

CG90IANT9

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709288716
Energy efficiency class	A



Aesthetics

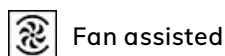


Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controls colour	Stainless steel
Design	Standard	No. of controls	2
Colour	Anthracite	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Acabamento	Opaco	Display	Touch
Command panel finish	Enamelled metal	Door	Full glass
Logo	Logotipo aplicado	Glass type	Black
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle	Smeg round handle
Upstand	No	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Storage compartment	No
Type of control setting	Touch controls	Feet	Black

Programs / Functions

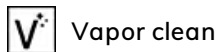
No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions



Recipes No

Cleaning functions



Hob options



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Yes	Opção de limitador de potência por níveis	3000, 4500, 7400 W
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim		

Hob technical features



Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Rear left - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rear right - Induction - giant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Front right - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

No. of cooking zones with Booster	4	Minimum pan diameter indication	Yes
Automatic switch off when overheat	Yes	Selected zone indicator	Yes
Automatic pan detection	Yes		

Main Oven Technical Features



No. of lights	1	Removable inner door	Yes
Fan number	1	Total no. of door glasses	3
Net volume of the cavity	115 l	No. of thermo-reflective door glasses	1
Gross volume, 1st cavity	129 l	Safety Thermostat	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
No. of shelves	5	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Type of shelves	Metal racks	Temperature control	Electro-mechanical
Roof Liner	No	Lower heating element power	1700 W
Light type	Halogen	Upper heating element - Power	1200 W
Light Power	40 W	Grill element	1700 W
Cooking time setting	Start and Stop	Large grill - Power	2900 W
Light when oven door is open	Yes	Circular heating element - Power	2000 W
Door opening	Flap down		
Removable door	Yes		
Full glass inner door	Yes		

Grill type	Electric
Soft Close system	No

Options Main Oven

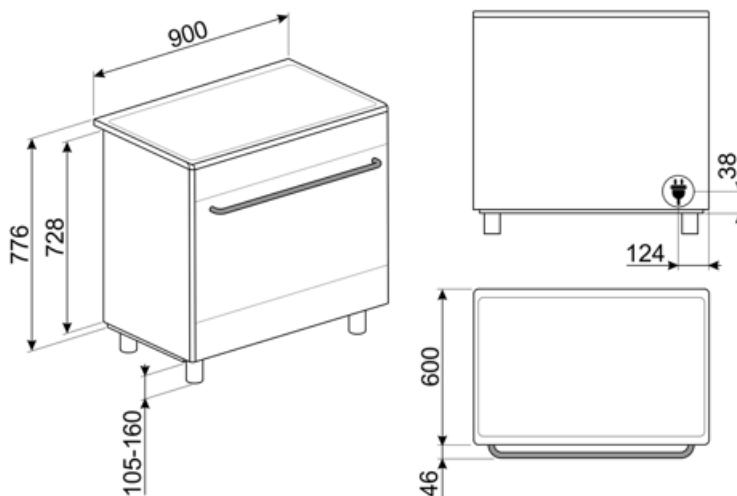
Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	10600 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	46 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V		



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.



BN920

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT600SNL-9

Faixa de cobertura para placa traseira, adequado para fogões Concerto 90 centímetros



KIT90X9-1

Painel anti-salpicos, 90x60 cm, aço inoxidável, para fogões Concerto



KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões



PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



BBQ9



BN940

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT90N9

Painel anti-salpicos 90 cm, preto, para fogões BU & BM



KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SCRP

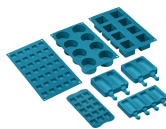
Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki





SFLK1



















Bloqueio para crianças











SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

Symbols glossary

 <p>P</p>	Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.	 <p></p>	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
 <p>A F G</p>	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos	 <p></p>	Instalação em coluna: Instalação em coluna
 <p>DIGI touch</p>	Touch Control	 <p></p>	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
 <p>3</p>	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.	 <p>ECO logic</p>	ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
 <p></p>	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.	 <p></p>	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
 <p></p>	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.	 <p></p>	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
 <p>ECO</p>	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.	 <p></p>	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
 <p></p>	Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.	 <p></p>	Zona gigante: A zona gigante oferece espaço extra e flexibilidade.
 <p>STOP °C T</p>	Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.	 <p></p>	Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.

-
- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p> |
|  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |  <p>Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.</p> |
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p> |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |  <p>...</p> |

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat