

C92IPN2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709336240
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A












Estetisk linje

			
Estetikk	Classic	Antall kontroller	8
Serie	Symphony	Farge på silketrykk	Sølv
Farge	Matt Sort	Type kontroll innstilling	Vridere
Finish	Matt sort	Skyvebryter	Rød
Design	Firkantdesign	Håndtak	Smeg Classic
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler	Håndtak farge	Matt Sort
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Hettefarge	Antrasitt	Føtter	Sort
Overflate kommandopanel bryterne	Emaljert metall	Oppbevaringsavdeling	Dør
kontroller farge	Smeg Classic	Logo	Montert rustfritt stål
Type display	Matt Sort	Posisjon logo	Panel under ovnen
	Touch		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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




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	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja
Automatisk avstenging ved overkoking	Ja	Restvarmeindikator	Ja
Kasserolledetektering	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-omalje	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	280 °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-omalje	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



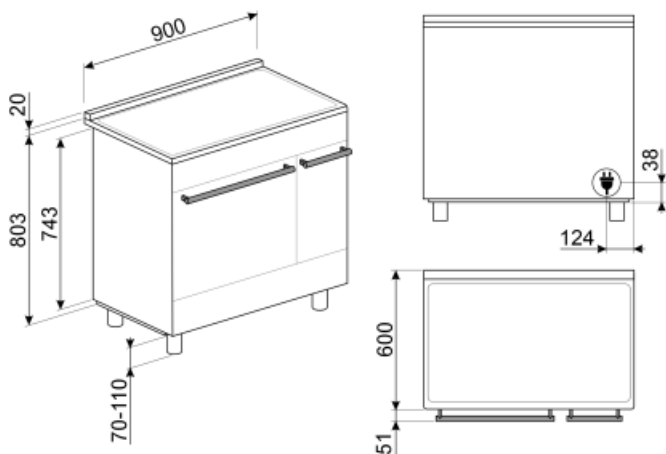
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
20 mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1
40mm ovnsbrett	1	Barnesikring	1
Ovnsrist	1		

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) Utstrekk: 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



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.



PALPZ

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

KITC9X9

Splashback, 90x75 cm, stainless steel,
suitable for Master cookers



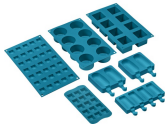
GTT

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



BN640

















Emaljert brett, 40mm dypt





















SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

	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.
	Bryterknottkontroll		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.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	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

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **Overflyttingsbeskyttelse:** Den spesielle overflyttingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.
-  **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.
-  **Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.**
-  **Teleskopskinner:** Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  **Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**
-  **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.
-  **Overhettelsesbeskyttelse:** Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen 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.
-  **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.
-  **Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.**
-  **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.
-  **Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**