

# CG90CIXT

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label

Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico

Induzione

Termoventilato

Vapor Clean

8017709332020



# **Estetica**





Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

**Finitura** 

Serie Colore pianale

Tipo di regolazione

comandi piano

Colore LED comandi

piano

Standard

Acciaio

Classica **Imbutito** 

Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Satinato

Concerto

Acciaio inox

Digi Touch

Rosso

Tipologia manopole

Colore manopole N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

**Porta** 

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Colore piedini

Smeg Classica

Acciaio

2

Nero

DigiScreen

Tuttovetro

Nero

Smeq Classica

Inox spazzolato

Nero

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

8



## Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Eco

Grill stretto

Grill largo

Grill largo ventilato

Base ventilata

### Funzioni pulizia



# Opzioni pianale



Potenza

Control lock Sì Opzione Limitatore di Sì

Opzione Limitatore di

3000, 4500, 7400 W

Potenza in W

# Caratteristiche tecniche pianale







### Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Posteriore destra - Induzione - Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Numero zone di cottura con booster Auto-arresto in caso di surriscaldamento

Sì Adattamento automatico al diametro della pentola

Indicatore diametro minimo di utilizzo Indicatore zona

Sì selezionata

Sì

2

1

# Caratteristiche tecniche forno principale



















N° di luci 2 N° di ventole 2 Volume netto della 115 I cavità Volume lordo della 129 I

prima cavità

Materiale della cavità **Smalto Ever Clean** 

N° di ripiani 5 Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno

N° vetri porta termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento

Dimensioni utili interno

371x724x418 mm

**Tangenziale** 

cavità (hxlxp)



40 W Potenza luce Opzioni di

Inizio e fine

Resistenza suola -Potenza

Regolazione della

Elettromeccanica

programmazione tempo cottura

Porta interna tuttovetro

Accensione luce all'apertura porta

Apertura porta

Porta smontabile

Sì

Sì

Resistenza cielo -

1700 W

Potenza

Resistenza grill -

temperatura

1200 W

A ribalta

Potenza

1700 W

Resistenza grill largo -

2900 W

Potenza

Resistenza circolare -

2 x 1550 W

Potenza

Tipo grill

Elettrico

# Opzioni forno principale

**Programmatore Tempo** Allarme acustico di fine

cottura

Temperatura minima 50 °C 260 °C Temperatura massima

# Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e

fermi

Bacinella profonda

20<sub>mm</sub>

# Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico

Tensione 2 (V)

Corrente **Tensione**  10600 W

46 A 220-240 V 380-415 V Cavo elettrico Altre modalità di

collegamento Frequenza

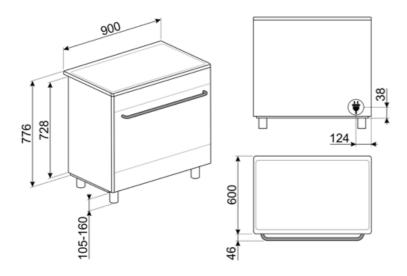
Morsettiera

Installato, Monofase

Bifase e Trifase

50/60 Hz 5 poli







# Accessori Compatibili

#### AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



#### AL90X9

Alzatina inox per cucine Concerto 90cm con piano gas e forno MF



Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



### **BN920**

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



#### **BN940**

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40



### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



#### **GTT**

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KIT600SNL-9

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucine Concerto 90cm con una cavità



#### KIT90X9-1

Schienale acciaio inox, 90cm, per cucine Concerto tutto forno MF o gas



#### KITH95

Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)



Kit piedi per riduzione altezza (850mm), acciaio inox, cucine Concerto (850-881mm)



### **PALPZ**

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



#### **SCRP**

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



### SFLK1

Blocco sicurezza



### **SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



### Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



088	•SI	ne	9

ECO

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Zona Gigante: La zona Gigante offre maggiore flessibilità nella superficie di cottura

STOP °C∓ Anti-surriscaldamento: Il sistema Antisurriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza

**₩** 

.5

Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch

DIGI

Controllo touch DIGI