

CX92GM

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Gazowa
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Statyczny
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709341381
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



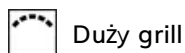
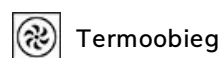
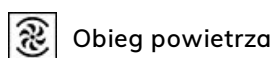
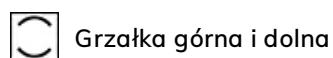
Linia wzornicza



Design	Standard	Pokręta	Classica
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Linia wzornicza	Classica	Liczba pokręteł	8
Logo	Tłoczone	Kolor nadruku	Czarny
Kolor	Stal nierdzewna	Wyświetlacz	Dotykowy
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Drzwi	Pełne szkło
Tylny panel	Tak	Rodzaj szkła piekarnika	Czarny
Seria	Concerto	Uchwyt	Classica
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Materiał rusztów	Żeliwo	Schówek	Drzwi
Rodzaj sterowania	Pokręta	Nóżki	Czarny


Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia 6
Funkcje pieczenia



Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia

 Czyszczenie parowe


Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik


Funkcje pieczenia - 2 piekarnik
Grzałka dolna + grzałka górna


4




Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

 Grzałka górna i dolna

 Mały grill

 Duży grill

 Grzałka dolna

Charakterystyka techniczna - Płyta

UR

Liczba wszystkich stref grzejnych 5

Przedni lewy - Gaz - Szybki - 3.00 kW

Tylny lewy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Centralny - Gaz - Ultra szybki - 3.50 kW

Tylny prawy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Przedni prawy - Gaz - Pomocniczy - 1.00 kW

Rodzaj palników gazowych Standardowe

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Tak

Zapalarka elektryczna zintegrowana w pokrętle Tak

Nakładki na palniki

Emaliowane, czarny mat

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia

1

W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi

Tak

Liczba wentylatorów

1

Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika

Tak

Pojemność netto 70 l

Pojemność brutto 79 l

Materiał wewnętrznej komory Emalia Ever Clean

Liczba szyb w drzwiach

3

Liczba poziomów pieczenia 5

Zimne drzwi

1

Rodzaj przewodnic Prowadnice metalowe

Termostat bezpieczeństwa

Tak

Rodzaj oświetlenia Halogenowe

System chłodzący

Statyczny

Moc oświetlenia 40 W

Wymiary wnętrza komory (wxsxg)

360X460X425 mm

Programator czasu gotowania Start i Stop

Kontrola temperatury

Elektromechaniczna

Moc grzałki dolnej

1200 W

Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Moc grzałki górnej	1000 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Moc grzałki grilla	1700 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
		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
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak		

Opcje pomocniczego piekarnika

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

Aksesoria w standardzie Główny piekarnik

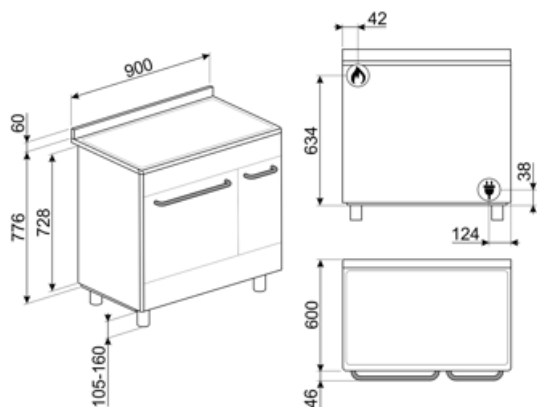
Metalowe drabinki boczne	1	Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1
Blacha do pieczenia 20mm	1	Ruszt do blachy	1

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

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

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	4800 W	Długość przewodu zasilającego (cm)	120 cm
Natężenie prądu (A)	21 A	Dodatkowe możliwości podłączenia	Tak, dwu- i trójfazowe
Napięcie	220-240 V	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie 2 (V)	380-415 V	Puszka elektroinstalacyjna	5 biegunowy
Electric cable	Tak, jednofazowy	Wtyczka	Nie



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.



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.



AL90X9

Panel tylny, nakładany, do kuchni Concerto 90 cm z płytą gazową i piekarnikiem z funkcją mikrofalii



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.



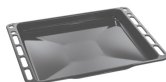
BN620-1

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



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.



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.



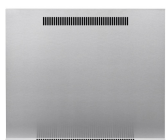
KITH95

Zestaw do zwiększania wysokości (91-96 cm), stal nierdzewna



KITPC92X9

Płyta przeciwtłuszczowa, 90x60 cm, do kuchni wolnostojącej z pyrolizą Concerto, stal nierdzewna



KITPDQ

Nóżki zmniejszające wysokość (85-88,1 cm) do kuchni wolnostojącej, stal nierdzewna



PALPZ

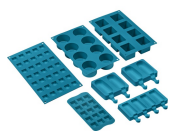
Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa





SMOLD























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











STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalonym 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>Wytrzymałe żeliwne ruszty: dla maksymalnej stabilności i wytrzymałości.</p>	 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>
 <p>Instalacja w kolumnie</p>	 <p>Obwodowy system chłodzący</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</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 łatwemu 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>Mały grill</p>
 <p>Oświetlenie wnętrza</p>	 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>
 <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p>	 <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Komora piekarnika posiada cztery poziomy.</p>

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |
|  | Potężne palniki ultra rapid oferują do 5 kW mocy. |  | Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika. |
|  | Pojemność 35 l |  | Pojemność 70 l |
|  | Wyświetlacz DigiScreen |  | Sterowanie pokrętkami |

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

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

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