

CG90CIXT

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

1

Elektro

Induktion Umluft + Heißluft

Vapor Clean

8017709332020

Α



Ästhetik





Design Standard

Bedienoberfläche Edelstahl
Ästhetik Classici
Logo Geprägt
Farbe Edelstahl

Farbe Edelstahl
Position des Zierblende

Markenlogos

Oberfläche Gebürstet
Serie Concert
Farbe der Kochmulde Edelstahl

Bedienung Digi Touch

Farbe LED-Display Rot

Bedienknebel Classici
Farbe/Material der Metall
Bedienknebel

Anzahl der 2 Bedienknebel

Farbe des Dekors Schwarz

Display LED-Programmuhr

Gerätetür Vollglas
Glasart Schwarz
Türgriff Classici

Material des Türgriffs Edelstahl gebürstet

Stellfüße Schwarz

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen, Garraum 1 8

St

Statisch

8

Ober-/Unterhitze + Umluft



Heißluft

ECO

ECO

Kleinflächengrill



Großflächengrill

R

Großflächengrill + Umluft



Unterhitze + Umluft



Reinigungsfunktion, Garraum 1



Optionen Kochfeld





Sperrfunktion la Eco-Logic - Reduzierung Ja der Anschlussleistung

Reduktion der Leistungsstufen (W) 3000, 4500, 7400 W

Technische Eigenschaften Kochfeld







Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Hinten links - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Hinten rechts - Induktion - Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Vorne rechts - Induktion - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anzahl der Kochzonen Dekor für min. Ja mit Booster Topfgröße

Überhitzungsschutz Anzeige der Kochzone Ja Ja

Automatische Ja

Anpassung des **Topfdurchmessers**

















Technische Eigenschaften primärer Garraum 1





Anzahl der Vollglasinnentür Ja Garraumbeleuchtungen herausnehmbar Anzahl der Ventilatoren Anzahl der 2 (Umluft/Heißluft) Türverglasungen **Nutzbares** 115 I Anzahl der Thermo-Türverglasungen Garraumvolumen 129 I Sicherheitsthermostat Bruttovolumen Garraum Ja

Material Garraum Ever Clean Emaillierung Kühlsystem Kühlgebläse 371x724x418 mm

Anzahl der Garebenen Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT) Art der Einhängerahmen verchromt

Einschubschienen Temperaturregelung Elektromechanisch

Art der Beleuchtung Halogen Leistung der Unterhitze 1700 W Leistung der 40 W 1200 W Leistung der Oberhitze Beleuchtung

Leistung des 1700 W Start Gardauer mit Kleinflächengrills Programmierung der

Garzeit Endabschaltung Leistung des 2900 W

Garraumbeleuchtung Großflächengrills Ja bei Türöffnung

Klapptür Art des Grills Elektrisch Art der Türöffnung

SMEG SPA 18.12.2025

Leistung der Heißluft

2 x 1550 W



Abnehmbare Gerätetür Ja Vollglasinnentür Ja

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 260 °C

Garzeitende

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit 1 Backblech (H: 20 mm)

Tiefensperre

Elektrischer Anschluss

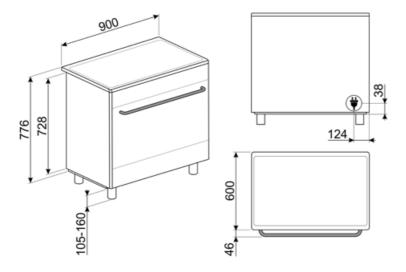
Elektrischer 10600 W Typ des vorinstallierten Einphasig

Gesamtanschlusswert Anschlusskabels

Absicherung 46 A Zusätzliche Zwei- oder dreiphasig

Spannung 1 (V) 220-240 V Anschlussöglichkeiten

Spannung 2 (V) 380-415 V Frequenz 50/60 Hz
Anschlussleiste 5-polig





Kompatibel Zubehör

AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren.Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fish.



AL90X9

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



Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.



BN920

Backblech emailliert, H: 20 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



Backblech emailliert, H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und Kochz./Standherde



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT600SNL-9

Hintere Abdeckleiste für Kochfeld, geeignet für 90 cm Concert-Standherde mit einem Backofen.



KIT90X9-1

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 90 cm Concert Standherde (SCD90, SUK91). BxHxT: 896x749x47 mm.



KITH95

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für Concert-Standherde (911-966mm).



KITPDQ

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (850-881 mm), geeignet für Concert-Standherde.



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



SFLK1

Kindersicherung.



SMOLD



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



Symbols glossary

(\mathbf{P})	1	J
	(P)

Power-Booster: mit dieser Funktion läßt sich ein sehr intensiver Garvorgang der jeweiligen Kochzone temporär aktivieren.



Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.



Energy efficiency class A



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Touch Control: Digi Touch-Bedienung



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



Doppelt verglaste Tür: Anzahl der verglasten Türen.



Eco-Logic: Mit dieser Option können Sie die max. Leistungsaufnahme (kW) des Gerätes begrenzen (ideal für Altbauten mit geringerer Absicherung).



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.



Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.



Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement.
Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.



Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Große Kochzone: für die flexible Verwendung auch von größerem Kochgeschirr.



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.





Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



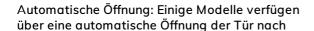
Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



über eine automatische Offnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.



Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.