

C92IPN2

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Hovedovnstype
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2

90x60 cm
2
Elektrisk
Induksjonstoppe
Termoventilert ovn
Statisk
Pyrolytisk
8017709336240
A
A



Estetisk linje












Estetikk	Classic
Serie	Symphony
Design	Firkantdesign
Farge	Matt Sort
Finish	Matt sort
Overflate	Emaljert metall
kommandopanel	
Logo	Montert rustfritt stål
Posisjon logo	Panel under ovnen
Kakefat	Ja
Hettefarge	Antrasitt
Type kontroll innstilling	Vridere
Skyvebryter	Rød

bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Matt Sort
Antall kontroller	8
Farge på silkestrykk	Sølv
Type display	Touch
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Matt Sort
Oppbevaringsavdeling	Dør
Føtter	Sort

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 9





Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Stor grill
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	 Undervarme	 Vifte assistert base
 Vifte grill (stor)		

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2	3	
Undervarmeelement + overvarmeelement		
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2		
 Statisk	 Stor grill	 Undervarme

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Venstre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	5	Kasserolledetektering	Ja
Antall fleksible soner	1	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja
Automatisk avstenging ved overkoking	Ja	Restvarmeindikator	Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	1	Antall glass i ovnsdøren	4
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	Antall varmereflekerende glass i dør	3
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Antall hyller	5	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Innertak	Ja	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Lystype	Halogen	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lyseffekt	40 W	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Grillelement	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	Stor grill – effekt	2700 W
Avtakbar dør	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	35 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	36 l	Antall varmereflekerende glass i dør	1
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	4	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	311x206x418 mm
Antall lamper	1	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Glødelampe	Undervarmeelement, effekt	700 W
Lyseffekt	25 W	Overvarmeelement – effekt	600 W
Dør åpning type	klaff ned	Grillelement	1300 W
Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	1900 W
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk
Avtakbar innerdør	Ja		

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn



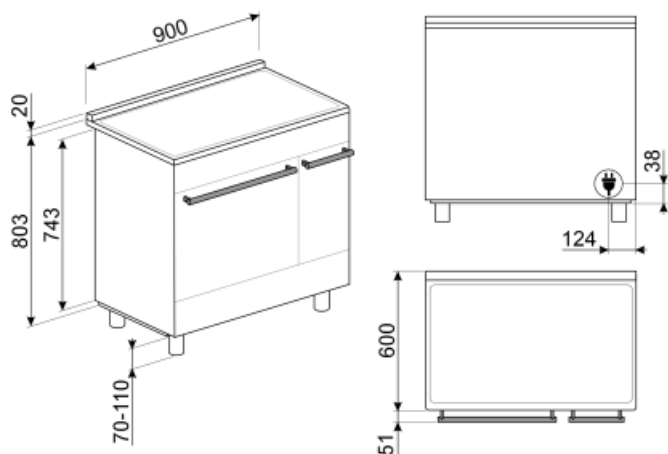
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1

Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
Bakebrett, maksiovn	1	Barnesikring	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	12000 W	Spenning (V)	380-415 V
Strøm	36 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet



Not included accessories



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



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.



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.



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



KIT600C92PN



KITH900CPF9

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



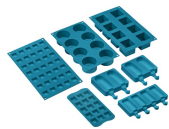
TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



PALPZ

















Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



BN640

Emaljert brett, 40mm dyp

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.
	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Firedobbel glassdør: Antall glassdører.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 fett 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 steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	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.		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.
	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.		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.
	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.		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

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.</p> |  <p>Overhettingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.</p> |
|  <p>Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.</p> |  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p> |
|  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p> |  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Overflyttingsbeskyttelse: Den spesielle overflyttingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.</p> |
|  <p>PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnens varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.</p> |  <p>Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.</p> |
|  <p>Avtakbar overlist: Dette er en perfekt løsning som beskytter den øvre delen av kammeret til ovnen fra forurensning. Enkel å ta av for rengjøring og kan vaskes i oppvaskmaskin.</p> |  <p>Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p> |
|  <p>Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |  <p>...</p> |
|  <p>Bryterknottkontroll</p> |  <p>Automatisk sammenslåing av soner til et større område</p> |

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Pyrolyse

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr