CG90IX2

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709316778
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Esthetiek	Universeel
Series	Concerto
Design	Standaard
Kleur	Roestvrij staal
Afwerking	Geborsteld
Afwerking bedieningspaneel	Roestvrij staal
Logo	In reliëf
Positie logo	Strook onder de oven
Kleur kookplaat	Roestvrij staal
Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur knoppen	Roestvrij staal
Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur serigrafie	Zwart
Display	Elektronisch 5 toetsen
Deur	Geheel glas
Type glas	Stopsol
Handgreep	Smeg Tondino
Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Opbergruimte	Klep
Pootjes	Zilver

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- ECO
- Kleine grill
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted base

Schoonmaak functie

- Vapor Clean

Opties kookplaat



Kinderbeveiliging	Ja

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones	5

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Linksachter - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Midden - Inductie - maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Aantal kookzones met booster	5	**Indicator minimaal te gebruiken diameter**	Ja
Automatische stop bij oververhitting	Ja	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja		

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto inhoud	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto inhoud 1e oven	129 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Vermogen lamp	40 W	**Bovenwarmte - vermogen**	1200 W
Instelling kooktijd	Start en stop	**Grill - vermogen**	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	2900 W
Deur openen	naar beneden	**Circulatie - vermogen**	2 x 1550 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Type grill**	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Rek met achter- en zijstop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Kinderbeveiliging**	1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	10600 W	**Spanning 2 (V)**	380-415 V
Stroom	46 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig

Accessoires niet inbegrepen



AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



AL90X9

Opstand geschikt voor 90cm Concertfornuizen met gaskookplaat en MF oven



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



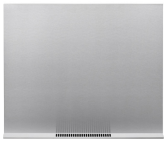
AL90

Opstand geschikt voor concertfornuizen van 90 cm



KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



KIT90X9-1

Splashback, stainless steel, 90cm, for Concerto cookers with single MF or gas oven



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



PPX6090

Stainless steel grill plate suitable for 90 cm Concerto cookers



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PPR9

Refractary pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.

BBQ9





KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



SCRP

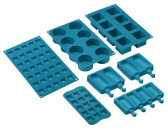
Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper

GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SMOLD



Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary (TT)



Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment



De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden

Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.

Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

verlichting

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

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.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

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

Removalble 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