

CX60GMNO

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Ventilerad
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709334673
Energiklass	A









Estetisk linje



Estetik	Classic	Typ av kontroller	Vred
Serie	Concerto	Kontrollvred	Smeg Classic
Design	Standard	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	7
Finish	Sidenmatt	Färg screentryck	Svart
Ytbehandling	Rostfritt stål	Lucka	Helglas
kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Svart
Logotyp	Stansad	Ugnshandtag	Smeg Classic
Position logga	Panel under ugnen	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Stödfötter	Svart
Typ av pannställ	Svart matt emalj		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6
Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Eco
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Fläktassisterad undervärme

Tekniska egenskaper - häll

UR

Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Gas-URP - 3.50 kW

Vänster bak - Gas- SRD - 1.75 kW

Höger bak - Gas- SRD - 1.75 kW

Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Brännare	Standard	Säkerhetsventiler	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	Brännarlock	Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	1	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1200 W
Effekt lampor	40 W	Effekt övervärme	1000 W
Programmering av tillagningstid	Äggklocka + tillagningens slut	Grillelement	1700 W
Luckhängning	Underhängd	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Avtagbar lucka	Ja	Effekt varmluftselement	- W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

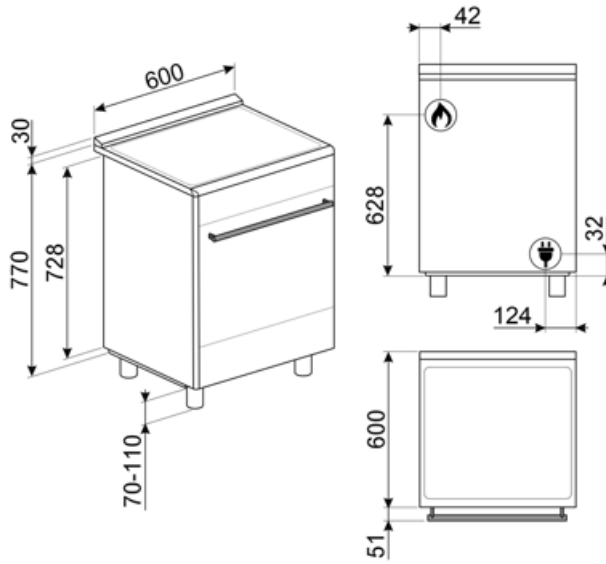
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C
Min temperatur	50 °C		

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Espressohållare	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	3000 W	Längd på kabel	115 cm
Ström	13 A	Frekvens	50/60 Hz
		Typ av kopplingsplint	3 Polig



Tillbehör ingår ej



SFLK1

Lockspärr till inbyggnadsugnar



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



BG6090-1

Grillplatta i gjutjärn, passar till Classicispisar



PPX6090-1

Grillplatta i rostfritt stål, passar till 90 cm Concerto-spisar



KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



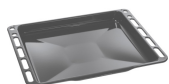
PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



KITP60X9

Stänkskydd 60 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Concerto-spisar



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



AL60

Bakkantslist som passar för 60 cm Concert-gasspisar



STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



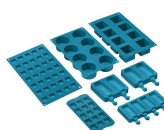
KITPAX

Förhöjningsben (91,4-96,8cm) Rostfritt stål. Passar till Classicispisar



GTT





















Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary (TT)

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Installation i stapel
 Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.	 3 Skikt glas i luckan
 Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.	 Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
 Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning	 Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.	 Grillelement: Användning av grill ger utmärkt resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
 Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.	 Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.
 Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.	 Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.	 Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
 Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.	 Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
 Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.	 Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kontrollvred

Benefit (TT)

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Enkel turbin

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Kontrollvred

Enkel och intuitiv timerinställning med eleganta vred