

CX60GP

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

60x60 cm
1
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Pyrolytisk
8017709333300
A



Estetisk linje



Estetikk	Classic
Serie	Concerto
Farge	Rustfritt stål
Finish	Satinert
Design	Rund design
Ovnsdør	Helglass
Kakefat	Ja
Kasserollestativtype	Støpejern
Hettefarge	Rustfritt stål
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål
bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Rustfritt stål

Type display	5 elektroniske knapper
Farge på knapper	Sort
Antall kontroller	6
Farge på silketrykk	Sort
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Glasstype i ovnsdør	Sort
Føtter	Sort
Oppbevaringsavdeling	Dør
Logo	Preget
Posisjon logo	Panel under ovnen

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



Turbo (varmluft undervarme +
overvarme + vifte)



Eco



Liten grill



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner



Pyrolytisk

Tekniske data – kokeplate



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

Start og stopp

**Lampe tennes når dør
åpnes**

Ja

Avtakbar innerdør

Ja

Antall glass i ovnsdøren

4

Antall

3

**varmereflekterende
glass i dør**

Sikkerhetstermostat

Ja

**Varmeelement stenges
av når døren åpnes**

Ja

Kjølesystem

Tangential

**Døren er låst under
pyrolytisk rens**

Ja

Dør åpning type	klaff ned	Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 360X460X425 mm	
Avtakbar dør	Ja	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Innerdør i helglass	Ja	Undervarmeelement, effekt	1200 W
		Overvarmeelement – effekt	1000 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

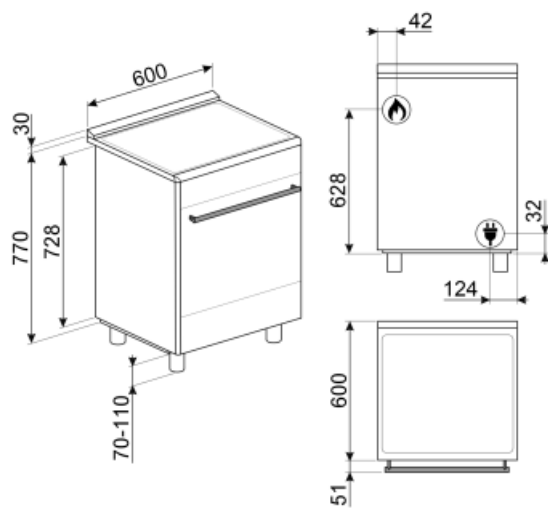
Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

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
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



Not included accessories



PPX6090

Grillplate i rustfritt stål egnet for 90 cm Concerto komfyrer



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



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.



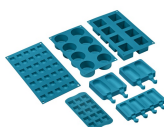
KITPAX

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 iskem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



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

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



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

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Firedobbel 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.
	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.		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 brukning av retten.		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.
	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.		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.
	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.



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.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.