

# CX61GMBL

<b>Розміри приладу</b>	60x60 см
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709336646
<b>Клас енергоефективності</b>	A



## Естетика



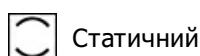
<b>Естетика</b>	Classica	<b>Тип управління</b>	Перемикачі
<b>Серія</b>	Concerto	<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Classica
<b>Тип варильноого центру</b>	Стандартний	<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь
<b>Колір</b>	Чорний	<b>Кількість перемикачів</b>	7
<b>Оздоблення</b>	Глянцевий чорний	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Обробка панелі управління</b>	Нержавіюча сталь	<b>Дверцята духової шафи</b>	Суцільне скло
<b>Логотип</b>	Штампований	<b>Тип скла духової шафи</b>	Чорний
<b>Розміщення логотипу</b>	Смуга під духовою шафою	<b>Ручка</b>	Smeg Classica
<b>Цвет варочной панели</b>	Черная эмаль	<b>Колір ручки</b>	Матова нерж. сталь
<b>Тип решіток</b>	Емальовані матово-чорні	<b>Ніжки</b>	Чорний

## Програми/ Функції

### Кількість функцій

8

### Функції традиційного приготування (за результатами тесту)



Статичний



Turbo



ECO



Гриль



Великий гриль



Великий вентильований гриль



Нижній нагрів



Функція "піца"

## Функції очищення



Парове очищення

## Технічні характеристики варильної панелі



### Кількість зон приготування 4

Передня ліва - Газ - URP - 3.50 кВт

Задня ліва - Газ - SRD - 1.75 кВт

Задня права - Газ - SRD - 1.75 кВт

Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт

**Тип газових конфорок** Стандартний

**Автоматичне електrozапалювання** Так

**Газ-контроль**

Так

**Кришки конфорок**

Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



**Кількість ламп** 1

**Внутрішнє скло дверцят** Так  
**знімне**

**Кількість конвекторів** 1

**Кількість стекол** 3  
**дверцят**

**Корисний об'єм - 1-а духовка** 70 л

**Кількість тепловідбивних стекол** 1  
**дверцят**

**Повний об'єм, 1-ша духовка** 79 л

**Термостат безпеки** Так

**Матеріал внутрішньої камери** Емаль Ever Clean

**Система охолодження** Тангенціальна

**Кількість рівнів** 5

**Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)** 360X460X425 мм

**Тип направляючих** Металеві спрямовувачі

**Тип контролю** Електромеханічний

**Тип ламп підсвічування** Галогенна

**температури** 1200 Вт

**Потужність підсвітки** 40 Вт

**Потужність верхнього нагрівального елементу** 1000 Вт

**Програматор тривалості приготування** Таймер + окончание приготовления

**Потужність грилю** 1700 Вт

**Відкривання дверцят** Традиційне

**Потужність великого грилю** 2700 Вт

**Знімні дверцята** Так

**Потужність кільцевого нагрівального елементу** 2000 Вт

**Суцільне внутрішнє скло дверцят** Так

**Тип грилю** Електричний

## Опції - основна духовка

**Акустичний сигнал закінчення приготування** Так

**Максимальна температура**

260 °C

Мінімальна  
температура

50 °C

## Аксесуари в комплекті – основна духовка

Решетка с задним и  
боковым упором 1

Деко глибоке (40 мм) 1

## Електричне підключення

Номінальна потужність 3000 Вт

Довжина електричного  
кабелю (см)

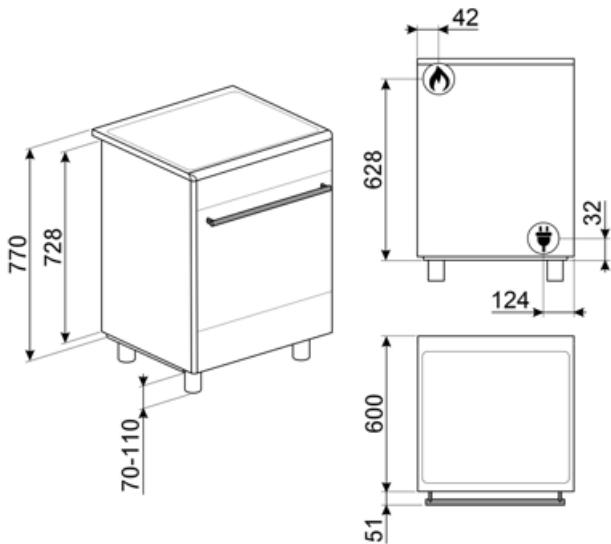
Сила струму (A) 13 А

Частота струму 50/60 Гц

Напруга 220-240 В

Клемна коробка 3 полюси

Тип електрического  
кабеля Так, однофазний



## Compatible Accessories

### AIRFRY



### BBQ

Двусторонний гриль для барбекю.  
Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



### BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм

### BNP608T



Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



### GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



### KITRAH

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходят для варочных центров Master, Sinfonia и Concerto



### PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой  
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



### SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов.  
Используется при температуре от -60°C до +230°C



### AL60

Подходит для варочных центров 60 см Concert с газовой варочной панелью



### BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочных центров Concerto



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



### GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)  
Извлечение: 300 мм Материал:  
полированная нержавеющая сталь  
AISI430



### KITR60X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Concerto с пиролизом



### KITPD

Регулируемые по высоте ножки для варочных центров (950 мм), черные



### SFLK1

Захисне блокування



### STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печеные. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см

## Symbols glossary



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Установка в колонну



Дверца с тройным остеклением



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Поворотные переключатели



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

## Benefit (TT)

### **Газовая варочная панель**

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

### **Паровая очистка**

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

### **Поворотные переключатели**

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью элегантных ручек.

### **Правильная конвекция**

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

### **многоуровневое приготовление**

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

### **Разноуровневая галогенная подсветка**

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

### **Съемные внутренние стекла**

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

### **Тангенциальное охлаждение**

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

### **BBQ (дополнительный аксессуар)**

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BBQ)

### **STONE (дополнительный аксессуар)**

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

### **Холодная дверца**

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.



---

**Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)**

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

**Изотермическая внутренняя камера**

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

**Регулировка высоты**

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

**Single turbine**

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха