

C92IPMB2

Komfurstørrelse
 Antal rummed energimærke
 Hulrumsvarmekilde
 Komfur type
 Hovedovn, type
 Primær ovntype
 Rengøringssystem hovedovn
 EAN-kode
 Energieffektivitetsklasse
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

90x60 cm
 2
 Elektrisk
 Induktion
 Termoventileret ovn
 Statisk
 Pyrolytisk
 8017709329730
 A
 A



Æstetik



Design
Kommandopanel finish
Æstetik
Logo
Farve
Logoposition
Finish
Liste
Serie
Farve på kogeplade
Type af betjeningsindstilling
Glider

Firkantet design
 Metalemaljeret
 Classic
 Samlet st / stål
 Matsort
 Panel under ovnen
 Matt sort
 Ja
 Symphony
 Rustfrit stål
 Betjeningsknapper
 Rød

Betjeningsknapper
Betjening farve
Ant. knapper
Farve silketryk
Display
Låge
Glastype
Håndtag
Håndtag farve
Opbevaringsrum
Fødder

Smeg Classic
 Rustfrit stål
 8
 Sølv
 Touch
 Med 2 vandrette paneler
 Eclipse
 Smeg Classic
 Børstet rustfrit stål
 Låge
 Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
	 Eco	 Stor grill
Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Base	 Ventilator-assisteret bund
 Ventilator grill (stor)		

Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum
Nederste element + øverste element

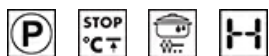
3



Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

 Statisk	 Stor grill	 Bund
--	--	--

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Bagest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Samlet antal boosterzoner	5	Panderegistrering	Ja
Antal fleksible zoner	1	Visning af mindste pandediameter	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Automatisk slukning ved overløb	Ja	Restvarmeindikator	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber

Valg hovedavn

Ekstra ovn tekniske egenskaber

03-09-2026

Valg ekstra ovn

Min. temperatur 50 °C

Maksimal temperatur 245 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og
sideshow 1
20 mm dyb plade 1
40mm dyb plade 1
Gitterindsats 1

Teleskopskinner, total 1
udtrækning
Kødsonde 1
Børnelås 1

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

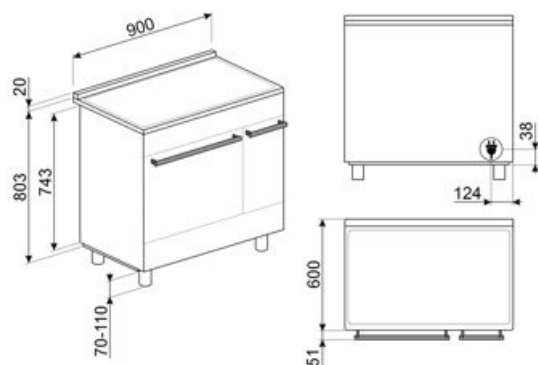
Rist med bag- og
sideshow 1
Bageplade, maxi ovn 1

Gitterindsats 1
Børnelås 1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 12000 W
Nuværende 36 A
Spænding 220-240 V
Spænding 2 (V) 380-415 V
Type elektrisk kabel Ja, enkeltfaset
installeret

Ledningstype Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 5 ben
Stik Nej



Compatible Accessories

AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunng og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

****Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT600C92PX

Dækliste til kogeplade bagside, egnet til 90 cm Symphony fritstående komfurer med pyroovn



KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SFLK1

Børnesikring



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.



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRILLPLATE

Universalgryde til induction, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

****Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH900CPF9

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C





TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Automatisk sammenfletning af zoner til et større område		Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
	Installation i søjle: Installation i søjle		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
	ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.		Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
	Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.		Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.

 Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.	 ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
 Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.	 Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
 Lys	 Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
 Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.	 Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
 Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.	 Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.	 Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låses lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
 Beskyttelse mod overfyldning: Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning.	 PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
 Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.	 Aftagelig tagliste: Dette er en perfekt løsning, der beskytter den øverste del af ovnens rum mod forurening. Let at fjerne ved rengøring, det kan vaskes i opvaskemaskinen.
 Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.	 Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Teleskopskiner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster



Knapbetjening

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induction nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

Pyrolyse

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme