

# CX92IM

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



## Æstetik

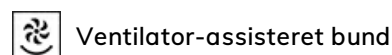
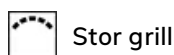
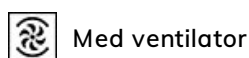


Æstetik	Classic	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Serie	Concerto	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Standard	Ant. knapper	4
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sølv
Finish	Børstet	Display	Touch
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Låge	Helglas
Logo	Præget	Glastype	Sort
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag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

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner



Rengøringsfunktioner



## 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



<b>Antal lamper</b>	1	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Ventilatorantal</b>	1	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	70 l	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	79 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaile	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
<b>Lys når ovnlågen åbnes</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Lågeåbning</b>	Flap ned	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
--------------	----	------------------------	-------

Lydalarm for slut på  
tilberedning Ja

Maksimal temperatur 260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum 35 l  
 Bruttovolumen, 2. rum 36 l  
 Ovnrum materiale Ever Clean-emaile  
 Antal hylder 4  
 Hylde type Metalhylder  
 Antal lamper 1  
 Type af lamper Glødelampe  
 Lys, effekt 25 W  
 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) 311x206x418 mm  
 Temperaturstyring Elektro-mekanisk  
 Bund-varmelegeme effekt 700 W  
 Øverste varmeelement - effekt 600 W  
 Grillelement - effekt 1300 W  
 Stor grill - effekt 1900 W  
 Grill-type Elektrisk

## Valg ekstra ovn

Min. temperatur 50 °C

Maksimal temperatur 245 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn

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

40mm dyb plade 1  
 Gitterindsats 1

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

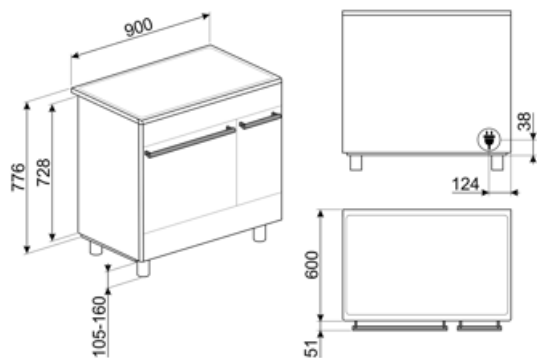
Rist med bag- og sidestop 1  
 Bageplade, maxi ovn 1

Gitterindsats 1

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 11000 W  
 Nuværende 33 A  
 Spænding 220-240 V  
 Spænding 2 (V) 380-415 V

Type elektrisk kabel installeret Ja, enkeltfaset  
 Ledningstype Ja, dobbelt- og trefaset  
 Frekvens 50/60 Hz  
 Morsettiera 5 ben



## Not included accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



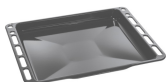
### BBQ

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



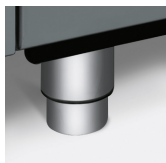
### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (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



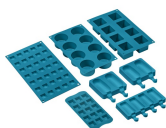
### SCRP

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



### AL90X9

Splashback der passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer SX91



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



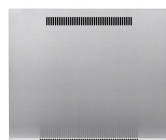
### GTT

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



### KITPC92X9

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



### PALPZ

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



### SFLK1

Børnesikring

























### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideal til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager  
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Trykknapper</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>...</p>	 <p>Triple 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 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</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. Ventilatoreret madlavning 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>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.</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>

-  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.
-  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 cyklusen 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.
-  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.
-  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.

---

## 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 stænklade

### Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder



### **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