CG92IANT10

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709369729
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

DIGI touch DIGI screen

Design	Standaard	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Roestvrij staal	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Esthetiek	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	4
Logo	In reliëf	**Kleur serigrafie**	Zilver
Kleur	Antraciet	**Display**	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat	**Type glas**	Zwart
Series	Concerto	**Handgreep**	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Type bediening	Touch control	**Pootjes**	Zilver
Slider	Rood		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties

Statisch

Geventileerd

Circulaire

ECO

Grote vlak-grill

Fan assisted base

Schoonmaak functie

Vapor Clean

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 3

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

Statisch | Grote vlak-grill | Bodem

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

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1
Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud	70 l
Bruto inhoud 1e oven	79 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	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

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

Technische specificaties secundaire oven



Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud (l) oven 2	35 l
Bruto inhoud, 2e oven	36 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Aantal lampen	1
Soort verlichting	Gloeilamp
Vermogen lamp	25 W
Deur openen	naar beneden
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	311x206x418 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	700 W
Bovenwarmte - vermogen	600 W
Grill - vermogen	1300 W
Grote vlakgrill - vermogen	1900 W
Type grill	Elektrisch

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	**Maximum temperatuur**	245 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

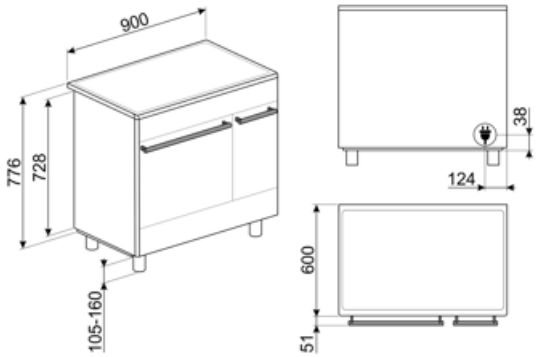
Rek met achter- en zijstop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
Bakplaat (20 mm)	1	**Inzetrooster**	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Rek met achter- en zijstop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	11000 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	33 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V		
Electric cable	Installed, Single phase	**Stekker**	Nee


900
776
728
105-160
38
124
600
51

Compatibele Accessoires



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BNP608T

Teflon-coated tray, 8 mm depth, to be placed on the grid



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SFLK1

Kinderslot



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



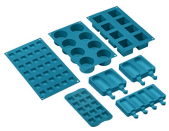
GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



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



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



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



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).



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.



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



Installation in column: Installation in column.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



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.



Light



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 4 different cooking levels.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



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.



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



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Touch control

Benefit (TT)

Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

Vapor Clean

Door water in een uitsparing onderin de oven te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Door water in een uitsparing onderin de ovenruimte te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Touch control

De timer stel je eenvoudig en intuïtief in met één enkele aanraking

True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

Removalble inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

Pizza stone (optional accessory)

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

Isothermic Cavity

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

Single turbine

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie