CX92IM

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709341398
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

DIGI touch DIGI screen

Design	Standaard	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Roestvrij staal	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Esthetiek	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	4
Logo	In reliëf	**Kleur serigrafie**	Zilver
Kleur	Roestvrij staal	**Display**	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Geheel glas
Afwerking	Geborsteld	**Type glas**	Zwart
Series	Concerto	**Handgreep**	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Type bediening	Touch control	**Opbergruimte**	Klep
Slider	Wit	**Pootjes**	Zwart

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties

Statisch

Geventileerd

Circulaire

ECO

Grote vlak-grill

Fan assisted base

Schoonmaak functie

Vapor Clean

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 4

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

 Statisch

 Kleine grill

 Grote vlak-grill

 Bodem

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Linksachter - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Rechtsachter - Inductie - maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1
Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud	70 l
Bruto inhoud 1e oven	79 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	5
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Instelling kooktijd	Start en stop
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Deur openen	naar beneden
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C

Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	35 l	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Bruto inhoud, 2e oven	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
Soort verlichting	Gloeilamp	**Onderwarmte - vermogen**	700 W
Vermogen lamp	25 W	**Bovenwarmte - vermogen**	600 W
Deur openen	naar beneden	**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

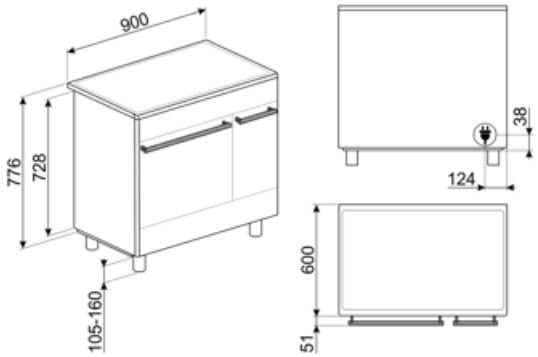
Rek met achter- en zijstop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
Bakplaat (20 mm)	1	**Inzetrooster**	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Rek met achter- en zijstop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	11000 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	33 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Testkabel	Ja		


900
776
728
105-160
38
124
600
51

Compatibele Accessoires



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.



BBQ

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



BNP608T

Teflon-coated tray, 8 mm depth, to be placed on the grid



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



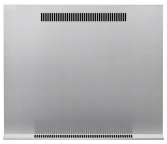
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



KITPC92X9

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



KITPDQ

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



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



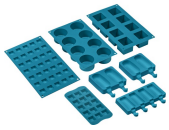
SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



SFLK1

Kinderslot



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Touch control



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Light



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



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.



De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden



Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.

Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

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 5 different cooking levels.

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.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

verlichting

The oven cavity has 4 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.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Benefit (TT)

Induction hob

Inductie zorgt voor snel koken met nauwkeurige temperatuurregeling

Inductie is veilig, nauwkeurig en eenvoudig in gebruik en onderhoud – mits gebruikt met geschikt kookgerei

Vapor Clean

Door water in een uitsparing onderin de oven te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Door water in een uitsparing onderin de ovenruimte te plaatsen, ontstaat er stoom die aangekoekte resten losweekt en het schoonmaken vergemakkelijkt

Touch control

De timer stel je eenvoudig en intuïtief in met één enkele aanraking

Storage compartment

Meer opbergruimte in het onderste compartiment – ideaal voor accessoires of kookgerei

True-convection

Optimale kookprestaties dankzij een ventilatiesysteem met circulerende hetelucht

Meerdere ventilatoren en verwarmingselementen zorgen voor een perfecte aerodynamische luchtstroom, waardoor gerechten sneller en gelijkmatig garen in de ovenruimte.

Multilevel cooking

Meerdere bakniveaus zorgen voor maximale flexibiliteit tijdens het koken

Multilevel halogen light

Interne halogeenverlichting op meerdere niveaus zorgt voor perfect zicht op elk gerecht

Removalble inner glass

De binnenste ovenglaslagen zijn eenvoudig te verwijderen voor grondige reiniging

Tangential cooling

Nieuw koelsysteem met tangentiële ventilator en luchtstroom van deur tot achterwand voor betere temperatuurcontrole

Adjustable height

Het kookoppervlak ligt gelijk met het werkblad dankzij verstelbare pootjes

Isothermic Cavity

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lichter en krokanter resultaat met het airfry-mandje (optioneel accessoire)

Cold door

Het buitenste glas van de ovendeur blijft koud tijdens gebruik, wat brandwonden voorkomt

Pizza stone (optional accessory)

Bakken op vuurvaste steen voor luchtige en krokante pizza's en deegwaren (optioneel STONE-accessoire)

BBQ (optional accessory)

Barbecue-effect in de oven met het dubbelzijdige grillrooster (optioneel BBQ-accessoire)

Single turbine

De oven heeft een ventilator met een circulair verwarmingselement voor gelijkmatige heteluchtcirculatie