

# CX60GMX

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709345938
Energie-efficiëntieklasse	A








## Design

			
<b>Design</b>	Standaard	<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Inox	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici
<b>Design</b>	Classici	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Inox
<b>Logo</b>	In reliëf	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	7
<b>Kleur</b>	Inox	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Afwerking Upstand</b>	Geborsteld inox	<b>Type glas</b>	Zwart
<b>Series</b>	Ja	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Kleur kookplaat</b>	Concerto	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld inox
<b>Type pottendragers</b>	Inox	<b>Pootjes</b>	Zwart
	Mat zwart geëmailleerd		

## Programma's / Functies

<b>Aantal kookfuncties</b>	6
<b>Traditionele bereidingsfuncties</b>	

 Statisch	Geventileerde onderwarmte + Vapor clean	 Geventileerd
 ECO	 Kleine grill	 Ventilator + kleine grill

## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

## 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 - 1.00 kW

**Type gasbranders** Standaard

**Automatische vonkontsteking** Ja

**Thermobeveiliging** Ja

**Branderdeksels** Mat zwart geëmailleerd

## Technische specificaties primaire oven



**Aantal lampen** 1

**Aantal ventilatoren** 1

**Netto volume 1e oven** 70 l

**Bruto volume, oven 1** 79 l

**Materiaal ovenruimte** Ever Clean emaille

**Aantal kookniveaus** 5

**Type ovenrekken** Metalen zijsteunen

**Type licht** Halogeen

**Vermogen lamp** 40 W

**Opties** Contaminuti + fine

**bereidingstijdprogrammering** cottura

**Opening deur** Neerwaarts

**Uitneembare ovendeur** Ja

**Volledig glazen binnendeur** Ja

**Uitneembaar glas binnendeur** Ja

**Aantal ruiten ovendeur** 3

**Aantal thermo-reflecterende ruiten** 1

**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

**Grill type** Elektrisch

## Opties primaire oven

**Geluidssignaal einde kooktijd** Ja

**Minimum temperatuur** 50 °C

**Maximum temperatuur** 260 °C

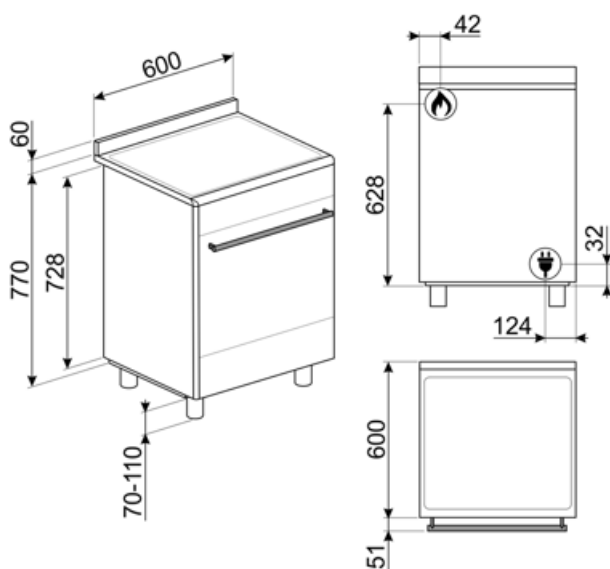
## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

**Ovenrooster met stop** 1

**Bakplaat (40 mm)** 1

## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3000 W	Lengte voedingskabel	115 cm
Stroom	13 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	3 polig
Electric cable	Installed, Single phase	Stekker	Nee



## Compatible Accessories

### AIRFRY



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



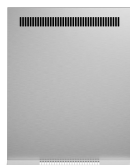
### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### KITP60X9

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



### KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### KITPAX

Heigh extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm cookers (914-968mm); Heigh extension feet (900mm), st/steel, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



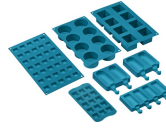
### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm





**SFLK1**  
Child lock



**SMOLD**



















Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



**STONE**

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Installation in column: Installation in column.
 Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.	 Triple glazed doors: Number of glazed doors.
 Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.	 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.
 Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.	 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
 De ventilator vermindert de sterke hitte van de grill en zorgt voor een uitstekende methode voor het grillen van verschillende gerechten, steaks, worst etc., door het een homogene bruining en warmteverdeling te geven zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus zijn aangeraden voor deze functie. Het onderste deel van de ovenruimte kan op die manier nog gebruikt worden voor het warmhouden van voeding op hetzelfde moment.	 Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.
 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.
 Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.	 Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.
 The oven cavity has 5 different cooking levels.	 Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.	 Knobs control