

C92IPX9

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Inducție
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Pirolitic
Cod EAN	8017709268381
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	A



Estetică

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

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

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

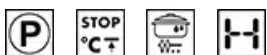
Funcții de curățare

 Pirolitic
--

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitatea 2	4	
Bottom element + fan	No	
Bottom element + Upper element		
Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2		
 Static	 Grătar mic	 Grătar mare
 Partea inferioară		

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 5

Față stânga - Inducție – Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Spate stânga - Inducție – Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Față dreapta - Inducție – unică - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Nr. de zone de gătit cu amplificator	5	Detectarea automată a tigăii	Da
Numărul de zone flexibile	1	Indicarea diametrului minim al cuvei	Da
Oprire automată la supraîncălzire	Da	Indicator zonă selectată	Da
Oprire automată la preaplin	Da	Indicatorul căldurii reziduale	Da

Ușă interioară din sticlă plină	Da	Element grătar – Putere	1300 W
Ușă interioară detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	1900 W
		Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor auxiliar

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

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



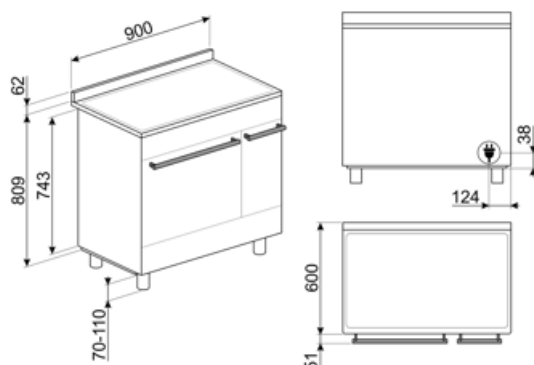
Raft cu oprire spate și laterală	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Sondă de carne	1
Tavă adâncă de 40 mm	1	Blocare pentru copii	1
Plasă grătar	1		

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

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

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	15400 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	43 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



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.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

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



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



SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



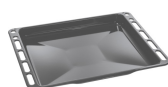
BBQ

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



GRILLPLATE

Tavă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru gătitul cărnii, brânzei și legumelor. Dimensiuni: 410 x 240 mm.



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

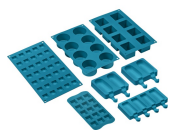
Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii





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



TPKPLATE

Placă universală pentru plită cu inducție, gaz, plită din ceramică și plită electrică. Suprafață antiaderentă, ideală pentru a găti pește, ouă și legume. Dimensiuni: 410 X 240 mm.



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

	Îmbinarea automată a zonelor pentru o suprafață mai mare		Amplificator de putere: opțiunea permite zonei să funcționeze la putere maximă atunci când este necesară o gătire foarte intensă.
	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		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.		...
	Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.		Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
	Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.		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
	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, cârnii 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, cârnii 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.	 Protecție la supraîncălzire: Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.
 Inducție: Munca acestor plite se bazează pe principiul inducției electromagnetice. Căldura este generată direct în partea de jos a tigăii în timpul contactului acesteia cu plita.	 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.	 Protecție la supraumplere: Protecția specială la supra-umplere oprește aragazul în prezența supraîncălzirii cu lichide.



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.



Cavitățile cuptorului are 4 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.



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



Indicarea căldurii reziduale: După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.



Cavitățile cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



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.

Benefit (TT)

Plită de gătit cu inducție

Inducția oferă un gătit rapid și un control precis al temperaturii

Dacă se folosesc vase de gătit adecvate, plita cu inducție este ușor de folosit și de întreținut, este sigură și fiabilă.

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

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

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

Ușă rece

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

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)

Cameră izotermă

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

Înălțime reglabilă

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

Turbină simplă

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