

# CX91IMBL

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean, Sistema de limpeza com painéis catalíticos
Código EAN	8017709343194
Classe energética	A



## Design



<b>Tipo de fogão</b>	Série Standard	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos metal esmaltado	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Design</b>	Classica	<b>Nº de comandos</b>	2
<b>Logo</b>	Logótipo embutido	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em prateado
<b>Cor</b>	Preto	<b>Display/ relógio</b>	Display Touch Control
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Estética da porta</b>	Totalmente em vidro
<b>Acabamentos</b>	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>Comandos</b>	Comandos Digi Touch	<b>Pés</b>	Pés pretos
<b>Comandos Slider</b>	Red		

## Programas / Funções

Nº funções do forno

8

Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

## Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis



catalíticos

## Opções da placa



**Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças** Sim  
**Eco-logic opção limitadora de potência** Sim

**Opção de limitador de potência por níveis** 3000, 4500, 7400 W

## Características técnicas da placa



**Número total de zonas de cocção** 4

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Posterior direito - Zona de indução Maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

**Número de zonas com PowerBooster** 4 **Indicador de diâmetro mínimo do recipiente** Sim

**Desliga automaticamente por sobreaquecimento** Sim **Indicador da zona selecionada** Sim

**Reconhecimento automático do recipiente** Sim

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	2	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	2
<b>Volume útil</b>	115 l	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	1
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	129 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal		
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo		
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W		

<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2900 W
		<b>Potência da resistência circular</b>	2 x 1550 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico

## Opções do forno principal

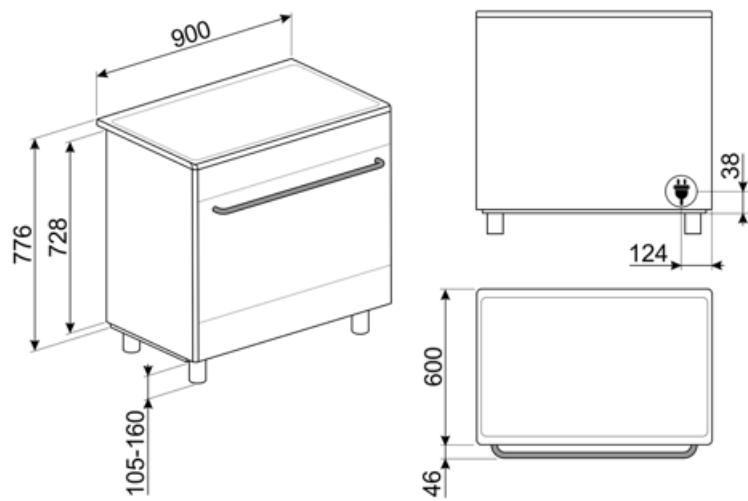
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	1	<b>Painéis catalíticos</b>	1
<b>Tabuleiro 20 mm de profundidade</b>	1		

## Ligação elétrica

<b>Potência elétrica nominal</b>	10600 W	<b>Tipos de ligação adicionais</b>	Double and Three Phase
<b>Corrente (Amperes)</b>	46 A	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	5 polos
<b>Tensão 2 (Volts)</b>	380-415 V	<b>Ficha elétrica</b>	Não
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico		



## 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.

### 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.

### KIT90X9-1



Painel de parede para fogão Concerto, Aço inox, 90 cm



### KITPDQ

Pés para redução de altura (850 mm), aço inox para fogões



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### AL90X9

Painel traseiro alto com ventilação para fogões Concerto e Sinfonia 90 cm x 60 cm



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



### KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



### 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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

---

**SMOLD**

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

## Symbols glossary

	PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.		Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno, graças aos três painéis revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores resultantes da cocção.
	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		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.		Touch control
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
	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.		EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
	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.
	Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.		Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, 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.



**Grill ventilado:** o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



**Proteção de sobreaquecimento:** sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



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.



**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.



**Identifica** a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



**Indica** a capacidade da cavidade do forno em litros.



**Grill central:** mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



**Zona gigante:** está dividida em 3 módulos e suporta recipientes até Ø 30 cm adaptando-se muito bem à cozinha tradicional portuguesa.



**Indução:** a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



**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.



**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.