

CX6SVNLKC9

Categorie fornuis
Aantal ovens met energielabel
Cavity heat source
Type kookplaat
Type primaire oven
EAN-code
Energie-efficiëntieklasse

60x60 cm
1
Elektrisch
Gas
Geventileerd
8017709237516
A



Design



Esthetiek	Universeel	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Series	Concerto	Kleur knoppen	Zilver
Kleur	RVS	Aantal bedieningsknoppen	7
Afwerking	Geborsteld	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Standaard	Handgreep	Smeg Tondino
Deur	Geheel glas	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Upstand	Ja	Type glas	Stopsol
Type pannendragers	Gietijzer	Pootjes	Zwart
Kleur kookplaat	RVS	Logo	In reliëf
Afwerking bedieningspaneel	RVS	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6
Traditionele kookfuncties



Statisch



Geventileerd



ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Gas - RP - 3.00 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.05 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische
vonkontsteking Ja

Thermobeveiliging

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1
Aantal ventilatoren	1
Netto inhoud	70 l
Bruto inhoud 1e oven	79 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	5
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Instelling kooktijd	Timer + einde bereiding
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja

Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo- reflecterende ruiten	2
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

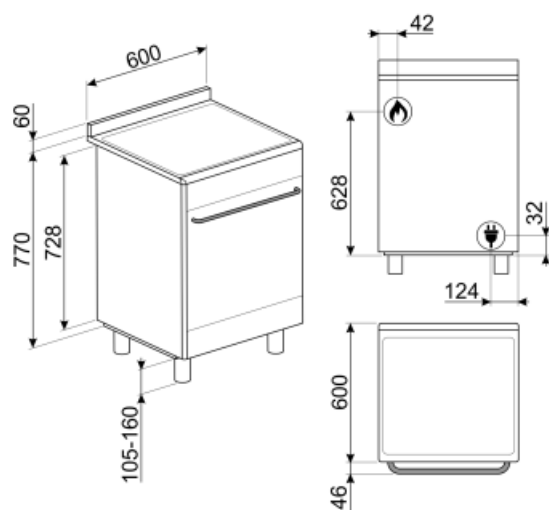
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Houder t.b.v. caffettiera	1	Bakplaat (40 mm)	1
Rek met achter- en zijstop	1		

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko
Aansluitwaarde	2900 W
Stroom	13 A
Spanning	220-240 V

Lengte voedingskabel	110 cm
Frequentie	50/60 Hz
Aansluitkast	3 polig



Accessoires niet inbegrepen



PPX6090

Stainless steel grill plate suitable for 90 cm Concerto cookers



SFLK1

Kinderslot



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



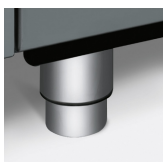
BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



BG6090-1

Gietijzeren grillplaat geschikt voor Concerto fornuizen



KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



PPX6090-1

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Concerto cookers



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



AL60

Opstand geschikt voor 60cm Concertofornuizen met gaskookplaat MF oven



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



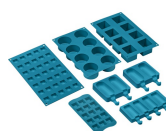
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary (TT)

	Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.		Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
	Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.		A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
	Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
	ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment		De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
	Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		verlichting
	The oven cavity has 5 different cooking levels.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.