

# CX90GM

<b>Categoria cucina</b>	90x60 cm
<b>N° di cavità soggette energy label</b>	1
<b>Fonte di calore cavità</b>	Elettrico
<b>Tipo pianale</b>	Gas
<b>Tipo forno principale</b>	Termoventilato
<b>Codice EAN</b>	8017709328900
<b>Classe efficienza energetica</b>	A



## Estetica

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

## Programmi / Funzioni

**N° funzioni di cottura** 6

### Funzioni cottura tradizionali

 Statico

 Ventilato

 Turbo

 Eco

 Grill largo

 Base ventilata

### Funzioni pulizia

 Vapor clean

## Altre funzioni



## 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** Sì

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



<b>N° di luci</b>	1	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>N° di ventole</b>	1	<b>N° vetri porta forno</b>	2
<b>Volume netto della cavità</b>	115 l	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	129 l	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1700 W
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1200 W
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Contaminuti + fine cottura	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2900 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico

## Opzioni forno principale

**Allarme acustico di fine cottura** Sì

**Temperatura massima** 260 °C

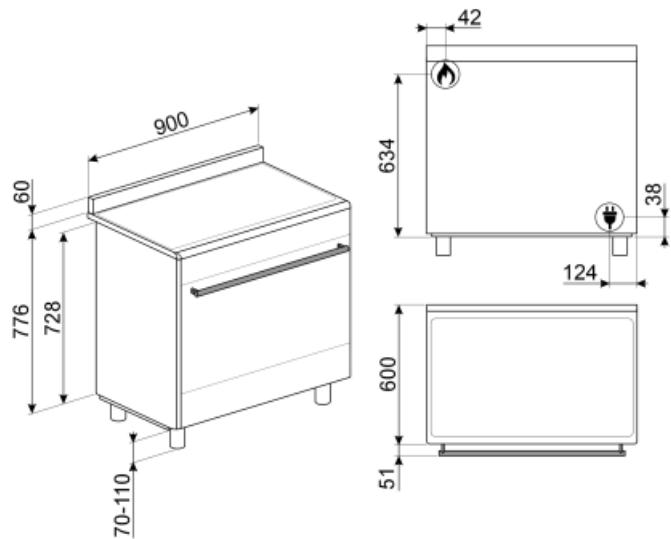
**Temperatura minima** 50 °C

## 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	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli



## Accessori non inclusi

### GT1P-2



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355,5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.

### PRTX



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

### 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.



### PPR9

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

### AL90X9



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



### BG6090-1

Bistecciera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93

### SFLK1



Blocco sicurezza



### KIT90X9-1

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

### PPX6090-1



Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Concerto



### KIT600SNL-9

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

### KITPDQ



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



### KITH95

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

### SMOLD



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



### GTT

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

### GTP



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

## Glossario simboli

 A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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 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.



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.

 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 informare 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.



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.



**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.



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



**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.