C95GMCMB2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reingingssysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709339951
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Squadrato	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Design	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Logo	Assembled st/steel	**Kleur serigrafie**	Zilver
Kleur	Mat zwart	**Display**	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat zwart	**Type glas**	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Classici
Series	Sinfonia	**Kleur handgreep**	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Inox	**Opbergruimte**	Opbergvak met klep
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	**Pootjes**	Zwart
Bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch

 Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)

 ECO

 Kleine grill

 Grote grill

 Ventilator + grote grill

 Onderwarmte

 Geventileerde onderwarmte

Overige functies

 Ontdooien

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Centrale sinistra - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Rechtsachter - Gas - RP - 2.90 kW
Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto volume 1e oven	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto volume, oven 1	129 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Type licht	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Vermogen lamp	40 W		
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind		
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Opening deur	Neerwaarts		

Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja

Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



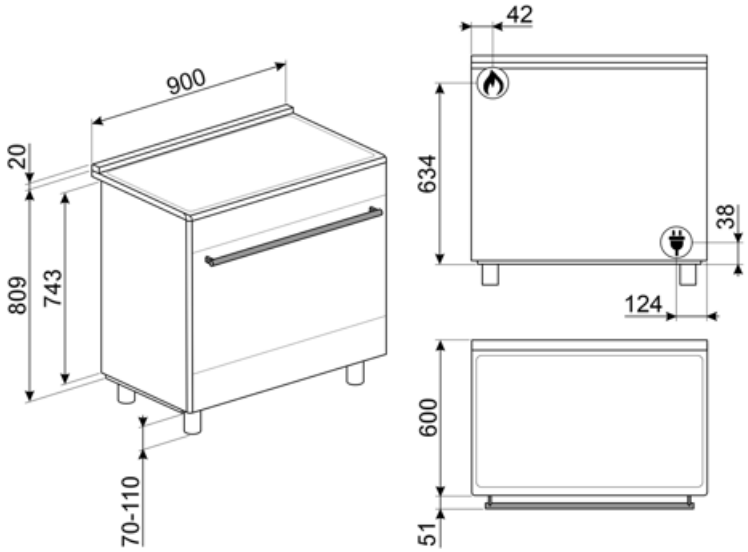
Gietijzeren wokring	1
Ovenrooster met stop	1
Bakplaat (20 mm)	1
Bakplaat (40 mm)	1

Inzetrooster	1
Katalyse-emaille wanden	1
Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Temperatuursonde	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W
Stroom	14 A
Spanning	220-240 V
Electric cable	Installed, Single phase

Lengte voedingskabel	120 cm
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	3 polig
Stekker	Nee


900
20
809
743
70-110
42
634
38
124
600
51

Compatible Accessories



AIRFRY9

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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



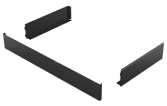
BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KITH900CPF9

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



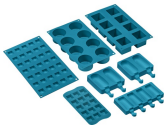
KITPBX

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



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



BBQ

Dubbelzijdig



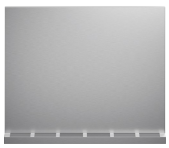
BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



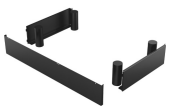
GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



KITC9X9-1

Splashback kit, st/steel, 90cm, suitable for Portofino Multifunction, Master and Sinfonia cookers



KITH95CPF9

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



KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



SFLK1

Child lock

Symbols glossary



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progessive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.



Energy efficiency class A



Installation in column: Installation in column.



Knobs control



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



With the switch on this symbol, no heating is possible even if the thermostat is turned.



DIGIscreen display + bedieningsknoppen



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



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.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.

Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.

Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



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.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



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.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



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