

# CX90GM

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709328900
Classe efficienza energetica	A



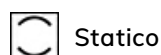
## Estetica



<b>Design</b>	Standard	<b>Tipo di regolazione comandi</b>	Manopole
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Classica
<b>Estetica</b>	Classica	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Logo</b>	Imbutito	<b>N° manopole</b>	8
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno	<b>Porta</b>	Tuttovetro
<b>Finitura</b>	Satinato	<b>Tipo vetro</b>	Nero
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Colore pianale</b>	Acciaio inox	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa	<b>Colore piedini</b>	Nero

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura **6**  
 Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



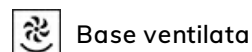
Turbo



Eco

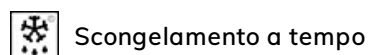


Grill largo



Base ventilata

### Altre funzioni



Scongelamento a tempo

## 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

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Accensione gas su manopole** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



**N° di luci** 1

**N° di ventole** 1

**Volume netto della cavità** 115 l

**Volume lordo della prima cavità** 129 l

**Materiale della cavità** Smalto Ever Clean

**N° di ripiani** 5

**Tipo ripiani** Telai

**Tipo di luci** Alogene

**Potenza luce** 40 W

**Opzioni di programmazione tempo cottura** Contaminuti + fine cottura

**Apertura porta** A ribalta

**Porta smontabile** Sì

**Porta interna tuttovetro** Sì

**Vetro interno removibile** Sì

**N° vetri porta forno** 2

**N° vetri porta termoriflettenti** 1

**Termostato di sicurezza** Sì

**Sistema di raffreddamento** Tangenziale

**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)** 371x724x418 mm

**Regolazione della temperatura** Elettromeccanica

**Resistenza suola - Potenza** 1700 W

**Resistenza cielo - Potenza** 1200 W

**Resistenza grill - Potenza** 1700 W

**Resistenza grill largo - Potenza** 2900 W

**Resistenza circolare - Potenza** 2000 W

**Tipo grill** Elettrico

## Opzioni forno principale

**Allarme acustico di fine cottura** Sì

**Temperatura massima** 260 °C

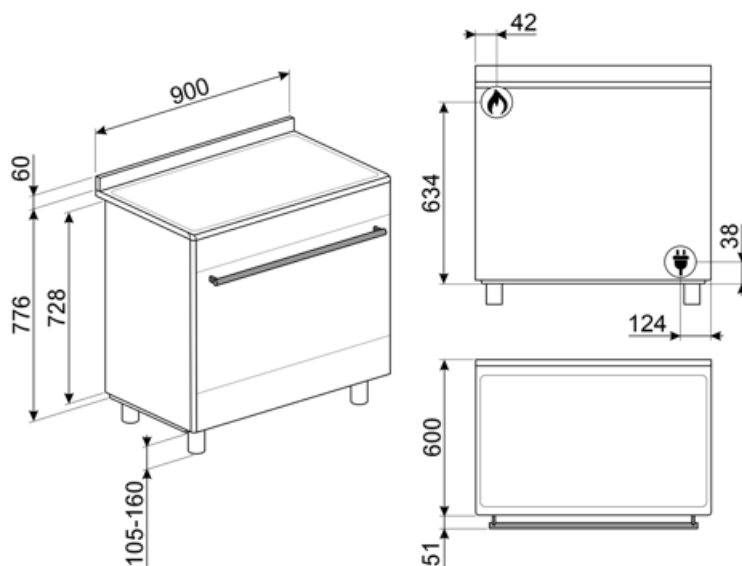
**Temperatura minima** 50 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella profonda 20mm	1
Griglia forno con stop e fermi	1		

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Corrente	14 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli
Cavo elettrico	Installato, Monofase	Spina	No



## 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.



### BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



### BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



### GTT

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



### KIT90X9-1

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



### KITPDQ

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



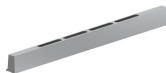
### SFLK1

Blocco sicurezza



### AL90X9

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



### BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale 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



### KITH95

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



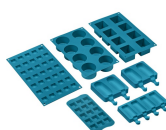
### PALPZ

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.

























### 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
-  Installazione a colonna.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  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.
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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, arrostiti e crostate.
-  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.
-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  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
-  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.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **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.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **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.
-  **Controllo con manopole**