C9GMX2

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



Estetisk linje

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

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

UR

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	**Gass sikkerhetsarmatur**	Ja
Automatisk elektronisk aktivering	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 varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1700 W
Overvarmeelement – effekt	1200 W
Grillelememt	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

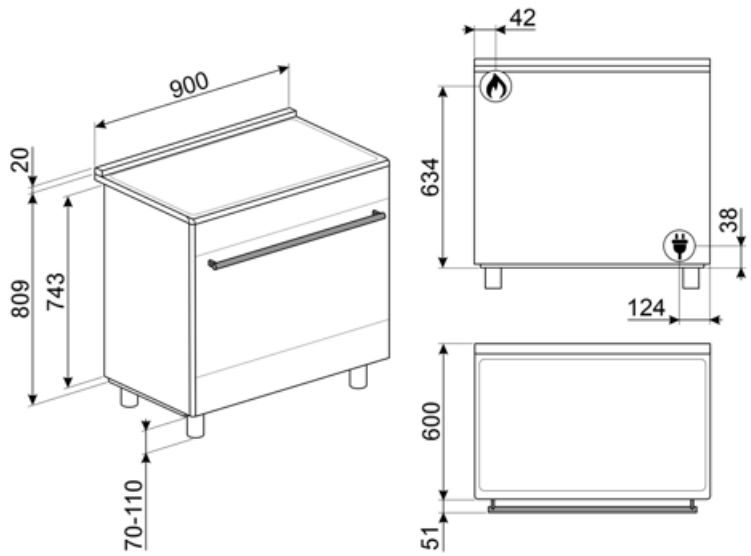
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Wokholder i støpejern	1	**40mm ovnsbrett**	1
Espressoholder	1	**Ovnsrist**	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**Steketermometer**	1
20 mm ovnsbrett	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3200 W	**Lengde på strømledning (cm)**	120 cm
Strøm	14 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	**Morsettiera**	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	**Støpseltype**	Nei



Compatible Accessories



AIRFRY9

Luftfrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, 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) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH900CPF9

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



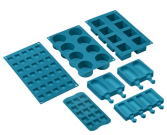
KITPAX

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



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.



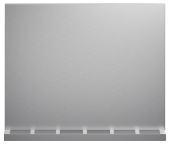
BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



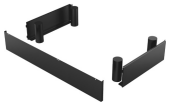
GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 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



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



SFLK1

Barnesikring

Alternative products



C9GMMB2

Farge: Matt Sort

Symbols glossary



Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet 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 stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



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.



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.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Bryterknottkontroll



Med bryteren på dette symbolet vil inge varming være mulig selv om termostaten er vridd.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.



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.



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.



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



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 en jevn bruking av retten.



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.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



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.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Halv grill: 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.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.