# CG90CIXT

| | |
|---|---|
| **Categorie fornuis** | 90x60 cm |
| **N. of cavities with energy label** | 1 |
| **Cavity heat source** | Elektriciteit |
| **Type kookplaat** | Inductie |
| **Type primaire oven** | Thermogeventileerd |
| **Reinigingssysteem primaire oven** | Vapor Clean reiniging |
| **EAN-code** | 8017709332020 |
| **Energie-efficiëntieklasse** | A |



## Design

DIGI touch DIGI screen

| | |
|---|---|
| **Design** | Standaard |
| **Afwerking bedieningspaneel** | Inox |
| **Design** | Classici |
| **Logo** | In reliëf |
| **Kleur** | Inox |
| **Positie logo** | Strook onder de oven |
| **Afwerking** | Geborsteld inox |
| **Series** | Concerto |
| **Kleur kookplaat** | Inox |
| **Bediening** | Digi touch multi slider |
| **Kleur LED** | Rood |
| **Bedieningsknoppen** | Smeg Classici |
| **Kleur bedieningsknoppen** | Inox |
| **Aantal bedieningsknoppen** | 2 |
| **Kleur serigrafie** | Zwart |
| **Display** | DigiScreen |
| **Deur** | Geheel glas |
| **Type glas** | Zwart |
| **Handgreep** | Smeg Classici |
| **Kleur handgreep** | Geborsteld inox |
| **Pootjes** | Zwart |

## Programma's / Functies

| | |
|---|---|
| **Aantal kookfuncties** | 8 |

**Traditionele bereidingsfuncties**

- Statisch
- Geventileerd
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- ECO
- Kleine grill
- Grote grill
- Ventilator + grote grill
- Geventileerde onderwarmte

**Reinigingsfuncties**

- Vapor Clean reiniging

## Opties kookplaat

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Kinderbeveiliging** | Ja | **Beperkt vermogensverbruik** | 3000, 4500, 7400 W |
| **ECO-Logic optie** | Ja | | |

## Technische specificaties kookplaat

**Totaal aantal kookzones** 4

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aantal kookzones met booster** | 4 | **Indicator minimaal te gebruiken diameter** | Ja |
| **Automatisch uitschakelen i.g.v. 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** | 2 |
| **Netto volume 1e oven** | 115 l | **Aantal thermo-reflecterende ruiten** | 1 |
| **Bruto volume, oven 1** | 129 l | **Veiligheidsthermostaat** | Ja |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aantal kookniveaus** | 5 | **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Type ovenrekken** | Metalen zijsteunen | **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 371x724x418 mm |
| **Type licht** | Halogeen | **Temperatuurregeling** | Elektro-mechanisch |
| **Vermogen lamp** | 40 W | **Onderwarmte - vermogen** | 1700 W |
| **Opties bereidingstijdprogrammering** | Begin en eind | **Bovenwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** | Ja | **Grill - vermogen** | 1700 W |
| **Opening deur** | Neerwaarts | **Grote vlakgrill - vermogen** | 2900 W |
| **Uitneembare ovendeur** | Ja | **Circulatie - vermogen** | 2 x 1550 W |
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja | **Grill type** | Elektrisch |

## Opties primaire oven

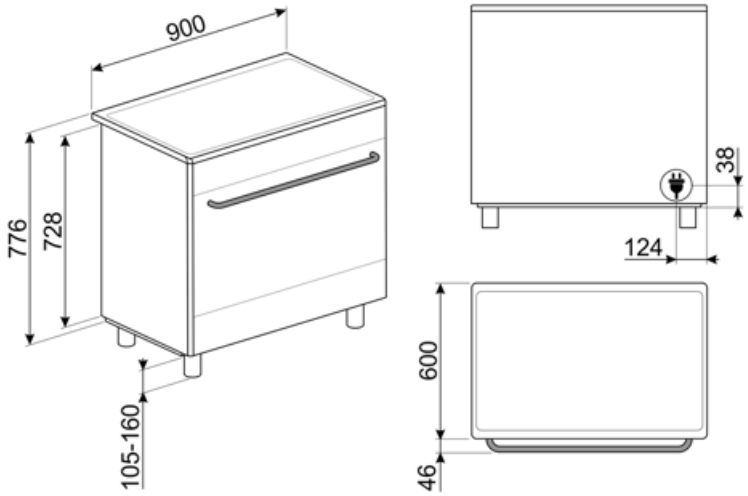
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Timer** | Ja | **Minimum temperatuur** | 50 °C |
| **Geluidssignaal einde kooktijd** | Ja | **Maximum temperatuur** | 260 °C |

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 | **Bakplaat (20 mm)** | 1 |

## Elektrische aansluiting

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nominale aansluitwaarde** | 10600 W | **Type stroomkabel** | Double and Three Phase |
| **Stroom** | 46 A | **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Spanning** | 220-240 V | **Connection box** | 5 polig |
| **Spanning 2 (V)** | 380-415 V | **Stekker** | Nee |
| **Electric cable** | Not included | | |


900
776
728
105-160
38
124
600
46

## Compatible Accessories

### 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.

### BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

### BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

### BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

### GTP



Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

### GTT



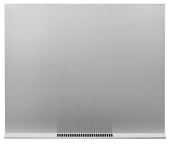
Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).

### 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

### KITH95



Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)

### KITPDQ



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

### PALPZ



Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm

### SCRP



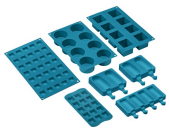
Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten

### SFLK1



Child lock

### SMOLD



Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

# Symbols glossary



Energy efficiency class A



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.




De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Power booster: option allows the zone to work at full power when very intense cooking is necessary.



Installation in column: Installation in column.



Double glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



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: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.

Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

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.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

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.

DIGIscreen display + bedieningsknoppen

Touch control