

CX91IMBL

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens, Katalytisk
EAN-kode	8017709343194
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik



Design	Standard	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Betjening farve	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	Ant. knapper	2
Logo	Præget	Farve silketryk	Sølv
Farve	Sort	Display	Touch
Logoposition	Panel under ovnen	Låge	Helglas
Finish	Sort	Glastype	Sort
Serie	Concerto	Håndtag	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Sort emalje	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Touchkontrol	Fødder	Sort
Glider	Rød		

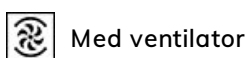
Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Eco



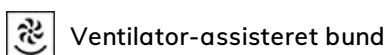
Lille grill



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Katalytisk



Kogepladevalg



Betjeningslås	Ja	Begrænset strømforbrugstilstand	3000, 4500, 7400 W
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja	Trin	

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Bagest højre - Induktion - gigant - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Samlet antal boosterzoner	4	Visning af mindste pandediameter	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Panderegistrering	Ja		

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	2	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	2	Samlet antal lågeglas	2
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Tidsindstilling	Start og stop	Grillelement	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Stor grill - effekt	2900 W
Lågeåbning	Flap ned	Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

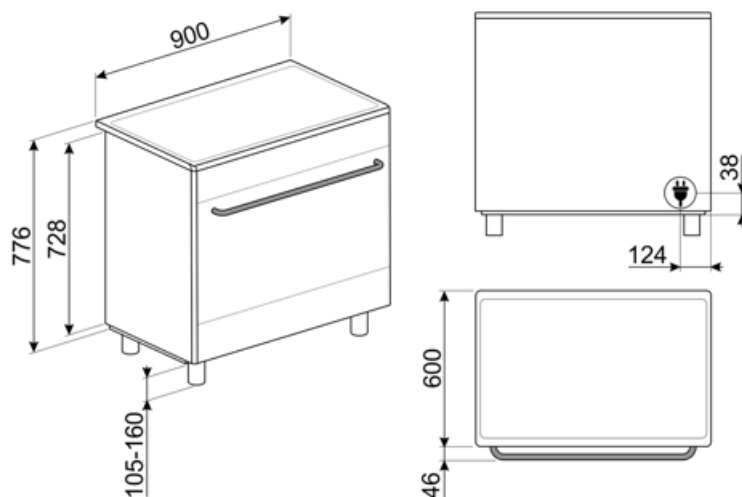
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	Katalysepaneler	1
20 mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10600 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	46 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej
Kontroller ledning	Ja		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT90X9-1

Splash back, 90x60 cm, rustfrit stål, til Concerto fritstående komfurer



KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



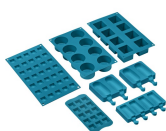
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



AL90X9

Splashback der passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer SX91



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT600SNL-9

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm
































SFLK1

Børnesikring



Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.</p>
 <p>Katalytisk rengøring: Systemet sikrer perfekt hygiejne inde i ovnen takket være de tre selvrensede paneler belagt med en særlig emalje, der fremmer progressiv fjernelse af spor af fedt og lugt forårsaget af madlavning.</p>	 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</p>
 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>	 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>
 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoren sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>	 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>
 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>	 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>
 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>	 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>

-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  Inderlåde i ren glas: Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Trykknapper
-  Kæmpezone: Kæmpezonen giver ekstra plads og fleksibilitet.
-  Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
-  4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster