

## C92IPN2

Komfurstørrelse  
 Antal rummed energimærke  
 Hulrumsvarmekilde  
 Komfur type  
 Hovedovn, type  
 Primær ovntype  
 Rengøringsystem hovedovn  
 EAN-kode  
 Energieffektivitetsklasse  
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

90x60 cm  
 2  
 Elektrisk  
 Induktion  
 Termoventileret ovn  
 Statisk  
 Pyrolytisk  
 8017709336240  
 A  
 A



## Æstetik












<b>Design</b>	Firkantet design	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Classic
<b>Kommandopanel finish</b>	Metalemaljeret	<b>Betjening farve</b>	Matsort
<b>Æstetik</b>	Classic	<b>Ant. knapper</b>	8
<b>Logo</b>	Samlet st / stål	<b>Farve silketryk</b>	Sølv
<b>Farve</b>	Matsort	<b>Display</b>	Touch
<b>Logoposition</b>	Panel under ovnen	<b>Låge</b>	Med 2 vandrette paneler
<b>Finish</b>	Matt sort	<b>Glastype</b>	Eclipse
<b>Liste</b>	Ja	<b>Håndtag</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Håndtag farve</b>	Matsort
<b>Farve på kogeplade</b>	Antracit	<b>Opbevaringsrum</b>	Låge
<b>Type af betjeningsindstilling</b>	Betjeningsknapper	<b>Fødder</b>	Sort
<b>Glider</b>	Rød		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

## Traditionelle madlavningsfunktioner

-  Statisk
-  Med ventilator
-  Varmluft
-  Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
-  Eco
-  Stor grill
-  Ventilator grill (stor)
-  Base
-  Ventilator-assisteret bund

## Rengøringsfunktioner

-  Pyrolytisk



## Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum  
Nederste element + øverste element

3



Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

-  Statisk
-  Stor grill
-  Bund

## Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Bagest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Samlet antal boosterzoner	5	Panderegistrering	Ja
Antal fleksible zoner	1	Visning af mindste pandediameter	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Automatisk slukning ved overløb	Ja	Restvarmeindikator	Ja

## Primær ovn tekniske egenskaber



<b>Antal lamper</b>	1	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Ventilatorantal</b>	1	<b>Samlet antal lågeglas</b>	4
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	70 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	3
<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	79 l	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaalje	<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Hyldetype</b>	Metalhylder	<b>Låge låst under pyrolyse</b>	Ja
<b>Tagliste</b>	Ja	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
<b>Lys når ovnlågen åbnes</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



<b>Netto volumen, 2. rum</b>	35 l	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Bruttovolumen, 2. rum</b>	36 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaalje	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	4	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Hyldetype</b>	Metalhylder	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	311x206x418 mm
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Type af lamper</b>	Glødelampe	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	700 W
<b>Lys, effekt</b>	25 W	<b>Øverste varmeelement - effekt</b>	600 W
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned	<b>Grillelement - effekt</b>	1300 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	1900 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk
<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja		

## Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	245 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

## Medfølgende tilbehør hovedovn



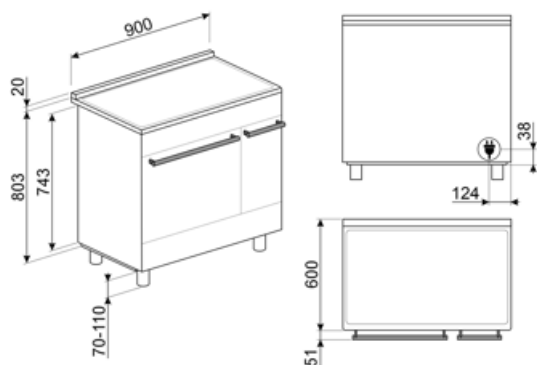
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinner, total udtrækning	1
40mm dyb plade	1	Kødsonde	1

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
Bageplade, maxi ovn	1	Børnelås	1

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	12000 W	Frekvens	50/60 Hz
Nuværende	36 A	Morsettiera	5 ben
Spænding	220-240 V	Stik	Nej
Spænding 2 (V)	380-415 V		



## 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.



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



### GTT

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



### KITH900CPF9

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



### KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



### AIRFRY2

Luffriture bakke. 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.



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTP

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KIT600C92PN



### KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



### PALPZ

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





### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SFLK1

Børnesikring



### SMOLD

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



### STONE

















Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager  
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.





















### TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.</p>
 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.</p>	 <p>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</p>
 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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</p>	 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmelement 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.</p>
 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **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
-  **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.
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Induktion:** Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **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.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Aftagelig tagliste:** Dette er en perfekt løsning, der beskytter den øverste del af ovnens rum mod forurening. Let at fjerne ved rengøring, det kan vaskes i opvaskemaskinen.
-  **Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **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.
-  **Lys**
-  **Beskyttelse mod overophedning:** Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Beskyttelse mod overfyldning:** Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning.
-  **Angivelse af restvarme:** Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
-  **Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Teleskopskinner** tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Knapbetjening



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster



Automatisk sammenfletning af zoner til et større område

---

## Benefit (TT)

---

### Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

### Pyrolyse

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

### Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

### Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel 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

### Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

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

### **Kold låge**

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

### **Pizzasten (valgfrit tilbehør)**

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

### **BBQ (valgfrit tilbehør)**

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

### **Isotermisk hulrum**

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### **Enkelt turbine**

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme