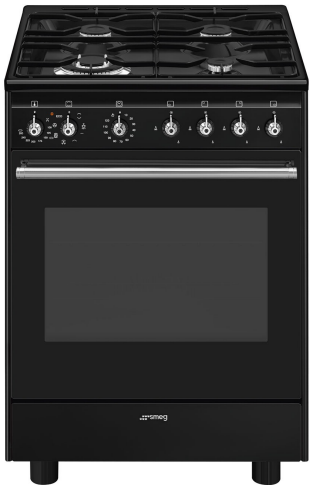
CX61GMBL

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709336646
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

Design	Standard
Kommandopanel finish	Rustfrit stål
Æstetik	Classic
Logo	Præget
Farve	Sort
Logoposition	Panel under ovnen
Finish	Blank sort
Serie	Concerto
Farve på kogeplade	Sort emalje
Pandeholder type	Matsort emaljeret

Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Betjeningsknapper	Smeg Classic
Betjening farve	Rustfrit stål
Ant. knapper	7
Farve silketryk	Sort
Låge	Helglas
Glastype	Sort
Håndtag	Smeg Classic
Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Fødder	Sort

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk

 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)

 Eco

 Lille grill

 Stor grill

 Ventilator grill (stor)

 Base

 Pizza

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Komfur tekniske egenskaber



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	**Gas sikkerhedsventiler**	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	**Kogepladeskjulere**	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



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

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

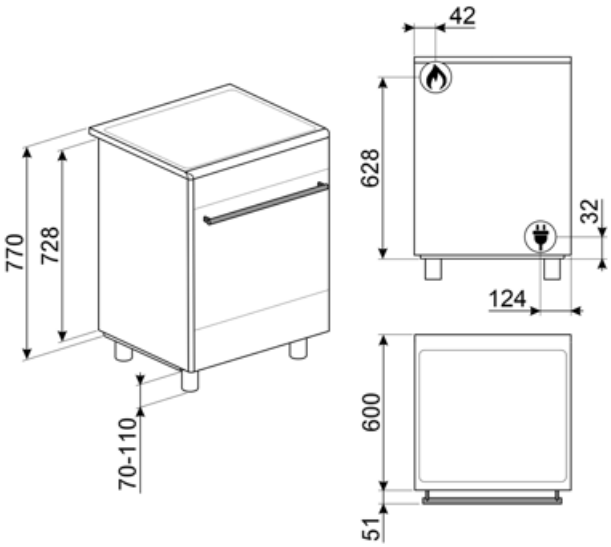
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	**40mm dyb plade**	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W	**Strømforsyning ledningslængde**	115 cm
Nuværende	13 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	3 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	**Stik**	Nej



Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (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



AL60

Splashback der passer til 60 cm Concerto fritstående komfurer med gas



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

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



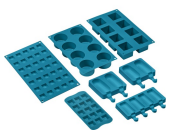
KITPAX

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



PALPZ

Pizzaspade 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 elektrostatisk, 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



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.



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 bruning til retter.



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.



Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Installation i søjle: Installation i søjle



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



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.



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



Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.



Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen 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.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



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



Knapbetjening