

CG90N2

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709316631
Clasa de eficiență energetică	A



Estetică



Estetică	Mista	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Standard	Nr. de controale	7
Culoare	Negru	Serigraphy colour	Silver
Finisaj	Negru lucios	Afișaj	5 butoane electronice
Finalizare panou de comandă	Oțel inoxidabil	Ușă	Complet pe sticlă
Logo	Assembled	Tip sticlă	Stopsol
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Mâner rotund Smeg
În picioare	Da	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Ușă
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Picioare	Argint
Tip de setare de control	Butoane rotative de control		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Ușă detașabilă	Da	Element gril	1700 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Grătar mare – Putere	2900 W
		Element de încălzire circulară – Putere	2 x 1550 W
		Tip grătar	Electric

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

Stand Moka	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	3200 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	14 A	Lungimea cablului de alimentare	120 cm
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles

Not included 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.



SFLK1

Blocare pentru copii



PRTX

Piatră de pizza refractară cu mânere. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



KIT600SNL-9

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



AL90X9

Suport adecvat pentru aragazuri Concerto de 90 cm Sx91



GTP

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



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.



BBQ9



BG6090-1

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Concerto



KIT90X9-1

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



PPX6090-1

Placă grătar din oțel inoxidabil potrivită pentru aragazuri Concerto de 90 cm



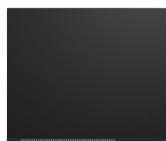
PALPZ

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



KIT90N9

Protecție, 90 cm, neagră, pentru aragazuri BU & BM



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



KITPDQ

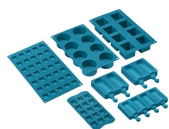
Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



GTT

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





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 (TT)

	Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.		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		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.		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 gătit 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. |
|  | Cuptoarele cu gaz oferă control instantaneu al căldurii, timp de gătit redus și capacitatea de a coace la temperaturi mult mai scăzute decât cuptoarele electrice. |  | 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. |
|  | Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw. |  | 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. |  | Controlul butoanelor |

Benefit (TT)

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.

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.

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils