

CX60SVPZ9

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Codice EAN	8017709166618
Classe efficienza energetica	A



Estetica

Estetica	Mista	Manopole	Smeg Classica
Serie	Concerto	Colore manopole	Acciaio
Colore	Acciaio Inox	N° manopole	7
Finitura	Satinato	Colore serigrafia	Nero
Design	Standard	Maniglia	Smeg Tondino
Porta	Tuttovetro	Colore maniglia	Inox spazzolato
Coperchio	Vetro grigio con due profili	Tipo vetro	Stopsol
Tipo griglie	Piattina opaca	Piedini	Silver
Colore pianale	Inox	Logo	Imbutito
Finitura pannello comandi	Acciaio	Posizione logo	Fascia sotto forno

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	9
Funzioni cottura tradizionali	

 Statico	 Thermo-ventilato	 Turbo
 Eco	 Grill largo	 Grill largo ventilato
 Grill largo ventilato + Base	 Base ventilata	 Pizza

Caratteristiche tecniche pianale

Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard

Accensione gas su
manopole Sì

Valvolatura di sicurezza Sì

Cappellotti bruciatori
gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1
N° di ventole	1
Volume netto della cavità	65 l
Volume lordo della prima cavità	70 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
N° di ripiani	5
Tipo ripiani	Telai
Tipo di luci	Alogene
Potenza luce	40 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì

N°vetri porta forno	3
N° vetri porta termoriflettenti	1
Termostato di sicurezza	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x444x425 mm
Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C
Temperatura minima	50 °C		

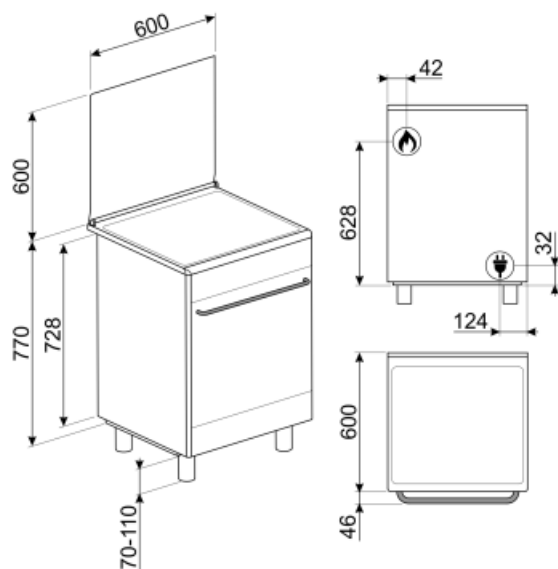
Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia forno con stop e fermi	1	Accessori Pizza	Pietra refrattaria + coperchio

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 2900 W
Corrente 13 A
Tensione 220-240 V

Lunghezza cavo di alimentazione 115 cm
Frequenza 50/60 Hz
Morsettiera 3 poli



Accessori non inclusi



PPX6090

Piastra teppanyaki inox per Concerto 90 e 60cm



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



PPX6090-1

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Concerto



KITPD

Kit piedi estensione altezza (950mm), nero, per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi estensione altezza (900 mm), nero, per cucine Concerto alte 850mm di serie (880-935mm)



AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



AL60

Alzatina inox per cucine Concerto 60cm con piano gas e forno MF



BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

PALPZ



Paletta pizza con manico ripiegabile
Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

KITP60X9



Schienale acciaio per cucine Concerto 60X60cm con forno piro e MF

BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

KITPAX



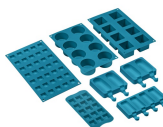
Kit piedi estensione altezza, acciaio inox (950mm), per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi per estensione altezza (900mm) , acciaio inox, per cucine Concerto con altezza di serie 850mm (880-935mm)

GTT



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Funzione pizza: Ventola + resistenza grill + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata al grill e alla resistenza inferiore, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale non solo per pizze ma anche per biscotti e torte.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Indica il volume utile della cavità del forno.