

CX91GMBL

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico Gas

Termoventila to

Vapor Clean

8017709329501

Α



Estetica



Design

Finitura pannello

comandi

Estetica Logo

Colore

Posizione logo Finitura

Serie

Colore pianale Tipo griglie Standard

Lamiera colorata

Classica Imbutito

Nero

Fascia sotto forno

Nero Lucido Concerto

Nero lucido smaltato

Piattina opaca

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Colore piedini

Manopole

Smeg Classica

Acciaio

^ (00,010

Nero

Tuttovetro

Nero

Smeg Classica

Inox spazzolato

Nero

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Statico

R

Ventilato



Turbo

ECO

Eco

·--·

Grill largo

<u>₩</u>

Base ventilata

Altre funzioni



Scongelamento a tempo

SMEG SPA 14/12/2025

6



Funzioni pulizia



Opzioni pianale

Contaminuti

Caratteristiche tecniche pianale

1



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 Accensione gas su

Standard

Sì

Valvolatura di sicurezza Sì

Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale





manopole















N° di luci N° di ventole 1 Volume netto della 115 I cavità

129 I

Volume lordo della prima cavità

Smalto Ever Clean

Materiale della cavità N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W

Contaminuti + fine cottura Opzioni di

programmazione tempo

cottura

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno 2 N° vetri porta 1 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento

Dimensioni utili interno 371x724x418 mm

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

1700 W Resistenza suola -

Elettromeccanica

Potenza

Resistenza cielo -1200 W

Potenza

Resistenza grill -1700 W

Potenza

Resistenza grill largo -2900 W

Potenza

Resistenza circolare -2000 W

Potenza

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno principale

14/12/2025 **SMEG SPA**



Allarme acustico di fine

cottura

Temperatura minima 50 °C

Temperatura massima 260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

3200 W

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda

20mm

Collegamento Elettrico

Dati nominali di

collegamento elettrico

Corrente 14 A Tensione 220-240 V

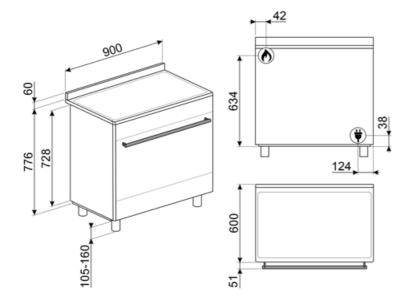
Cavo elettrico Installato, Monofase

Lunghezza cavo di alimentazione

Frequenza 50/60 Hz Morsettiera 3 poli

1

120 cm



SMEG SPA 14/12/2025



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.

BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93

BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40

GTT

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

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

SFLK1

Blocco sicurezza

BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm

GTP

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

KITH95

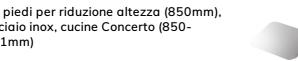
Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)

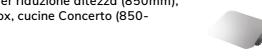
PALPZ

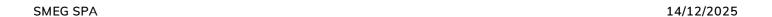
Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

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 Classe di efficienza energetica A Installazione a colonna. Controllo con manopole 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 Porta doppio vetro: Porta doppio vetro scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe. Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad internamente, che richiedono perciò un moderato una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo. °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. Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed Statico: Cottura tradizionale adatta alla omogenea, adatta anche a ricette complesse La preparazione di una pietanza per volta. La ventola è attiva e il calore proviene ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi arrosti e crostate. tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

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 infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



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.



alle pietanze.

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.

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

SMEG SPA 14/12/2025





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: 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.



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.



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.

SMEG SPA 14/12/2025