

CG90IANT9

| | |
|--|-------------------|
| Taille du piano de cuisson | 90x60 cm |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique | 1 |
| Source de chaleur de la cavité | Electrique |
| Type de plan de cuisson | Induction |
| Type de four principal | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709288716 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |



Esthétique



| | |
|--|-----------------------|
| Design | Standard |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée |
| Esthétique | Classica |
| Logo | Appliqué |
| Couleur | Anthracite |
| Position du logo | Bandeau sous le four |
| Finition | Mat |
| Série | Concerto |
| Couleur de la table de cuisson | Inox |
| Type de commandes | Commandes sensitives |

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Manettes de commande | Smeg Classica |
| Couleur des manettes | Inox |
| Nombre de manettes | 2 |
| Couleur de la sérigraphie | Gris métal |
| Type d'afficheur | Tactile |
| Porte | Plein verre |
| Type de verre | Noir |
| Poignée | Smeg Elementi ronde |
| Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Pieds | Noir |

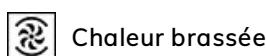
Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 6

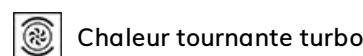
Fonctions de cuisson traditionnelle



Statique



Chaleur brassée



Chaleur tournante turbo



Eco



Gril fort



Sole ventilée

Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Options des tables de cuisson



| | | | |
|------------------------|-----|------------------------|--------------------|
| Verrouillage commandes | Oui | Puissance Eco - Palier | 3000, 4500, 7400 W |
| Mode puissance Eco | Oui | | |

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Arrière droit - Induction - Géant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Nombre de foyers avec booster | 4 | Indication minimale diamètre d'utilisation | Oui |
| Autoarrêt en cas de surchauffe | Oui | Indicateur zone sélectionnée | Oui |
| Adaptation automatique au diamètre des casseroles | Oui | | |

Caractéristiques techniques four principal



| | | | |
|---|-------------------------|---|------------------|
| Nombre de lampes | 1 | Vitre intérieure démontable | Oui |
| Nombre de turbines | 1 | Nombre de vitres de la porte du four | 3 |
| Volume net de la cavité | 115 l | Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte | 1 |
| 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 | Puissance résistance gril fort | 2900 W |
| Type d'ouverture de la porte | Abattante | | |
| Porte démontable | Oui | | |
| Porte intérieure plein verre | Oui | | |

| | |
|--|------------|
| Puissance résistance circulaire | 2000 W |
| Type de gril | Electrique |

Options four principal

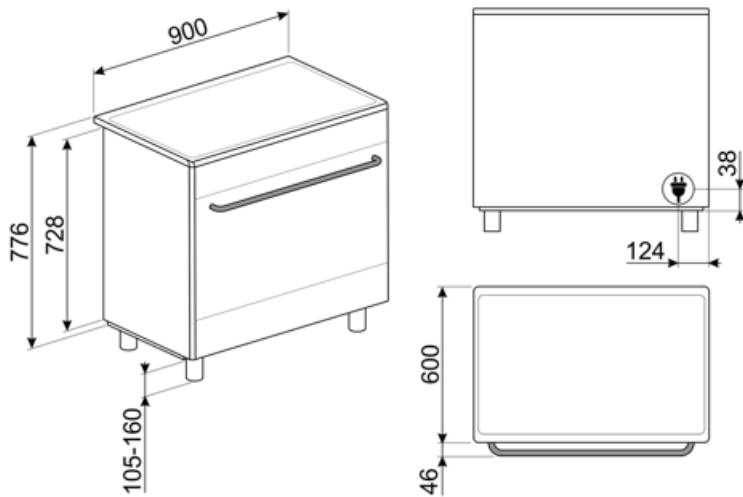
| | | | |
|-------------------------------------|-----|-----------------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur | Oui | Température minimale | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

Accessoires inclus four principal

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

Raccordement électrique

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|---|---------------------|
| Puissance nominale électrique | 10600 W | Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé |
| Intensité | 46 A | Modalités de connexion supplémentaires | Oui, bi et triphasé |
| Tension | 220-240 V | Fréquence | 50/60 Hz |
| Tension 2 | 380-415 V | Borne de raccordement | 5 pôles |



Accessoires Compatibles

AIRFRY9



Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.

BBQ9



BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



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.

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.



KIT600SNL-9



KIT90N9

Crédence murale, 90 cm, noir, pour centres de cuisson BM et BU



KIT90X9-1

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



KITH95

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



KITPDQ

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



PALPZ

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



SCR

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



SFLK1

Sécurité enfants

SMOLD

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

Symbols glossary



Option Booster : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Commandes tactiles



Afficheur Digital



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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.



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Installation en hauteur



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.



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.



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 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.



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.



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.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



Zone Géante : La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.



Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.



Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.



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.



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



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 graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.