

## C9GMX2

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Størrelse komfyr                    | 90x60 cm           |
| Antall stekeovner med energimerking | 1                  |
| Varmekilde kammer                   | Elektrisk          |
| Type platetopp                      | Gass               |
| Hovedovn, type                      | Termoventilert ovn |
| Rengjøringsystem hovedovn           | Hydrolytisk        |
| EAN-kode                            | 8017709321680      |
| Energi effektivitetsklasse          | A                  |



## Estetisk linje



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

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 9

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

|   |   |  |
|---|---|--|
|  Statisk            |  Ventilert   |  Varmluft             |
|  Eco                |  Liten grill |  Stor grill           |
|  Vifte grill (stor) |  Undervarme  |  Vifte assistert base |

## Andre funksjoner



Opptining

## Rengjøringsfunksjoner



Damprens

## Tekniske data – kokeplate



### 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 2

Vifte nummer 2

Nettovolum, stekeovn 1 115 l

Bruttovolum, stekeovn 1 129 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emalje

Antall hyller 5

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Start og stopp

Lampe tennes når dør  
åpnes Ja

Dør åpning type klaff ned

Avtakbar dør Ja

Innerdør i helglass Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall 2

varmereflekerende  
glass i dør

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

Nettomål for ovnsrom (H  
x B x D) 371x724x418 mm

Temperaturkontroll Elektromekanisk

Undervarmeelement,  
effekt 1700 W

Overvarmeelement –  
effekt 1200 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2900 W

Varmluftselement -  
effekt 2 x 1550 W

Grill type Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

Timer Ja

Laveste temperatur 50 °C

Lydsignal for  
tilberedningsslutt

Ja

Høyeste temperatur

260 °C

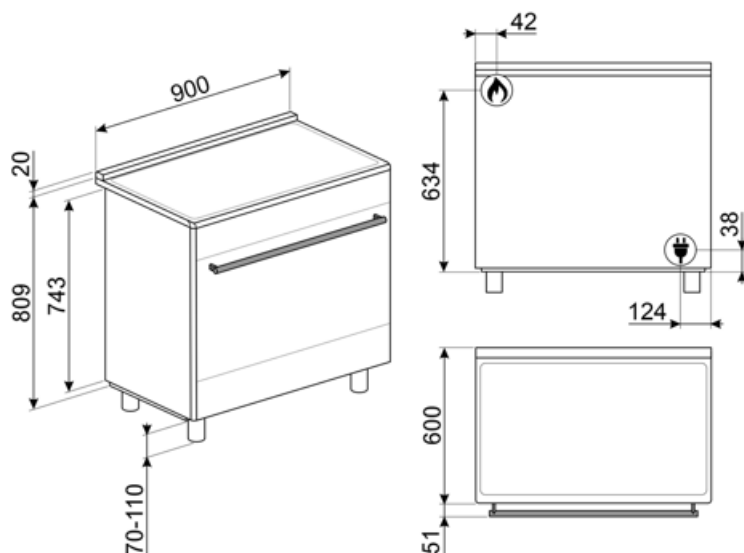
## Standardtilbehør – hovedovn

|                                      |   |                 |   |
|--------------------------------------|---|-----------------|---|
| Wokholder i støpejern                | 1 | 40mm ovnsbrett  | 1 |
| Espressoholder                       | 1 | Ovnsrist        | 1 |
| Rist med bakre stopp og<br>sidedropp | 1 | Steketermometer | 1 |
| 20 mm ovnsbrett                      | 1 |                 |   |

## Elektrisk tilkobling

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Elektrisk<br>tilkoblingseffekt | 3200 W         |
| Strøm                          | 14 A           |
| Spenning                       | 220-240 V      |
| Type strømkabel<br>installert  | Ja, enkel fase |

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Lengde på strømledning<br>(cm) | 120 cm   |
| Frekvens                       | 50/60 Hz |
| Morsettiera                    | 3-polet  |
| Støpseltype                    | Nei      |



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenscape tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KITH900CPF9

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



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



### SFLK1

Barnesikring



### 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



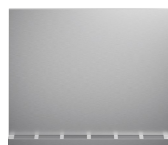
### GTP

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



### KITC9X9-1

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



### KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



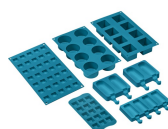
### PALPZ

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



### SMOLD

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



---

## Alternative products

















---














**C9GMMB2**

**Farge:** Matt Sort

## Symbols glossary

|   |   |
|---|---|
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>  |  <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>  |
|  <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>  |  <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>  |
|  <p>Med bryteren på dette symbolet vil inge varming være mulig selv om termostaten er vridd.</p>  |  <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</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>Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.</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 brukning av retten.</p>   |  <p>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.</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>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>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.</p> |  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p>   |
|  <p>Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.</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>4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknottet + 3 trykknapper</p>                   |
|  <p>Bryterknottkontroll</p>   |  |