

# C92IPX2

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  
 Statikus  
 Pirolitikus  
 8017709329716  
 A  
 A



## Design



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

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9  
 Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alsó sütés	Légkeverés + alsó sütés

## Tisztítási funkciók



## Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér

Bottom element + Upper element

3



Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér



Statikus

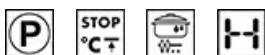


Nagy grill



Alsó sütés

## Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen 5

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

Bal hátsó - Indukciós – multizone - 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

Főzőzónák száma boosterrel	5	Automatikus edényérzékelés	Igen
Rugalmas zónák száma	1	Minimális edényátmérő kijelzése	Igen
Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	Kiválasztott zóna kijelzése	Igen
Automatikus kikapcsolás kifutás esetén	Igen	Maradék hő kijelzés	Igen

## Fő sütő műszaki jellemzők



Világítás száma	1	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ventilátor száma	1	Ajtóüvegek száma összesen	4
Sütőtér nettó térfogata	70 l	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	3
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	Biztonsági termosztát	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Sütőszintek száma	5	Hűtőrendszer	Tangenciális
Sütőszintek típusa	Fémállványok	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Felső védőlemez	Igen	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360X460X425 mm
Világítás típusa	Halogén		
Világítás teljesítménye	40 W		
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás		

Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Kivehető ajtó	Igen	Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
		Nagy grill teljesítmény	2700 W
		Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
		Grill típusa	Elektromos

## Fő sütőtér jellemzői

Időztő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	260 °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
Sütőszintek száma	4	Hűtőrendszer	Tangenciális
Sütőszintek típusa	Fémállványok	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	311x206x418 mm
Világítás száma	1	Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Világítás típusa	Izzólámpa	Alsó fűtőelem – teljesítmény	700 W
Világítás teljesítménye	25 W	Felső fűtőelem teljesítmény	600 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Grillező elem teljesítmény	1300 W
Kivehető ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	1900 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Grill típusa	Elektromos
Kivehető belső ajtóüveg	Igen		

## Opciók, kiegészítő sütő

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

## Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	Teljesen kihúzható teleszkópos sütősin	1
--	---	--	---

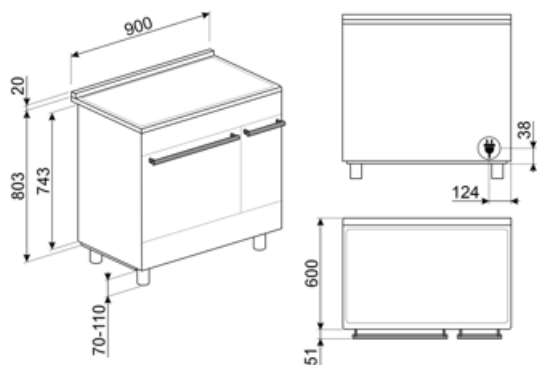
20 mm mély tepsi	1	Maghőmérő	1
40 mm mély tepsi	1	Gyerekzár	1
Grillrács	1		

## Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

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

## Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	12000 W	További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Áramerősség	36 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 poles
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Csatlakozódugó	Nem
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú		



## 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 540 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### GRILLPLATE

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



### GTT

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



### KITH900CPF9

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



### AIRFRY2

Légsütő tálcá. 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.



### 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.



### KITH95CPF9

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





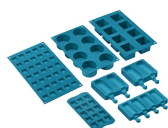
#### KITPBX

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



#### SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



#### SMOLD

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



#### TPKPLATE

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



#### 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.



#### SFLK1















Gyerekszár





























#### STONE

Tégllap 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.

## Symbols glossary

-  Zónák automatikus összevonása nagyobb területté
-  A: Energiahatékonysági osztály
-  Oszlopba történő beépítés
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  ECO-logic: ez az opció lehetővé teszi a készülék teljesítménykorlátjának beállítását a valódi energiamegtakarítás érdekében.
-  Power booster: ez az opció lehetővé teszi, hogy a főzőzóna maximális teljesítményen működjön, amikor intenzív főzésre van szükség.
-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  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 amellett, 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

-  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.
-  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.
-  Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.
-  Világítás
-  Túlmelegedés elleni védelem: a vezérlés túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  Kifutás elleni védelem: a speciális kifutás elleni védelem automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha folyadék kerül a kezelőfelületre.
-  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.
-  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 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.
-  Indukció: Ezen főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, amint az érintkezésbe kerül a főzőlappal.
-  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.
-  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 biztonságot érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.

- |  |   |
|--|---|
|  <p>Maradék hő kijelzés: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradék hő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna forró még. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.</p> |  <p>Kivehető felső védőlemez Ez a tökéletes megoldás védi a sütőtér felső részét a lerakódásoktól. Könnyen eltávolítható tisztításhoz, mosogatógépben mosható.</p>   |
|  <p>A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.</p>   |  <p>A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.</p>   |
|  <p>Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p>  |  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p>  |
|  <p>4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.</p>  |  <p>Vezérlőgombok</p>  |

---

## Benefit (TT)

---

### Indukciós főzőlap

Az indukció gyors főzést és a hőmérséklet precíz vezérlését teszi lehetővé

Megfelelő edények használatával az indukciós főzőlap egyszerű kezelhetőséget, könnyű tisztítást, maximális biztonságot és azonnali reakciókészséget nyújt.

### Pirolitikus tisztítás

Könnyű sütőtisztítás a pirolitikus funkciónak köszönhetően

### 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

### **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 kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

### **Izotermikus sütőtér**

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

### **Egy turbina**

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