

CP60X9

Categoria cucina
N° di cavità soggette energy label
Fonte di calore cavità
Tipo pianale
Tipo forno principale
Sistema pulizia forno principale
Codice EAN
Classe efficienza energetica

60x60 cm
1
Elettrico
Gas
Termoventilato
Pirolitico
8017709164638
A



Estetica



Estetica
Serie
Colore
Finitura
Design
Porta
Alzatina
Tipo griglie
Colore pianale
Finitura pannello comandi
Manopole
Colore manopole

Mista
Concerto
Acciaio Inox
Satinato
Standard
Tuttovetro
Sì
Ghisa
Inox
Acciaio
Smeg Classica
Acciaio

Display
Colore tasti
N° manopole
Colore serigrafia
Maniglia
Colore maniglia
Tipo vetro
Piedini
Vano
Logo
Posizione logo

elettronico 5 tasti
Nero
6
Nero
Smeg Tondino
Inox spazzolato
Stopsol
Silver
Ribaltina
Imbutito
Fascia sotto forno

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura
Funzioni cottura tradizionali

9



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Turbo



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata

Funzioni pulizia



Caratteristiche tecniche pianale

UR			
Numero totale di zone di cottura 4			
Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW			
Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.75 kW			
Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.75 kW			
Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW			
Tipo bruciatori gas	Standard	Valvolatura di sicurezza	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	Cappellotti bruciatori gas	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	2	N°vetri porta forno	4
Volume netto della cavità	70 l	N° vetri porta termoriflettenti	3
Volume lordo della prima cavità	79 l	Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
N° di ripiani	5	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Blocco Porta in Pirólisi	Sì
Tipo di luci	Alogene	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360X460X425 mm
Potenza luce	40 W	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Vetro interno removibile	Sì	Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

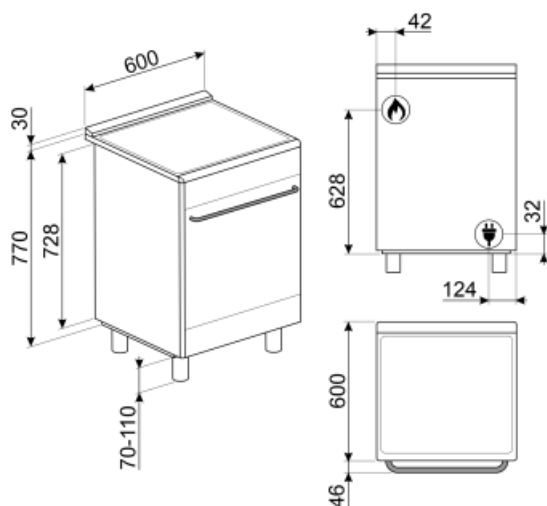
Griglia forno con stop e fermi 1

Bacinella profonda 40mm 1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 3000 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



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.



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.



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)



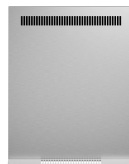
PALPZ

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.

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)



KITP60X9

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

GTT



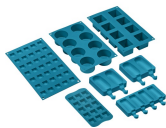
Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



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.

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



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



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.



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



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



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.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



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. È 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.		Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
	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.		Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
	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.		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.
	2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.		PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto. Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.
	5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.		Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
	Indica il volume utile della cavità del forno.		