

CP60IX9-1

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse

60x60 cm
1
Elektrisk
Induksjonstoppe
Termoventilert ovn
Pyrolytisk
8017709279660
A



Estetisk linje










Design	Rund design	kontroller farge	Rustfritt stål
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål	Antall kontroller	6
Estetikk	Mista	Farge på silkestrykk	Sort
Logo	Preget	Type display	5 elektroniske knapper
Farge	Rustfritt stål	Ovnsdør	Helglass
Posisjon logo	Panel under ovnen	Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Finish	Satinert	Håndtak	Smeg rundt håndtak
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Serie	Concerto	Oppbevaringsavdeling	Dør
Hettefarge bryterne	Rustfritt stål Smeg Classic	Føtter	Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner

9

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Liten grill
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)		
 Stor grill	 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk

Kokeplatefunksjoner

	Funksjonssperre	Ja
---	-----------------	----

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Høyre foran - Induksjon - stor - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	4	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja
Kasserolledetektering	Ja	Restvarmeindikator	Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	1	Antall glass i ovnsdøren	4
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	Antall varmereflekterende glass i dør	3
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Antall hyller	5		
Type hylleplan	Metalstativer		

Lystype	Halogen	Kjølesystem	Tangential
Lyseffekt	40 W	Døren er låst under pyrolytisk rens	Ja
Tidsinnstilling	Start og stopp	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Dør åpning type	klaff ned	Undervarmeelement, effekt	1200 W
Avtakbar dør	Ja	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Innerdør i helglass	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

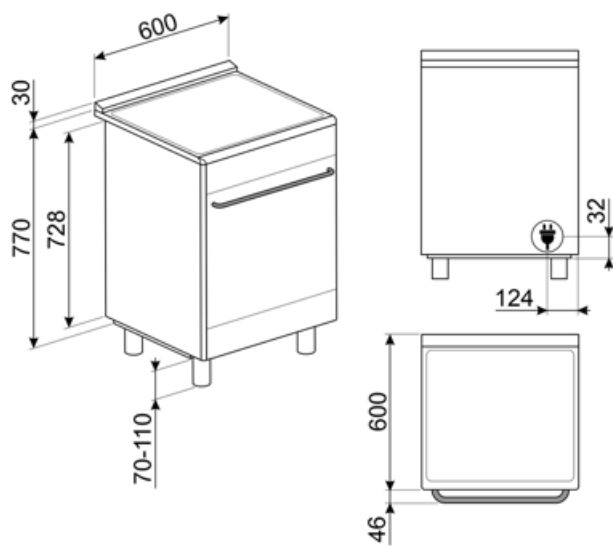
Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og 2 sidestopp	2	40mm ovnsbrett	1
-------------------------------------	---	----------------	---

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10400 W	Spenning (V)	380-415 V
Strøm	46 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet



Compatible Accessories

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



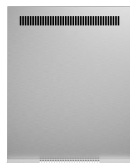
GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



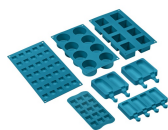
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



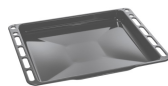
SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



KITPAX

Høydeforlengerføtter (950 mm), rustfritt stål, egnet for Master, Sinfonia og Concerto komfyrer



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SFLK1

Barnesikring






























STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



Symbols glossary

-  Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt brukning av retten.
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Stabilt installasjon: Stabilt installasjon
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  Halv grill: For hurtig steking og brunng av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

-  **Gigantzone:** Gigantsonen gir ekstra plass og fleksibilitet.
-  **Induksjon:** Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.
-  **Innerdørglasset** kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  **Automatisk åpning:** Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  **Angivelse av restvarme:** Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **Overhetingsbeskyttelse:** Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  **Ovnkammeret** har 5 forskjellige stekenivåer.