


## CX91GMBL

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709329501
Energi effektivitetsklasse	A



## Estetisk linje

			
<b>Design</b>	Rund design	<b>Type kontroll innstilling bryterne</b>	Vridere
<b>Overflate kommandopanel</b>	Emaljert metall	<b>kontroller farge</b>	Smeg Classic
<b>Estetikk</b>	Classic	<b>Antall kontroller</b>	Rustfritt stål
<b>Logo</b>	Preget	<b>Farge på silketrykk</b>	8
<b>Farge</b>	Sort	<b>Ovnsdør</b>	Sort
<b>Posisjon logo</b>	Panel under ovnen	<b>Glasstype i ovnsdør</b>	Helglass
<b>Finish</b>	Sort	<b>Håndtak</b>	Sort
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Håndtak farge</b>	Smeg Classic
<b>Hettefarge</b>	Sort emalje	<b>Føtter</b>	Børstet rustfritt stål
<b>Kasserollestativtype</b>	Mattsort emaljert		Sort

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	6
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



Statisk



Ventilert



Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)



Eco

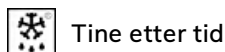


Stor grill



Vifte assistert base

## Andre funksjoner



Tine etter tid

## Rengjøringsfunksjoner



Damprens

## Kokeplatefunksjoner

Timer 1

## Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Gass - RP - 2.90 kW

Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Midten - Gass - URP - 4.00 kW

Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1
Vifte nummer	1
Nettovolum, stekeovn 1	115 l
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	5
Type hylleplan	Metalstativer
Lystype	Halogen
Lyseffekt	40 W
Tidsinnstilling	Minutteller + endt tilberedelse
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja

Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	2
Antall varmereflekerende glass i dør	1
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1700 W
Overvarmeelement – effekt	1200 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2900 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

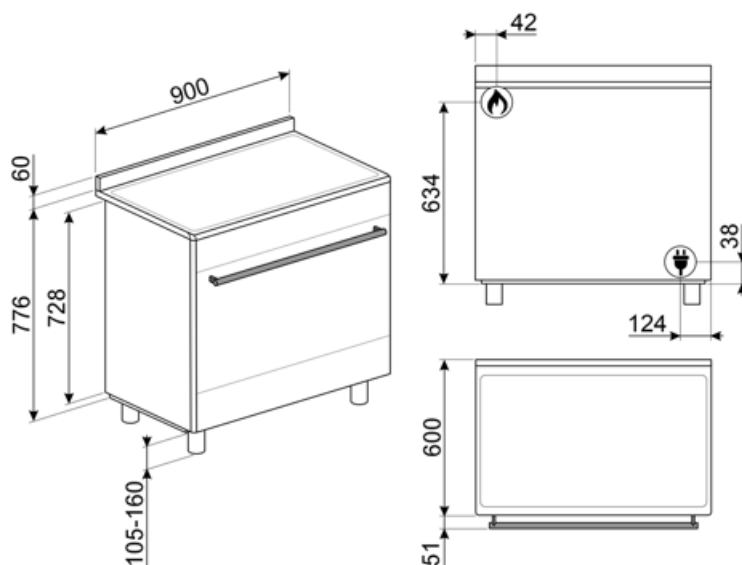
Lydsignal for tilberedningslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C
Laveste temperatur	50 °C		

## Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og 1 sidestopp	20 mm ovnsbrett	1
-------------------------------------	-----------------	---

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3200 W	Lengde på strømledning (cm)	120 cm
Strøm	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	Støpseltype	Nei



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Luftfryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe tradisjonell fritersteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



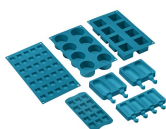
### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



















### SFLK1

Barnesikring



## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Dobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideell for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Stablet installasjon: Stablet installasjon
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideell for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll