CG90CIXT

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709332020
Energy efficiency class	A

Aesthetics

DIGI touch DIGI screen

Aesthetic	Classica
Serie	Concerto
Design	Standard
Colour	Stainless steel
Acabamento	Satin
Command panel finish	Stainless steel
Logo	Logotipo embutido
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno
Upstand	No
Cor da placa	Stainless steel
Type of control setting	Touch controls
Comandos Slider	Vermelho
Control knobs	Smeg Classic
Controls colour	Stainless steel
No. of controls	2
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Display	Touch
Door	Full glass
Glass type	Black
Handle	Smeg Classic
Handle Colour	Brushed stainless steel
Storage compartment	No
Feet	Black

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 options

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Yes	**Opção de limitador de potência por níveis**	3000, 4500, 7400 W
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim		

Hob technical features

Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Rear left - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rear right - Induction - giant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Front right - Induction - single - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

No. of cooking zones with Booster	4	**Minimum pan diameter indication**	Yes
Automatic switch off when overheat	Yes	**Selected zone indicator**	Yes
Automatic pan detection	Yes		

Main Oven Technical Features

No. of lights	2	**Removable inner door**	Yes
Fan number	2	**Total no. of door glasses**	2
Net volume of the cavity	115 l	**No.of thermo-reflective door glasses**	1
Gross volume, 1st cavity	129 l	**Safety Thermostat**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	**Cooling system**	Tangential
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
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element power	1700 W
Upper heating element - Power	1200 W
Grill elememt	1700 W
Large grill - Power	2900 W
Circular heating element - Power	2 x 1550 W
Grill type	Electric
Soft Close system	No

Options Main Oven

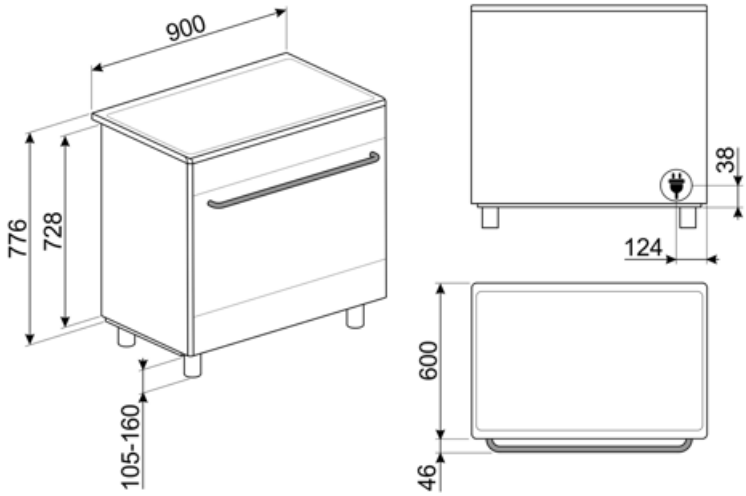
Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1
20mm deep tray	1

Electrical Connection

Plug	No
Electrical connection rating	10600 W
Current	46 A
Voltage	220-240 V
Voltage 2 (V)	380-415 V
Electric cable	Installed, Single phase
Type of electric cable	Double and Three Phase
Frequency	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos


900
776
728
105-160
38
124
600
46

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.

AL90X9

Suporte adequado para fogões Concerto de 90 cm SX91

BBQ9

BN920

BN940

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

GTT

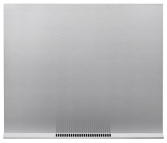
** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KIT600SNL-9

Faixa de cobertura para placa traseira, adequado para fogões Concerto 90 centímetros

KIT90X9-1

Painel anti-salpicos, 90x60 cm, aço inoxidável, para fogões Concerto



KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável

KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões

PALPZ

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

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.

SCRP

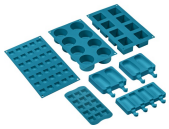
Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki

SFLK1

Bloqueio para crianças

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

Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.

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.

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.

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.

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Portas de vidros duplos: 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.

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.

Touch Control

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

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, bifes, 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.

Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.

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.

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

Zona gigante: A zona gigante oferece espaço extra e flexibilidade.

Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.

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.

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

...

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

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.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

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

Removalble 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