

CG90IXT9

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Inducción Termoventilado Vapor Clean 8017709281236

Α



Estética



Diseño Estándar

Acabado panel de

mandos

Estética Clásica
Logo Embutido
Color Acero inoxidable
Posición logo Banda bajo el horno

Acero inoxidable

Satinado

Concerto

Acabado Serie

Color EncimeraAcero inoxidableMandosSmeg Clásica

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Pies

Acero inoxidable

2

Negro DigiScreen Todo vidrio Stopsol

Smeg Tondino

Inox Negro

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción

Funciones de cocción tradicionales

6



Estático

Ventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

ECO



Grill ancho

₹

Inferior ventilado



Función limpieza



Vapor Clean

Opciones encimera





potencia

Bloqueo controles Sí Opción de limitador de Sí

Opción de limitador de

3000, 4500, 7400 W

potencia - Step

Características técnicas encimera







Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Posterior derecha - Inducción - maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Número de zonas de cocción con booster Detención automática Sí en caso de sobrecalentamiento

Adaptación automática al diámetro de la olla

Indicador diámetro Sí mínimo de uso Sí Indicador zona seleccionada

Características técnicas horno principal









Encendido de la luz al

abrir la puerta

puerta

Sistema apertura













N° luces Número ventiladores Volumen útil del primer 115 I compartimento de cocción Capacidad bruta (Lt) 129 I horno 1 Material de la cavidad Esmalte Ever Clean N° de estantes Tipo de estantes Bastidores metálicos Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W Opciones de Inicio y fin programación tiempo de cocción

Sí

Vidrio interno Sí desmontable N.º de vidrios de puerta 3 N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí seguridad Sistema de enfriamiento Tangencial Dimensiones útiles 371x724x418 mm interior cavidad (axlxp) Regulación de la Electromecánico temperatura Resistencia inferior -1700 W **Potencia**

1200 W

1700 W

Resistencia grill -Apertura solapa **Potencia**

Potencia

Resistencia superior -



Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí Resistencia grill ancho - 2900 W

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill

2000 W

Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

Alarma acústica de fii de cocción Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C

260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

10600 W

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda

40 mm

Rejilla inserción bandeja 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

 Corriente
 46 A

 Tensión
 220-240 V

 Tensión 2 (V)
 380-415 V

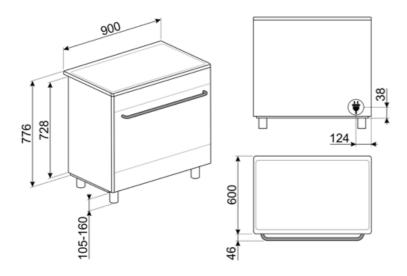
Electric cable

Tipo de cable eléctrico

Frecuencia Bornera Installed, Single phase Double and Three Phase

50/60 Hz 5 poli







Accesorios Compatible

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.



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



Trasera, 90x60 cm, acero inoxidable, para cocinas Concerto



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs

SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

AL90X9

Tope posterior compatible con cocinas de concierto de 90 cm y SX91

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GTP

(1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KIT600SNL-9

de la placa de cocción, profundidad 60 mm, adecuada para cocinas Concerto de 90 cm de un solo horno

stainless steel, suitable for Concerto

PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm

SFLK1





BN920

Guías telescópicas extracción parcial

Tira de cubierta para la parte trasera

Height extension feet (950mm), cookers (911-966mm)



SMEG SPA



Symbols glossary



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.





ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.



Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción



Anti-sobrecalentamiento: el sistema antisobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno