CG90IANT10

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	8017709369736
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

DIGI touch DIGI screen

Design	Standaard
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal
Design	Classici
Logo	Geassembleerd
Kleur	Antraciet
Positie logo	Strook onder de oven
Afwerking	Mat
Series	Concerto
Kleur kookplaat	Inox
Bediening	Digi touch multi slider
Kleur LED	Rood
Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur bedieningsknoppen	Inox
Aantal bedieningsknoppen	2
Kleur serigrafie	Zilver
Display	DigiScreen
Deur	Geheel glas
Type glas	Zwart
Handgreep	Smeg Tondino
Kleur handgreep	Geborsteld inox
Pootjes	Zwart

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Geventileerd

Turbo

ECO ECO

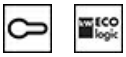
Grote grill

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	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto volume 1e oven	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Bruto volume, oven 1	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
Type licht	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Vermogen lamp	40 W	**Bovenwarmte - vermogen**	1200 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	**Grill - vermogen**	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	2900 W
Opening deur	Neerwaarts	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Grill type**	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties primaire oven

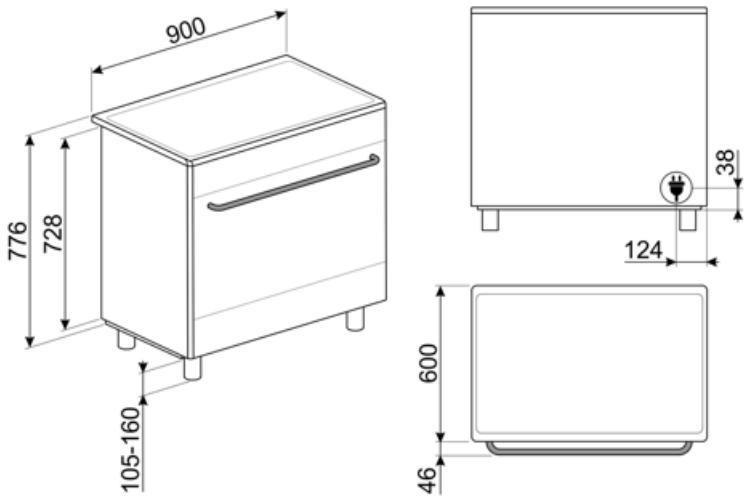
Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 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		



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-).



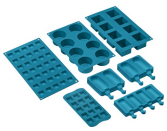
SCRP

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.



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.



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



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



Installation in column: Installation in column.



Triple 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.



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



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



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