CG90X2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709316624
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Standaard	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Inox	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Design	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	7
Logo	In reliëf	**Kleur serigrafie**	Zwart
Kleur	Inox	**Display**	Elektronisch 5 toetsen
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Geheel glas
Afwerking	Geborsteld inox	**Type glas**	Stopsol
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Tondino
Series	Concerto	**Kleur handgreep**	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Inox	**Opbergruimte**	Opbergvak met klep
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	**Pootjes**	Zilver
Bediening	Bedieningsknoppen		

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

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Gas - RP - 2.90 kW
Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Midden - Gas - URP - 4.00 kW
Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto volume 1e oven	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
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		
Uitneembare ovendeur	Ja		
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

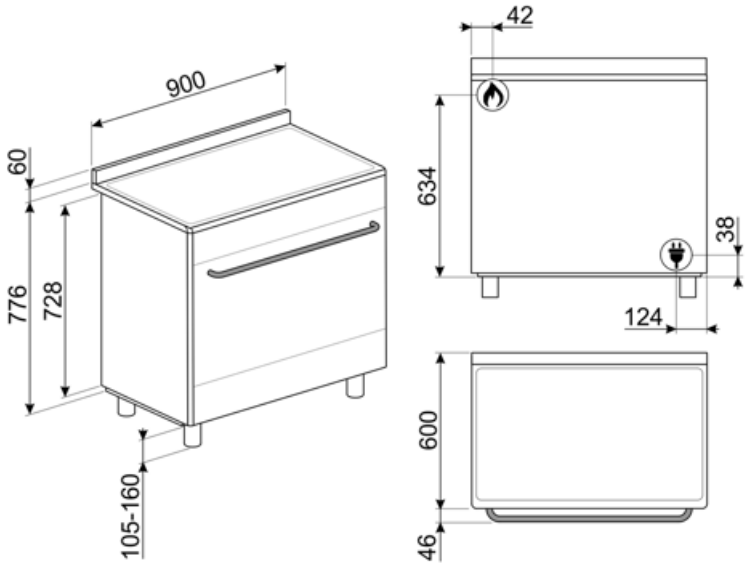
Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Houder t.b.v. caffettiera	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
Ovenrooster met stop	1	**Inzetrooster**	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W	**Lengte voedingskabel**	120 cm
Stroom	14 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Connection box**	3 polig
Spanning 2 (V)	380 415 V	**Stekker**	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		



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.



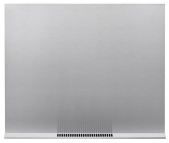
GTT

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)



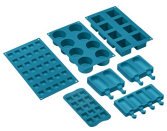
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



SMOLD

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

Symbols glossary



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Installation in column: Installation in column.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



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.



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.



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



Energy efficiency class A



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



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.



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.

Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

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.

Knobs control