

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

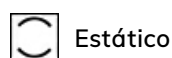


Tipo de fogão	Série Standard	Comandos	Rotativos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Design	Classica	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Logo	Logótipo embutido	Nº de comandos	8
Cor	Preto	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Posição 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

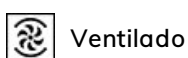
Programas / Funções

Nº funções do forno 6

Funções de forno



Estático



Ventilado



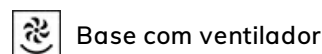
Turbo



Eco



Grill



Base com ventilador

Outras funções



Descongelação por tempo

Opções do forno principal

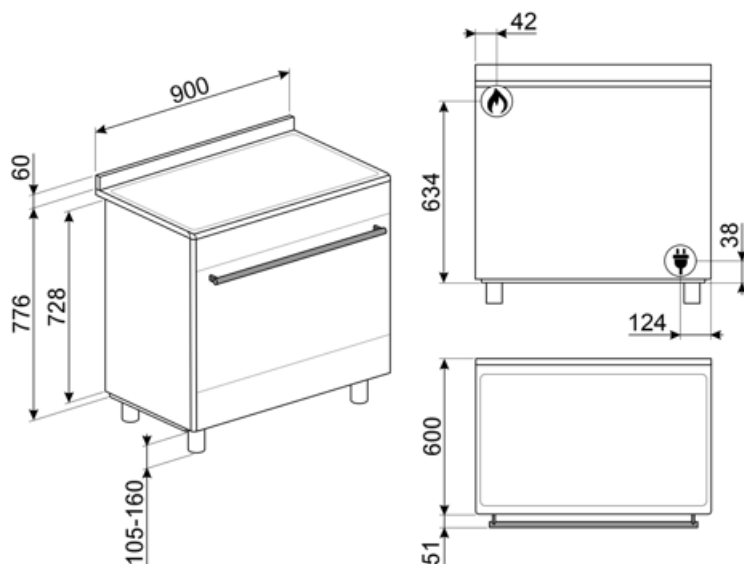
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

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	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



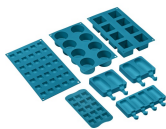
PALPZ

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

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Knobs control</p>	 <p>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.</p>
 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>	 <p>Iluminação com duas lâmpadas de halógeno em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>



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 selecionar 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.