C92IPX2

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	Pyrolyse
EAN-code	8017709329716
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbo
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base
- Fan assisted base

Schoonmaak functie

Pyrolytic

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2	3
Onderwarmte + bovenwarmte	

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

Aantal kookzones met booster	5	**Automatische aanpassing panafmeting**	Ja
Number of Flexible zones	1	**Indicator minimaal te gebruiken diameter**	Ja
Automatische stop bij oververhitting	Ja	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. overkoken	Ja	**Restwarmte indicator**	Ja

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	4
Netto inhoud	70 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	3
Bruto inhoud 1e oven	79 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Deurblokkering tijdens pyrolyse**	Ja
Uitneembare bovenplaat	Ja		
Soort verlichting	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W		
Instelling kooktijd	Start en stop		

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Deur openen	naar beneden
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) 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	1
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



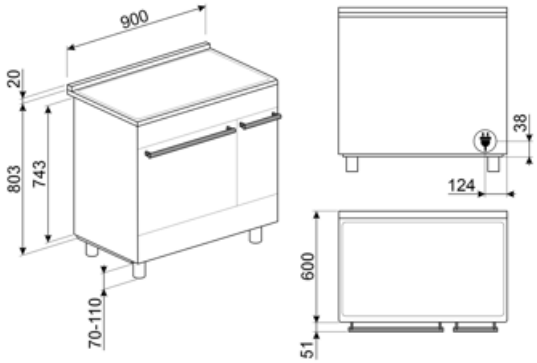
Rek met achter- en zijstop	1	**Telescopische geleiders, geheel uitschuifbaar**	1
Bakplaat (20 mm)	1	**Kerntemperatuurmeter**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Kinderbeveiliging**	1
Inzetrooster	1		

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Rek met achter- en zijstop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat	1	**Kinderbeveiliging**	1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	12000 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	36 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatibele Accessoires



AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



BNP608T

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



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.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



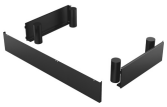
KIT600C92PX

Cover strip for hob back side, suitable for 90cm Symphony cooker with pyro oven



KITH900CPF9

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



KITH95CPF9

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



KITPAX

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



KITPBX

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



PALPZ

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



SCRP

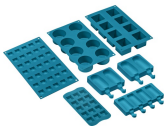
Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



SFLK1

Kinderslot

SMOLD



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

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.

Symbols glossary



Automatic merge of zones for a bigger area



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



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.



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).



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.



Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Knobs control



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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.



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).



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.

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.

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.

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.

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.

Light

Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

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.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

verlichting

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

Overfill protection: The special overfill protection shuts down the stove in the presence of overflow of liquids.

Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.

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.



The oven cavity has 4 different cooking levels.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Benefit (TT)

Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

Pyrolysis

Makkelijk schoon te maken dankzij de pyrolysefunctie die vuil verbrandt tot as

Touch control

De timer stel je eenvoudig en intuïtief in met één enkele aanraking

Storage compartment

Meer opbergruimte in het onderste compartiment – ideaal voor accessoires of kookgerei

True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

Removalble inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

Telescopic guides

Dankzij telescopische geleiders haal je bakplaten veilig en moeiteloos in en uit de oven

Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

Pizza stone (optional accessory)

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

Isothermic Cavity

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

Single turbine

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie