

# 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



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



## Opções da placa

Temporizador 1

## Características técnicas da placa



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

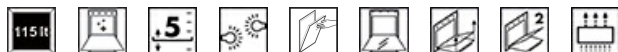
Tipo de queimadores a gás Queimadores a gás standard

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 mínima	50 °C

Temperatura máxima	260 °C
--------------------	--------

## Acessórios incluídos no forno principal

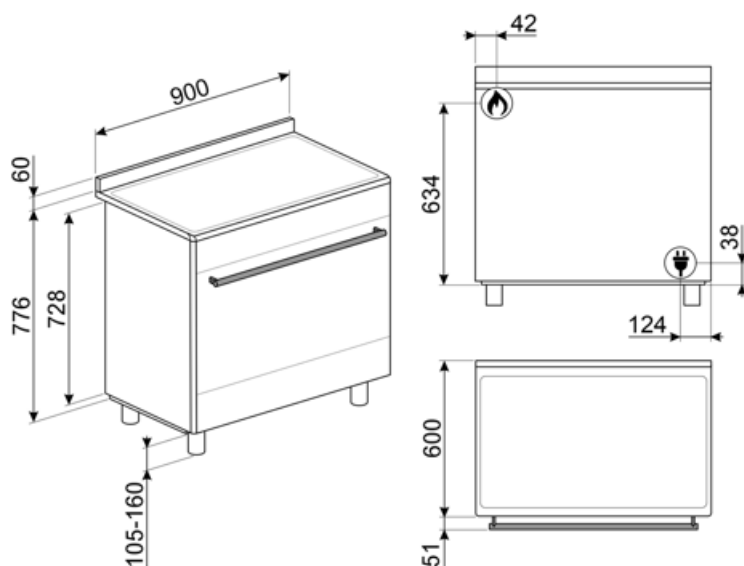
Grelha com segurança traseira e lateral	1
---	---

Tabuleiro 20 mm de profundidade	1
---------------------------------	---

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W
Corrente (Amperes)	14 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Electric cable	Instalado, monofásico

Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	3 polos
Ficha elétrica	Não



## 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.



### 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



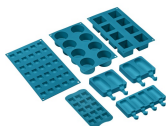
### PALPZ

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



### BBQ9



### 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



## Symbols glossary

	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
	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.		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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	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.		Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	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.		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 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.		O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
	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.		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.
	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.



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



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Knobs control