

CG92PX9

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
gáz
Hőlégkeveréses
Légkeverés nélkül
Pirolitikus
8017709166472
A
A



Design



Design család
Serie
Design
Szín
Felületkezelés
Vezérlőpanel színe
Logó
Logo position
Álló
Főzőlap színe
Edénytartó állványok típusa
Vezérlési beállítás típusa

Mista
Concerto
Szabvány
Rozsdamentes acél
Szatén
Rozsdamentes acél
Embossed
Facia below the oven
Igen
Rozsdamentes acél
Öntöttvas
Vezérlőgombok

Vezérlőgombok
Vezérlőelemek színe
Vezérlők száma
Serigraphy colour
Kijelző
Ajtó
Pohártípus
Fogantyú
Fogantyú színe

Tárolórekesz
Láb

Smeg Classic
Rozsdamentes acél
8
Fekete
elektronikus 5 gomb
Teljes üveg
Stopsol
Smeg kerek fogantyú
Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Ajtó
Ezüst

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9

Hagyományos sütési funkciók

 Légkeverés nélkül	 Légkeverés	 Légkeverés
 Turbó	 Eco	 Kis grill
 Nagy grill	 Légkeveréses grill (nagy)	 Légkeveréses alsó

Tisztítási funkciók

 Pirolitikus
--

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Bottom element + fan	No
Bottom element + Upper element	

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

 Légkeverés nélkül	 Kis grill	 Nagy grill
 Alsó rész	 Légkeveréses alsó	

Főzőlap műszaki jellemzői

			
Főzőzónák száma összesen	5		
Bal első - Gáz - Gyors	3.00 kW		
Bal hátsó - Gáz - Félgyors	1.80 kW		
Központi - Gáz - UR	3.50 kW		
Jobb hátsó - Gáz - Félgyors	1.80 kW		
Jobb első - Gáz - AUX	1.00 kW		
Gázégők típusa	Szabvány	Gázbiztonsági szelepek	Igen
Automatikus elektronikus gyújtás	Igen	Égőfejek	Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők

									
Lámpák száma	1	Hővisszaverő	3						
A sütőtér nettó térfogata	70 l	ajtóüvegek száma							
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	Biztonsági termosztát	Igen						
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen						
		Hűtőrendszer	Érintő						

2025. 10. 03.

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

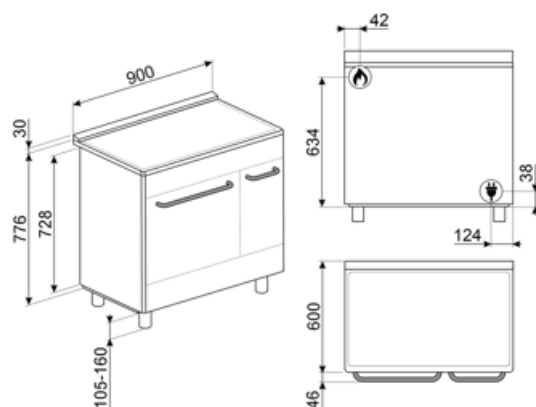
Moka állvány	1	40 mm mély tepsi	1
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1		

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

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

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	5200 W	A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú
Jelenlegi	23 A	Elektromos kábel típusa	Igen, két- és háromfázisú
Feszültség	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Sorkapocs	5 poles



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 ropogásra 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.



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



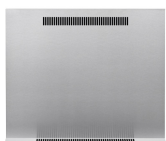
GTT

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



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.



AIRFRY2

Légsütő tálca. 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 ropogásra sütést biztosítva.



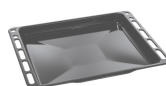
BG6090-1

Öntöttvas grillező lap Concerto és BM93-BU93 tűzhelyekhez



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

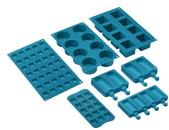
Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Concerto tűzhelyekhez (850-881 mm)



SFLK1

Gyerekzár





SMOLD

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



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.

Symbols glossary

	Nagy teherbírású öntöttvas serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.		A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően
	Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban		Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
	Hármas üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.		Négyrétegű üvegezés: 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.
	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.		Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. 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	 Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
 Félgrill: Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségek esetén.	 Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
 Világítás	 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.
 Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.	 A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
 Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.	 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 hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérinthesi a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
 A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.	 A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
 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.	 Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.
 A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.	 A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
 Vezérlőgombok	

Benefit (TT)

Gáz főzőlap

A hőforrás és a hőmérséklet-változás folyamatos ellenőrzése egyszerű és azonnali

Termoelemmel felszerelve a nagyobb biztonság érdekében - ha a láng kialszik, a gázellátás megszűnik.

Pirolitikus tisztítás

Könnyű sütőtisztítás a pirolitikus funkciónak köszönhetően

Vezérlő nyomógombok

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyszerű nyomógombok segítségével

Tárolórekesz

Több hely az alsó rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához

Légkeverés

A legjobb főzési teljesítményt a keringtetett körkörös levegőáramlás garantálja

Több ventilátor és fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, ami lehetővé teszi a homogén és gyorsabb főzést a sütőtérben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és az ajtótól a hátfal irányába áramló levegővel

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)