

## CX91M2

### classica

90CM Fogão "Concerto" Placas a gás, forno multifunções, aço inox, valor energético A.

EAN13: 8017709221911

#### Estética

Vidro da porta Stopsol®

Gaveta inferior para armazenamento

#### Compartmento com porta para botija

Smeg logo em relevo

#### Placa com 5 Queimadores Gás

Direito anterior 1,00 kW

Direito posterior (RPD) 1,80 kW

Central (ULR) 3,50 kW

Esquerdo anterior 1,80 kW

Esquerdo posterior 3,00 kW

Placa com grelhas e tampas dos queimadores em esmalte

Ignição eletrônica

Ajustável para o gás natural, jatos incluído

Fácil acesso para a substituição dos injetores

Base funda para conter derramamento

#### Forno elétrico

Capacidade líquida de 57 lt

Multifunções termo-ventilado

6 funções

Programador eletrônico - fim de cozedura automático

Termostato ajustável de 50° a 260°C

Porta ventilada com dois vidros

Esmalte Ever Clean

#### Segurança

Segurança por termo pares rápidos

Porta ventilada com sistema de arrefecimento tangencial

Normas anti-basculante satisfeitas

Encastrável

#### Conexão elétrica

consumo de energia: 1.25 kWh (convecção do ar forçado)  
1,19 kWh (convencional)

Potencia da grelha: 2,80 kW

Potencia elétrica nominal: 4,10 W

Cabo disponível

Voltagem (V): 220-240 V

Frequência 50/60Hz

#### Acessórios Incluídos

Tampa de cristal

1 tabuleiro para assados



2 grelhas cromadas

Funções



Forno Principal

Opções

- **KIT90X** - Painei de parede em aço inox (90x69cm)
- **PPX6090** - Teppan Yaki



## Forno Principal



### 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 estática ou termo-radiante, é apta para cozinhar um só prato à vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



### Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):

A combinação entre o ventilador e a resistência circular permite a cozedura de alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem das mesmas temperaturas 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.



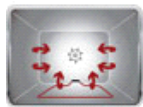
### Grill:

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.



### Ventilador + grill:

O ar produzido pelo ventilador reparte a onda de calor produzida pela resistência grill, permitindo também um gratinado ótimo em alimentos de considerável espessura.



### Ventilador+resistência inferior (cozedura suave final e/ou pizza):

A combinação de ventilador e a resistência inferior está aconselhada para rematar os alimentos quando já estão prontos interiormente, e não antes, permitindo completá-los com maior rapidez.



### Descongelação:

A descongelação rápida é possível com a activação do ventilador, que garante a distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do forno.

## CX91M2

classica

elétrico  
placa a gás  
aço inox  
90x60 cm  
classe energética A

