

# CG92PX9

|                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| Cooker size                            | 90x60 cm          |
| N.º de cavidades com rótulo energético | 2                 |
| Fonte de calor da cavidade             | ELECTRICITY       |
| Hob type                               | Gas               |
| Tipo de forno principal                | Thermo-ventilated |
| Type of second oven                    | Static            |
| Sistema de limpeza no forno principal  | Pyrolitic         |
| EAN code                               | 8017709166472     |
| Energy efficiency class                | A                 |
| Energy efficiency class, second cavity | A                 |



## Aesthetics



|                         |                                    |                     |                         |
|-------------------------|------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| Aesthetic               | Mista                              | Control knobs       | Smeg Classic            |
| Serie                   | Concerto                           | Controls colour     | Stainless steel         |
| Design                  | Standard                           | No. of controls     | 8                       |
| Colour                  | Stainless steel                    | Cor da serigrafia   | Serigrafia em preto     |
| Acabamento              | Satin                              | Display             | electronic 5 buttons    |
| Command panel finish    | Stainless steel                    | Door                | Full glass              |
| Logo                    | Logotipo embutido                  | Glass type          | Stopsol                 |
| Posição do logotipo     | Logotipo no painel abaixo do forno | Handle              | Smeg round handle       |
| Upstand                 | Yes                                | Handle Colour       | Brushed stainless steel |
| Cor da placa            | Stainless steel                    | Storage compartment | Door                    |
| Type of pan stands      | Cast Iron                          | Feet                | Silver                  |
| Type of control setting | Control knobs                      |                     |                         |

## Programs / Functions

|                          |   |
|--------------------------|---|
| No. of cooking functions | 9 |
|--------------------------|---|

## Traditional cooking functions

|                                                                                              |                                                                                                     |                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Static      |  Fan assisted      |  Circulaire          |
|  Turbo       |  Eco               |  Small grill         |
|  Large grill |  Fan grill (large) |  Fan assisted bottom |

Recipes

No

Cleaning functions

|                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pyrolytic |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|

## Programs / Functions Auxiliary Oven

Inferior + Superior



Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

|                                                                                           |                                                                                                                             |                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Static |  Small grill                             |  Large grill |
|  Fundo  |  Parte inferior assistida por ventilador |                                                                                                   |

Defrost

No

Pyrolysis

No

Vapor Clean

No

## Hob technical features

|                                                                                       |          |                   |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|----------------------|
|  UR |          |                   |                      |
| Total no. of cook zones 5                                                             |          |                   |                      |
| Front left - Gas - Rapid - 3.00 kW                                                    |          |                   |                      |
| Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW                                                |          |                   |                      |
| Central - Gas - UR - 3.50 kW                                                          |          |                   |                      |
| Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW                                               |          |                   |                      |
| Front right - Gas - AUX - 1.00 kW                                                     |          |                   |                      |
| Type of gas burners                                                                   | Standard | Gas safety valves | Yes                  |
| Automatic electronic ignition                                                         | Yes      | Burner caps       | Matt black enamelled |

## Main Oven Technical Features



No. of lights

1

Total no. of door glasses 4

|                              |                   |                                        |                    |
|------------------------------|-------------------|----------------------------------------|--------------------|
| Net volume of the cavity     | 70 l              | No. of thermo-reflective door glasses  | 3                  |
| Gross volume, 1st cavity     | 79 l              | Safety Thermostat                      | Yes                |
| Cavity material              | Ever Clean enamel | Heating suspended when door is opened  | Yes                |
| No. of shelves               | 5                 | Cooling system                         | Tangential         |
| Type of shelves              | Metal racks       | Door Lock During Pyrolysis             | Yes                |
| Roof Liner                   | No                | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 360X460X425 mm     |
| Light type                   | Halogen           | Temperature control                    | Electro-mechanical |
| Light Power                  | 40 W              | Lower heating element power            | 1200 W             |
| Cooking time setting         | Start and Stop    | Upper heating element - Power          | 1000 W             |
| Light when oven door is open | Yes               | Grill element                          | 1700 W             |
| Removable door               | Yes               | Large grill - Power                    | 2700 W             |
| Full glass inner door        | Yes               | Circular heating element - Power       | 2000 W             |
| Removable inner door         | Yes               | Grill type                             | Electric           |

## Options Main Oven

|                               |     |                     |        |
|-------------------------------|-----|---------------------|--------|
| Timer                         | Yes | Minimum Temperature | 50 °C  |
| End of cooking acoustic alarm | Yes | Maximum temperature | 280 °C |

## Second Oven Technical Features



|                                 |                   |                                        |                    |
|---------------------------------|-------------------|----------------------------------------|--------------------|
| Net volume of the second cavity | 35 l              | No. total door glasses                 | 3                  |
| Gross volume, 2nd cavity        | 36 l              | No. thermo-reflective door glasses     | 1                  |
| Cavity material                 | Ever Clean enamel | Safety Thermostat                      | Yes                |
| No. of shelves                  | 4                 | Heating suspended when door is opened  | No                 |
| Type of shelves                 | Metal racks       | Cooling system                         | Tangential         |
| Roof Liner                      | No                | Door Lock During Pyrolysis             | No                 |
| No. of lights                   | 1                 | Usable cavity space dimensions (HxWxD) | 311x206x418 mm     |
| Light type                      | Incandescent      | Temperature control                    | Electro-mechanical |
| Light Power                     | 25 W              | Lower heating element - power          | 700 W              |
| Cooking time setting            | No                | Upper heating element - Power          | 600 W              |
| Light when oven door is open    | No                | Grill element - power                  | 1300 W             |
| Removable door                  | Yes               | Large grill - Power                    | 1900 W             |
| Full glass inner door           | Yes               | Grill type                             | Electric           |
| Removable inner door            | Yes               |                                        |                    |

## Options Auxiliary Oven

|                               |    |                     |        |
|-------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer                         | No | Minimum Temperature | 50 °C  |
| End of cooking acoustic alarm | No | Maximum temperature | 245 °C |

## Accessories included for Main Oven & Hob

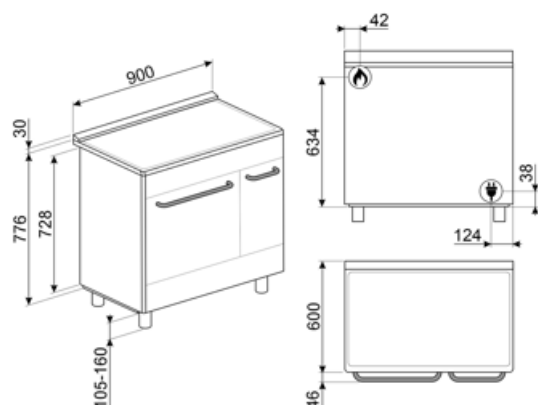
|                                     |   |                |   |
|-------------------------------------|---|----------------|---|
| Moka stand                          | 1 | 40mm deep tray | 1 |
| Rack com batente traseiro e lateral | 1 |                |   |

## Accessories included for Secondary Oven

|                                     |   |            |   |
|-------------------------------------|---|------------|---|
| Rack com batente traseiro e lateral | 1 | Grill mesh | 1 |
| Wide baking tray                    | 1 |            |   |

## Electrical Connection

|                              |           |                        |                         |
|------------------------------|-----------|------------------------|-------------------------|
| Plug                         | No        | Electric cable         | Installed, Single phase |
| Electrical connection rating | 5200 W    | Type of electric cable | Double and Three Phase  |
| Current                      | 23 A      | Frequency              | 50/60 Hz                |
| Voltage                      | 220-240 V | Bloco de terminais     | 5 polos                 |
| Voltage 2 (V)                | 380-415 V |                        |                         |



## Compatible Accessories

### AIRFRY

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.



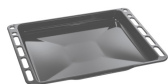
### BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GTP

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



### KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



### KITPDQ

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



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



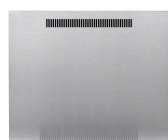
### GTT

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



### KITPC92X9

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



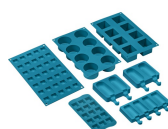
### PALPZ

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



### 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



## STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos                                                                                                                                                                                                |
|    | Instalação em coluna: Instalação em coluna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    | Controle dos botões                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    | Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Quádruplo vidrado: 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.                                                                               |
|    | 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.          |    | 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. |
|  | 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.                                                                                                                                                               |  | 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.                                           |
|  | Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.                                                                                                                                                              |  | Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.                                          |
|  | 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. |  | ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades 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.
- 

**Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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.
- 

**Circulaire com elementos superior e inferior:** O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.
- 

**O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
- 

**Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
- 

**O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
- 

**Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
- 

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

**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.
- 

**Luz**
- 

**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 4 níveis de cozimento diferentes.**
- 

**Comando eletrônico.** Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.
- 

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

---

## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Pyrolysis**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

### **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

### **Removable 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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

---

#### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

#### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

#### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)