

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



Esthetiek

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO



Kleine grill



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Schoonmaak functie



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

Aantal ventilatoren 2

Netto inhoud 115 l

Bruto inhoud 1e oven 129 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 5

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Soort verlichting Halogeen

Vermogen lamp 40 W

Instelling kooktijd Start en stop

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur Ja

Deur openen naar beneden

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen binnendeur Ja

Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo-reflecterende ruiten 2

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) 371x724x418 mm

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte - vermogen 1700 W

Bovenwarmte - vermogen 1200 W

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill - vermogen 2900 W

Circulatie - vermogen 2 x 1550 W

Type grill

Elektrisch

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



PPX6090



SFLK1
Kinderslot



GTP
Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



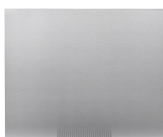
PRTX



PPR9



KIT600SNL-9



KIT90X9-1



KITH95
Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



KITPDQ



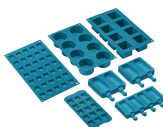
SCRP
Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



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


























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)

-  A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd
-  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
-  Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.
-  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.
-  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 |
|  | 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. | | |