

C92IPN2

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
Indukciós
Hőlégkeveréses
Légkeverés nélkül
Pirolitikus
8017709336240
A
A



Design család



Esztétika	Classica
Serie	Sinfonia
Szín	Matt fekete
Felületkezelés	Matt fekete
Dizájn	Négyzetes design
Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Álló	Igen
Főzőlap színe	Antracit
Vezérlőpanel színe	Zománcozott fém
Vezérlőgombok	Smeg Classic
Vezérlőelemek színe	Matt fekete
Kijelző	Érintés

Vezérlők száma	8
Serigraphy colour	Silver
Vezérlési beállítás típusa	Vezérlőgombok
LED színek	Piros
Fogantyú	Smeg Classic
Fogantyú színe	Matt fekete
Pohártípus	Eclipse
Láb	Fekete
Tárolórekesz	Ajtó
Logo	Assembled st/steel
Logo position	Facia below the oven

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9
Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül

Légkeveréses

Légkeverés

Turbó

Eco

Nagy grill

Légkeveréses grill (nagy)

Alap

Légkeveréses alsó

Tisztítási funkciók

Pirolitikus

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér

3

Bottom element + Upper element



Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér



Légkeverés nélkül

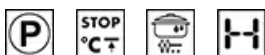


Nagy grill



Alsó rész

Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen 5

Bal első - Indukciós – többzónás - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Bal hátsó - Indukciós – többzónás - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Központi - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Jobb hátsó - Indukciós – szimpla - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Jobb első - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Rásegíttéses főzőzónák száma 5 Minimális edényátmérő Igen
kijelzése

Automatikus kikapcsolás Igen Kiválasztott zóna Igen
túlmelegedés esetén visszajelző

Automatikus kikapcsolás túlfolyás Igen Maradék hő visszajelző Igen
esetén

Automatikus kikapcsolás Igen
túlfolyás esetén

Automatikus edényérzékelés Igen

Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma 1 Levehető belső ajtó Igen

Ventilátor száma 1 Ajtóüvegek száma 4

A sütőtér nettó térfogata 70 l Hővisszaverő Igen

Bruttó térfogat, 1. 79 l ajtóüvegek száma 3

sütőtér Biztonsági termosztát Igen

Sütőtér anyaga Ever Clean zománc Fűtés felfüggesztve az Igen

Polcok száma 5 ajtó kinyitásakor

Polcok típusa Fémállványok Hűtőrendszer Érintő

Felső védőlemez Igen Ajtózár pirolízis alatt Igen

Világítás típusa Halogén Használható sütőtér 360X460X425 mm

Fényerősség 40 W méretei (ma. x ma. x

mé.)

Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Hőmérsékletszabályozás	Elektromechanikus
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W
Kivehető ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2700 W
		Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W
		Grill típusa	Elektromos

Opciók, fő sütő

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	280 °C

Második sütő műszaki jellemzői



A második sütőtér nettó térfogata	35 l	Teljes ajtóüvegek száma	3
Bruttó térfogat, 2. sütőtér	36 l	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	1
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Biztonsági termosztát	Igen
Polcok száma	4	Hűtőrendszer	Érintő
Polcok típusa	Fémállványok	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	311x206x418 mm
Lámpák száma	1	Hőmérsékletszabályozás	Elektromechanikus
Világítás típusa	Izzólámpa	Alsó fűtőelem – teljesítmény	700 W
Fényerősség	25 W	Felső fűtőelem – Teljesítmény	600 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Grillező elem – teljesítmény	1300 W
Kivehető ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	1900 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Grill típusa	Elektromos
Levehető belső ajtó	Igen		

Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C	Maximális hőmérséklet	245 °C
-----------------------	-------	-----------------------	--------

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás	1
20 mm mély tepsi	1		

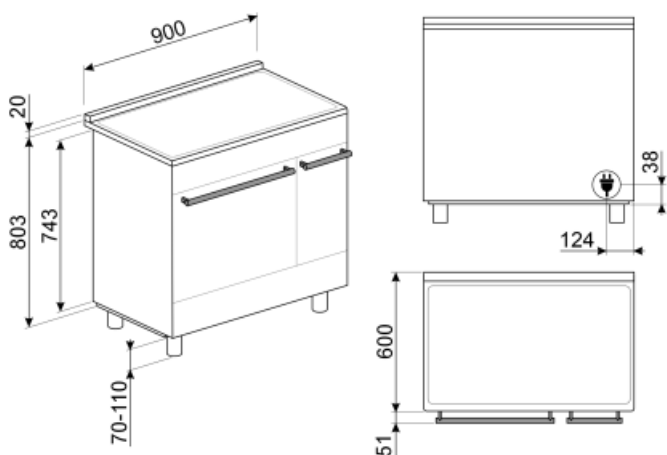
40 mm mély tepsí	1	Maghőmérő	1
Grillrács	1	Gyerekzár	1

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Grillrács	1
Széles tepsí	1	Gyerekzár	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	12000 W	Feszültség 2 (V)	380-415 V
Jelenlegi	36 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 poles



Not included accessories



KITH95CPF9

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



SFLK1

Gyerekszár



PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm
Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz.
Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húсок, sajtok és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 x 240 mm.



KITPBX

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



BN620-1

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

BBQ

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



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 ropogásra sütést biztosítva.



GTP

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



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



KIT600C92PN



KITH900CPF9

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



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



STONE

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

TPKPLATE



Univerzális lemez indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület ideális hal, tojás és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 X 240 mm.

KITC9X9

Hátlap, 90x75 cm, rozsdamentes acél, Master tűzhelyekhez



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.

GTT

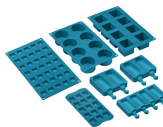
Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



BN640



















Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húсок és halak mártásban történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális





















SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

 <p>Zónák automatikus összevonása nagyobb területté</p>	 <p>Teljesítményfokozó: az opció lehetővé teszi, hogy a zóna teljes teljesítményen működjön, ha nagyon intenzív főzésre van szükség.</p>
 <p>Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.</p>	 <p>A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően</p>
 <p>Vezérlőgombok</p>	 <p>Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.</p>
 <p>...</p>	 <p>Három üvegezésű ajtó: Üvegezett ajtók száma.</p>
 <p>Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.</p>	 <p>ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.</p>
 <p>Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, 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>Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.</p>
 <p>Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.</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 húshoz, 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 húshoz, 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>

-  **Hőlégbefúvás:** tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Grill:** Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
-  **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 süstést igénylő ételekhez.
-  **Indukciós** A főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül a serpenyő alján keletkezik a főzőlappal való érintkezés során.
-  **A belső ajtóüveg** néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  **Automatikus nyitás:** egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, ami tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez, mivel nincs szükség fogantyúra. Biztonsági okokból a gép használatakor az ajtó automatikusan reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.
-  **PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ:** a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszeli a biztonság érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  **Levehető felső védőlemez:** Ez a tökéletes megoldás védi a sütőtér felső részét a szennyezéstől. Könnyen eltávolítható tisztításhoz, mosogatógépben mosható.
-  **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **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
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húskok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Túlmelegedés elleni védelem:** A vezérlőegység túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  **Kifutás elleni védelem:** A speciális kifutás elleni védelem folyadék túlfolyás esetén leállítja a tűzhelyet.
-  **A visszamaradó hő jelzése:** Az üvegerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna marad még forró. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.
-  **A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.**
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.



Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Benefit (TT)

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.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

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

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Telescopic guides

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Pizza stone (optional accessory)

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

Storage compartment

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