

CX60GPNO

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709334666
Energialuokka	A



Estetiikka



Estetiikka	Classic	Säätimet	Smeg Classic
Sarja	Concerto	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Design	Stantardi	Säätimien lukumäärä	6
Väri	Ruostumaton teräs	Väripainatus	Musta
Pinnan viimeistely	Harjattu	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs	Ovi	Kokolasi
Logo	Kohokuvioitu	Lasin tyyppi	Musta
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Kahva	Smeg Classic
Seisova	Kyllä	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Ruostumaton teräs	Säilytystila	Luukku
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Jalat	Musta
Säätimien tyyppi	Säätimet		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Pieni grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletin

Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Kaasu - URP - 3.50 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.75 kW

Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.75 kW

Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Polttimet

Tavallinen

Kaasun turvasuuttimet

Kyllä

Automaattinen
elektroninen sytytys

Kyllä

Polttimien suojukset

Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä

1

Tuulettimen numero

1

Nettobilavuus, 1. uuni

70 l

Bruttobilavuus,
ensimmäinen uuni

79 l

Uunin sisämateriaali

Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä

5

Hyllyjen tyyppi

Metallitelineet

Valojen tyyppi

Halogeeni

Valoteho

40 W

Aika-asetus

Aloitus ja pysäytys

Valaistus luukun ollessa
auki

Kyllä

Luukun lasien määrä

4

Lämpöä heijastavien
luukun lasien määrä

3

Turvatermostaatti

Kyllä

Vastukset
sammutetaan, kun
luukku avataan

Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä
Luukku lukitaan
pyrolyysipuhdistuksen
ajaksi

Tangentiaalinen

Kyllä

Uunin nettosisämitat (k
x l x s)

360X460X425 mm

Lämpötilansäätö

Sähkömekaaninen

Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Alavastuksen teho	1200 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Ylävastuksen teho	1000 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillivastus	1700 W
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	Suuren grillin teho	2700 W
		Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
		Grillin tyyppi	Sähkö

Vaihtoehdot, Uuni

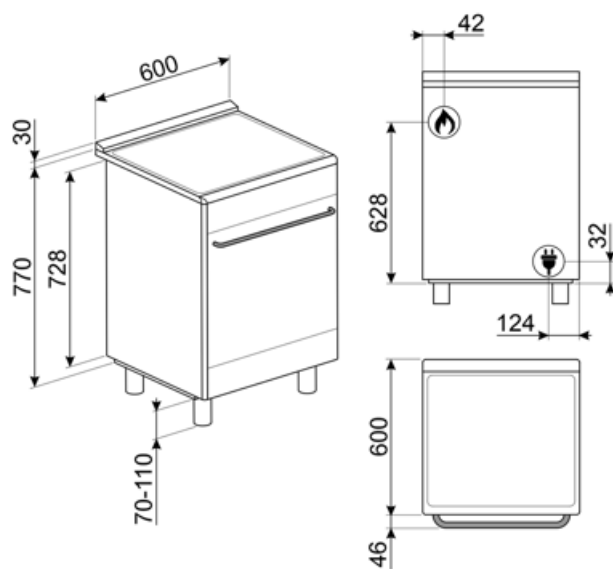
Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	280 °C

Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	40mm syvä uunipelti	1
20 mm syvä uunipelti	1	Uuniritilä	1

Sähköliitântä

Sähköliitântä	3000 W	Sähköjohdon pituus (cm)	115 cm
Virta	13 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen



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.



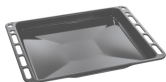
BG6090-1

Valurautainen grillialusta, soveltuu Concerto-liesille



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GTP

****Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)**** Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITP60X9

Roiskesuojaus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyttisille Concerto-liesille



KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille



SFLK1

Lapsilukko



STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



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.



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTT

****Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)**** Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITPAX

Korkeuden lisäysjalat (950 mm), ruostumatonta terästä, soveltuvat Master-, Sinfonia- ja Concerto-liesille



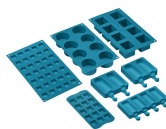
PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



Symbols glossary

	Raskaan käytön valurautaiset keittorillat: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Asennus torniin: Asennus torniin		Nuppien ohjaus
	Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.		Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
	Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista		Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
	Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.		Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
	Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennyksiä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.		ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
	Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.		Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaruille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määriksi.



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.



PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Benefit (TT)

Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi
Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Isotermien uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä