

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

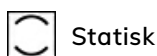


Estetisk linje

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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	6
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



Turbo (varmluft underverme + overvarme + vifte)




Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Andre funksjoner

 Tine etter tid









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	Avtakbar innerdør	Ja						
Vifte nummer	1	Antall glass i ovnsdøren	2						
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	Antall varmereflekerende glass i dør	1						
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	Sikkerhetstermostat	Ja						
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Kjølesystem	Tangential						
Antall hyller	5	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm						
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk						
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1700 W						
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1200 W						
Tidsinnstilling	Minutteller + endt tilberedelse	Grillelement	1700 W						
Dør åpning type	klaff ned	Stor grill – effekt	2900 W						
Avtakbar dør	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W						
Innerdør i helglass	Ja	Grill type	Elektrisk						

Funksjoner for hovedovn

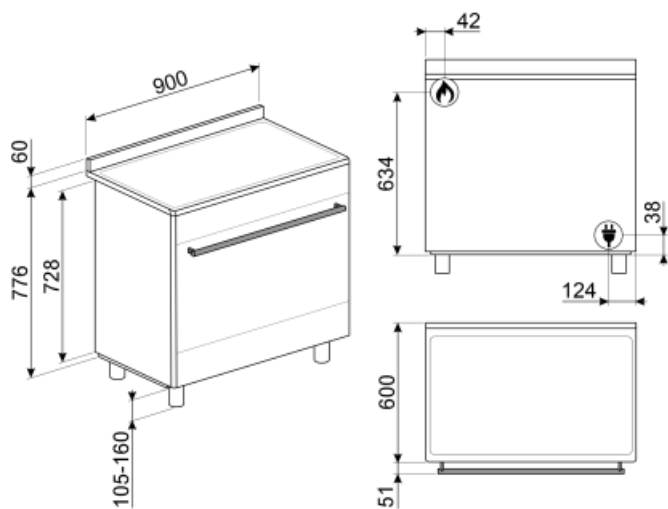
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C
Laveste temperatur	50 °C		

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		



Not included accessories

AIRFRY9

Lufffrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjensape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommefrites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



GTP

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



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egned for gassovner hvis de settes rett på risten.



BG6090-1

Grillplate i støpejern egned for Concerto komfyrer



PPX6090-1

Grillplate i rustfritt stål egned for 90 cm Concerto komfyrer



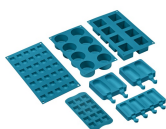
PALPZ

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



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egned for mikrobølgeovner. Egned for gassovner hvis de settes rett på risten.



BBQ9



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer





















GTT

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



Symbols glossary (TT)

	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Dobbel glassdør: Antall glassdører.
	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 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.
	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. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.		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. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	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		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 jevn brukning av retten.
	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.		Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
	Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.		Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
	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.