

CX60ISV9

clásica

Cocina 60 x 60 cm, Estética Clásica, Inducción, Inox

EAN13: 8017709250638

ENCIMERA

- Encimera de inducción
- 4 zonas de cocción
- Detector sobrecalentamiento
- Indicador mínimo de uso
- Adaptado al diametro del recipiente

HORNO PRINCIPAL

- Sistema de refrigeración tangencial
- Opción programación de fin cocción
- Alarma acústica
- Sistema de limpieza vapor clean
- 1 lampara halógena, potencia 40 W
- Laterales metálicos, 5 niveles de cocción
- Grill eléctrico
- 2 cristales termorefectantes
- Cristal interior desmontable

ACCESORIOS

- 1 bandeja profundidad 40 mm
- 2 parrillas con tope trasero
- Tensión 2 (V): 380-415 V
- Datos nominales de conexión eléctrica: 9800 W



Funciones





Horno Principal

A: Estos símbolos indican el consumo energético.



Ever Clean:

El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno



Superficie completamente lisa:

El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.



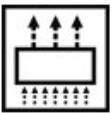
3 vidrios:

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.



Interior de la puerta:

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.



Enfriamiento tangencial:

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción. Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno está encastrado, evitando recalentamientos.



V: Vapor clean: esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.



Indicador de calor residual:

En las encimeras vitrocerámicas, tras apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual muestra si la zona está todavía caliente, lo que permite mantener la comida caliente. Cuando la temperatura cae por debajo de 60 ° C se apaga la luz.

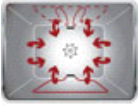


Inducción:

La encimera de inducción funciona mediante bobinas circulares que emiten un campo magnético sólo en contacto con un recipiente desde el fondo de un material ferroso, a la que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad. La función le permite comprobar el tiempo transcurrido desde el



Horno Auxiliar



ECO

Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía



Resistencia inferior+resistencia superior:

ideal para cualquier tipo de alimento



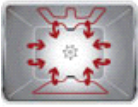
Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



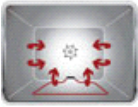
Ventilador+resistencia Grill:

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



Ventilador + resistencia superior:

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.



Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):

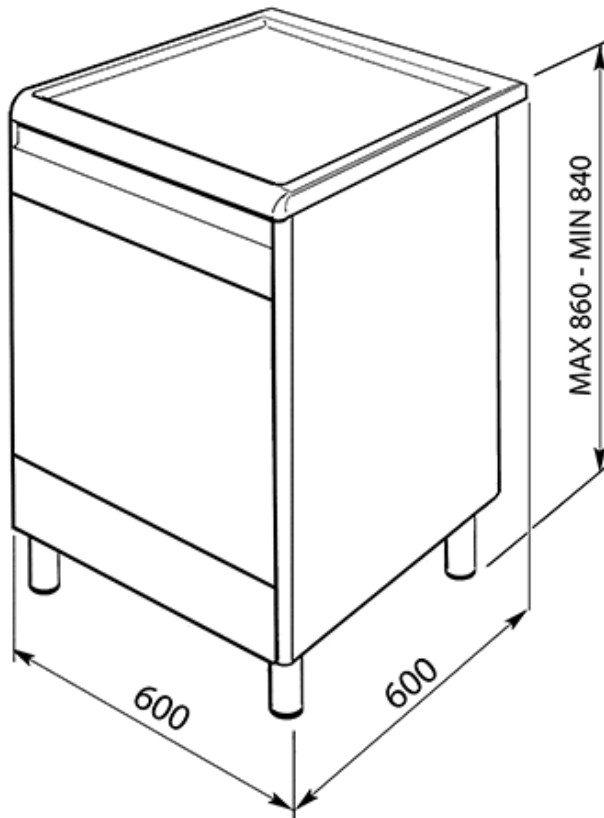
la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.



CX60ISV9

clásica

libre instalación
60 cm
inox
tipo encimera: inducción
tipo horno: eléctrico
clase energética A



SMEG España
Hidráulica, 4
P. I. Ferreria
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310