B91GMXNLK2

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709353049
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Squadrato	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Esthetiek	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Logo	Assembled st/steel	**Kleur serigrafie**	Zwart
Kleur	Roestvrij staal	**Display**	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Geborsteld	**Type glas**	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	**Handgreep**	Smeg Classici
Series	Sinfonia	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	**Opbergruimte**	Klep
Type pannendragers	Gietijzer	**Pootjes**	Zilver
Type bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- ECO
- Kleine grill
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Base
- Fan assisted base

Overige functies

 Ontdooien

Schoonmaak functie

 Vapor Clean

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto inhoud	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto inhoud 1e oven	129 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Vermogen lamp	40 W	**Bovenwarmte - vermogen**	1200 W
Instelling kooktijd	Start en stop	**Grill - vermogen**	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	2900 W
Deur openen	naar beneden	**Circulatie - vermogen**	2 x 1550 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Type grill**	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C

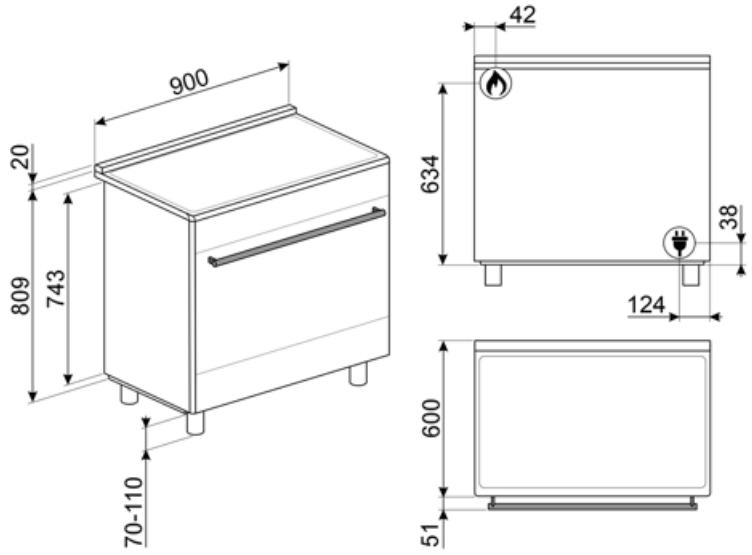
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
Houder t.b.v. caffettiera	1	**Inzetrooster**	1
Rek met achter- en zijstop	1	**Kerntemperatuurmeter**	1
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	3200 W	**Lengte voedingskabel**	110 cm
Stroom	14 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	3 polig
Electric cable	Installed, Single phase	**Stekker**	Nee



Compatibele Accessoires



AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



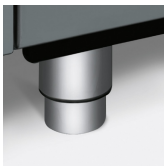
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



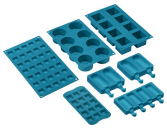
KITPAX

Hoogte uitbreidingsset (min. 10,5 cm - max. 16 cm), roestvrij staal



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



BBQ

Dubbelzijdig



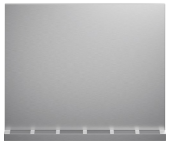
BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



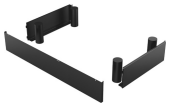
GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITC9X9-1

Spatscherm, 90x75 cm, RVS, geschikt voor Portofino, Master en Sinfonia fornuizen



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



SFLK1

Kinderslot

Symbols glossary



Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Knobs control



Met de schakelaar op dit symbool is verwarming niet mogelijk, zelfs niet als de thermostaat wordt gedraaid.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.