


## CX61GMBL

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709336646
Energi effektivitetsklasse	A











## Estetisk linje

			
Estetikk	Classic	Type kontroll innstilling	Vridere
Serie	Concerto	bryterne	Smeg Classic
Design	Rund design	kontroller farge	Rustfritt stål
Farge	Sort	Antall kontroller	7
Finish	Sort	Farge på silketrykk	Sort
Overflate	Rustfritt stål	Ovnsdør	Helglass
kommandopanel		Glasstype i ovnsdør	Sort
Logo	Preget	Håndtak	Smeg Classic
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Sort emalje	Føtter	Sort
Kasserollestativtype	Mattsort emaljert		

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8
----------------------	---


## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	 Eco
 Liten grill	 Stor grill	 Vifte grill (stor)
 Undervarme	 Pizza	








## Rengjøringsfunksjoner

 Damprens
---

## Tekniske data – kokeplate

		
<b>Antall tilberedningssoner</b>	4	
Venstre foran - Gass - URP	3.50 kW	
Venstre bak - Gass - SRD	1.75 kW	
Høyre bak - Gass - SRD	1.75 kW	
Høyre foran - Gass - AUX	1.00 kW	
<b>Brennere</b>	Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b> Ja
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b>	Ja	<b>Brennerlokk</b> Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn

							
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3	<b>Antall varmerefleterende glass i dør</b>	1
<b>Vifte nummer</b>	1	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja	<b>Kjølesystem</b>	Tangential	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360X460X425 mm
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	70 l	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	79 l	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W	<b>Grillelement</b>	1700 W	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emalje						
<b>Antall hyller</b>	5						
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer						
<b>Lystype</b>	Halogen						
<b>Lyseffekt</b>	40 W						
<b>Tidsinnstilling</b>	Minutteller + endt tilberedelse						
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned						
<b>Avtakbar dør</b>	Ja						
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja						

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

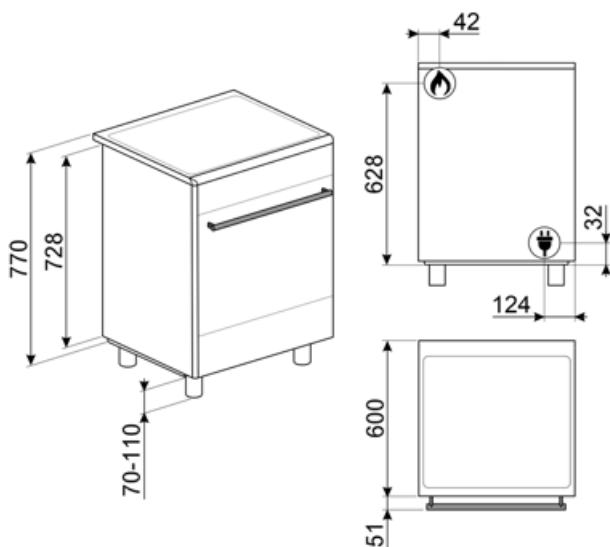
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C
Laveste temperatur	50 °C		

## Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og 1 sidestopp	40mm ovnsbrett	1
-------------------------------------	----------------	---

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3000 W	Lengde på strømledning (cm)	115 cm
Strøm	13 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



## Not included 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.



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### AL60

Pyntelist egnet for 60 cm Concerto komfyrer med gassplatetopp



### 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.



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SFLK1

Barnesikring



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



### BG6090-1

Grillplate i støpejern egnet for Concerto komfyrer



### PPX6090-1

Grillplate i rustfritt stål egnet for 90 cm Concerto komfyrer



### KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



### KITPAX

Høydeforlengerføtter (950 mm), rustfritt stål, egnet for Master, Sinfonia og Concerto komfyrer



**KITP60X9**

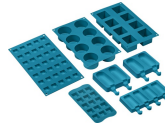
Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse

**BN640**

Emaljert brett, 40mm dypt

















**GTT**

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert

**SMOLD**

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

## Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
	Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.		ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
	Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn bruking av retten.		Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
	Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.		Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.
	Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.		Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.
	Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.		Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll

---

## Benefit (TT)

---

### **Ekte konveksjon**

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varreflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### **Gassplatetopp**

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

### **Damprens**

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### **Halogenbelysning på flere nivåer**

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### **Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### **Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### **Flernivåsteking**

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger



### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

### **Bryterknottkontroll**

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med elegante bryterknottes