

## CX91GMBL

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709329501
Energieffektivitetsklasse	A



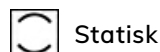
## Æstetik



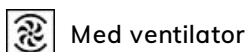
Design	Standard	Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Æstetik	Classic	Betjening farve	Rustfrit stål
Logo	Præget	Ant. knapper	8
Farve	Sort	Farve silketryk	Sort
Logoposition	Panel under ovnen	Låge	Helglas
Finish	Blank sort	Glastype	Sort
Serie	Concerto	Håndtag	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Sort emalje	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Matsort emaljeret	Fødder	Sort

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6  
Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)



Eco




Stor grill



Ventilator-assisteret bund

## Andre funktioner

 Optøning efter tid


## Rengøringsfunktioner

 Damprens










## Kogepladevalg

Minutur 1

## Komfur tekniske egenskaber

			
Zoner i alt 5			
Forrest til venstre - Gas - Hurtig - 2.90 kW			
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW			
Central - Gas - UR - 4.00 kW			
Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW			
Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW			
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber

								
Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja					
Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglas	2					
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1					
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Sikkerhedstermostat	Ja					
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Kølesystem	Tangentiel					
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm					
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk					
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1700 W					
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W					
Tidsindstilling	Minuttæller + tilberedning slut	Grillelement	1700 W					
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2900 W					
Aftagelig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W					
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk					

## Valg hovedovn

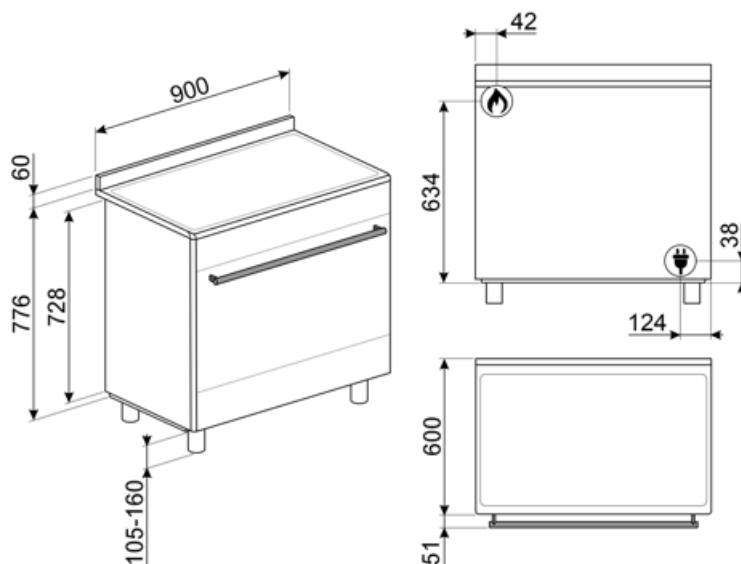
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

## Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	20 mm dyb plade	1
---------------------------	---	-----------------	---

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3200 W	Strømforsyning	120 cm
Nuværende	14 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Morsettiera	3 ben
		Stik	Nej



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



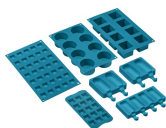
### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer

















### SFLK1

Børnesikring



## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>
 <p>Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorer sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>	 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>
 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>	 <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>
 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>	 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Knapbetjening