

C92GPX2

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitare	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Pirolitic
Cod EAN	8017709329723
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitare	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	9
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Bază	 Partea inferioară asistată de ventilator

Funcții de curățare

 Pirolitic
--

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitatea 2
Bottom element + fan
Bottom element + Upper element

4
No


Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2

 Static	 Grătar mic	 Grătar mare
 Partea inferioară		

Caracteristici tehnice plită

 UR		
Nr. total de zone de gătit 5		
Centrale sinistra - 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		
Spate dreapta - Gaz – rapid - 3.00 kW		
Tip de arzătoare cu gaz	Standard	Supape de siguranță pentru gaz
Aprindere electronică automată	Da	Capace de arzător
		Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă 50 °C

Temperatură maximă 245 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



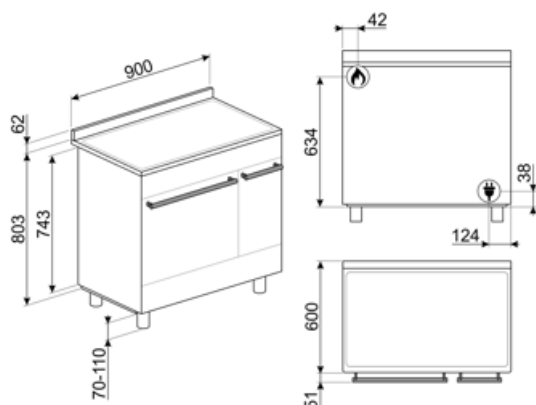
Stand Moka	1	Plasă grătar	1
Raft cu oprire spate și laterală	2	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Tavă adâncă de 40 mm	1	Sondă de carne	1

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	5100 W	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Curent	23 A	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	5 poles
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Ștecher	Nu
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat		



Compatible Accessories

AIRFRY



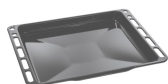
Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

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

KITH95CPF9



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

KITPC9X9



Protecție, 90 cm, pentru aragazuri pirolitice Sinfonia și Portofino

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

KITH900CPF9



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

KITPBX



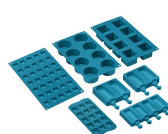
Picioare de reducere a înălțimii (850 mm)

PALPZ



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

SMOLD



Set de 7 matrice 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.		Geam cvadruplu: 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.
	Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	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.	 Numai element superior: Acest lucru este utilizat numai de sus, și este ideal pentru alimentele care sunt terminate cu topping de aur, dar nu necesită căldură completă de la grătar. Feluri de mâncare, cum ar fi Lasagne, alimente cu cartofi și rețete cu brânză beneficiază de acest mod.
 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.
 PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.	 Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.
 Cavitatea 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, sufleuri, budinci.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.



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.

Piroliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită funcției pirolitice speciale

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