

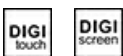
CG92IANT9

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
Gőztisztítás
8017709293710
A
A



Design



Design	Standard	Vezérlőgombok	Smeg Classica
Vezérlőpanel felülete	Rozsdamentes acél	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Design család	Classica	Vezérlőelemek száma	4
Logó	Embossed	Serigraphy colour	Ezüst
Szín	Antracit	Kijelző	DigiScreen
Logo position	Facia below the oven	Ajtó	2 vízszintes panellel
Felületkezelés	Matt	Üveg típusa	Fekete
Serie	Concerto	Fogantyú	Smeg Classica
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Vezérlés típusa	Digi Touch	Lábak színe	Ezüst

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 6
Hagyományos sütési funkciók



Statikus



Légkeveréses



Hőlégkeveréses



Eco

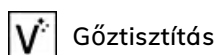


Nagy grill



Légkeverés + alsó sütés

Tisztítási funkciók



Gőztisztítás

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér

3

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér



Statikus



Nagy grill



Alsó sütés

Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen 4

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

Bal hátsó - Indukciós – szimpla - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Jobb hátsó - Indukciós – óriás - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Jobb első - Indukciós – szimpla - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Fő sütő műszaki jellemzők



Világítás száma	1	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Ventilátor száma	1	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Sütőtér nettó térfogata	70 l	Ajtóüvegek száma összesen	3
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	1
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Biztonsági termosztát	Igen
Sütőszintek száma	5	Hűtőrendszer	Tangenciális
Sütőszintek típusa	Fémállványok	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360X460X425 mm
Világítás típusa	Halogén	Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Világítás teljesítménye	40 W	Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Grillező elem	1700 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
Kivehető ajtó	Igen	Grill típusa	Elektromos

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	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	40 mm mély tepsi	1
20 mm mély tepsi	1	Grillrács	1

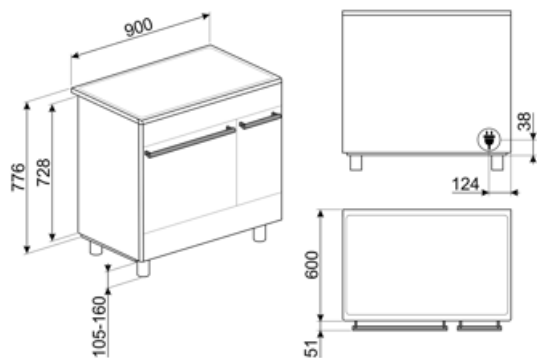
Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

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

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	11000 W	További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Áramerősség	33 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 pólus
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Csatlakozódugó	Nem

A telepített elektromos Igen, egyfázisú
kábel típusa



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.



AL90X9

Falvédő, 90 cm-es Concerto tűzhelyekhez gáz főzőlappal és MF sütővel



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



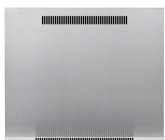
GTT

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



KITPC92X9

Hátlap 90 cm, rozsdamentes acél, dupla pirolitikus sütővel rendelkező Concerto 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.



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



GTP

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



KITH95

Magasságnövelő lábak (950 mm), rozsdamentes acél, Concerto tűzhelyekhez (911-966 mm)



KITPDQ

Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Concerto tűzhelyekhez (850-881 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

Téglalap 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.



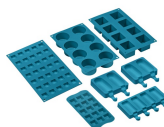
SCRP

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



Symbols glossary

-  A: Energiahatékonysági osztály
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  ECO-logic: ez az opció lehetővé teszi a készülék teljesítménykorlátjának beállítását a valódi energiamegtakarítás érdekében.
-  Oszlopba történő beépítés
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szelig, 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 húshoz, 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 körfűtőszáלבól érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  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

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <p>Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyetlen pirítást eredményez minden fogásnak.</p> |  | <p>Világítás</p> |
|  | <p>Óriás zóna: Az óriás zóna extra helyet és rugalmasságot kínál.</p> |  | <p>Indukció: Ezen főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, amint az érintkezésbe kerül a főzőlappal.</p> |
|  | <p>Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.</p> |  | <p>A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.</p> |
|  | <p>Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.</p> |  | <p>A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.</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, szufle, pudingok elkészítését.</p> |  | <p>Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.</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>Érintésvezérlés</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.

Gőztisztítás

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződések és megkönnyíti azok eltávolítását.

A sütőtér alján található mélyedésbe öntött víz hatására gőz keletkezik, amely felpuhítja a szennyeződések és megkönnyíti azok eltávolítását.

Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

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

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

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)

Egy turbina

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