

CG90IXT9

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Código EAN	8017709281236
Clase de eficiencia energética del modelo	A

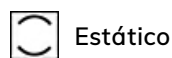


Estética

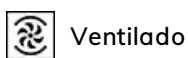
Serie	Concerto	Pantalla/Reloj	Touch
Estética	Clásica	N.º de mandos	2
Color	Acero Inoxidable	Color serigrafía	Negro
Acabado	Satinado	Tirador	Smeg Tondino
Diseño	Estándar	Color maneta	Inox
Puerta	Todo vidrio	Tipo de vidrio	Stopsol
Color Encimera	Acero Inoxidable	Pies	Negro
Acabado panel de mandos	Acero Inoxidable	Logo	Embutido
Mandos	Smeg Clásica	Posición logo	Banda bajo el horno
Color mandos	Acero Inoxidable		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	6
Funciones de cocción tradicionales	



Estático



Ventilado



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)



ECO

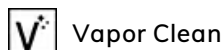


Grill ancho



Inferior ventilado

Función limpieza



Opciones encimera



Bloqueo controles	Sí	Opción de limitador de potencia - Step	3000, 4500, 7400 W
Opción de limitador de potencia	Sí		

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	4	Indicador diámetro mínimo de uso	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	Indicador zona seleccionada	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí		

Características técnicas horno principal



N° luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de estantes	5	Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p)	371x724x418 mm
Tipo de estantes	Metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1200 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí		
Sistema apertura puerta	Apertura solapa		

Puerta desmontable	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
		Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

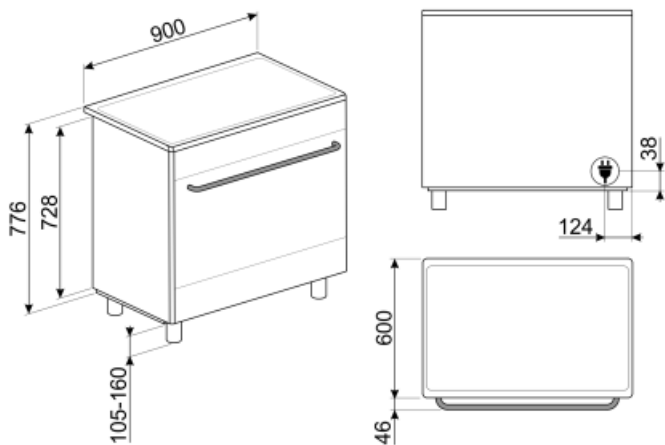
Programador de tiempo	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 40mm	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	10600 W	Tensión 2 (V)	380-415 V
Corriente	46 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli



Not included accessories



PPX6090

Stainless steel grill plate suitable for 90 cm Concerto cookers



SFLK1

GTP

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



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



KIT600SNL-9

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



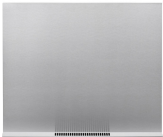
KIT90X9-1

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



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



KITPDQ

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



SCRP

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



PALPZ

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



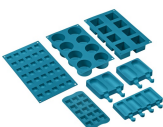
GTT

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

























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



Symbols glossary (TT)

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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.
-  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 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 .
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 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 + resistencia 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 anti-sobrecalentamiento 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.
-  **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**