

CX61GMBLNLK

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709336653
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek

Esthetiek	Classici	Kleur knoppen	RVS
Serie	Concerto	Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur	Zwart	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking	Glanzend zwart	Handgreep	Smeg Classici
Design	Standaard	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Deur	Geheel glas	Type glas	Zwart
Type pannendragers	Mat zwart geëmailleerd	Pootjes	Zwart
Kleur kookplaat	RVS	Logo	In reliëf
Afwerking bedieningspaneel	RVS	Positie logo	Strook onder de oven
Bedieningsknoppen	Smeg Classici		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties



Statisch



Turbo



ECO



Kleine grill



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Base



Pizza

Schoonmaak functie



Vapor Clean

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.75 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.75 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 inhoud	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Bruto inhoud 1e oven	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
Soort verlichting	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Instelling kooktijd	Timer + einde bereiding	Grill - vermogen	1700 W
Deur openen	naar beneden	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C
Minimum temperatuur	50 °C		

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Houder t.b.v. caffettiera	1	Bakplaat (40 mm)	1
---------------------------	---	------------------	---

Rek met achter- en zijstop 1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde 3000 W
Stroom 13 A
Spanning 220-240 V
Type of electric cable installed Yes, Single phase

Lengte voedingskabel 115 cm
Frequentie 50/60 Hz
Aansluitkast 3 polig

Accessoires niet inbegrepen



PPX6090



SFLK1
Kinderslot



PRTX



BG6090-1



PPX6090-1



KITPD
Hoogte uitbreidingsset (max. 15cm)
zwart



PALPZ
Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



KITP60X9



AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



AL60



BBQ



KITPAX

Hoogte uitbreidingsset (min. 10,5 cm - max. 16 cm), roestvrij staal



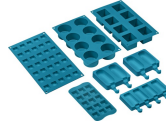
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BN640

















Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren.
Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary (TT)

 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>
 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>	 <p>De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>
 <p>De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden</p>	 <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p>
 <p>Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.</p>	 <p>Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.</p>
 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>	 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>
 <p>verlichting</p>	 <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>

UR

Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.

V

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

70lt

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