

C92IPX2

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Stacyjny
Sposób czyszczenia	Pirolityczny
Kod EAN	8017709329716
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



Linia wzornicza



Design	Płaski	Pokręta	Classica
Wykończenie panelu sterowania	Metal emaliowany	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Linia wzornicza	Classica	Liczba pokręteł	8
Logo	Assembled st/steel	Kolor nadruku	Czarny
Kolor	Stal nierdzewna	Wyświetlacz	Dotykowy
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami
Wykończenie	Satynowany	Rodzaj szkła piekarnika	Eclipse
Tyłny panel	Tak	Uchwyt	Classica
Seria	Symfonia	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Schówek	Drzwi
Rodzaj sterowania	Pokręta	Nóżki	Srebrny
Sterowanie suwakowe	Czerwony		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	9
--------------------------	---

Funkcje pieczenia

- | | | | | | |
|--|-------------------------|--|-----------------|--|---------------------------------|
| | Grzałka górna i dolna | | Obieg powietrza | | Termoobieg |
| | Turbo | | ECO | | Duży grill |
| | Grill + obieg powietrza | | Grzałka dolna | | Grzałka dolna + obieg powietrza |

Funkcje czyszczenia

- Piroliza

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

Grzałka dolna + grzałka górna

3



Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

- | | | | | | |
|--|-----------------------|--|------------|--|---------------|
| | Grzałka górna i dolna | | Duży grill | | Grzałka dolna |
|--|-----------------------|--|------------|--|---------------|

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 5

Przedni lewy - Indukcja - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Tylny lewy - Indukcja - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Centralny - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Tylny prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Przedni prawy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Liczba stref grzejnych "Booster"	5	Automatyczne wykrycie naczyń i jego wielkości	Tak
Number of Flexible zones	1	Wskazanie minimalnej średnicy naczyń	Tak
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak	Wyświetlanie wybranej strefy	Tak
Zabezpieczenie przed zalaniem	Tak	Wskaźnik zalegającego ciepła	Tak

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia	1	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak
Liczba wentylatorów	1	Liczba szyb w drzwiach	4
Pojemność netto	70 l	Zimne drzwi	3
Pojemność brutto	79 l	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak
Liczba poziomów pieczenia	5	System chłodzący	Statyczny
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	Blokada drzwi podczas czyszczenia pirolitycznego	Tak
Osłona górnej grzałki	Tak	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	360X460X425 mm
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Moc oświetlenia	40 W	Moc grzałki dolnej	1200 W
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc grzałki górnej	1000 W
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc grzałki grilla	1700 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc dużego grilla	2700 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Pojemność netto - 2 piekarnik	35 l	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Pojemność brutto	36 l	Zimne drzwi	1
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba poziomów pieczenia	4	System chłodzący	Statyczny
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	311x206x418 mm
Liczba źródeł oświetlenia	1	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Rodzaj oświetlenia	Żarówka	Moc dolnej grzałki	700 W
Moc oświetlenia	25 W	Moc górnej grzałki	600 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc grzałki grilla	1300 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc dużego grilla	1900 W
		Rodzaj grilla	Elektryczny

W pełni przeszklona wewnątrzna powierzchnia drzwi	Tak
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak

Opcje pomocniczego piekarnika

Minimalna temperatura	50 °C	Maksymalna temperatura	245 °C
-----------------------	-------	------------------------	--------

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



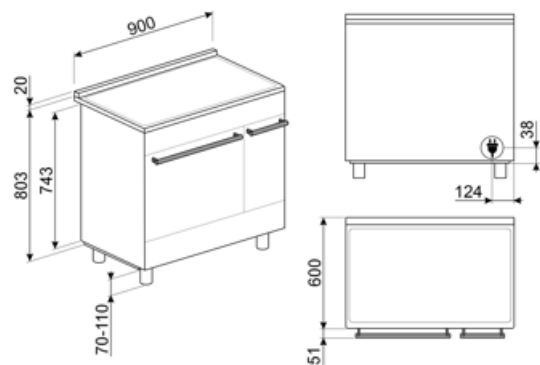
Metalowe drabinki boczne	1	Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Blacha do pieczenia 20mm	1	Termosonda	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1	Blokada bezpieczeństwa	1
Ruszt do blachy	1		

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
Blacha do pieczenia, piekarnik maxi	1	Blokada bezpieczeństwa	1

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	12000 W	Dodatkowe możliwości podłączenia	Tak, dwu- i trójfazowe
Natężenie prądu (A)	36 A	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie	220-240 V	Puszka elektroinstalacyjna	5 biegunowy
Napięcie 2 (V)	380-415 V	Wtyczka	Nie
Electric cable	Tak, jednofazowy		



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



GRILLPLATE

Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



BN620-1

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



BNP608T

Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.



GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



GTT

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



KITH900CPF9

Cokół, 90cm, do kuchni wolnostojącej CPF9



KIT600C92PX

Listwa maskująca do tylnej strony płyty grzewczej, do kuchni wolnostojącej z pyrolizą 90 cm Symfonia



KITH95CPF9

Zestaw do zwiększania wysokości (950 mm), trzy strony, czarny z nóżkami





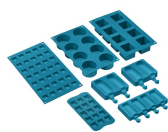
KITPBX

Nóżki zmniejszające wysokość (84,5-85,6 cm)



SCRP

Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki



SMOLD

Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C



TPKPLATE

Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



SFLK1























Blokada bezpieczeństwa



















STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm

Słowniczek oznaczeń

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>Booster: Opcja pozwala na użycie pełnej mocy strefy grzejnej.</p>
 <p>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p>	 <p>Instalacja w kolumnie</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby</p>	 <p>Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.</p>
 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p>	 <p>Obieg powietrza + grzałka dolna</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka górna i dolna</p>
 <p>Grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka dolna</p>
 <p>Grzałka dolna</p>	 <p>Termoobieg</p>
 <p>Eco</p>	 <p>Grill</p>
 <p>Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.</p>	 <p>Oświetlenie wnętrza</p>
 <p>Turbo</p>	 <p>Zabezpieczenie przed przegrzaniem: System bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza płytę grzewczą w przypadku przegrzania jednostki sterującej.</p>

-  **Indukcja:** Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.
-  **Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi:** Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.
-  **Automatyczne otwieranie:** niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.
-  **PIROLIZA - FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA:** piekarnik nagrzewa się do temperatury zbliżającej się do 500°C i zwęglą tłuszcz oraz resztki jedzenia w drobny popiół, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką. Przy tak wysokiej temperaturze, drzwi blokują się automatycznie dla bezpieczeństwa, podczas gdy temperatura drzwi pozostaje bezpieczna w dotyku. Funkcja regulowana przez użytkownika w oparciu o poziom zabrudzeń obecnych w piekarniku.
-  **Ośłona górnej grzałki:** Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.
-  **Komora piekarnika posiada pięć poziomów.**
-  **Elektroniczne sterowanie temperaturą:** Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.
-  **Pojemność 70 l**
-  **Sterowanie pokrętkami**
-  **W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi.** Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
-  **Światła boczne:** Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.
-  **Zabezpieczenie przed zalaniem**
-  **Wskazanie ciepła resztkowego:** Po wyłączeniu płyty szklano-ceramicznej wskaźnik ciepła resztkowego pokazuje, która ze stref grzewczych jest jeszcze gorąca. Gdy temperatura spadnie poniżej 60°C, wskaźnik gaśnie.
-  **Komora piekarnika posiada cztery poziomy.**
-  **Prowadnice teleskopowe:** Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.
-  **Pojemność 35 l**
-  **Wyświetlacz DigiScreen**
-  **Automatyczne łączenie stref dla większego obszaru grzewczego**

Benefit (TT)

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.

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

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

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.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

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

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

Cold door

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

Pizza stone (optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

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