

C92GMX2

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709321277
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	A



Estetică



Design	Design pătrat	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Finalizare panou de comandă	Oțel Inoxidabil prietenos cu degetele	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Estetică	Classica	Nr. de controale	8
Sigla	Assembled st/steel	Serigraphy colour	Black
Culoare	Oțel inoxidabil	Afișaj	Tactil
Logo position	Facia below the oven	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Finisaj	Satin	Tip sticlă	Eclipsă
În picioare	Da	Mâner	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Ușă
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Picioare	Argint
Tip de setare de control	Butoane rotative de control		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

Partea inferioară asistată de

ventilator + curățare vapor



Static



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)

Funcții de curățare

Catalizator



Curățare cu vapor

Programe automate

No

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitătea 2

4

Bottom element + fan

No

Bottom element + Upper element



Funcții tradiționale de gătit, cavitătea 2



Static



Grătar mic



Grătar mare



Partea inferioară

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 5

Centrale sinistru - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW

Spate centru - Gaz - Semirapid - 1.80 kW

Față Centru - Gaz - AUX - 1.00 kW

Spate dreapta - Gaz - rapid - 2.90 kW

Față dreapta - Gaz - Semirapid - 1.80 kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

Supape de siguranță

Da

Aprindere electronică Da

pentru gaz

automată

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini

1

Număr ventilator

1

Volumul net al cavității 70 l

Ușă interioară detașabilă

Da

Nr. total de uși de sticlă 3

Volum brut, prima cavitate	79 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	2
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	5	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Tip lumină	Halogen	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Puterea de iluminare	40 W	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element gril	1700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Grătar mare – Putere	2700 W
Ușă detașabilă	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	40 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Volumul net al celei de-a doua cavități	35 l	Nr. total de uși de sticlă	3
Volum brut, a doua cavitate	36 l	Nr. uși de sticlă termoreflectorizante	2
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	4	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	311x206x418 mm
Nr. lumini	1	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Incandescent	Element de încălzire inferior – Putere	700 W
Puterea de iluminare	25 W	Element de încălzire superior – Putere	600 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element grătar – Putere	1300 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	1900 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară detașabilă	Da		

Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă	50 °C	Temperatură maximă	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



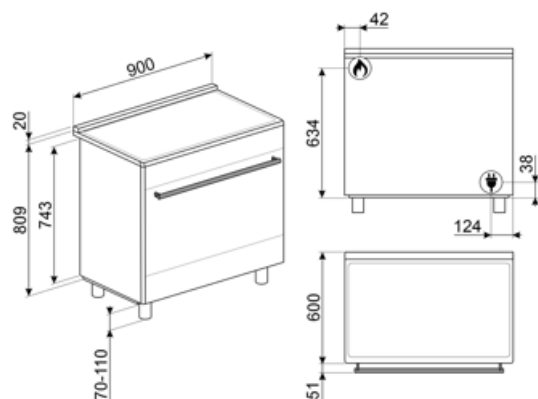
Stand Moka	1	Plasă grătar	1
Raft cu oprire spate și laterală	2	Panouri catalitice	3
Tavă adâncă de 40 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă de copt largă	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	5200 W	Lungimea cablului de alimentare	120 cm
Curent	23 A	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat	Ștecher	Nu



Compatible Accessories

AIRFRY



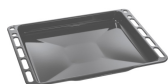
Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

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



Tavă emailată, 40 mm adâncime

GTP



** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit

KIT600C92PX



Bandă de acoperire pentru partea din spate a plitei, potrivită pentru aragazul Symphony de 90 cm cu cuptor pyro

KITH900CPF9



Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri TR4110

KITPBX



Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)

SFLK1



Blocare pentru copii

AIRFRY2



Tavă pentru Air fryer. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.

BN620-1



Tavă emailată, 20 mm adâncime

BNP608T



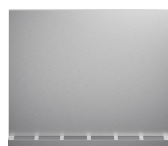
Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă

GTT



** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit

KITC9X9-1



Protecție, 90x75 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Portofino, Master și Sinfonia

KITH95CPF9



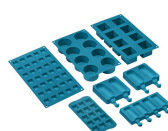
Set extensie înălțime (950 mm), potrivit pentru aragazuri Portofino

PALPZ



Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm

SMOLD



Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C

STONE



Piatră refractară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 cm.

Symbols glossary

	Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Controlul butoanelor
	Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.		4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
	Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Oțel Inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.		Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
	Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.		Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.

 ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit	 Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
 Jumătate de grătar: Pentru gătitul și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.	 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
 Puțină	 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.
 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.	 Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.	 Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.
 4 Cavitățile cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.	 5 Cavitățile cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
 Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.	 Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleur, budinci.
 UR Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.	 V Curățarea cu vapor: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
 35 lt Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.	 70 lt Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Benefit (TT)

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echipat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

Curățare cu vapori

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora.

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Compartiment de stocare

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Ghidaje telescopice

Scoatere ușoară și introducere sigură a tăvilor în cuptor, datorită ghidajelor telescopice

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă

Cataliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită folosirii panourilor catalitice în cameră

Acest proces permanent permite o continuă curățare și degresare a celor trei pereți ai camerei, faza de oxidare a grăsimilor pornind atunci când cuptorul ajunge la 200°C.