

CX60GMX

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








Design

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

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	6
Traditionele bereidingsfuncties	

 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

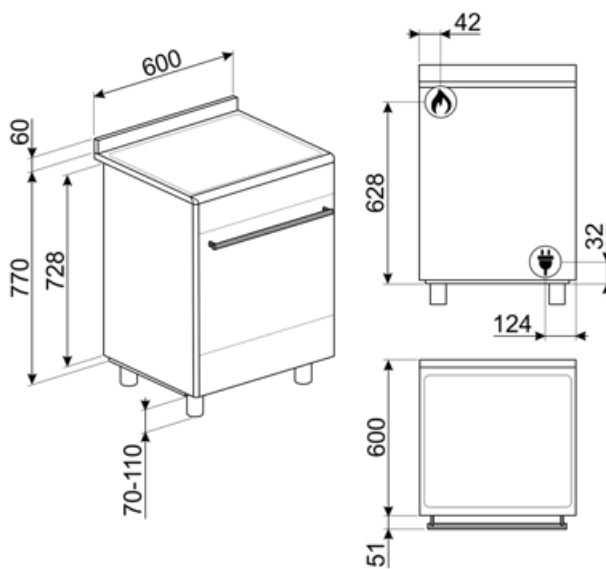
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

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



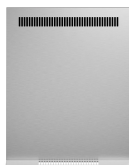
GTP

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)



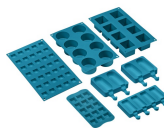
PALPZ

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