

CX60ISVT9

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

60x60 cm
1
Elektrisk
Induksjonstoppe
Ventilert
Hydrolytisk
8017709285364
A



Estetisk linje



Design	Rund design	kontroller farge	Rustfritt stål
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål	Antall kontroller	2
Estetikk	Classic	Farge på silketrykk	Sort
Logo	Preget	Type display	Touch
Farge	Rustfritt stål	Ovnsdør	Helglass
Posisjon logo	Panel under ovnen	Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Finish	Satinert	Håndtak	Smeg rundt håndtak
Serie	Concerto	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge bryterne	Rustfritt stål	Føtter	Sort
	Smeg Classic		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 6
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Eco



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

Kokeplatefunksjoner



Modus for begrenset
effektforbruk Ja

Begrenset Styrke
forbrukmodus - steg

3100, 4500, 7000 W

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Automatisk avstenging
ved overheting Ja

Indikator for valgt sone Ja

Kasserolledetektering Ja

Restvarmeindikator Ja

Angivelse av minste
størrelse på stekepanne Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1

Vifte nummer 1

Nettovolum, stekeovn 1 70 l

Bruttovolum, stekeovn 1 79 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emaile

Antall hyller 5

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Stopp

Dør åpning type klaff ned

Avtakbar dør Ja

Innerdør i helglass Ja

Avtakbar innerdør Ja

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall 2

varmereflekerende
glass i dør

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

Timer Ja

Lydsignal for
tilberedningsslutt Ja

Laveste temperatur 50 °C

Høyeste temperatur 260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

40mm ovnsbrett

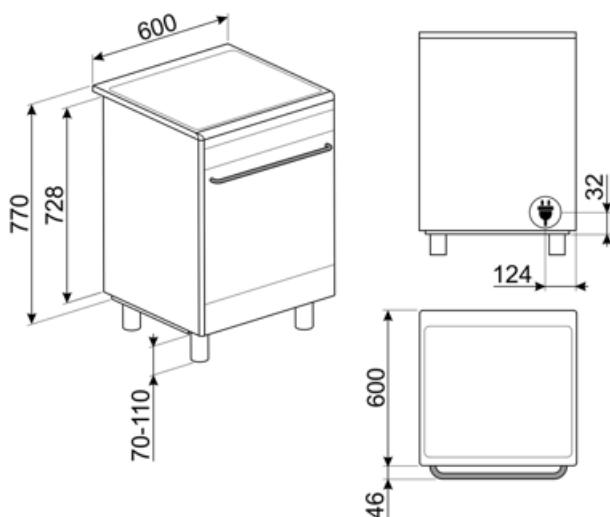
1

Rist med bakre stopp og 1
sidestopp

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	9800 W
Strøm	43 A
Spenning	220-240 V
Spenning (V)	380-415 V

Lengde på strømledning (cm)	150 cm
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5-polet



Compatible Accessories



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



KITP60X9

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



PALPZ

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



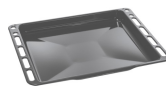
SFLK1

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.



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



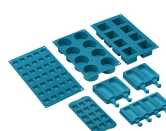
KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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

Symbols glossary

	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.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	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 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. Ideelt for store kjøttstykker.		Overhettingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
	Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.		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.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.



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