

CG90N9

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reiningingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709214555
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



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

Programma's / Functies

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 ECO	 Grote grill	 Ventilator + grote grill
 Geventileerde onderwarmte	 Braadspit	

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

									
Netto volume 1e oven	115 l	Aantal ruiten ovendeur	3						
Bruto volume, oven 1	129 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2						
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja						
Aantal kookniveaus	5	Koelsysteem	Mantelkoeling						
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm						
Type licht	Halogeen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch						
Vermogen lamp	40 W	Onderwarmte - vermogen	1700 W						
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Bovenwarmte - vermogen	1200 W						
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grill - vermogen	1700 W						
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W						
Volledig glazen binnendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2 x 1550 W						
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grill type	Elektrisch						

Opties primaire oven

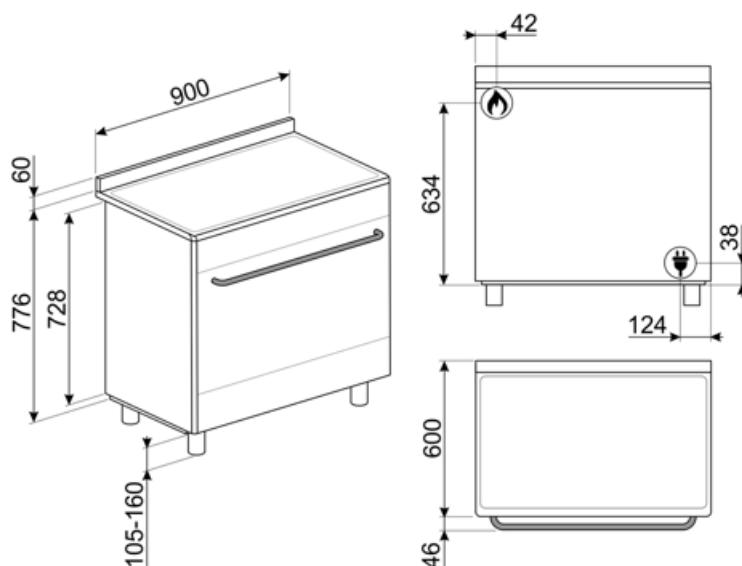
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

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	5 polig
Spanning 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.



BBQ9



BN920



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.



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



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



AL90X9

Upstand suitable for 90cm Concerto cookers with gas hob and MF oven



BG6090-1

Cast iron grill plate suitable for Concerto cookers and BM93-BU93



BN940



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KIT90N9

Splashback black , 90 cm, suitable for BU & BM cookers



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



KITROT9

Rotisserie kit for 90x60 cookers, new cavity (115 L)



PPR9

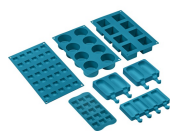
Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.





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		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		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
	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.		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.
	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.		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.
	De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.		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.		Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.
	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.

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven. |  | 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 |

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

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.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

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

BBQ (optional accessory)

Barbecue 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)

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency