

# CG90X2

|                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| Cooker size                            | 90x60 cm          |
| N.º de cavidades com rótulo energético | 1                 |
| Fonte de calor da cavidade             | ELECTRICITY       |
| Hob type                               | Gas               |
| Tipo de forno principal                | Thermo-ventilated |
| Sistema de limpeza no forno principal  | Vapor Clean       |
| EAN code                               | 8017709316624     |
| Energy efficiency class                | A                 |



## Aesthetics



|                         |                                    |                     |                         |
|-------------------------|------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Aesthetic               | Classica                           | Control knobs       | Smeg Classic            |
| Serie                   | Concerto                           | Controls colour     | Stainless steel         |
| Design                  | Standard                           | No. of controls     | 7                       |
| Colour                  | Stainless steel                    | Cor da serigrafia   | Serigrafia em preto     |
| Acabamento              | Satin                              | Display             | electronic 5 buttons    |
| Command panel finish    | Stainless steel                    | Door                | Full glass              |
| Logo                    | Logotipo embutido                  | Glass type          | Stopsol                 |
| Posição do logotipo     | Logotipo no painel abaixo do forno | Handle              | Smeg round handle       |
| Upstand                 | Yes                                | Handle Colour       | Brushed stainless steel |
| Cor da placa            | Stainless steel                    | Storage compartment | Door                    |
| Type of pan stands      | Cast Iron                          | Feet                | Silver                  |
| Type of control setting | Control knobs                      |                     |                         |

## Programs / Functions

|                          |   |
|--------------------------|---|
| No. of cooking functions | 8 |
|--------------------------|---|

## Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Eco



Small grill



Large grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

## Recipes

No

## Cleaning functions



Vapor clean

## Hob technical features



### Total no. of cook zones 5

Front left - Gas - Rapid - 2.90 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Central - Gas - UR - 4.00 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features



No. of lights 2

Fan number 2

Net volume of the cavity 115 l

Gross volume, 1st cavity 129 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 5

Type of shelves Metal racks

Roof Liner No

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open Yes

Door opening Flap down

Removable door Yes

Full glass inner door Yes

Removable inner door Yes

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 2

Safety Thermostat Yes

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 371x724x418 mm

Temperature control Electro-mechanical

Lower heating element power 1700 W

Upper heating element - Power 1200 W

Grill element 1700 W

Large grill - Power 2900 W

Circular heating element - Power 2 x 1550 W

|               |          |
|---------------|----------|
| Grill type    | Electric |
| Tilting grill | No       |

## Options Main Oven

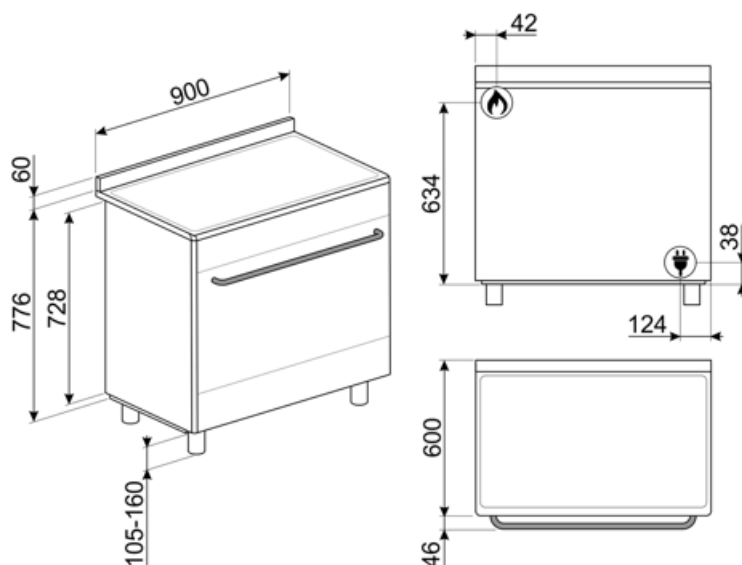
|                               |     |                     |        |
|-------------------------------|-----|---------------------|--------|
| Timer                         | Yes | Minimum Temperature | 50 °C  |
| End of cooking acoustic alarm | Yes | Maximum temperature | 260 °C |

## Accessories included for Main Oven & Hob

|                                     |   |                |   |
|-------------------------------------|---|----------------|---|
| Moka stand                          | 1 | 40mm deep tray | 1 |
| Rack com batente traseiro e lateral | 1 | Grill mesh     | 1 |

## Electrical Connection

|                              |           |                                    |                         |
|------------------------------|-----------|------------------------------------|-------------------------|
| Plug                         | No        | Electric cable                     | Installed, Single phase |
| Electrical connection rating | 3200 W    | Comprimento do cabo de alimentação | 120 cm                  |
| Current                      | 14 A      | Frequency                          | 50/60 Hz                |
| Voltage                      | 220-240 V | Bloco de terminais                 | 3 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.



### BBQ9



### 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



### KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



### PALPZ

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



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### AL90X9

Suporte adequado para fogões Concerto de 90 cm SX91



### BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



### BN940



### GTT

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



### 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



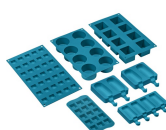
### PPR9

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.



### 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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Instalação em coluna: Instalação em coluna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    | Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    | 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.                                                                                                                                                                                                   |
|    | 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. |    | 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.                                                                                                                     |
|  | 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.                                                                                                                                                      |  | Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos. |
|  | ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Controle dos botões                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | 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.                                                                                                                                                                  |  | Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.                                                             |



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



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.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

---

## 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

### **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)

**Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

**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)

**Double Turbine**

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat