

CP60X9

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

60x60 cm
1
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Pyrolytisk
8017709164638
A



Estetisk linje












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

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

Tekniske data – kokeplate

 UR		
Antall tilberedningssoner 4		
Venstre foran - Gass - URP - 3.50 kW		
Venstre bak - Gass - SRD - 1.75 kW		
Høyre bak - Gass - SRD - 1.75 kW		
Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW		
Brennere Standard	Gass sikkerhetsarmatur Ja	
Automatisk elektronisk aktivering Ja	Brennerlokk Mattsort emaljert	

Tekniske data – hovedovn

																	
Antall lamper 2	Nettovolum, stekeovn 1 70 l	Bruttovolum, stekeovn 1 79 l	Materiale ovnsrom Ever clean-emalje	Antall hyller 5	Type hylleplan Metalstativer	Lystype Halogen	Lyseffekt 40 W	Tidsinnstilling Start og stopp	Lampe tennes når dør åpnes Ja	Avtakbar dør Ja	Antall glass i ovnsdøren 4	Antall varmereflekerende glass i dør 3	Sikkerhetstermostat Ja	Varmeelement stenges av når døren åpnes Ja	Kjølesystem Tangential	Døren er låst under pyrolytisk rens Ja	Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 360X460X425 mm

Innerdør i helglass	Ja	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Avtakbar innerdør	Ja	Undervarmeelement, effekt	1200 W
		Overvarmeelement – effekt	1000 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

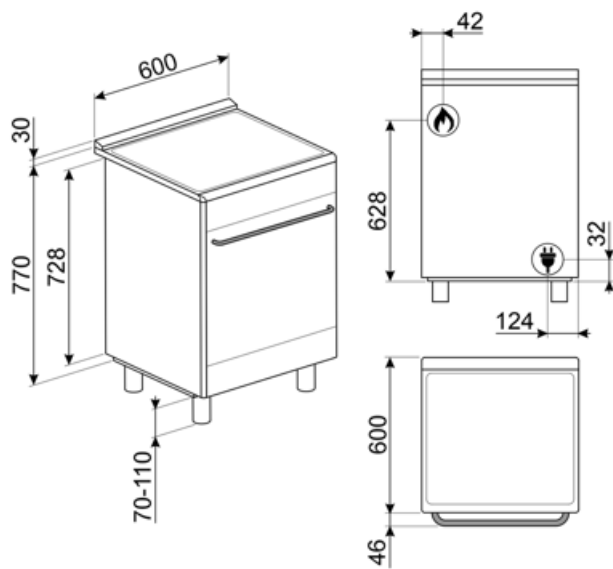
Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

Standardtilbehør – hovedovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3000 W	Lengde på strømledning (cm)	115 cm
Strøm	13 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet



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.



BG6090-1

Grillplate i støpejern egnet for Concerto komfyrer



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



KITP60X9

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



KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



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.



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.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTT

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



KITPAX

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



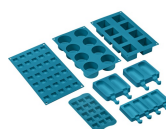
PALPZ

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
























SMOLD

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



Symbols glossary

-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Stablen installasjon: Stablen 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. Ideell 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 bruning 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.
-  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 elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 ulastelig 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. Ideell 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 en jevn brukning av retten.
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideell for store kjøttstykker.

-
-  **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.
-  **Innerdørglasset** kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON:** Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 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.
-  **Ultra Rapid brennere:** Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  **Bryterknottkontroll**
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Ovnkammeret** har 5 forskjellige stekenivåer.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Benefit (TT)

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar
Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Pyrolyse

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)