

CX60ISVT9

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Ventileret
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709285364
Energieffektivitetsklasse	A



ÆSTETIK

ÆSTETIK	Classic	Display	Touch
Serie	Concerto	Ant. knapper	2
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Finish	Børstet	Håndtag	Smeg rundt håndtag
Design	Standard	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Låge	Helglas	Glastype	Stopsol
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Fødder	Sort
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Logo	Præget
Betjeningsknapper	Smeg Classic	Logoposition	Panel under ovnen
Betjening farve	Rustfrit stål		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Eco
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 20.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Bagest højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 20.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Panderegistrering	Ja	Restvarmeindikator	Ja
Visning af mindste pandediameter	Ja		

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglast	3
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglast	2
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Tidsindstilling	Stop	Grillelement	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2700 W
Aftagelig låge	Ja	Grill-type	Elektrisk
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

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

Elektrisk tilslutning

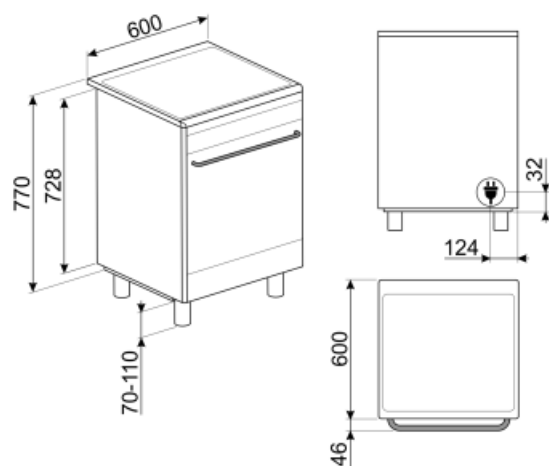
Elektrisk klassificering	9800 W	Frekvens	50/60 Hz
Nuværende	43 A	Strømforsyning	150 cm
Spænding	220-240 V	ledningslængde	

Spænding 2 (V)

380-415 V

Morsettiera

5 ben



Not included accessories



PPX6090

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



GTP

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



PRTX

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



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



PPR2

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L42 x H1,8 x D37,5 cm. Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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



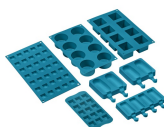
GTT

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



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)



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



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: 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.



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



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.



Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.



Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



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.



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.



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 bruning til retter.



Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.