

CX60GPNO

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709334666
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik



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

Programmer/Funktioner

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

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
	 Eco	 Lille grill
Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)		
 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
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere
		Ja
		Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

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

Aftagelig låge	Ja	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Aftagelige indvendig låge	Ja	Grillelement	1700 W
		Stor grill – effekt	2700 W
		Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

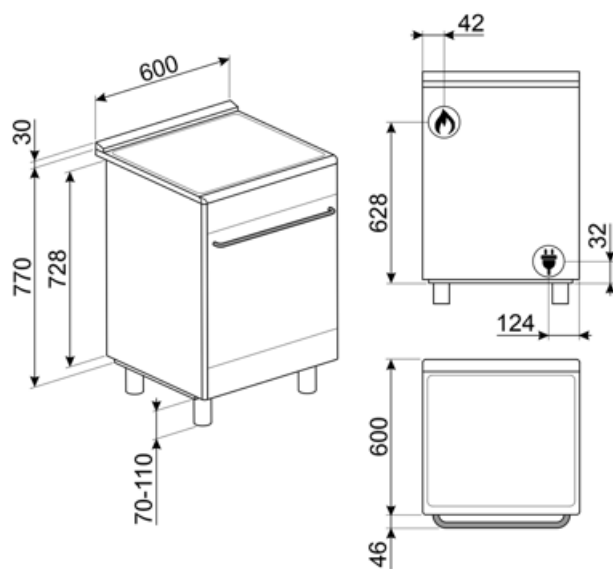
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	280 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

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

Elektrisk tilslutning

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



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.



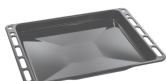
BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

****Delvist udtrækelige 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.



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

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

****Udtrækelige 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



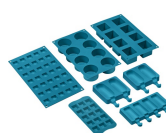
PALPZ

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.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Firdobbelte 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. Ventilatoreret 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 brunning til retter.		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.
	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. |  | Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet. |
|  | 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. |

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Pyrolyse

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme