

C92GMX2

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Gazowa
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Statyczny
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709321277
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



Linia wzornicza



Linia wzornicza	Classica	Pokręta	Classica
Seria	Symfonia	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Design	Płaski	Liczba pokręteł	8
Kolor	Stal nierdzewna	Kolor nadruku	Czarny
Wykończenie	Satynowany	Wyświetlacz	Dotykowy
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna odporna na powstawanie odcisków palców	Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami
Logo	Assembled st/steel	Rodzaj szkła piekarnika	Eclipse
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Uchwyt	Classica
Tylny panel	Tak	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Schówek	Drzwi
Materiał rusztów	Żeliwo	Nóżki	Srebrny
Rodzaj sterowania	Pokręta		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	8
--------------------------	---

Funkcje pieczenia

Grzałka dolna + obieg powietrza +
para



Grzałka górna i dolna



Termoobieg



Turbo



ECO



Mały grill



Duży grill



Grill + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia

Czyszczenie katalityczne



Czyszczenie parowe

Programy automatyczne

No

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

4

Grzałka dolna + grzałka górna



Funkcje pieczenia - 2 piekarnik



Grzałka górna i dolna



Mały grill



Duży grill



Grzałka dolna

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 5

Centralnie po lewej stronie - Gaz - Ultra szybki (podwójny) - 4.20 kW

Tylny centralny - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Przedni centralny - Gaz - Pomocniczy - 1.00 kW

Tylny prawy - Gaz - Szybki - 2.90 kW

Przedni prawy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Rodzaj palników gazowych Standardowe

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Tak

Zapalarka elektryczna zintegrowana w pokrętle Tak

Nakładki na palniki

Emaliowane, czarny mat

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia

1

Liczba wentylatorów	1	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak
Pojemność netto	70 l		
Pojemność brutto	79 l		
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Liczba szyb w drzwiach	3
Liczba poziomów pieczenia	5	Zimne drzwi	2
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	System chłodzący	Statyczny
Moc oświetlenia	40 W	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	360X460X425 mm
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc grzałki dolnej	1200 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc grzałki górnej	1000 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc grzałki grilla	1700 W
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Moc dużego grilla	2700 W
		Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
		Rodzaj grilla	Elektryczny

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	40 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Pojemność netto - 2 piekarnik	35 l	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Pojemność brutto	36 l	Zimne drzwi	2
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba poziomów pieczenia	4	System chłodzący	Statyczny
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	311x206x418 mm
Liczba źródeł oświetlenia	1	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Rodzaj oświetlenia	Żarówka	Moc dolnej grzałki	700 W
Moc oświetlenia	25 W	Moc górnej grzałki	600 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc grzałki grilla	1300 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc dużego grilla	1900 W
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak		

Opcje pomocniczego piekarnika

Minimalna temperatura 50 °C

Maksymalna temperatura

245 °C

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



Żeliwna odstawka 1
Metalowe drabinki boczne 2
Głęboka blacha emaliowana (40 mm) 1

Ruszt do blachy 1
Panele katalityczne 3
Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem 1

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

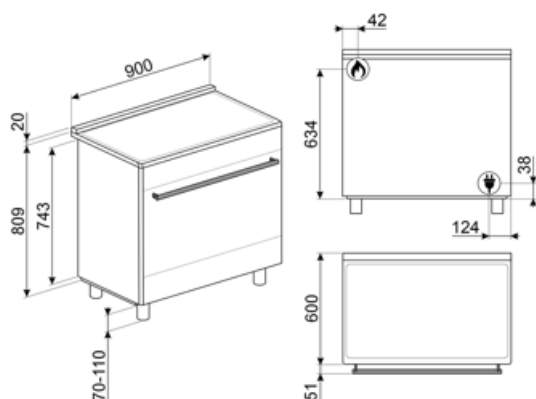
Metalowe drabinki boczne 1
Blacha do pieczenia, piekarnik maxi 1

Ruszt do blachy 1

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa 5200 W
Natężenie prądu (A) 23 A
Napięcie 220-240 V
Napięcie 2 (V) 380-415 V
Electric cable Tak, jednofazowy

Długość przewodu zasilającego (cm) 120 cm
Rodzaj przewodu Tak, dwu- i trójfazowe
Częstotliwość 50/60 Hz
Puszka elektroinstalacyjna 5 biegunowy



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY



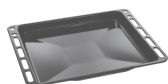
Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.

BGTR9



Żeliwna nakładka grillowa do kuchni wolnostojącej 90cm Victoria oraz 60 i 90 cm Master & Symfonia

BN640



Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.

GTP



Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana

KIT600C92PX



Listwa maskująca do tylnej strony płyty grzewczej, do kuchni wolnostojącej z pyrolizą 90 cm Symfonia

BBQ



Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.

BN620-1



Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.

BNP608T



Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.

GTT



Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.

KITC9X9-1



Płyta przeciwtłuszczowa, 90x75 cm, do kuchni wolnostojącej Portofino, Master i Symfonia, stal nierdzewna

KITH900CPF9



Cokół, 90cm, do kuchni wolnostojącej CPF9

KITH95CPF9



Zestaw do zwiększania wysokości (950 mm), do kuchni wolnostojącej Portofino



KITPBX

Nóżki zmniejszające wysokość (84,5-85,6 cm)



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



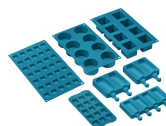
STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm



PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



SMOLD

Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C

Słowniczek oznaczeń

	Wytrzymałe żeliwne ruszty: dla maksymalnej stabilności i wytrzymałości.		A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
	Instalacja w kolumnie		Sterowanie pokrętkami
	Obwodowy system chłodzący		Wyświetlacz DigiScreen
	Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby		Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość Emalia Ever Clean tworzy nienagane wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.
	Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.		Grzałka górna i dolna
	Grzałka górna i dolna		Grzałka dolna
	Grzałka dolna		Termoobieg
	Eco		Grill
	Mały grill		Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.
	Oświetlenie wnętrza		Turbo
	W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.		Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.



Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.



Komora piekarnika posiada cztery poziomy.



Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.



Potężne palniki ultra rapid oferują do 5 kW mocy.



Pojemność 35 l



Automatyczne otwieranie: niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.



Komora piekarnika posiada pięć poziomów.



Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.



Pojemność 70 l

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.