

## C9GMX2

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709321680
Energieffektivitetsklasse	A



## Æstetik












<b>Design</b>	Firkantet design	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Classic
<b>Kommandopanel finish</b>	Fingervenligt rustfrit stål	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Æstetik</b>	Classic	<b>Ant. knapper</b>	8
<b>Logo</b>	Samlet st / stål	<b>Farve silketryk</b>	Sort
<b>Farve</b>	Rustfrit stål	<b>Display</b>	Touch
<b>Logoposition</b>	Panel under ovnen	<b>Låge</b>	Med 2 vandrette paneler
<b>Finish</b>	Børstet	<b>Glastype</b>	Eclipse
<b>Liste</b>	Ja	<b>Håndtag</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Håndtag farve</b>	Børstet rustfrit stål
<b>Farve på kogeplade</b>	Rustfrit stål	<b>Opbevaringsrum</b>	Låge
<b>Pandeholder type</b>	Støbejern	<b>Fødder</b>	Sølv
<b>Type af betjeningsindstilling</b>	Betjeningsknapper		


## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund

## Andre funktioner

 Optøning

## Rengøringsfunktioner

 Damprens

## Komfur tekniske egenskaber

**UR**

### Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Bagest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW

Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Bagest højre - Gas - RP - 3.00 kW

<b>Blus</b>	Standard	<b>Gas sikkerhedsventiler</b>	Ja
<b>Automatisk elektronisk tænding</b>	Ja	<b>Kogepladeskjulere</b>	Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber



<b>Antal lamper</b>	2	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Ventilatorantal</b>	2	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	115 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	2
<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	129 l	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emalje	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	371x724x418 mm
<b>Hyldetype</b>	Metalhylder	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1700 W
<b>Lys effekt</b>	40 W		
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop		
<b>Lys når ovnlågen åbnes</b>	Ja		
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned		
<b>Aftagelig låge</b>	Ja		

---

<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1200 W
		<b>Grillelement</b>	1700 W
		<b>Stor grill – effekt</b>	2900 W
		<b>Varmluftselement - effekt</b>	2 x 1550 W
		<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg hovedovn

---

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn

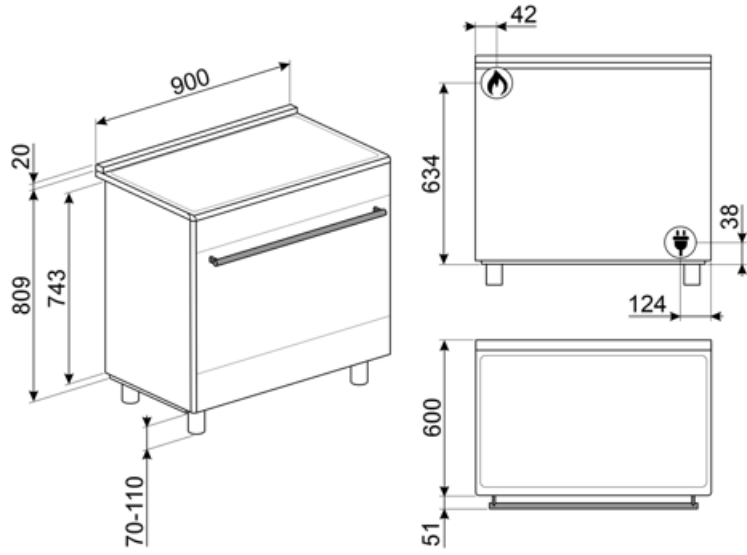
---

<b>Wokholder i støbejern</b>	1	<b>40mm dyb plade</b>	1
<b>Espressoholder</b>	1	<b>Gitterindsats</b>	1
<b>Rist med bag- og sidestop</b>	1	<b>Kødsonde</b>	1
<b>20 mm dyb plade</b>	1		

## Elektrisk tilslutning

---

<b>Elektrisk klassificering</b>	3200 W	<b>Strømforsyning ledningslængde</b>	120 cm
<b>Nuværende</b>	14 A	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Spænding</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	3 ben
<b>Type elektrisk kabel installeret</b>	Ja, enkeltfaset	<b>Stik</b>	Nej



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITH900CPF9

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



### KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



### SFLK1

Børnesikring



### 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



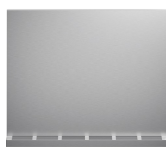
### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITC9X9-1

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



### KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



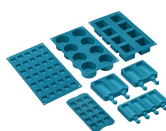
### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



---

## Alternative products

















---














**C9GMMB2**

Farve: Matsort

## Symbols glossary

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Med kontakten på dette symbol er opvarmning ikke mulig, selvom termostaten drejes.
	4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen		Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.