

# 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
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709281236
Clase de eficiencia energética del modelo	A

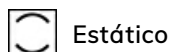


## Estética

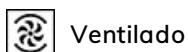
Estética	Clásica	Color mandos	Acero inoxidable
Serie	Concerto	N.º de mandos	2
Diseño	Estándar	Color serigrafía	Negro
Color	Acero inoxidable	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Acabado	Satinado	Puerta	Todo vidrio
Acabado panel de mandos	Acero inoxidable	Tipo de vidrio	Stopsol
Logo	Embutido	Tirador	Smeg Tondino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

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	6
Funciones de cocción tradicionales	



Estático



Ventilado



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)



ECO

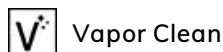


Grill ancho



Inferior ventilado

## Función limpieza



## Opciones encimera



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

## 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	Si
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Si	Indicador zona seleccionada	Si
Adaptación automática al diámetro de la olla	Si		

## Características técnicas horno principal



Nº luces	1	Vidrio interno desmontable	Si
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	Si
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	Si		
Sistema apertura puerta	Apertura solapa		

---

<b>Puerta desmontable</b>	Si	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2900 W
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Si	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
		<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico

## Opciones horno principal

---

<b>Programador de tiempo</b>	Si	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Si	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

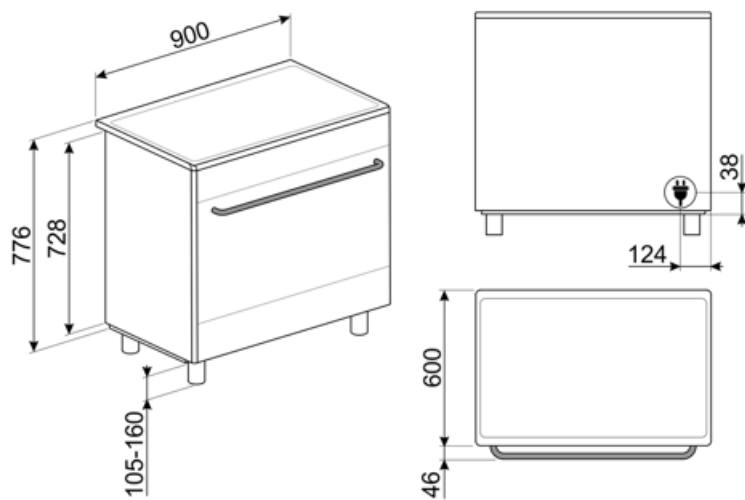
---

<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1		

## Conexión eléctrica

---

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	10600 W	<b>Electric cable</b>	Installed, Single phase
<b>Corriente</b>	46 A	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Double and Three Phase
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Bornera</b>	5 poli



## Not included 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.



### SFLK1



### PRTX

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



### KIT600SNL-9

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



### KIT90X9-1

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



### KITPDQ

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



### PALPZ

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



### AL90X9

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



### GTP

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



### PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



### BBQ9



### KITH95

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



### SCRP

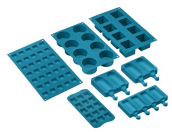
Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



### 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.
-  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.
-  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.
-  Instalación en columna
-  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 .
-  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.
-  Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción
-  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.
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  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.
-  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.
-  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
-  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.
-  Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de 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.
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno



---

## Benefit (TT)

---

### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

### Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

### Control táctil

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

### Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

### Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

#### **Puerta fría**

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

#### **AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

#### **BBQ (accesorio opcional)**

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

#### **Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).