CX91GMBL

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709329501
Classe energética	A



Design

Tipo de fogão	Série Standard	**Comandos**	Rotativos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	**Design dos comandos**	Comandos Série Classica
Design	Classica	**Cor dos comandos**	Comandos em aço inox
Logo	Logótipo embutido	**Nº de comandos**	8
Cor	Preto	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	**Estética da porta**	Totalmente em vidro
Acabamentos	Vidro preto	**Tipo de vidro do forno**	Vidro preto
Design	Concerto	**Puxador**	Série Classica
Cor da placa	Esmalte preto	**Cor do puxador**	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em esmalte mate	**Pés**	Pés pretos

Programas / Funções

Nº funções do forno 6

Funções de forno

Estático

Ventilado

Turbo

Eco

Grill

Base com ventilador

Outras funções

Descongelar por tempo

Funções de limpeza

VaporClean

Opções da placa

Temporizador	1

Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 2.90 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Central - Queimador a gás ultrarrápido - 4.00 kW
Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal

Nº de lâmpadas	1
Nº de ventiladores	1
Volume útil	115 l
Capacidade bruta do forno (L)	129 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros	5
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Temporizador com fim de cozedura automático
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
Nº vidros da porta do forno	2
Nº vidros termorrefletores na porta	1
Termostato de segurança	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1700 W
Potência da resistência superior	1200 W
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2900 W
Potência da resistência circular	2000 W
Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

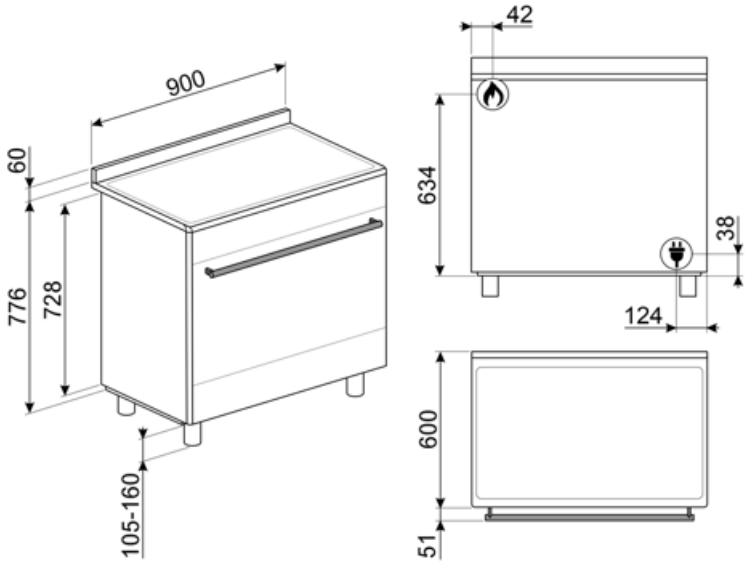
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Tabuleiro 20 mm de profundidade**	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	120 cm
Corrente (Amperes)	14 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	3 polos
Electric cable	Instalado, monofásico		



Acessórios Compatíveis



AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões Concerto



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KITPDQ

Pés para redução de altura (850 mm), aço inox para fogões



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



BBQ9



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



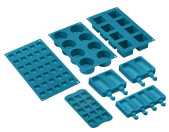
KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Knobs control



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.