

# CX91GMBL

<b>Taille du piano de cuisson</b>	90x60 cm
<b>Nombre de cavités avec étiquette énergétique</b>	1
<b>Source de chaleur de la cavité</b>	Electrique
<b>Type de plan de cuisson</b>	Gaz
<b>Type de four principal</b>	Chaleur tournante
<b>Système de nettoyage four principal</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709329501
<b>Classe d'efficacité énergétique première cavité</b>	A



## Esthétique



<b>Design</b>	Standard
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée
<b>Esthétique</b>	Classica
<b>Logo</b>	Embouti
<b>Couleur</b>	Noir
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four
<b>Finition</b>	Noir brillant
<b>Série</b>	Concerto
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Émaille noir
<b>Type de grilles</b>	Emaillée noir mat

<b>Type de commandes</b>	Manettes
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Nombre de manettes</b>	8
<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Porte</b>	Plein verre
<b>Type de verre</b>	Noir
<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Pieds</b>	Noir

## Programmes / Fonctions

**Nombre de fonctions de cuisson** 6

**Fonctions de cuisson traditionnelle**



Statique



Chaleur brassée



Chaleur tournante turbo



Eco



Gril fort



Sole ventilée

**Fonctions supplémentaires**



Décongélation selon le temps

## Fonction de nettoyage



## Options des tables de cuisson

Minuteur 1

## Caractéristiques techniques table de cuisson



### Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.00 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Allumage intégré aux manettes Oui

Thermocouple

Chapeaux de brûleurs gaz

Oui

Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Vitre intérieure démontable

Nombre de turbines 1

Oui

Volume net de la cavité 115 l

Nombre de vitres de la porte du four

Capacité brute (litres) 129 l

2

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

1

Nombre de niveaux de cuisson 5

Thermostat de sécurité

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Oui

Système de refroidissement

Type d'éclairage Halogène

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

Puissance de l'éclairage 40 W

371x724x418 mm

Options de programmation de la durée de cuisson Minuteur + fin de cuisson

Contrôle de température Electromécanique

Type d'ouverture de la porte Abattante

Puissance résistance sole

Porte démontable Oui

1700 W

Porte intérieure plein verre Oui

Puissance résistance voûte

1200 W

Puissance résistance gril

1700 W

Puissance résistance gril fort

2900 W

Puissance résistance circulaire

2000 W

Type de gril Electrique

## Options four principal

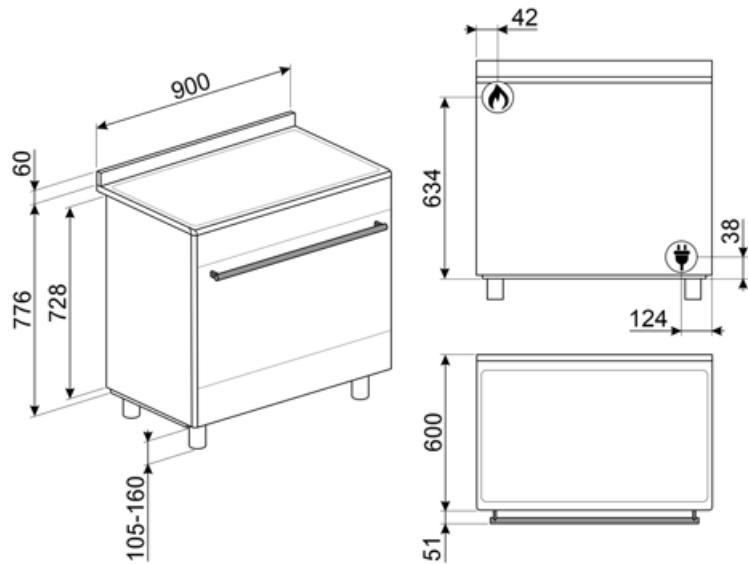
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C
Température minimale	50 °C		

## Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Lèchefrite profond 20 mm	1
--------------------------------------	---	--------------------------	---

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Intensité	14 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Type de prise	Non



## Accessoires Compatibles

### AIRFRY9



Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.

### BBQ9



### BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

### BN940



### GTP



Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

### GTT



Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

### KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)

### KITPDQ



Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)

### PALPZ



Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### SFLK1

Sécurité enfants

### SMOLD



Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

## Symbols glossary

 A	A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 Installation en hauteur
 Refroidissement tangentiel	Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.	 Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
 Porte double vitre		 Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
 Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments		 Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
 Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.		 Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
 Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.		 Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
 Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.		 Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Commandes par manettes



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.