CX91GMBL

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709329501
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Standaard	**Bediening**	Bedieningsknoppen
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Design	Classici	**Kleur bedieningsknoppen**	Inox
Logo	In reliëf	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Kleur	Zwart	**Kleur serigrafie**	Zwart
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Geheel glas
Afwerking	Glanzend zwart	**Type glas**	Zwart
Series	Concerto	**Handgreep**	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Black enamel	**Kleur handgreep**	Geborsteld inox
Type pottendragers	Mat zwart geëmailleerd	**Pootjes**	Zwart

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Geventileerd

Turbo

ECO

Grote grill

Geventileerde onderwarmte

Overige functies

Ontdooien op tijd

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Opties kookplaat

Timer	1

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Gas - RP - 2.90 kW
Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Midden - Gas - URP - 4.00 kW
Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

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

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	2
Netto volume 1e oven	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Bruto volume, oven 1	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
Type licht	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Vermogen lamp	40 W	**Bovenwarmte - vermogen**	1200 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Contaminuti + fine cottura	**Grill - vermogen**	1700 W
Opening deur	Neerwaarts	**Grote vlakgrill - vermogen**	2900 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Grill type**	Elektrisch

Opties primaire oven

Maximum temperatuur	260 °C

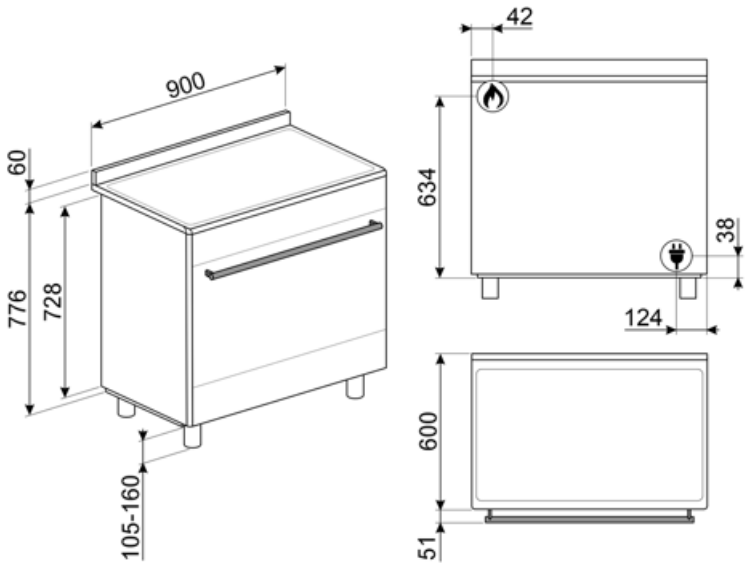
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	**Bakplaat (20 mm)**	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W	**Lengte voedingskabel**	120 cm
		Frequentie	50/60 Hz
Stroom	14 A	**Connection box**	3 polig
Spanning	220-240 V	**Stekker**	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatible Accessories



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



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



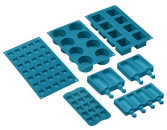
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Knobs control



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



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 combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



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.



Installation in column: Installation in column.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Double glazed doors: Number of glazed doors.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



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



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



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



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