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

Design	Standaard
Afwerking bedieningspaneel	Inox
Design	Classici
Logo	In reliëf
Kleur	Inox
Positie logo	Strook onder de oven
Afwerking	Geborsteld inox
Upstand	Ja
Series	Concerto
Kleur kookplaat	Inox
Type pottendragers	Mat zwart geëmailleerd

Bediening	Bedieningsknoppen
Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur bedieningsknoppen	Inox
Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur serigrafie	Zwart
Deur	Geheel glas
Type glas	Zwart
Handgreep	Smeg Classici
Kleur handgreep	Geborsteld inox
Pootjes	Zwart

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	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto volume 1e oven	70 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	1
Bruto volume, oven 1	79 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Type licht	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W
Vermogen lamp	40 W	**Bovenwarmte - vermogen**	1000 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Contaminuti + fine cottura	**Grill - vermogen**	1700 W
Opening deur	Neerwaarts	**Grote vlakgrill - vermogen**	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Grill type**	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties primaire oven

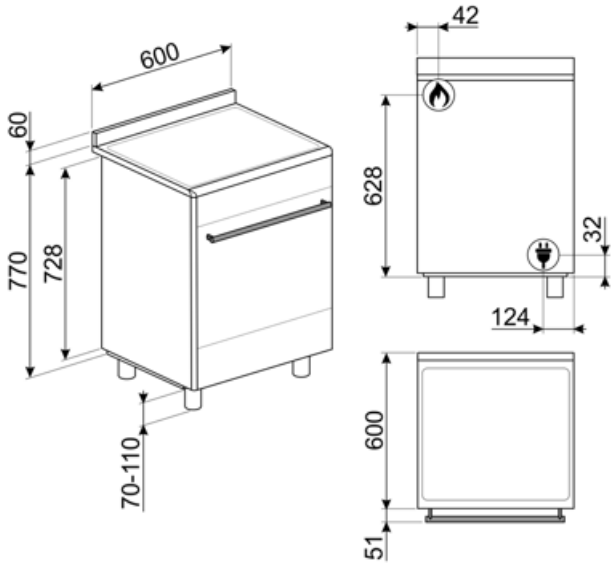
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C
Minimum temperatuur	50 °C		

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



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-).



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)



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.



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



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)



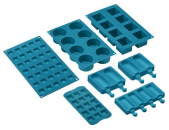
PALPZ

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.

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



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 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.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Installation in column: Installation in column.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



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.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



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.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



Knobs control