

# CX91GMBL

<b>Розміри приладу</b>	90x60 см
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709329501
<b>Клас енергоефективності</b>	A



## Естетика



<b>Естетика</b>	Classica	<b>Тип управління</b>	Перемикачі
<b>Серія</b>	Concerto	<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Classica
<b>Тип варильноого центру</b>	Стандартний	<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь
<b>Колір</b>	Чорний	<b>Кількість перемикачів</b>	8
<b>Оздоблення</b>	Глянцевий чорний	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Обробка панелі управління</b>	Емальований метал	<b>Дверцята духової шафи</b>	Суцільне скло
<b>Логотип</b>	Штампований	<b>Тип скла духової шафи</b>	Чорний
<b>Розміщення логотипу</b>	Смуга під духовою шафою	<b>Ручка</b>	Smeg Classica
<b>Цвет варочной панели</b>	Черная эмаль	<b>Колір ручки</b>	Матова нерж. сталь
<b>Тип решіток</b>	Емальовані матово-чорні	<b>Ніжки</b>	Чорний

## Програми/ Функції

**Кількість функцій**

6

**Функції традиційного приготування (за результатами тесту)**



Статичний



Статичний Вентильований



Turbo



ECO



Великий гриль



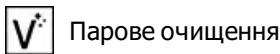
Вентильована основа

**Інші функції**



Розморожування за часом

## Функції очищення



Парове очищення

## Опції варильної панелі

Таймер

1

## Технічні характеристики варильної панелі



### Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Газ - RP - 2.90 кВт

Задня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт

Центральна - Газ - Ультрашвидка - 4.00 кВт

Задня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт

**Тип газових конфорок** Стандартний

**Автоматичне електrozапалювання** Так

**Газ-контроль**

**Кришки конфорок**

Так

Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



**Кількість ламп** 1

**Внутрішнє скло дверцят** Так  
зняття

**Кількість конвекторів** 1

**Кількість стекол** 2

**Корисний об'єм - 1-а духовка** 115 л

**Кількість тепловідбивних стекол дверцят** 1

**Повний об'єм, 1-ша духовка** 129 л

**Термостат безпеки** Так

**Матеріал внутрішньої камери** Емаль Ever Clean

**Система охолодження** Тангенціальна

**Кількість рівнів приготування** 5

**Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)** 371x724x418 мм

**Тип направляючих** Металеві спрямовувачі

**Тип контролю температури** Електромеханічний

**Тип ламп підсвічування** Галогенна

**Потужність підсвітки** 40 Вт

**Потужність нижнього нагрівального елементу** 1700 Вт

**Програматор тривалості приготування** Таймер + окончание приготовления

**Потужність верхнього нагрівального елементу** 1200 Вт

**Відкривання дверцят** Традиційне

**Потужність грилю** 1700 Вт

**Знімні дверцята** Так

**Потужність великого грилю** 2900 Вт

**Суцільне внутрішнє скло дверцят** Так

**Потужність кільцевого нагрівального елементу** 2000 Вт

**Тип грилю** Електричний

## Опції - основна духовка

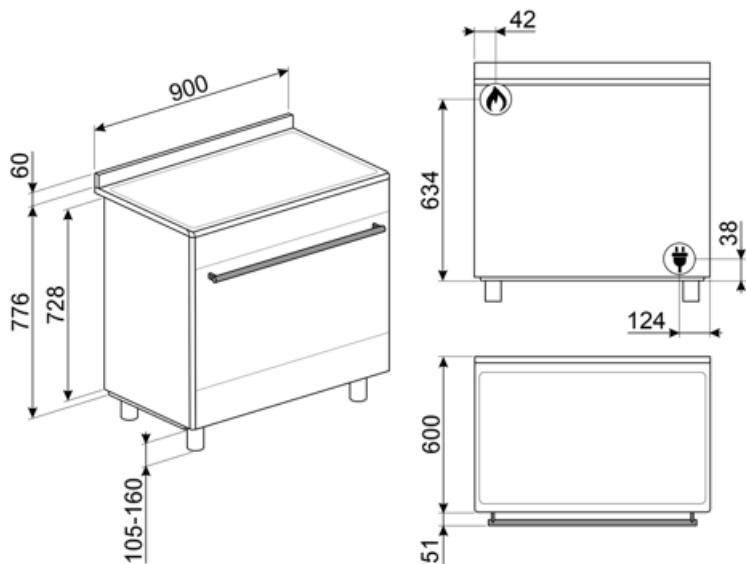
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	260 °C
Мінімальна температура	50 °C		

## Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Деко (20 мм)	1
-----------------------------------	---	--------------	---

## Електричне підключення

Номінальна потужність	3200 Вт	Довжина електричного кабелю (см)	120 см
Сила струму (A)	14 A	Частота струму	50/60 Гц
Напруга	220-240 В	Клемна коробка	3 полюси
Тип електрического кабеля	Так, однофазний		



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрицы AIRFRY.  
Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



### BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочных центров Concerto



### BN940



### GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



### KITPDQ

Регулируемые по высоте ножки (850 мм), нержавеющая сталь, для варочных центров



### PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



### SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

### BBQ9



### BN920



### GTP



### KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



### PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



### SFLK1

Захисне блокування

## Symbols glossary



Поворотные переключатели



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с двойным остеклением



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.

## Benefit (TT)

### Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

### Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

### Поворотные переключатели

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью элегантных ручек.

### Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

### многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

### Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

### Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

### Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

### Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

### Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

### Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).



---

**BBQ (дополнительный аксессуар)**

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BBQ)

**STONE (дополнительный аксессуар)**

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

**Изотермическая внутренняя камера**

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

**Single turbine**

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха