CX91IMBL

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



Æstetik

DIGI touch DIGI screen

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

Damprens

Kogepladevalg

Betjeningslås	Ja	**Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin**	3000, 4500, 7400 W
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja		

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		
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal hylder	5	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	Metalhylder	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	371x724x418 mm
Type af lamper	Halogen	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Lys effekt	40 W	**Bund-varmelegeme effekt**	1700 W
Tidsindstilling	Start og stop	**Øvre varmelegeme - effekt**	1200 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Grillelement**	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	**Stor grill – effekt**	2900 W
Aftagelig låge	Ja	**Varmluftselement - effekt**	2 x 1550 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Grill-type**	Elektrisk

Valg hovedovn

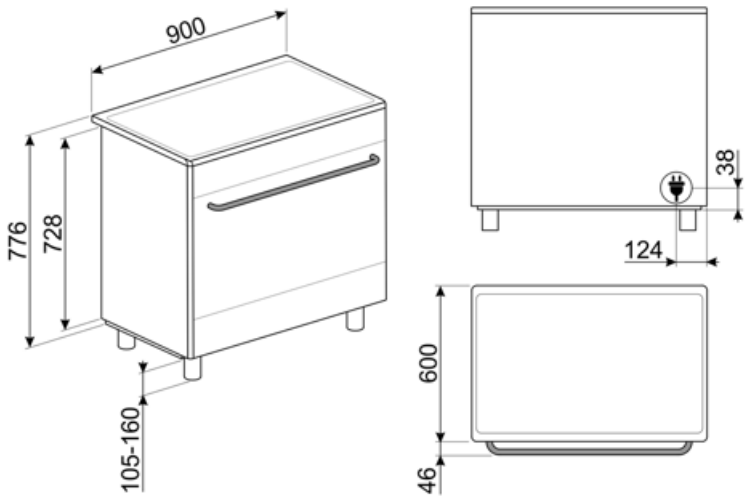
Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C

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



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

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



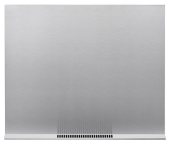
GTT

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



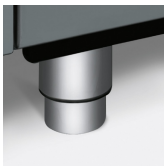
KIT600SNL-9

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



KIT90X9-1

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



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



KITPDQ

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



PALPZ

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



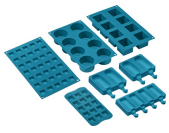
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Børnesikring



SMOLD

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

Symbols glossary



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Katalytisk rengøring: Systemet sikrer perfekt hygiejne inde i ovnen takket være de tre selvrensende paneler belagt med en særlig emalje, der fremmer progessiv fjernelse af spor af fedt og lugt forårsaget af madlavning.



Installation i søjle: Installation i søjle



Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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 bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.



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.



Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



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.



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.



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



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.

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.

Kæmpezone: Kæmpezonen giver ekstra plads og fleksibilitet.

Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.

Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse 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.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster

Trykknapper