

CG90X2

| | |
|---|-------------------|
| Taille du centre de cuisson | 90x60 cm |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique | 1 |
| Source de chaleur de la cavité | Electrique |
| Type de plan de cuisson | Gaz |
| Type de four principal | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709316624 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |



Esthétique











| | | | |
|--|---------------|----------------------------------|------------------------|
| Esthétique | Mixte | Type d'afficheur | Electronique 5 touches |
| Série | Concerto | Couleur des touches | Noir |
| Couleur | Inox | Nombre de manettes | 7 |
| Finition | Satiné | Couleur de la sérigraphie | Noir |
| Design | Standard | Poignée | Smeg Elementi ronde |
| Porte | Plein verre | Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Dosseret | Oui | Type de verre | Stopsol |
| Type de grilles | Fonte | Pieds | Silver |
| Couleur de la table de cuisson | Inox | Compartment de rangement | Abattant |
| Finitions du bandeau de commandes | Inox | Logo | Embouti |
| Manettes de commande | Smeg Classica | Position du logo | Bandeau sous le four |
| Couleur des manettes | Inox | | |

Programmes / Fonctions

| | |
|--------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson | 8 |
|--------------------------------|---|


Fonctions de cuisson traditionnelle

| | | |
|--|---|---|
|  Statique |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Eco |  Gril moyen |  Gril fort |
|  Gril fort ventilé |  Sole ventilée | |









Fonction de nettoyage

| |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

Caractéristiques techniques table de cuisson

| | | | |
|--|-----------|---------------------------------|-------------------|
|  UR | | | |
| Nombre total de foyers | 5 | | |
| Avant gauche - Gaz - Rapide | - 2.90 kW | | |
| Arrière gauche - Gaz - Semi rapide | - 1.80 kW | | |
| Central - Gaz - Ultra-rapide | - 4.00 kW | | |
| Arrière droit - Gaz - Semi rapide | - 1.80 kW | | |
| Avant droit - Gaz - Auxiliaire | - 1.00 kW | | |
| Type de brûleur gaz | Standard | Thermocouple | Oui |
| Allumage intégré aux manettes | Oui | Chapeaux de brûleurs gaz | Emaillés noir mat |

Caractéristiques techniques four principal

| | | | |
|--|-------------------------|--|------------------|
|         | | | |
| Nombre de lampes | 2 | Vitre intérieure démontable | Oui |
| Nombre de turbines | 2 | Nombre de vitres de la porte du four | 3 |
| Volume net de la cavité | 115 l | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 2 |
| Capacité brute (litres) | 129 l | Thermostat de sécurité | Oui |
| Matériau de la cavité | Email Ever Clean | Système de refroidissement | Tangentiel |
| Nombre de niveaux de cuisson | 5 | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 371x724x418 mm |
| Type de niveaux de cuisson | Supports en métal | Contrôle de température | Electromécanique |
| Type d'éclairage | Halogène | Puissance résistance sole | 1700 W |
| Puissance de l'éclairage | 40 W | Puissance résistance voûte | 1200 W |
| Options de programmation de la durée de cuisson | Début et fin de cuisson | Puissance résistance gril | 1700 W |
| Eclairage à l'ouverture de la porte | Oui | | |
| Type d'ouverture de la porte | Abattante | | |
| Porte démontable | Oui | | |

| | | | |
|------------------------------|-----|---------------------------------|------------|
| Porte intérieure plein verre | Oui | Puissance résistance gril fort | 2900 W |
| | | Puissance résistance circulaire | 2 x 1550 W |
| | | Type de gril | Electrique |

Options four principal

| | | | |
|------------------------------|-----|---------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur | Oui | Température minimum | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximum | 260 °C |

Accessoires inclus four principal

| | | | |
|--------------------------------------|---|-------------------------------|---|
| Grille en acier pour Moka | 1 | Lèchefrite profond 40 mm | 1 |
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |

Raccordement électrique

| | | | |
|-------------------------------|-----------|---------------------------------------|----------|
| Puissance nominale électrique | 3200 W | Fréquence (Hz) | 50/60 Hz |
| Intensité (A) | 14 A | Longueur du câble d'alimentation (cm) | 120 cm |
| Tension (V) | 220-240 V | Borne de raccordement | 3 pôles |
| Tension (V) | 380 415 V | | |

Not included accessories



GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



KIT90X9-1

Crédence murale en inox, 90 cm, pour centres de cuisson Concerto



KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



PPX6090

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



AL90X9

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



SFLK1

Sécurité enfants



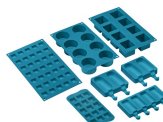
PPX6090-1

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



GTT












Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.









GTP



Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
-  Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

-  **Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  **Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **5 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Vapor Clean :** Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  **Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Brûleur Ultra-rapide :** Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**