

## CP60X9

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709164638
Energieffektivitetsklasse	A



## Æstetik












<b>Design</b>	Standard	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Classic
<b>Kommandopanel finish</b>	Rustfrit stål	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Æstetik</b>	Mista	<b>Ant. knapper</b>	6
<b>Logo</b>	Præget	<b>Farve silketryk</b>	Sort
<b>Farve</b>	Rustfrit stål	<b>Display</b>	elektronisk 5 knapper
<b>Logoposition</b>	Panel under ovnen	<b>Låge</b>	Helglas
<b>Finish</b>	Børstet	<b>Glastype</b>	Stopsol
<b>Liste</b>	Ja	<b>Håndtag</b>	Smeg rundt håndtag
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Håndtag farve</b>	Børstet rustfrit stål
<b>Farve på kogeplade</b>	Rustfrit stål	<b>Opbevaringsrum</b>	Låge
<b>Pandeholder type</b>	Støbejern	<b>Fødder</b>	Sølv
<b>Type af betjeningsindstilling</b>	Betjeningsknapper		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---


## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Eco	 Lille grill
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund








## Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk
---

## Komfur tekniske egenskaber

 <b>UR</b>			
Zoner i alt	4		
Forrest til venstre - Gas - UR	3.50 kW		
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig	1.75 kW		
Bagest højre - Gas - Semi-hurtig	1.75 kW		
Forrest til højre - Gas - AUX	1.00 kW		
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber

								
Antal lamper	2	Samlet antal lågeglas	4					
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglas	3					
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja					
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja					
Antal hylder	5	Kølesystem	Tangentiel					
Hylde type	Metalhylder	Låge låst under pyrolyse	Ja					
Type af lamper	Halogen	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm					
Lys effekt	40 W	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk					
Tidsindstilling	Start og stop							
Lys når ovnlågen åbnes	Ja							
Aftagelig låge	Ja							
Inderlåge i fuldt glas	Ja							

---

<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
		<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
		<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
		<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
		<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg hovedovn

---

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	280 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn

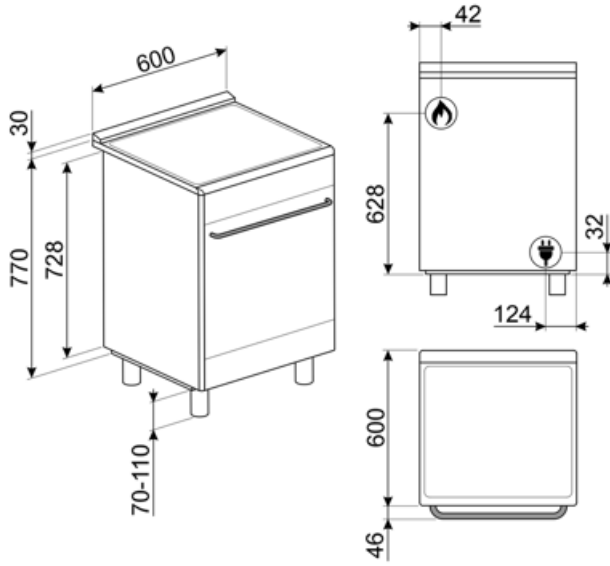
---

<b>Rist med bag- og sidestop</b>	1	<b>40mm dyb plade</b>	1
----------------------------------	---	-----------------------	---

## Elektrisk tilslutning

---

<b>Elektrisk klassificering</b>	3000 W	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Nuværende</b>	13 A	<b>Morsettiera</b>	3 ben
<b>Spænding</b>	220-240 V	<b>Stik</b>	Nej
<b>Strømforsyning ledningslængde</b>	115 cm		



## Compatible 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



### KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



### KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



### SFLK1

Børnesikring



### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel 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.



### AIRFRY2

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



### KITPAX

Højdeudvidelsesfødder (950 mm), rustfrit stål, velegnet til Master, Sinfonia og Concerto fritstående komfurer



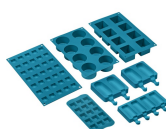
### PALPZ

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














### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



## Symbols glossary

-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  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.
-  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 brunning 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.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  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. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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 brunning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

- 
-  **Turbo:** varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Ultra hurtige brændere:** Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  **Knapbetjening**
-  **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 5 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**