

## CX60GMNO

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Komfurstørrelse           | 60x60 cm      |
| Antal rummed energimærke  | 1             |
| Hulrumsvarmekilde         | Elektrisk     |
| Komfur type               | Gas           |
| Hovedovn, type            | Ventileret    |
| Rengøringsystem hovedovn  | Damprens      |
| EAN-kode                  | 8017709334673 |
| Energieffektivitetsklasse | A             |









## Æstetik



|                      |                   |                               |                       |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Design               | Standard          | Type af betjeningsindstilling | Betjeningsknapper     |
| Kommandopanel finish | Rustfrit stål     | Betjeningsknapper             | Smeg Classic          |
| Æstetik              | Classic           | Betjening farve               | Rustfrit stål         |
| Logo                 | Præget            | Ant. knapper                  | 7                     |
| Farve                | Rustfrit stål     | Farve silketryk               | Sort                  |
| Logoposition         | Panel under ovnen | Låge                          | Helglas               |
| Finish               | Børstet           | Glastype                      | Sort                  |
| Serie                | Concerto          | Håndtag                       | Smeg Classic          |
| Farve på kogeplade   | Rustfrit stål     | Håndtag farve                 | Børstet rustfrit stål |
| Pandeholder type     | Matsort emaljeret | Fødder                        | Sort                  |

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6  
Traditionelle madlavningsfunktioner

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

## 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

 Automatisk elektronisk tænding Ja

 Gas sikkerhedsventiler Ja  
 Kogepladeskjulere Matsort emaljeret
**Primær ovn tekniske egenskaber**


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

**Valg hovedovn**

|  |       |                            |        |
|--|-------|----------------------------|--------|
| <b>Lydalarm for slut på tilberedning</b> | Ja    | <b>Maksimal temperatur</b> | 260 °C |
| <b>Min. temperatur</b>                   | 50 °C |                            |        |

**Medfølgende tilbehør hovedovn**

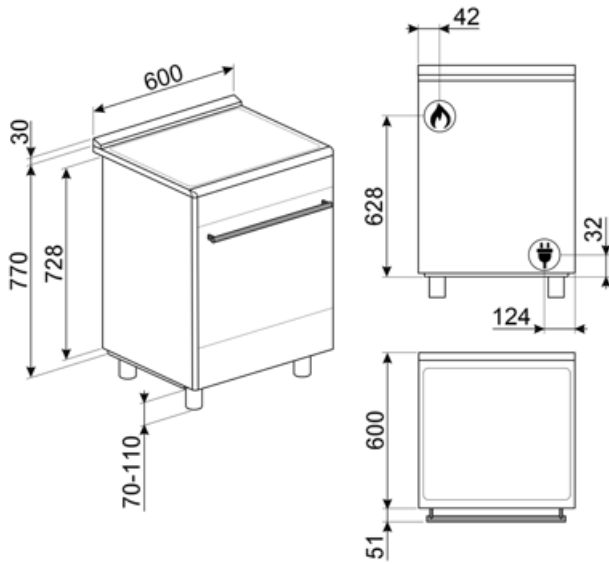
|                                  |   |                       |   |
|----------------------------------|---|-----------------------|---|
| <b>Espressoholder</b>            | 1 | <b>40mm dyb plade</b> | 1 |
| <b>Rist med bag- og sidestop</b> | 1 | <b>Gitterindsats</b>  | 1 |
| <b>20 mm dyb plade</b>           | 1 |                       |   |

**Elektrisk tilslutning**

|                                 |        |                 |          |
|---------------------------------|--------|-----------------|----------|
| <b>Elektrisk klassificering</b> | 3000 W | <b>Frekvens</b> | 50/60 Hz |
|---------------------------------|--------|-----------------|----------|

---

|                                  |           |             |       |
|----------------------------------|-----------|-------------|-------|
| Nuværende                        | 13 A      | Morsettiera | 3 ben |
| Spænding                         | 220-240 V | Stik        | Nej   |
| Strømforsyning<br>ledningslængde | 115 cm    |             |       |

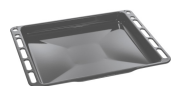


## Compatible Accessories



### AL60

Splashback der passer til 60 cm Concerto fritstående komfurer med gas



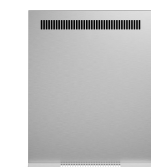
### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige 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.



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTT

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



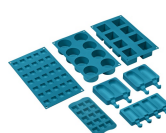
### KITPAX

Højdeudvidelsesfødder (950 mm), rustfrit stål, velegnet til Master, Sinfonia og Concerto fritstående komfurer



### PALPZ

















Pizzaspatte 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

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, 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. Ventilator 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.
-  Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen 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.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  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 brunning til retter.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelyster øger synligheden inde i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Knapbetjening