

C92GMX2

Tűzhely mérete
 Rekeszek száma energiafogyasztási címkével
 Sütőtér hőforrás
 Főzőlap típusa
 Fő sütőtér típusa
 Második sütő típusa
 Tisztító rendszer fő sütő
 EAN kód
 Energiahatékonysági osztály
 Energiahatékonysági osztály, második sütőtér

90x60 cm
 2
 ELEKTROMOSSÁG
 Gáz
 Hőlégkeveréses
 Statikus
 Gőztisztítás
 8017709321277
 A
 A



Design



Design	Szögletes formák	Vezérlőgombok	Smeg Classica
Vezérlőpanel felülete	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Design család	Classica	Vezérlőelemek száma	8
Logó	Assembled st/steel	Serigraphy colour	Fekete
Szín	Rozsdamentes acél	Kijelző	DigiScreen
Logo position	Facia below the oven	Ajtó	2 vízszintes panellel
Felületkezelés	Szatén	Üveg típusa	Eclipse
Hátfal-magasítás	Igen	Fogantyú	Smeg Classica
Serie	Sinfonia	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Tárolórekesz	Ajtó
Edénytartó állványok típusa	Öntöttvas	Lábak színe	Ezüst
Vezérlés típusa	Vezérlőgombok		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 8

Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeveréses alsó + gőztisztítás	Hőlégkeveréses
Turbó	Eco	Kis grill
Nagy grill	Légkeveréses grill (nagy)	

Tisztítási funkciók

Katalitikus panelek Gőztisztítás

Automatikus programok No

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér 4
Bottom element + Upper element

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

Statikus	Kis grill	Nagy grill
Alsó sütés		

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

Főzőzónák száma összesen 5

Bal közép - Gáz - 2UR (dupla) - 4.20 kW

Hátsó közép - Gáz - Félgyors - 1.80 kW

Elöl közép - Gáz - AUX - 1.00 kW

Jobb hátsó - Gáz - Gyors - 2.90 kW

Jobb első - Gáz - Félgyors - 1.80 kW

Gázégők típusa Standard

Gázbiztonsági szelepek Igen

Automatikus Igen

Égőfejek Matt fekete zománcozott

elektronikus gyújtás

Fő sütő műszaki jellemzők



Világítás száma	1	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ventilátor száma	1	Ajtóüvegek száma	3
Sütőtér nettó térfogata	70 l	összesen	
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	Hővisszaverő	2
		ajtóüvegek száma	



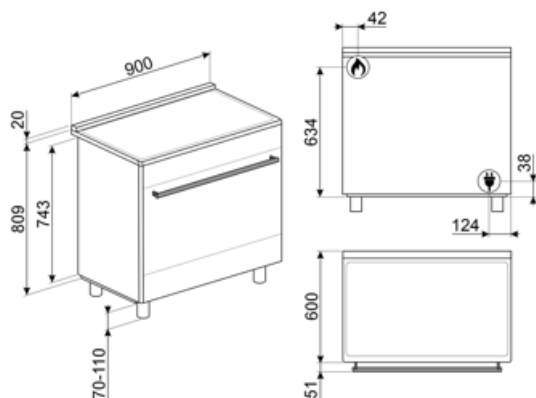
Moka állvány	1	Grillrács	1
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	2	Katalitikus panelek	3
40 mm mély tepsi	1	Részlegesen kihúzható teleszkópos sütőszín	1

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	Grillrács	1
Széles tepsi	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	5200 W	Tápkábel hossza	120 cm
Áramerősség	23 A	További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Feszültség	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Sorkapocs	5 pólus
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú	Csatlakozódugó	Nem



Compatible Accessories

AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 54 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT600C92PX

Fedőcsík a főzőlap hátoldalára, 90 cm-es Symphony tűzhelyhez piro sütővel.



KITH900CPF9

Lábazat, 90 cm, háromoldalas, fekete, CPF9 Portofino tűzhelyekhez.



AIRFRY2

Légsütő tálcák. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni.



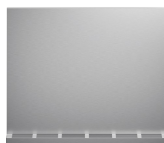
GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KITC9X9-1

Hátlap készlet, rozsdamentes acél, 90 cm, Portofino multifunkciós tűzhelyekhez, Master és Sinfonia tűzhelyekhez.



KITH95CPF9

Magasságnövelő készlet lábazattal, (950 mm), háromoldalas, fekete, lábakkal, CPF9 Portofino tűzhelyekhez.





KITPBX

Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Sinfonia és Master tűzhelyekhez (845-856 mm)



SFLK1

Gyerekszár

STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



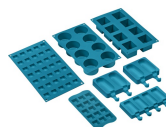
PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



































SMOLD

7 db-os szilikonforma készlet fagyaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható



Symbols glossary

 <p>Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.</p>	 <p>A: Energiahatékonysági osztály</p>
 <p>Oszlopba történő beépítés</p>	 <p>Vezérlőgombok</p>
 <p>Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.</p>	 <p>4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.</p>
 <p>Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.</p>	 <p>Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amelltt, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.</p>
 <p>Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.</p>	 <p>Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.</p>
 <p>Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.</p>	 <p>Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.</p>
 <p>Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.</p>	 <p>Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.</p>

-  **ECO:** alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni
-  **Félgrill:** Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségek esetén.
-  **Világítás**
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  **4** A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **UR** **Ultra gyors égők:** Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.
-  **35 lt** A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  **Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kéregesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **Automatikus ajtónyitás:** egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, mely tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez. A maximális biztonság érdekében az ajtó a működési ciklus alatt automatikusan zárva marad, megakadályozva a véletlen kinyitást.
-  **5** A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szüflé, pudingok elkészítését.
-  **V** **Gőztisztítás:** egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  **70 lt** A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Benefit (TT)

Gáz főzőlap

A hőforrás és a hőmérséklet-változás folyamatos ellenőrzése egyszerű és azonnali

Termoelemmel felszerelve a nagyobb biztonság érdekében - ha a láng kialszik, a gázellátás megsűnik.

Gőztisztítás

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződések és megkönnyíti azok eltávolítását.

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződések és megkönnyíti azok eltávolítását.

Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

Tárolórekesz

Több hely az alsó rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához

Hőlégkeverés

A legjobb sütési teljesítményt a hőlégkeverés garantálja

Az összetett ventilátor és a fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve a homogén és gyorsabb sütést a sütőtérben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

A különböző szinteken elhelyezett belső halogén világítás kiváló láthatóságot biztosít

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Innovatív hűtési technológia: a tangenciális ventilátor és az ajtótól egészen a hátfalig optimalizált légáramlási útvonal garantálja a készülék és a konyhabútor hatékony védelmét, miközben alacsony külső felületi hőmérsékletet biztosít a maximális biztonság érdekében

Teleszkópos sín

A tálcák könnyű kivétele és biztonságos behelyezése a sütőbe a teleszkópos vezetősíneknek köszönhetően

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

Pizza kő (opcionális tartozék)

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)

BBQ (opcionális tartozék)

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldali grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

Egy turbina

A sütő körfűtőszállal kiegészített ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a hőlégkeveréses sütést

Katalízis

A sütőtér könnyű tisztítása a katalitikus paneleknek köszönhetően

Ez az állandó folyamat lehetővé teszi a sütőtér három oldalfalát borító panelek állandó zsírtalanítását. A zsíroxidációs fázis automatikusan elindul, amint a sütő hőmérséklete eléri a 200°C-ot.