


CX60GMNO

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Ventilert
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709334673
Energi effektivitetsklasse	A









Estetisk linje

			
Estetikk	Classic	Type kontroll innstilling	Vridere
Serie	Concerto	bryterne	Smeg Classic
Design	Rund design	kontroller farge	Rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål	Antall kontroller	7
Finish	Satinert	Farge på silketrykk	Sort
Overflate	Rustfritt stål	Ovnsdør	Helglass
kommandopanel		Glasstype i ovnsdør	Sort
Logo	Preget	Håndtak	Smeg Classic
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Rustfritt stål	Føtter	Sort
Kasserollestativtype	Mattsort emaljert		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 6
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Eco
 Stor grill	 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base

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

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1
Vifte nummer	1
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	Minutteller + endt tilberedelse
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja

Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekerende glass i dør	1
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1200 W
Overvarmeelement – effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C
Laveste temperatur	50 °C		

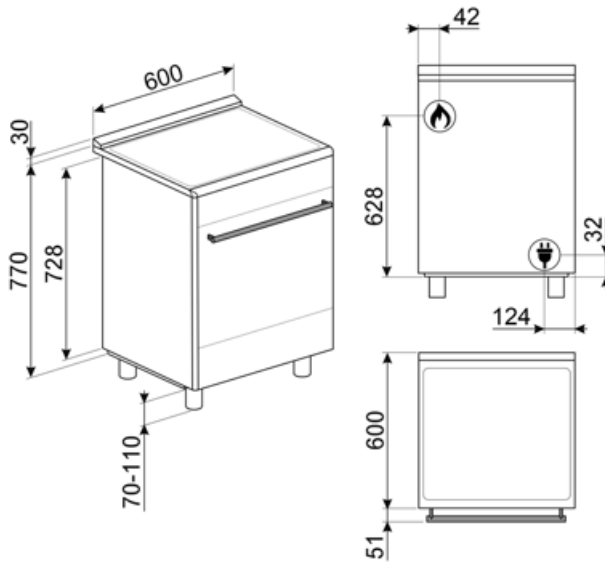
Standardtilbehør – hovedovn

Espressoholder	1	40mm ovnsbrett	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm 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



Not included accessories



SFLK1
Barnesikring



PRTX
Ildfast pizza-stein med håndtak.
D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner.
Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BG6090-1
Grillplate i støpejern egnet for Concerto komfyrer



PPX6090-1
Grillplate i rustfritt stål egnet for 90 cm Concerto komfyrer



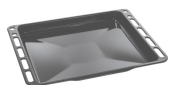
KITPD
Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



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



KITP60X9
Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



BN640
Emaljert brett, 40mm dypt



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



BNP608T
Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



BN620-1
Emaljert brett, 20 mm dypt



AL60
Pyntelist egnet for 60 cm Concerto komfyrer med gassplatetopp



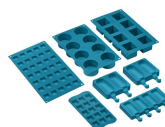
STONE
Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



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





















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



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

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	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 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 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.
	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.		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		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 jevn bruking 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.		Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.
	Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.		Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
	Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.		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.
	Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.		Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll

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.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

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)

Bryterknottkontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med elegante bryterknøtter