

# CX90GM

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 Gas

Termoventilato Smalto Ever Clean

8017709328900

Α



### **Estetica**



Design

Finitura pannello

comandi

Estetica Classica **Imbutito** Logo Acciaio Inox Colore

Posizione logo **Finitura** 

Serie Concerto Colore pianale Acciaio inox Piattina opaca

Tipo griglie

Standard Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole

Colore manopole N° manopole

Colore serigrafia

Porta

Tipo vetro Maniglia

Colore maniglia Colore piedini

Manopole

Smeg Classica

Acciaio

8

Nero **Tuttovetro** 

Nero

Smeq Classica

Inox spazzolato

Nero

# Programmi / Funzioni forno principale

Acciaio

Satinato

Fascia sotto forno

N° funzioni di cottura Funzioni cottura tradizionali

Statico



Ventilato



Turbo

Eco



Grill largo



Base ventilata

Altre funzioni



Scongelamento a tempo

**SMEG SPA** 09/12/2025

6



#### Funzioni pulizia



## Caratteristiche tecniche pianale



#### Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.90 kW Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Centrale - Gas - Ultrarapido - 4.00 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas

Standard

Accensione gas su

manopole

Valvolatura di sicurezza Sì

## Caratteristiche tecniche forno principale

129 I



















**Smalto Ever Clean** 

Contaminuti + fine cottura





N° di luci 1 N° di ventole 1 Volume netto della 115 I

cavità

Volume lordo della

prima cavità

Materiale della cavità

N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W

Opzioni di programmazione tempo

cottura

Apertura porta

Porta smontabile

A ribalta

Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Sì

Cappellotti bruciatori

Smaltati nero opaco

Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno 2 N° vetri porta 1

termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill

1700 W

371x724x418 mm

Elettromeccanica

1200 W

1700 W

2900 W

2000 W

Elettrico

## Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine

cottura

Temperatura minima 50 °C

260 °C Temperatura massima

**SMEG SPA** 09/12/2025



# Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka Bacinella profonda 1 20mm

Griglia forno con stop e

fermi

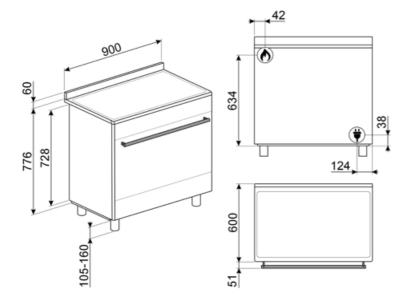
# Collegamento Elettrico

Dati nominali di 3200 W Lunghezza cavo di 120 cm

collegamento elettrico alimentazione

Corrente 50/60 Hz Frequenza 14 A Tensione 220-240 V Morsettiera 3 poli

Cavo elettrico Installato, Monofase



**SMEG SPA** 09/12/2025



## 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



#### BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



#### **BN920**

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



#### **BN940**

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



#### **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)



#### **KITPDQ**

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.



#### 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



**SMEG SPA** 09/12/2025



#### Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



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.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro



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.



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.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

SMEG SPA 09/12/2025





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.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



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.



Controllo con manopole

SMEG SPA 09/12/2025