# 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

UR

**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



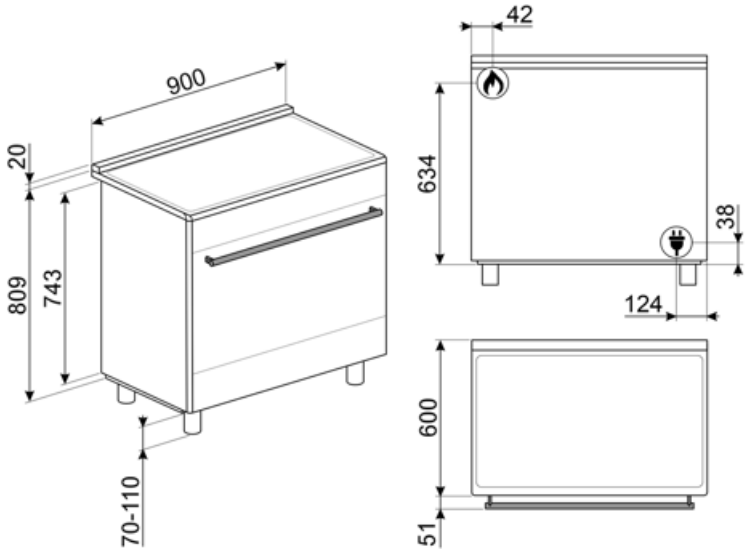
| | |
|---|---|
| **Gietijzeren wokring** | 1 |
| **Ovenrooster met stop** | 1 |
| **Bakplaat (20 mm)** | 1 |
| **Bakplaat (40 mm)** | 1 |

| | |
|---|---|
| **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



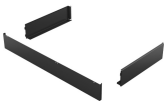
### BN940

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



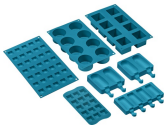
### KITPBX

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



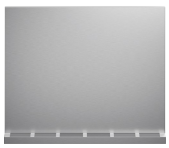
### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



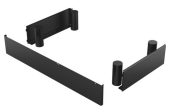
### GTP

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.



Energy efficiency class A



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



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



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.



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.



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.



Installation in column: Installation in column.



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



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.



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.



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.



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.



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.



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



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




The oven cavity has 5 different cooking levels.




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




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



Knobs control



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.



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.



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



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.



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



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




DIGIscreen display + bedieningsknoppen