

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









Esthétique	Classica	Manettes de commande	Smeg Classica
Série	Concerto	Couleur des manettes	Inox
Design	Standard	Nombre de manettes	2
Couleur	Anthracite	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Finition	Mat	Type d'afficheur	Tactile
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Porte	Plein verre
Logo	Appliqué	Type de verre	Noir
Position du logo	Bandeau sous le four	Poignée	Smeg Elementi ronde
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de commandes	Commandes sensibles	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
Auto-arrêt 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 grill	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill 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

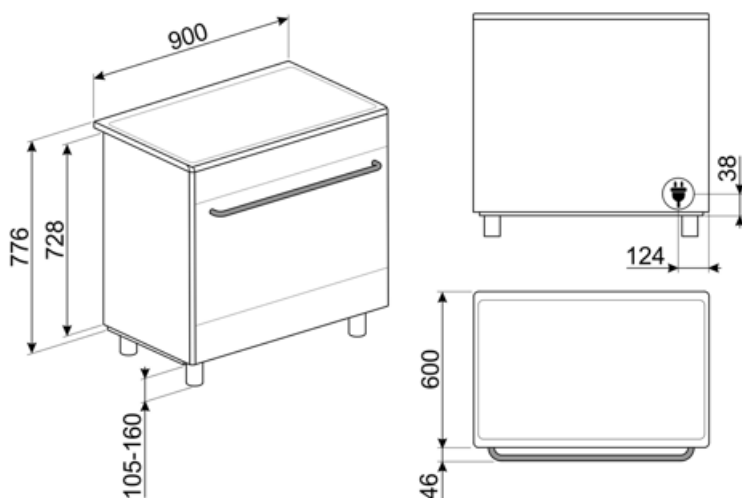
Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C

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



Not included accessories

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.



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 lèche-frites.



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.

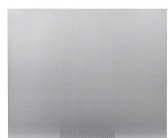


BBQ9



KIT90X9-1

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



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



SFLK1

Sécurité enfants



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.



KIT600SNL-9



KIT90N9

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



KITH95

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



SCRP

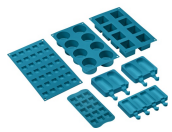
Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



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 lèche-frites.































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

Symbols glossary (TT)

- | | |
|---|--|
|  <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Installation en hauteur</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |

-  **Zone Géante :** La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Afficheur Digital**
-  **Anti-surchauffe :** Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **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.
-  **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.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**
-  **Commandes tactiles**

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Table à induction

Les feux à induction offrent une cuisson rapide et maîtrisée.

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)