

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

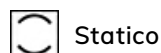


Estetica	Classica	Tipo di regolazione comandi	Manopole
Serie	Concerto	Tipologia manopole	Smeg Classica
Design	Standard	Colore manopole	Acciaio
Colore	Acciaio Inox	N° manopole	8
Finitura	Satinato	Colore serigrafia	Nero
Finitura pannello comandi	Acciaio	Porta	Tuttovetro
Logo	Imbutito	Tipo vetro	Nero
Posizione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

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



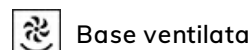
Turbo



Eco



Grill largo



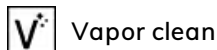
Base ventilata

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

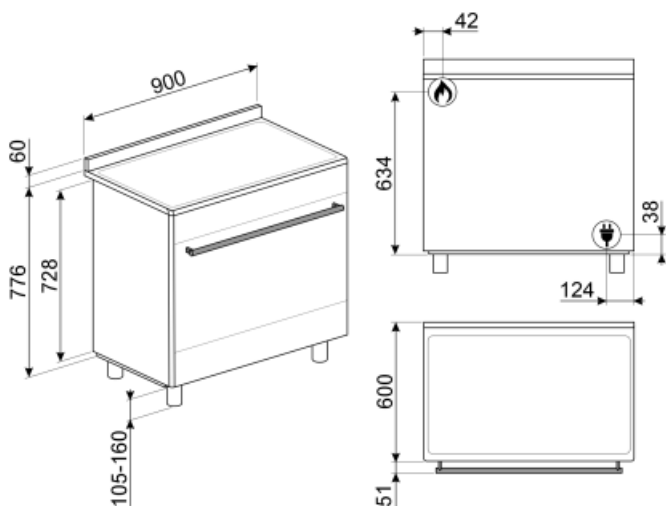
Temperatura minima 50 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

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

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	Morsetteria	3 poli
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



Accessori non inclusi

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.



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



KIT600SNL-9

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



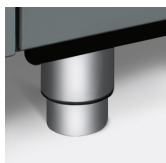
BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



KITH95

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



AL90X9

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



GTP

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



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm. Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



BBQ9



KIT90X9-1

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



PPX6090-1

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Concerto





KITPDQ

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



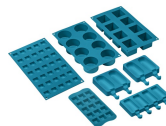
GTT

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



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



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 arrosti 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.



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, arrosti 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.



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

-  Forno a gas: Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile solo quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.
-  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

Benefit

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Smalto Ever Clean

Pulizia facilitata della cavità grazie allo speciale smalto pirolitico

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

Controllo manopole

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite manopole