

CX91GMXNLK

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	8017709349219
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

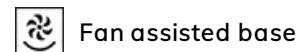
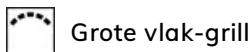


Esthetiek	Classici	Type bediening	Bedieningsknoppen
Series	Concerto	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Design	Standaard	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Kleur	Roestvrij staal	Aantal bedieningsknoppen	8
Afwerking	Polished/Satin	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Vingervlekvrij roestvrijstaal	Deur	Geheel glas
Logo	In reliëf	Type glas	Zwart
Positie logo	strook onder de oven	Handgreep	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Mat zwart geëmailleerd	Pootjes	Zilver

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties



Overige functies



Schoonmaak functie



Opties kookplaat

Timer 1

Technische specificaties kookplaat



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

Automatische vonkontsteking Ja

Thermobeviliging

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Uitneembbaar 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 Ja

einde kooktijd

Minimum temperatuur 50 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

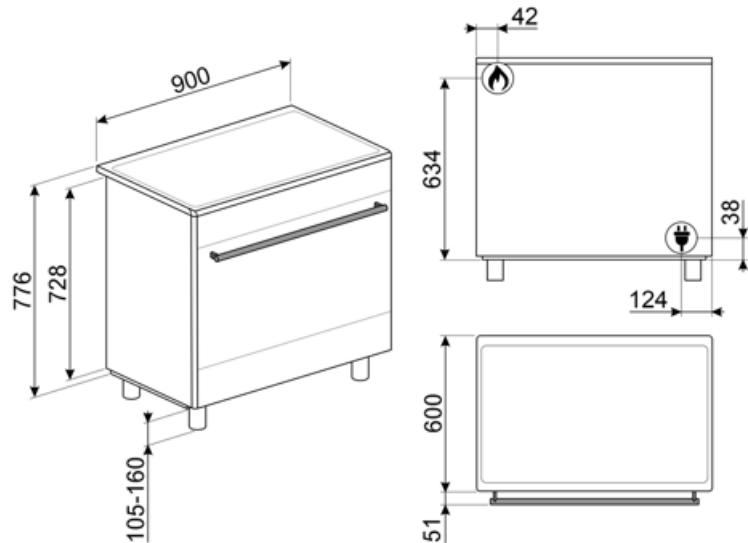
Rek met achter- en
zijstop 1

Bakplaat (20 mm) 1

Elektrische aansluiting

Stekker (F;E) Schuko
Aansluitwaarde 3200 W
Stroom 14 A
Spanning 220-240 V

Electric cable Installed, Single phase
Lengte voedingskabel 120 cm
Frequentie 50/60 Hz
Aansluitkast 3 polig



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



BG6090-1



Gietijzeren grillplaat geschikt voor Concerto fornuizen

BN920



BN940



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

PPR9



Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm. Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



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	A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie		Installation in column: Installation in column
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontgooien van voedsel bepaald
	Dubbele beglazing: aantal glazen deuren.		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.
	Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.		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.
	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 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).
	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		Knobs control
	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.		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.
	All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.		The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



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.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



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



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



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



Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)



Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat