

C9GMX9-1

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709278977
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik



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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
----------------------------	----

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Andre funktioner

 Optøning efter tid

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			
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

										
Antal lamper	2								Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	2								Samlet antal lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	115 l								Antal termoreflekterende lågeglas	2
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l								Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje								Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5								Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Hylde type	Metalhylder								Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen									
Lys effekt	40 W									
Tidsindstilling	Start og stop									

Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Aftagelig låge	Ja	Grillelement	1700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
		Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
		Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

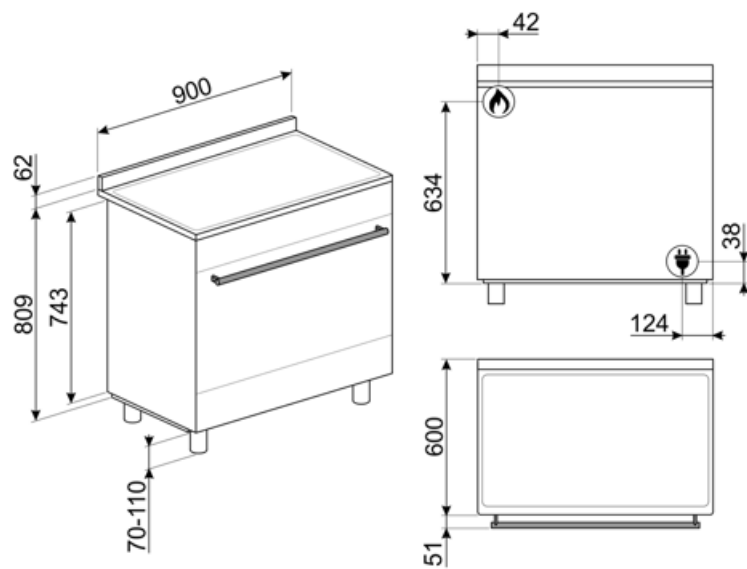
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3200 W	Strømforsyning	120 cm
Nuværende	14 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
		Morsettiera	3 ben



Compatible Accessories

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.

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.

BGTR9



Støbejerns grillplade der passer til 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia fritstående komfurer

BN940

GTT



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



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)

PALPZ



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

SFLK1



Børnesikring

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 brunning og sprødhed.

BBQ9



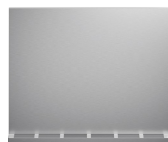
BN920

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



KITROT9

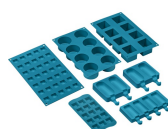
Rotisserie sæt til 90x60 fritstående komfurer, nyt ovnrum (115 L)

PPR9



Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.

SMOLD



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

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.		Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
	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. Ventileret 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.
	Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning 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.		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.
	Rotisserie: Rotisseriet (hvor det er installeret) fungerer i kombination med grilllegemet til brunning af mad til perfektion.		Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
	Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.		Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
	Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen 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.		Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
	Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.		Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
	Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.		...

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Push-pull opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste push-pull rum, ideelt til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Dobbelt turbine

Ovnen har to ventilatorer udstyret med to cirkulære varmeelementer, der tillader madlavning med roterende varme