ja	Overvarmeelement – effekt	600 W
Avtakbar innerdør	Ja	Grillelement	1300 W
		Stor grill – effekt	1900 W
		Grill type	Elektrisk

## Funksjoner for ekstraovn

---

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

## Standardtilbehør – hovedovn

---



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
20 mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1
40mm ovnsbrett	1	Barnesikring	1
Ovnsrist	1		

## Standardtilbehør – ekstraovn

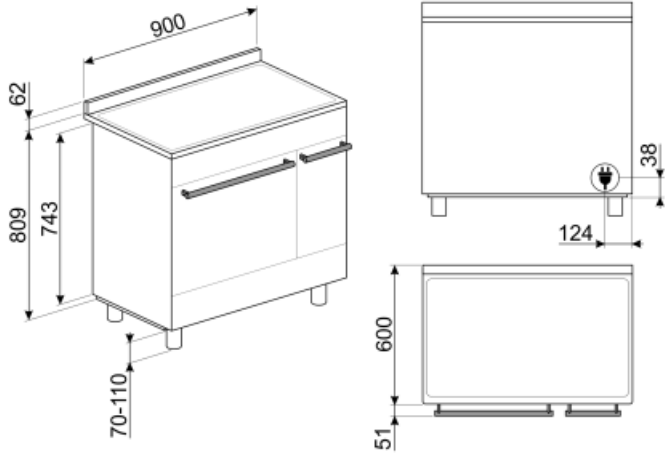
---

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

## Elektrisk tilkobling

---

Elektrisk tilkoblingseffekt	15400 W	Type strømkabel installert	Ja, enkel fase
Strøm	43 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



### 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



### 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.



### 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.



### 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)\*\* Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### PRTX

Idfast 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.



### KITH900CPF9

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



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### STONE

Rektangulær idfast 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.



### PALPZ

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

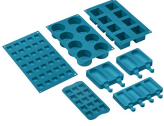
### GTT

\*\*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)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.
	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Firedobbel glassdør: Antall glassdører.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	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		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



- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Grill:</b> 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.</p>                   |  <p><b>Halv grill:</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Viftegrill:</b> 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><b>Turbo:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Overhettingsbeskyttelse:</b> Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.</p>  |  <p><b>Induksjon:</b> 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><b>Helglassinnerdører:</b> En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p>  |  <p><b>Innerdørglasset</b> kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>   |
|  <p><b>Sidelys:</b> To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>   |  <p><b>Automatisk åpning:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Overflyttingsbeskyttelse:</b> Den spesielle overflyttingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.</p>   |  <p><b>PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:</b> Ovnen 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.</p> |
|  <p><b>Angivelse av restvarme:</b> Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.</p> |  <p>Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.</p>  |
|  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p>   |  <p><b>Teleskopskinner:</b> Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p>  |
|  <p><b>Elektronisk kontroll:</b> 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, pudding.</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>  |  <p>...</p>  |



Bryterknottkontroll



Automatisk sammenslåing av soner til et større område

## Benefit (TT)

---

### **Ekte konveksjon**

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### **Induksjonstopp**

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

### **Touch-kontroll**

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### **Enkel turbin**

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

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### **Pyrolyse**

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

### **Halogenbelysning på flere nivåer**

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### **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

### **Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### **Flernivåsteking**

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

#### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

#### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

#### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

#### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

#### **Oppbevaringsrom**

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr