

# C91GVXI-1

Categoria cucina  
N° di cavità soggette energy label  
Fonte di calore  
Tipo pianale  
Tipo forno principale  
Codice EAN

90x60 cm  
1  
Gas  
Gas  
Gas ventilato  
8017709165697



## Estetica



Estetica	Classica
Serie	Sinfonia
Colore	Acciaio Inox
Design	Squadrato
Porta	Tuttovetro
Alzatina	Sì
Tipo griglie	Ghisa
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta
Manopole	Smeg Classica
Colore manopole	Acciaio

N° manopole	9
Colore serigrafia	Nero
Maniglia	Smeg Classica
Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo vetro	Stopsol
Piedini	Acciaio
Vano	Ribaltina
Logo	Imbutito
Posizione logo	Fascia sotto forno

## Programmi / Funzioni

### Altre funzioni

 Scongelamento a tempo

## Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 6  
Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 4.00 kW

Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW  
 Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW  
 Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW  
 Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW  
 Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

<b>Tipo bruciatori gas</b>	Standard	<b>Valvolatura di sicurezza</b>	Sì
<b>Accensione gas su manopole</b>	Sì	<b>Cappellotti bruciatori gas</b>	Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



<b>N° di luci</b>	2	<b>Porta smontabile</b>	Sì
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	112 l	<b>N°vetri porta forno</b>	2
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	1
<b>N° di ripiani</b>	4	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Tipo di luci</b>	Incandescenza	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	340x750x427 mm
<b>Potenza luce</b>	25 W	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Contaminuti	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	2800 W
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico

## Opzioni forno principale

<b>Temperatura minima</b>	50 °C	<b>Temperatura massima</b>	275 °C
---------------------------	-------	----------------------------	--------

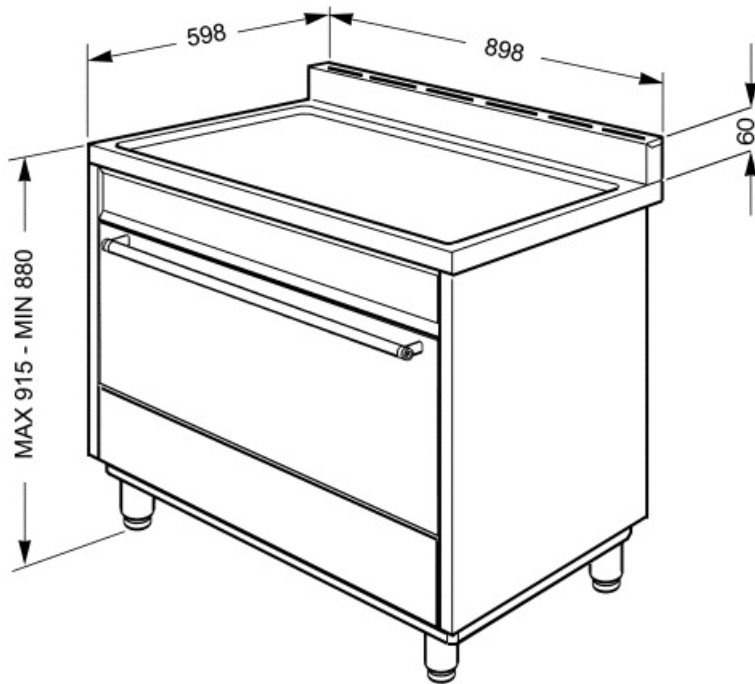
## Dotazione accessori forno principale e pianale



<b>Griglia per moka</b>	1	<b>Bacinella tuttoforno</b>	1
<b>Griglia forno supporto bacinella con stop</b>	1	<b>Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale</b>	1
<b>Griglia forno con stop lusso</b>	2		

## Collegamento Elettrico

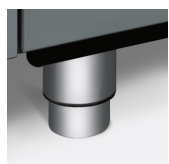
<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	2900 W	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Corrente</b>	13 A	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	115 cm
<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	3 poli



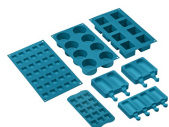
## Accessori non inclusi



**SFLK1**  
Child lock



**KITPAX**  
Heigh extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height



**SMOLD**  
Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C













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



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

## Glossario simboli

-  **Griglie in ghisa:** Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  **Scongelamento a tempo:** Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  **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.
-  **Forno a gas ventilato:** Alcuni modelli di forni prevedono l'opzione gas ventilato che permette di cuocere insieme cibi diversi su più ripiani, senza mescolanza di odori. Assicura inoltre maggiore uniformità di cottura, temperature più costanti e tempi di preparazione ridotti, per prestazioni ancora più efficienti.
-  **Guide telescopiche:** Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.
-  **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.
-  **Porta doppio vetro:** Porta doppio vetro
-  **Antimpronta:** Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  **4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **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.