

CG90CIXT

| | |
|---|----------------|
| Categoria cucina | 90x60 cm |
| N° di cavità soggette energy label | 1 |
| Fonte di calore cavità principale | Elettrico |
| Tipo pianale | Induzione |
| Tipo forno principale | Termoventilato |
| Sistema pulizia forno principale | Vapor Clean |
| Codice EAN | 8017709332020 |
| Classe efficienza energetica | A |



Estetica



| | | | |
|--|--------------------|---------------------------|-----------------|
| Estetica | Classica | Tipologia manopole | Smeg Classica |
| Serie | Concerto | Colore manopole | Acciaio |
| Design | Standard | N° manopole | 2 |
| Colore | Acciaio Inox | Colore serigrafia | Nero |
| Finitura | Satinato | Nome display | DigiScreen |
| 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 di regolazione comandi piano | Digi Touch | Colore piedini | Nero |
| Colore LED comandi piano | Rosso | | |

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

| | |
|--|-------------|
| | Vapor clean |
|--|-------------|

Opzioni pianale

| | | | |
|-------------------------------|----|-------------------------------|--------------------|
| | | | |
| Control lock | Sì | Opzione Limitatore di Potenza | 3000, 4500, 7400 W |
| Opzione Limitatore di Potenza | Sì | | |

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 4 Indicatore diametro minimo di utilizzo Sì

Auto-arresto in caso di surriscaldamento Indicatore zona selezionata Sì

Adattamento automatico al diametro della pentola

Caratteristiche tecniche forno principale



| | | | |
|---------------------------------|-------------------|---|----------------|
| N° di luci | 2 | Vetro interno removibile | Sì |
| N° di ventole | 2 | N° vetri porta forno | 2 |
| Volume netto della cavità | 115 l | N° vetri porta termoriflettenti | 1 |
| Volume lordo della prima cavità | 129 l | Termostato di sicurezza | Sì |
| Materiale della cavità | Smalto Ever Clean | Sistema di raffreddamento | Tangenziale |
| N° di ripiani | 5 | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 371x724x418 mm |
| Tipo ripiani | Telai | | |
| Tipo di luci | Alogene | | |



| | | | |
|---|---------------|----------------------------------|------------------|
| Potenza luce | 40 W | Regolazione della temperatura | Elettromeccanica |
| Opzioni di programmazione tempo cottura | Inizio e fine | Resistenza suola - Potenza | 1700 W |
| Accensione luce all'apertura porta | Sì | Resistenza cielo - Potenza | 1200 W |
| Apertura porta | A ribalta | Resistenza grill - Potenza | 1700 W |
| Porta smontabile | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 2900 W |
| Porta interna tuttovetro | Sì | Resistenza circolare - Potenza | 2 x 1550 W |
| | | Tipo grill | Elettrico |

Opzioni forno principale

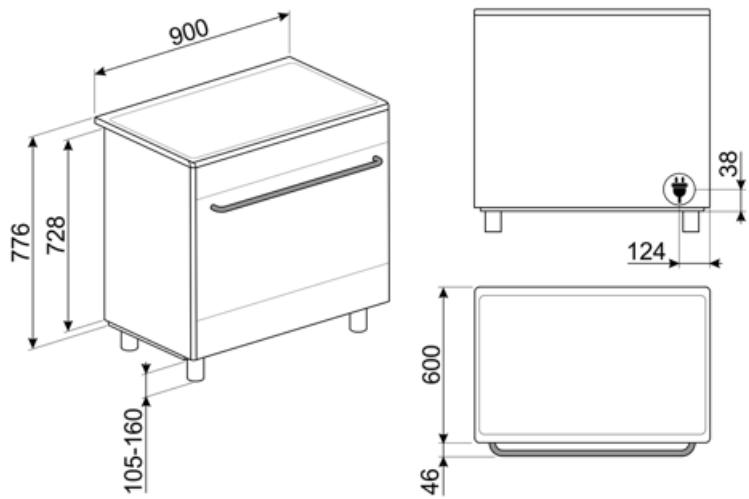
| | | | |
|----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 260 °C |

Dotazione accessori forno principale e pianale

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|
| Griglia forno con stop e fermi | 1 | Bacinella profonda 20mm | 1 |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|

Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|-----------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Dati nominali di collegamento elettrico | 10600 W | Cavo elettrico | Installato, Monofase Bifase e Trifase |
| Corrente | 46 A | Altre modalità di collegamento | |
| Tensione | 220-240 V | Frequenza | 50/60 Hz |
| Tensione 2 (V) | 380-415 V | Morsettiera | 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.

BBQ9



Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

BN940



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

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



KITPDQ

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



PPR9

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



SFLK1

Blocco sicurezza



AL90X9

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



BN920



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.



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



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



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.



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.



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.



Installazione a colonna:



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.



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.

| | | |
|--|---|--|
|  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 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. |
|  *** | 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: | Zona Gigante: La zona Gigante offre maggiore flessibilità nella superficie di cottura |  Anti-surroiscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza |
|  Induzione: | 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: | 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: | 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: | 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. |
|  DIGI screen | Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch |  Controllo touch |

Benefit

Piano cottura a induzione

Cottura rapida e un controllo preciso della temperatura

Attraverso l'uso di pentole adatte, l'induzione è facile da usare e da mantenere, sicura e reattiva.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

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.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

Raffreddamento tangenziale

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

BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue 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)

Altezza regolabile

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



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)

Cavità isoterma

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Double Turbine

Due ventole con due elementi riscaldante circolare consentono di cucinare con calore rotante