

CX91GMBL

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709329501
Classe efficienza energetica	A



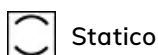
Estetica

Estetica	Classica	Colore manopole	Acciaio
Serie	Concerto	N° manopole	8
Colore	Nero	Colore serigrafia	Nero
Finitura	Nero Lucido	Maniglia	Smeg Classica
Design	Standard	Colore maniglia	Inox spazzolato
Porta	Tuttovetro	Tipo vetro	Nero
Tipo griglie	Piattina opaca	Piedini	Nero
Colore pianale	Nero smaltato	Logo	Imbutito
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Posizione logo	Fascia sotto forno
Manopole	Smeg Classica		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura **6**

Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Turbo



Eco



Grill largo



Base ventilata

Funzioni pulizia



Vapor clean

Altre funzioni

 Scongelamento a tempo









Opzioni pianale

Contaminuti 1

Caratteristiche tecniche pianale

UR	
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	Standard
Accensione gas su manopole	Sì
Valvolatura di sicurezza	Sì
Cappellotti bruciatori gas	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

							
N° di luci	1	Vetro interno removibile	Sì	N° di ventole	1	N°vetri porta forno	2
Volume netto della cavità	115 l	N° vetri porta termoriflettenti	1	Volume lordo della prima cavità	129 l	Termostato di sicurezza	Sì
Volume lordo della prima cavità	129 l	Sistema di raffreddamento	Tangenziale	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
N° di ripiani	5	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica	Tipo di ripiani	Telai	Resistenza suola - Potenza	1700 W
Tipo di ripiani	Telai	Resistenza cielo - Potenza	1200 W	Tipo di luci	Alogene	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Potenza luce	40 W	Resistenza grill largo - Potenza	2900 W	Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Apertura porta	A ribalta	Tipo grill	Elettrico	Porta smontabile	Sì		
Porta smontabile	Sì			Porta interna tuttovetro	Sì		

Opzioni forno principale

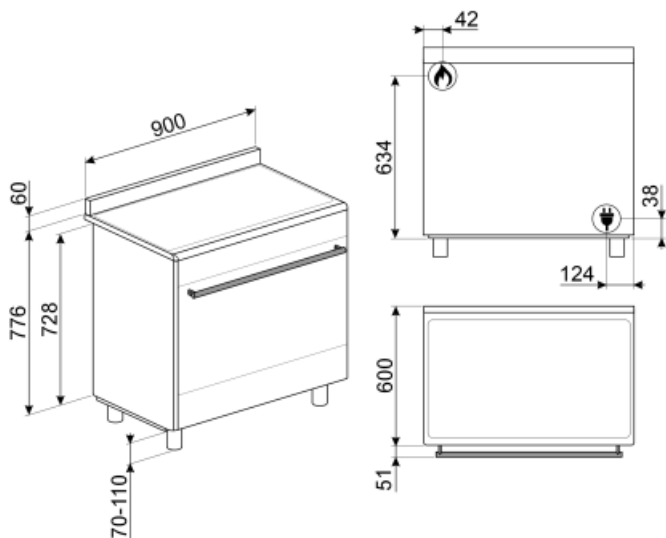
Allarme acustico di fine cottura	Si	Temperatura massima	260 °C
Temperatura minima	50 °C		

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella profonda 20mm	1
--------------------------------	---	-------------------------	---

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Corrente	14 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli
Tipo di cavo elettrico installato	Si, Monofase		



Accessori non inclusi

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.



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



KIT600SNL-9

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucine Concerto 90cm con una cavità



BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



KITH95

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



AL90X9

Alzatina inox per cucine Concerto 90cm con piano gas e forno MF



GTP

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



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm. Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



BBQ9



KIT90X9-1

Schienale acciaio inox, 90cm, per cucine Concerto tutto forno MF o gas



PPX6090-1

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Concerto





KITPDQ

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



GT1P-2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



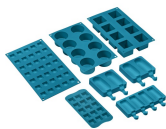
PALPZ

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.



GTT















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



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

- | | |
|---|--|
|  <p>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.</p> |  <p>Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.</p> |
|  <p>Porta doppio vetro: Porta doppio vetro</p> |  <p>A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.</p> |
|  <p>Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° 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</p> |  <p>Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo</p> |
|  <p>Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.</p> |  <p>Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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 alle pietanze.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbottitura della cavità una piccola dose di acqua.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.