# CX92IM

| | |
|---|---|
| **Komfurstørrelse** | 90x60 cm |
| **Antal rummed energimærke** | 2 |
| **Hulrumsvarmekilde** | Elektrisk |
| **Komfur type** | Induktion |
| **Hovedovn, type** | Termoventileret ovn |
| **Primær ovntype** | Statisk |
| **Rengøringssystem hovedovn** | Damprens |
| **EAN-kode** | 8017709341398 |
| **Energieffektivitetsklasse** | A |
| **Energieffektivitetsklasse, andet rum** | A |



## Æstetik

DIGI touch DIGI screen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Standard | **Betjeningsknapper** | Smeg Classic |
| **Kommandopanel finish** | Rustfrit stål | **Betjening farve** | Rustfrit stål |
| **Æstetik** | Classic | **Ant. knapper** | 4 |
| **Logo** | Præget | **Farve silketryk** | Sølv |
| **Farve** | Rustfrit stål | **Display** | Touch |
| **Logoposition** | Panel under ovnen | **Låge** | Helglas |
| **Finish** | Mat | **Glastype** | Sort |
| **Serie** | Concerto | **Håndtag** | Smeg Classic |
| **Farve på kogeplade** | Rustfrit stål | **Håndtag farve** | Børstet rustfrit stål |
| **Type af betjeningsindstilling** | Touchkontrol | **Opbevaringsrum** | Låge |
| | | **Fødder** | Sort |
| **Glider** | Hvid | | |

## Programmer/Funktioner

**Ant. madlavningsfunktioner** 6

**Traditionelle madlavningsfunktioner**

Statisk | Med ventilator | Varmluft

ECO Eco | Stor grill | Ventilator-assisteret bund

**Rengøringsfunktioner**

Damprens

## Programmer/funktioner ekstra ovn

**Madlavningsfunktioner, 2. rum** 4

**Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum**

 Statisk

 Lille grill

 Stor grill

 Bund

## 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

## Primær ovn tekniske egenskaber




| | |
|---|---|
| **Antal lamper** | 1 |
| **Ventilatorantal** | 1 |
| **Nettovolumen, 1. rum** | 70 l |
| **Bruttovolumen, 1. hulrum** | 79 l |
| **Ovnrum materiale** | Ever Clean-emalje |
| **Antal hylder** | 5 |
| **Hyldetype** | Metalhylder |
| **Type af lamper** | Halogen |
| **Lys effekt** | 40 W |
| **Tidsindstilling** | Start og stop |
| **Lys når ovnlågen åbnes** | Ja |
| **Lågeåbning** | Flap ned |
| **Aftagelig låge** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Inderlåge i fuldt glas** | Ja |
| **Aftagelige indvendig låge** | Ja |
| **Samlet antal lågeglas** | 3 |
| **Antal termoreflekterende lågeglas** | 1 |
| **Sikkerhedstermostat** | Ja |
| **Kølesystem** | Tangentiel |
| **Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)** | 360X460X425 mm |
| **Temperaturstyring** | Elektro-mekanisk |
| **Bund-varmelegeme effekt** | 1200 W |
| **Øvre varmelegeme - effekt** | 1000 W |
| **Grillelement** | 1700 W |
| **Varmluftselement - effekt** | 2000 W |
| **Grill-type** | Elektrisk |

## Valg hovedovn

| | |
|---|---|
| **Timer** | Ja |

| | |
|---|---|
| **Min. temperatur** | 50 °C |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Lydalarm for slut på tilberedning** | Ja | **Maksimal temperatur** | 260 °C |

## Ekstra ovn tekniske egenskaber




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Netto volumen, 2. rum** | 35 l | **Samlet antal lågeglas** | 3 |
| **Bruttovolumen, 2. rum** | 36 l | **Antal termoreflekterende lågeglas** | 1 |
| **Ovnrum materiale** | Ever Clean-emalje | **Sikkerhedstermostat** | Ja |
| **Antal hylder** | 4 | **Kølesystem** | Tangentiel |
| **Hyldetype** | Metalhylder | **Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)** | 311x206x418 mm |
| **Antal lamper** | 1 | **Temperaturstyring** | Elektro-mekanisk |
| **Type af lamper** | Glødelampe | **Bund-varmelegeme effekt** | 700 W |
| **Lys, effekt** | 25 W | **Øverste varmeelement - effekt** | 600 W |
| **Lågeåbning** | Flap ned | **Grillelement - effekt** | 1300 W |
| **Aftagelig låge** | Ja | **Stor grill – effekt** | 1900 W |
| **Inderlåge i fuldt glas** | Ja | **Grill-type** | Elektrisk |
| **Aftagelige indvendig låge** | Ja | | |

## Valg ekstra ovn

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Min. temperatur** | 50 °C | **Maksimal temperatur** | 245 °C |

## Medfølgende tilbehør hovedovn

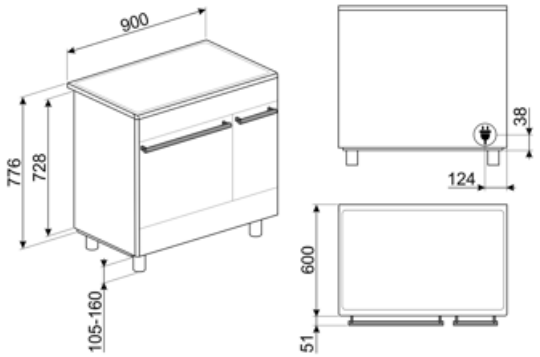
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rist med bag- og sidestop** | 1 | **40mm dyb plade** | 1 |
| **20 mm dyb plade** | 1 | **Gitterindsats** | 1 |

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rist med bag- og sidestop** | 1 | **Gitterindsats** | 1 |
| **Bageplade, maxi ovn** | 1 | | |

## Elektrisk tilslutning

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Elektrisk klassificering** | 11000 W | **Ledningstype** | Ja, dobbelt- og trefaset |
| **Nuværende** | 33 A | **Frekvens** | 50/60 Hz |
| **Spænding** | 220-240 V | **Morsettiera** | 5 ben |
| **Spænding 2 (V)** | 380-415 V | **Stik** | Nej |
| **Kontroller ledning** | Ja | | |


900
776
728
105-160
38
124
600
51

## Compatible Accessories



### AIRFRY2

Luftfriture bakke. 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.



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTT

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



### KITPC92X9

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



### PALPZ

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



### SFLK1

Børnesikring



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTP

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



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



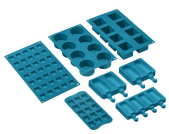
### KITPDQ

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

# Symbols glossary



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



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.



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.



Installation i søjle: Installation i søjle



Triple 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.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.




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.

Lys

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 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.

Trykknapper

Kæmpezone: Kæmpezonen giver ekstra plads og fleksibilitet.

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

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

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

# Benefit (TT)

**Induktionskomfur**

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

**Damprens**

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

**Trykknapper**

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

**Opbevaringsrum**

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

**Ægte varmluft**

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

**Flerniveaus madlavning**

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

**Flerniveaus halogenlys**

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

**Aftageligt indvendigt glas**

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

**Tangentiel køling**

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

**Justerbar højde**

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

**Isotermisk hulrum**

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

**AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)**

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

**Kold låge**

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

**Pizzasten (valgfrit tilbehør)**

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

**BBQ (valgfrit tilbehør)**

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

**Enkelt turbine**

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme