

C92IMAN9

| | |
|--|--------------------|
| 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 | 8017709293765 |
| Energie-efficiëntieklasse | A |
| Energie-efficiëntieklasse, tweede oven | A |



Esthetiek

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 7
Traditionele kookfuncties



Statisch



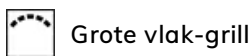
Geventileerd



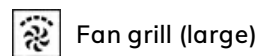
Circulaire



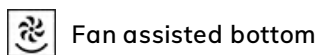
ECO



Grote vlak-grill

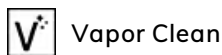


Fan grill (large)




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

Thermobeveiliging Ja Branderdeksels Mat zwart geëmailleerd

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 | Bovenwarmte - vermogen | 1000 W |
| Instelling kooktijd | Start en stop | Grill - vermogen | 1700 W |
| Automatische inschakeling verlichting bij openen deur | Ja | Grote vlakgrill - vermogen | 2700 W |
| Deur openen | naar beneden | Circulatie - vermogen | 2000 W |
| Uitneembare ovendeur | Ja | Type grill | Elektrisch |
| Volledig glazen binnendeur | Ja | | |

Opties primaire oven

Timer Ja Minimum temperatuur 50 °C

Akoestisch signaal
einde kooktijd

Ja

Maximum temperatuur 260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (I) oven 2

35 l

Bruto inhoud, 2e oven

36 l

Materiaal ovenruimte

Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus

4

Type ovenrekken

Metalen zijsteunen

Aantal lampen

1

Soort verlichting

Gloeilamp

Vermogen lamp

25 W

Deur openen

naar beneden

Uitneembare ovendeur

Ja

Volledig glazen
binnendeur

Ja

Uitneembaar glas
binnendeur

Ja

Aantal ruiten ovendeur

3

Aantal thermo-
reflecterende ruiten

2

Veiligheidsthermostaat

Ja

Koelsysteem

Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare
interne ovenruimte
(hxbxd)

311x206x418 mm

Temperatuurregeling

Elektro-mechanisch

Onderwarmte -
vermogen

700 W

Bovenwarmte -
vermogen

600 W

Grill - vermogen

1300 W

Grote vlakgrill -
vermogen

1900 W

Type grill

Elektrisch

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 245 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en
zijstop

2

Bakplaat (40 mm)

1

Inzetrooster

1

Telescopische geleiders,
gedeeltelijk
uitschuifbaar

1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Rek met achter- en
zijstop

1

Bakplaat

1

Inzetrooster

1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde

11000 W

Stroom

31 A

Spanning

220-240 V

Spanning 2 (V)

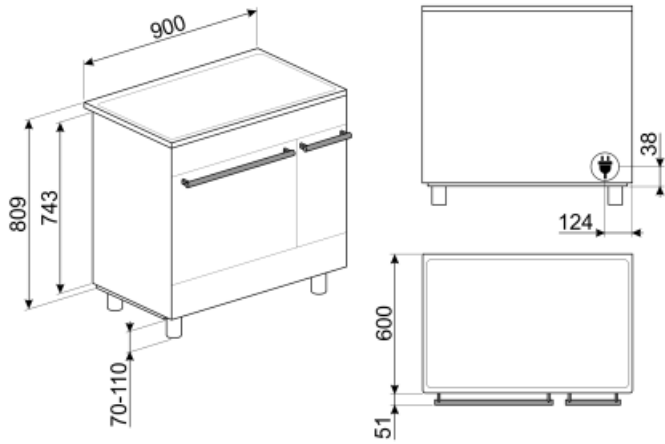
380-415 V

Frequentie

50/60 Hz

Aansluitkast

5 polig



Accessoires niet inbegrepen

AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

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



PPR9



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BBQ



KITC9X9-1

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



SFLK1

Kinderslot



PRTX



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)



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





KITPAX

Hoogte uitbreidingsset (min. 10,5 cm - max. 16 cm), roestvrij staal



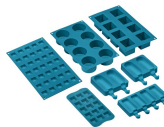
BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTT















Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)














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>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</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>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</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 bovinelement 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 bovinelement. 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 oven deur 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>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>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> | |