

CG90CIXT

Dimensiune aragaz

Nr. de cavități cu etichetă energetică

Sursă de căldură pentru cavitate

Tip plită

Tip de cuptor principal

Sistem de curățare a cuptorului principal

Cod EAN

Clasa de eficiență energetică

90x60 cm

1

ENERGIE ELECTRICĂ

Inducție

Termo-ventilat

Curățare cu vapori

8017709332020

A



Estetică



Estetică

Serie

Design

Culoare

Finisaj

Finalizare panou de comandă

Siglă

Logo position

Culoare plită

Tip de setare de control

Culori LED

Classica

Concerto

Standard

Oțel inoxidabil

Satin

Oțel inoxidabil

Embossed

Facia below the oven

Oțel inoxidabil

Comenzi tactile

Roșu

Butoane rotative de control

Controlează culoarea

Nr. de controale

Serigraphy colour

Afișaj

Ușă

Tip sticlă

Mâner

Culoare mâner

Picioare

Smeg Classic

Oțel inoxidabil

2

Black

Tactil

Complet pe sticlă

Negru

Smeg Classic

Oțel inoxidabil periat

Negru

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit

8

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de curățare



Curățare cu vapori

Opțiuni plită



Blocare control Da
Mod consum limitat de energie Da

Mod consum limitat de energie în W 3000, 4500, 7400 W

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 4

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

Sparte stânga - Inducție – unică - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Sparte dreapta - Inducție – gigant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Față dreapta - Inducție – unică - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Nr. de zone de gătit cu amplificator 4
Indicarea diametrului minim al cuvei Da

Oprire automată la supraîncălzire Da
Indicator zonă selectată Da

Detectarea automată a tigăii Da

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini 2
Număr ventilator 2

Ușă interioară detașabilă Da
Nr. total de uși de sticlă 2

Volumul net al cavității	115 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	1
Volum brut, prima cavitate	129 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Halogen	Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W
Puterea de iluminare	40 W	Element de încălzire superior – Putere	1200 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element gril	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2900 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire circulară – Putere	2 x 1550 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară din sticlă plină	Da		

Opțiuni cuptor principal

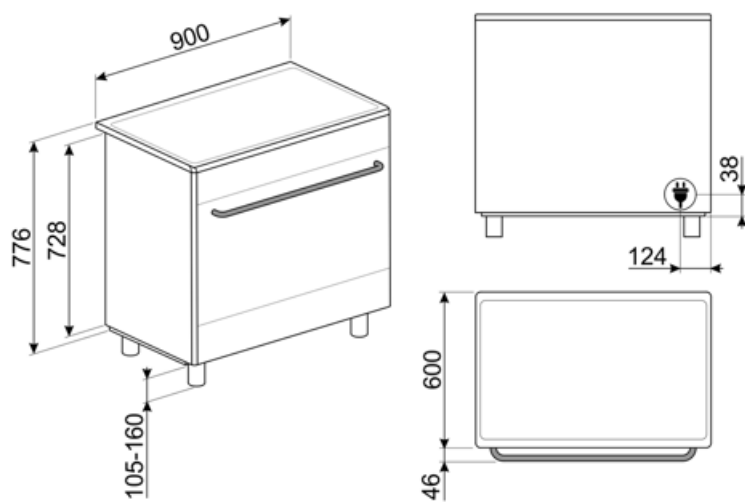
Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

Raft cu oprire spate și laterală	1	Tavă adâncă de 20 mm	1
----------------------------------	---	----------------------	---

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	10600 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	46 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

AIRFRY9

Raft pentru friteuză cu aer AIRFRY . 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.



BBQ9



BN940

GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT90X9-1

Protecție, 90x60 cm, oțel inoxidabil, pentru aragazuri Concerto



KITPDQ

Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



PPR9

Piatră refractară de pizza fără mânere. Piatră în formă de pătrat: L64xH2,3xP37,5 cm Potrivit și pentru aragazuri, pentru a fi pus pe grătar.



SFLK1

Blocare pentru copii



AL90X9

Suport adecvat pentru aragazuri Concerto de 90 cm Sx91



BN920

GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT600SNL-9

Bandă de acoperire pentru plita din spate, potrivită pentru aragazuri Concerto de 90 cm



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



PALPZ

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



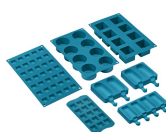
SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



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



Symbols glossary

	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 tactil		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	...		Uși cu vitraj dublu: 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, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		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.
	Zonă gigantică: Zona gigantică oferă spațiu suplimentar și flexibilitate.		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.		Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
	Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.		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.

Curățare cu vapori

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora.

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

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

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)

Înălțime reglabilă

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

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

Turbină dublă

Cuptorul are două ventilatoare echipate cu două rezistențe de încălzire circulare care permit gătitul cu căldură rotativă