CX91GMBLNLK

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	8017709336660
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Standaard	**Type bediening**	Bedieningsknoppen
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
		Kleur knoppen	Roestvrij staal
Esthetiek	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	8
Logo	In reliëf		
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	Zwart glanzend	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Mat zwart geëmailleerd	**Pootjes**	Zwart

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Turbo
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan assisted base

Overige functies

- Ontdooien op tijd

Schoonmaak functie

Vapor Clean

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 inhoud	115 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
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	Timer + einde bereiding	**Grill - vermogen**	1700 W
Deur openen	naar beneden	**Grote vlakgrill - vermogen**	2900 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Circulatie - vermogen**	2000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Type grill**	Elektrisch

Opties primaire oven

Maximum temperatuur	260 °C

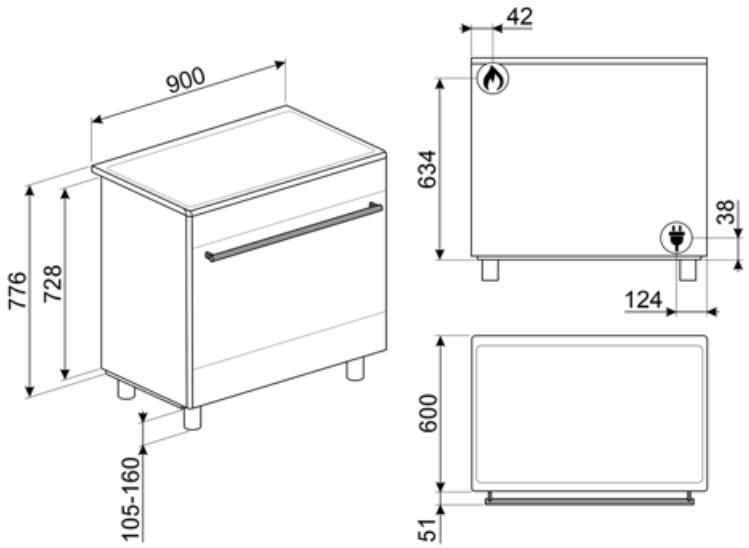
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Rek met achter- en zijstop	1	**Bakplaat (20 mm)**	1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	3200 W	**Lengte voedingskabel**	120 cm
Stroom	14 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	3 polig
Electric cable	Installed, Single phase	**Stekker**	(F;E) Schuko



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



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



KITPDQ

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



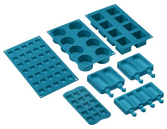
PALPZ

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



SFLK1

Kinderslot



SMOLD

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

Symbols glossary



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



Knobs control



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



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.



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.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



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.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Dubbele 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).



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.



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.



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



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.