CX92GM

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709341381
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

Design	Standaard
Afwerking bedieningspaneel	Inox
Design	Classici
Logo	In reliëf
Kleur	Inox
Positie logo	Strook onder de oven
Upstand	Ja
Series	Concerto
Kleur kookplaat	Inox
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers
Bediening	Bedieningsknoppen

Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur bedieningsknoppen	Inox
Aantal bedieningsknoppen	8
Kleur serigrafie	Zwart
Display	DigiScreen
Deur	Geheel glas
Type glas	Zwart
Handgreep	Smeg Classici
Kleur handgreep	Geborsteld inox
Opbergruimte	Opbergvak met klep
Pootjes	Zwart

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Geventileerd

Circulatie (ventilator + circulaire)

ECO

Grote grill

Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties	4
Onderwarmte + bovenwarmte	

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

Statisch

Kleine grill

Grote grill

Onderwarmte

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Gas - RP - 3.00 kW
Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Midden - Gas - URP - 3.50 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	**Volledig glazen binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Netto volume 1e oven	70 l	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Bruto volume, oven 1	79 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Type licht	Halogeen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	40 W	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	**Bovenwarmte - vermogen**	1000 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Opening deur	Neerwaarts		
Uitneembare ovendeur	Ja		

Grill - vermogen	1700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	35 l	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Bruto volume, oven 2	36 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Aantal kookniveaus	4	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	311x206x418 mm
Aantal lampen	1	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Type lamp	Gloeilamp	**Onderwarmte - vermogen**	700 W
Vermogen lamp	25 W	**Bovenwarmte - vermogen**	600 W
Opening deur	Neerwaarts	**Grill - vermogen**	1300 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	1900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Type grill**	Elektrisch
Uitneembaar glas binnendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	**Maximum temperatuur**	245 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
Bakplaat (20 mm)	1	**Inzetrooster**	1

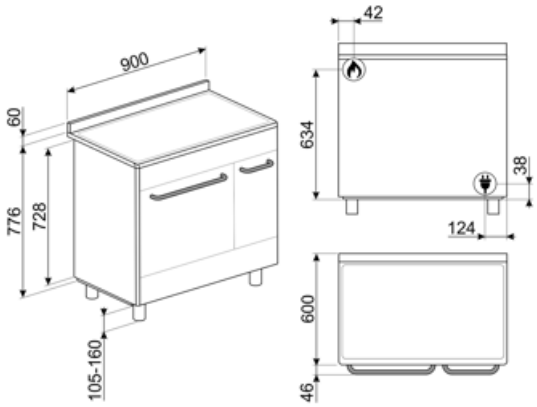
Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	4800 W
Stroom	21 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V
Electric cable	Installed, Single phase

Lengte voedingskabel	120 cm
Type stroomkabel	Double and Three Phase
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	5 polig
Stekker	Nee



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



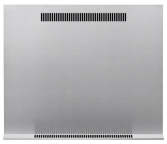
BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



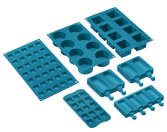
KITPC92X9

Splashback, 90cm, stainless steel, for Concerto cookers with double pyrolitic ovens



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



BBQ

Dubbelzijdig



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



KITPDQ

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



SFLK1

Child lock

Symbols glossary



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



Installation in column: Installation in column.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Energy efficiency class A



Knobs control



DIGIscreen display + bedieningsknoppen



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



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.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.

Light

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.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

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 4 different cooking levels.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.

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.

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.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

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

Removalble 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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

Cold door

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Pizza stone (optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Single turbine

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