

CX60GP

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709333300
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

			
Æstetik	Classic	Display	elektronisk 5 knapper
Serie	Concerto	Farve på knapper	Sort
Farve	Rustfrit stål	Ant. knapper	6
Finish	Børstet	Farve silketryk	Sort
Design	Standard	Håndtag	Smeg Classic
Låge	Helglas	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Liste	Ja	Glastype	Sort
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	Sort
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Logo	Præget
Betjeningsknapper	Smeg Classic	Logoposition	Panel under ovnen
Betjening farve	Rustfrit stål		

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

UR

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	1	Aftagelige indvendig låge	Ja				
Ventilatorantal	1	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				
Hyldetype	Metalhylder						
Type af lamper	Halogen						
Lys effekt	40 W						
Tidsindstilling	Start og stop						
Lys når ovnlågen åbnes	Ja						

Lågeåbning	Flap ned	Låge låst under pyrolyse	Ja
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja		
		Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
		Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
		Bund-varmelegeme effekt	1200 W
		Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

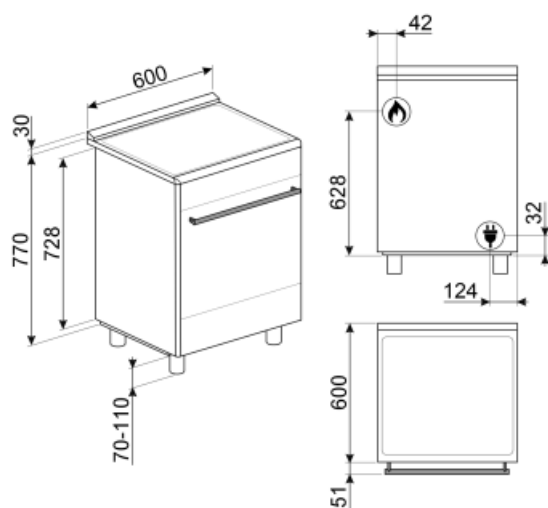
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	280 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	40mm dyb plade	1
------------------------------	---	----------------	---

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W	Strømforsyning	115 cm
Nuværende	13 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Morsettiera	3 ben



Not included accessories



PPX6090

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



PPX6090-1

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



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.



KITPAX

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



GTT

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



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.



GTP

Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



PALPZ

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



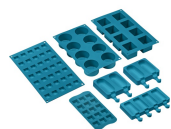
KITP60X9

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



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Firdobbelt glasdøre: Antal glaslåger.
	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 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.
	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.		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.
	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.		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
	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 brunng til retter.		Halv grill: Til hurtig madlavning og brunng 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.
	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.
	Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.		Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



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.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.