

CG90CIXT

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placas de Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709332020
Classe energética	A











Design



Tipo de fogão	Série Standard	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Design	Classica	Nº de comandos	2
Logo	Logótipo embutido	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Cor	Aço inox	Display/ relógio	Display Touch Control
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Estética da porta	Totalmente em vidro
Acabamentos	Aço inox escovado	Tipo de vidro do forno	Vidro preto
Design	Concerto	Puxador	Série Classica
Cor da placa	Aço inox	Cor do puxador	Aço inox
Comandos	Comandos Digi Touch	Pés	Pés pretos
Comandos Slider	Red		

Programas / Funções

Nº funções do forno 8

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill curto	 Grill
 Grill ventilado	 Base com ventilador	

Funções de limpeza



Opções da placa



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças

Sim

Eco-logic opção limitadora de potência

Sim

Opção de limitador potência por níveis

3000, 4500, 7400 W

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Posterior direito - Zona de indução Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Número de zonas com PowerBooster

4

Indicador de diâmetro mínimo do recipiente

Sim

Desliga automaticamente por sobreaquecimento

Sim

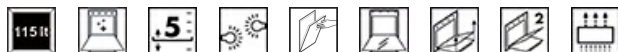
Indicador da zona selecionada

Sim

Reconhecimento automático do recipiente

Sim

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas

2

Nº de ventiladores

2

Volume útil

115 l

Capacidade bruta do forno (L)

129 l

Material da cavidade

Cavidade em esmalte EverClean

Nº de níveis para tabuleiros

5

Tipo de guias para tabuleiros

Guias laterais em metal

Tipo de iluminação

Iluminação de halogéneo

Potência das lâmpadas

40 W

Opções de programação do tempo de cocção

Programador de início e de fim

Vidro interno removível

Sim

Nº vidros da porta do forno

2

Nº vidros termorrefletores na porta

1

Termostato de segurança

Sim

Sistema de arrefecimento

Tangencial

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)

371x724x418 mm

Controlo da temperatura

Controlo eletromecânico da temperatura

Potência da resistência inferior

1700 W

Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência superior	1200 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência do grill	1700 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill largo	2900 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência da resistência circular	2 x 1550 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Tabuleiro 20 mm de profundidade	1
------------------------------------------------	---	----------------------------------------	---

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	10600 W	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Corrente (Amperes)	46 A	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Ficha elétrica	Não
Electric cable	Instalado, monofásico		



Acessórios Compatíveis

AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KIT90X9-1

Painel de parede para fogão Concerto, Aço inox, 90 cm



AL90X9

Painel traseiro alto com ventilação para fogões Concerto e Sinfonia 90 cm x 60 cm



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



KITPDQ

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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

































SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary

 <p>PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.</p>	 <p>Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.</p>
 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.</p>
 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>	 <p>Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.</p>
 <p>EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.</p>	 <p>Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.</p>
 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>	 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.</p>	 <p>Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.</p>
 <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>	 <p>Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p>
 <p>Zona gigante: está dividida em 3 módulos e suporta recipientes até Ø 30 cm adaptando-se muito bem à cozinha tradicional portuguesa.</p>	 <p>Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p>

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.</p> |  <p>O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.</p> |
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.</p> |
|  <p>Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.</p> |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |
|  <p>Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |
|  <p>Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.</p> |  <p>Touch control</p> |