

## CX60GMX

<b>Categoria cucina</b>	60x60 cm
<b>N° di cavità soggette energy label</b>	1
<b>Fonte di calore cavità principale</b>	Elettrico
<b>Tipo pianale</b>	Gas
<b>Tipo forno principale</b>	Ventilato
<b>Sistema pulizia forno principale</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709345938
<b>Classe efficienza energetica</b>	A



## Estetica

	<b>Design</b>	Standard	<b>Tipo di regolazione</b>	Manopole
	<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio	<b>comandi piano</b>	
	<b>Estetica</b>	Classica	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Classica
	<b>Logo</b>	Imbutito	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
	<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>N° manopole</b>	7
	<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
	<b>Finitura</b>	Satinato	<b>Porta</b>	Tutto vetro
	<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Tipo vetro</b>	Nero
	<b>Serie</b>	Concerto	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
	<b>Colore pianale</b>	Acciaio inox	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
	<b>Tipo griglie</b>	Piattina opaca	<b>Colore piedini</b>	Nero

## Programmi / Funzioni forno principale

**N° funzioni di cottura** 6

### Funzioni cottura tradizionali

Base ventilata + Vapor clean



Statico



Ventilato

 Eco



Grill stretto



Grill stretto ventilato

### Funzioni pulizia

 Vapor clean

## 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

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Accensione gas su manopole** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



Nº di luci	1	Vetro interno removibile	Sì
Nº di ventole	1	Nº vetri porta forno	3
Volume netto della cavità	70 l	Nº vetri porta termoriflettenti	1
Volume lordo della prima cavità	79 l	Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Nº di ripiani	5	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360X460X425 mm
Tipo ripiani	Telai	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Potenza luce	40 W	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico
Porta interna tuttovetro	Sì		

## Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine cottura Sì

**Temperatura massima** 260 °C

Temperatura minima 50 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

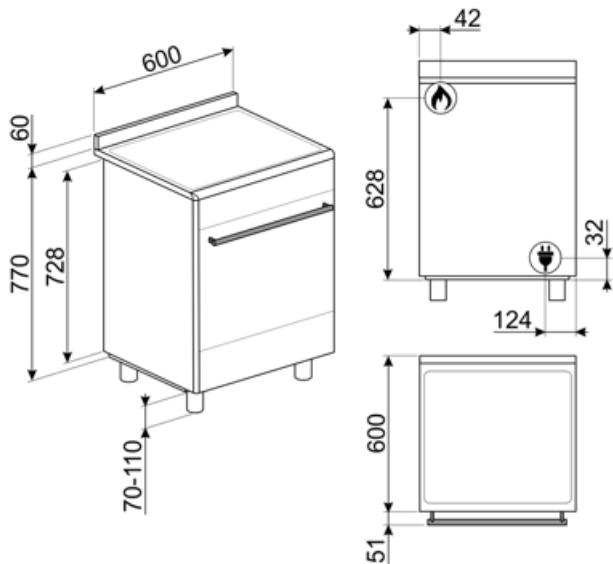
Griglia forno con stop e fermi 1

Bacinella profonda 40mm 1

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W
Corrente	13 A
Tensione	220-240 V
Cavo elettrico	Installato, Monofase

Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Frequenza	50/60 Hz
Morsettiera	3 poli
Spina	No



## Accessori Compatibili

### 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.

### 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.

### 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.



### GTP

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



### KITP60X9

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



### 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)



### SFLK1

Blocco sicurezza



### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. 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.



### BN620-1

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



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



### GTT

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



### 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)



### 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.



### SMOLD

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

---

**STONE**

Pietra refrattaria rettangolare ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Glossario simboli

 A	Classe di efficienza energetica A	 Installazione a colonna.
 ⓧ	Controllo con manopole	 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.
 3	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.	 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.
 V	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, arrosti 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 arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
 ECO	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 informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.	 Ventola + resistenza grill centrale: questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.
 G	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.	 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.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



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



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



Indica il volume utile della cavità del forno.