

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

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

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

UR

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
Ventilatorantal	1
Nettovolumen, 1. rum	70 l
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	5
Hylde type	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Minuttæller + tilberedning slut
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja

Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

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

Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og
sidestop

1

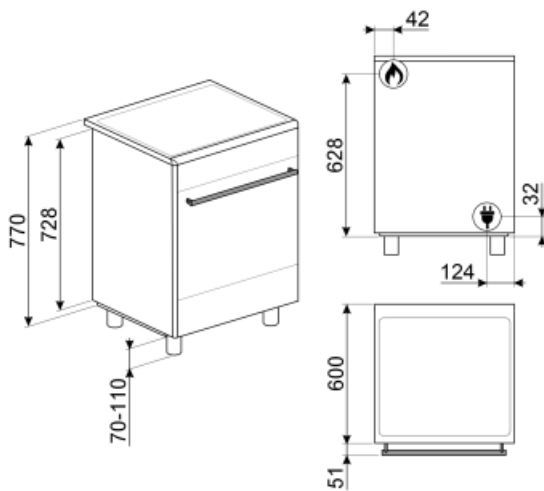
40mm dyb plade

1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 3000 W
Nuværende 13 A
Spænding 220-240 V
Type elektrisk kabel installeret Ja, enkeltfaset

Strømforsyning ledningslængde 115 cm
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 3 ben



Not included accessories



PPX6090

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



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.



SFLK1

Børnesikring

GTP

Delvist udtrækkelige teleskopskinner (1 niveau)
** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.

BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



PPX6090-1

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer

AL60

Splashback der passer til 60 cm Concerto fritstående komfurer med gas



KITPD

Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer

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.



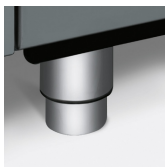
STONE

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.

PALPZ

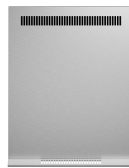
Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm





KITPAX

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



KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer

GTT

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

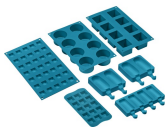


BN640















Emaljeret bakke, 40 mm dyb







SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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 brunning 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.
-  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.
-  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 brunning 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 hylde 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.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |  <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p> |
|  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)