CX91GMBL

Categoría cocina	90x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	1
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709329501
Clase de eficiencia energética	A



Estética

Diseño	Estándar	**Tipo de regulación mandos**	Mandos
Acabado panel de mandos	panel de color	**Mandos**	Smeg Clásica
Estética	Clásica	**Color mandos**	Acero inoxidable
Logo	Embutido	**N.° de mandos**	8
Color	Negro	**Color serigrafía**	Negro
Posición logo	Banda bajo el horno	**Puerta**	Todo vidrio
Acabado	Negro brillante	**Tipo de vidrio**	Negro
Serie	Concerto	**Tirador**	Smeg Clásica
Color Encimera	Esmalte negro	**Color maneta**	Inox
Tipo de rejillas	Base mate	**Pies**	Negro

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	6

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Inferior ventilado

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Función limpieza

Vapor Clean

Opciones encimera

Cuentaminutos	1

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW
Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW
Central - Gas - URP - 4.00 kW
Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW
Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas	Estándar	**Sistema de válvulas de seguridad**	Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	**Tapetas quemadores de gas**	Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



N° luces	1	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Número ventiladores	1	**N.° de vidrios de puerta horno**	2
Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N° de estantes	5	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	371x724x418 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	**Resistencia inferior - Potencia**	1700 W
Potencia luz	40 W	**Resistencia superior - Potencia**	1200 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción	**Resistencia grill - Potencia**	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa		
Puerta desmontable	Sí		
Puerta interna de vidrio	Sí		

Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Resistencia circular - Potencia	2000 W
Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

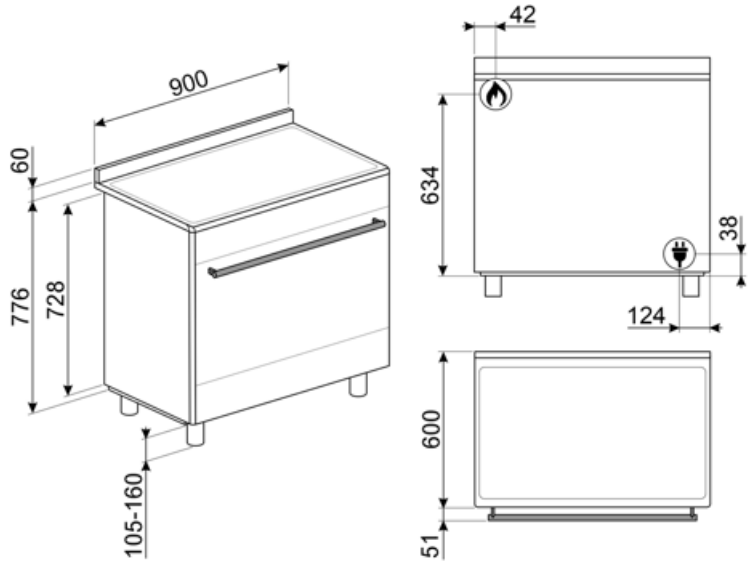
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Bandeja profunda 20 mm**	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W	**Largo del cable de alimentación**	120 cm
Corriente	14 A	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	**Bornera**	3 poli
Electric cable	Instalado, monofásico	**Enchufe**	No



Accesorios Compatible



AIRFRY9

Rejilla para freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)

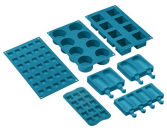


PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Instalaciíon en columna



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Knobs control