

C92IMX2

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709321321
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Esthetiek



Esthetiek	Classici	Aantal bedieningsknoppen	8
Series	Sinfonia	Kleur serigrafie	Zilver
Kleur	RVS	Type bediening	Bedieningsknoppen
Afwerking	Mat	Slider	Rood
Design	Squadrato	Handgreep	Smeg Classici
Deur	Met 2 horizontale stroken	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	RVS	Type glas	Eclipse zwart glas
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Pootjes	Zilver
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Opbergruimte	Klep
Kleur knoppen	RVS	Logo	Assembled st/steel
Display	Touch	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties

Fan assisted bottom + Vapor clean



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Schoonmaak functie

 Vapor Clean

Overige functies


 Ontdooien op tijd

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 3

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

 Statisch

 Grote vlak-grill

 Bodem

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Automatische stop bij oververhitting	Ja	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. overkoken	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Restwarmte indicator	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	1	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto inhoud	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Bruto inhoud 1e oven	79 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Vermogen lamp	40 W		
Instelling kooktijd	Start en stop		
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		

Deur openen	naar beneden	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	35 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto inhoud, 2e oven	36 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	311x206x418 mm
Aantal lampen	1	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Gloeilamp	Onderwarmte - vermogen	700 W
Vermogen lamp	25 W	Bovenwarmte - vermogen	600 W
Deur openen	naar beneden	Grill - vermogen	1300 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	1900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Uitneembaar glas binnendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	245 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



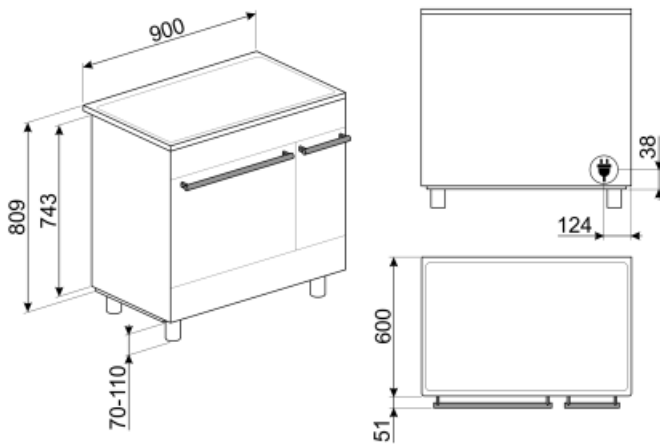
Rek met achter- en zijstop	2	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

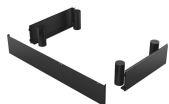
Rek met achter- en zijstop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	11000 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Stroom	33 A	Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Aansluitkast	5 polig



Accessoires niet inbegrepen



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



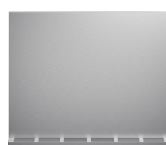
BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BBQ

Dubbelzijdig



KITC9X9-1

Spatscherm, 90x75 cm, RVS, geschikt voor Portofino, Master en Sinfonia fornuizen



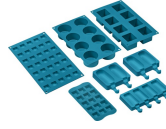
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BN640















Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep


















SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren.
Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary (TT)

 <p>Knobs control</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>

- | | |
|--|--|
|  <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p> |  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p> |
|  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>verlichting</p> |
|  <p>Overfill protection: The special overfill protection shuts down the stove in the presence of overflow of liquids.</p> |  <p>Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.</p> |
|  <p>The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |
|  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |  <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |
|  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> | |