

CG90IXT9 nieuw

classici

Vrijstaand fornuis 90 cm
v.v. inductie kookplaat
Roestvrijstaal

Energieklasse A

EAN13: 8017709281236

Kookplaat:

4 inductie kookzones met boosterfunctie:

Linksvoor: Ø 210 mm, 2,30 kW/ 3,00 kW

Linksachter: Ø 180 mm, 1,30 kW/ 1,40 kW

Rechtsvoor: Ø 210 mm, 2,30 kW/ 3,00 kW

Rechtsachter: Ø 180 mm, 1,30 kW/ 1,40 kW

Restwarmteindicatie

Kinderbeveiliging

Automatische herkenning panafmeting

Systeem tegen oververhitting/overkoken

Oven (multifunctioneel):

7 functies

Timer met automatische in- en uitschakeling

Akoestisch alarm einde kooktijd

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

5 kookniveaus

Mantelkoeling

Uitneembare ovendeur, drieboudig glas

Ever Clean emaille

Netto inhoud: 115 liter

Grill element: 2,90 kW

Totale aansluitwaarde: 10,6 kW

INCLUSIEF:

1 ovenrooster

1 bakplaat (40 mm)



Functies



Oven I

Accessoires

- **GRIDDLE** - Gietijzeren grillplaat, geschikt voor inductie
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)
- **KIT90X9-1** - Wandpaneel RVS (90x69 cm)

SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640



Oven I



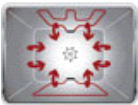
Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.



Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmd. 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).



Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovenelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.



ECO:

Afhankelijk van het model: Deze functie is een combinatie van verschillende hitte elementen en is vooral te gebruiken voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.



Grote vlak-grill:

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.



Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



Vapor Clean:

De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.

