

CC9GASD

cortina

CORTINA Kochzentrum, 90x62cm, Anthrazit-Silber
Antik,
Gaskochmulde, Multifunktion, Barbecue-Drehspiess,
Heissluft, Energieeffizienzklasse B

EAN13: 8017709213206

Cortina Design

Gerätefront in Anthrazit-Silber Antik

Analoge - Programmuhr

Schublade im Gerätesockel

Backofentür mit Edelstahlapplikationen

GASKOCHFELD:

6-Kochzonen

7-flammig

VL: Starkbrenner - 2,90 kW

HL: Normalbrenner - 1,80 kW

HR: Sparbrenner - 1,00 kW

VM: Starkbrenner - 2,90 kW

HM: Normalbrenner - 1,80 kW

VR: 2 DUAL- Superblitzbrenner 4,2 kW doppelt regelbar

Brennerdeckel schwarz emailliert

Abstellroste aus Gusseisen

SICHERHEIT:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Zündsicherung

Gerät voreingestellt auf Ergas Gruppe (EE) G20 – 20 mbar

Normennennbelastung: Qn: 14,60 KW

SERIENZUBEHÖR Kochfeld:

Düsensatz für Erdgas Gruppe (LL) G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31 – 50 mbar

1 MOKKA-Reduzierrost verchromt

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

8 Beheizungsarten

Heissluft/Umluft

Infrarot – Großflächengrill 2,80 kW

Programmuhr für Gardauer, automatische Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 250°C

Backofenvolumen netto: 77 l

Backofenvolumen brutto: 90 l

4 Backebenen

Abnehmbare Backofentür

Einschubführungen verchromt

Ever-Clean Emaillierung

2 Backofenbeleuchtungen

Vollglasinnentür



Barbecue – Drehspeißset

Einsätze für katalytische Selbstreinigung

SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

Herausnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill

1 LED – Betriebsanzeige

SERIENZUBEHÖR Backofen:

1 Backblech emailliert H = 20 mm

1 Grillrost

1 Auflagerost

2 Entnahnehilfe (Backblech)

1 Drehspeißset

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 2,9 kW

Spannung/Frequenz: 220-240V/50-60Hz ~ 1N

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei ventilierter Beheizung: 1,05 kWh

Bei konventioneller Beheizung: 1,21 kWh

Energieeffizienzklasse B

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen



Backofen - primär



Backofen - sekundär

Sonderzubehör

- **GTA-6** - 3-fach Teleskop-Vollauszug
- **KIT1CC9PX** - Rückwandpaneel Creme - Edelstahl
- **PARMAXL** - Grillplatte
- **TPKX** - Teppanyaki - Edelstahlgrillplatte
- **PRR2** - Pizzastein

SMEG Hausgeräte GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19



Backofen - primär



Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



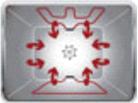
Umluft mit Normalgrill:

Diese Funktion ist ideal zum Kochen und Überbacken kleinerer Mengen von Speisen, wobei gleichzeitig die Vorteile der Grillfunktion (fettarme Zubereitung) und die gleichmäßige Wärmeverteilung des Umluftbackens ausgenutzt werden können.



Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



Heißluft mit Unterhitze:

Die Kombination des SMEG Heißluftsystems mit zugeschalteter Unterhitze erlaubt eine leichte Bräunung des Back- oder Gargutes bei schonender Zubereitung.



Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.



Drehspieß mit Großflächengrill:

Drehspieß mit Großflächengrill

Backofen - sekundär



Ever Clean Emaillierung:

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.



3-fache Thermoverglasung:
3-fache Thermoverglasung



Schutzabdeckung für Oberhitze / Grill:
Abnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze / Grill



Vollglas-Innentür:
Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.



Superblitzbrenner:

Eine Reihe von Modellen verfügt über einen ultra starken Blitzbrenner. Dieser kann je nach Ausführung auf drei verschiedene Arten genutzt werden: Als Sparbrenner zum Köcheln kleiner Speisen, als Starkbrenner zum Sieden oder als doppelt regelbarer DUAL - Superblitzbrenner mit einer hohen Leistung von bis zu 5,0 kW.



Abstellroste aus Gusseisen:

Die meisten Gaskochfelder, auch unsere Gas-Standherde, sind mit Abstellrosten aus feuerfestem Gusseisen ausgestattet. Diese sind nicht nur sehr solide konzipiert, sondern ergeben auch eine größtmögliche Kochfläche, auf der sich das Kochgeschirr sehr benutzerfreundlich und ohne Ecken und Kanten platzieren und verschieben lässt.

