

## CX61GMBL

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



## Æstetik











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

			
<b>Zoner i alt 4</b>			
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	Kogepladeskulere	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						
Hylde type	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

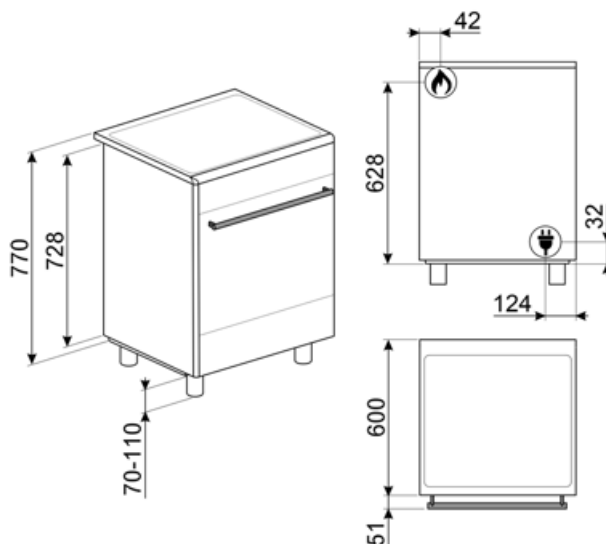
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

## Medfølgende tilbehør hovedovn

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

## Elektrisk tilslutning

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



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. 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.



### 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



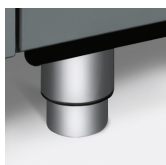
### GTT

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



### KITPAX

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



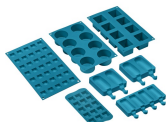
### PALPZ

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



### AIRFRY2

Luffriture 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



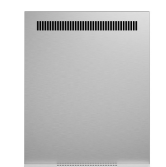
### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-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.



## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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 hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>	 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>
 <p>Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>	 <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>



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.



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