

## CX60ISV9

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| Categoria cucina                   | 60x60 cm      |
| N° di cavità soggette energy label | 1             |
| Fonte di calore cavità principale  | Elettrico     |
| Tipo pianale                       | Induzione     |
| Tipo forno principale              | Ventilato     |
| Sistema pulizia forno principale   | Vapor Clean   |
| Codice EAN                         | 8017709250638 |
| Classe efficienza energetica       | A             |



## Estetica



|                                  |                     |                           |                 |
|----------------------------------|---------------------|---------------------------|-----------------|
| <b>Design</b>                    | Standard            | <b>Tipologia manopole</b> | Smeg Classica   |
| <b>Finitura pannello comandi</b> | Acciaio antimpronta | <b>Colore manopole</b>    | Acciaio         |
| <b>Estetica</b>                  | Mista               | <b>N° manopole</b>        | 7               |
| <b>Logo</b>                      | Imbutito            | <b>Colore serigrafia</b>  | Nero            |
| <b>Colore</b>                    | Acciaio Inox        | <b>Porta</b>              | Tuttovetro      |
| <b>Posizione logo</b>            | Fascia sotto forno  | <b>Tipo vetro</b>         | Stopsol         |
| <b>Finitura</b>                  | Satinato            | <b>Maniglia</b>           | Smeg Tondino    |
| <b>Serie</b>                     | Concerto            | <b>Colore maniglia</b>    | Inox spazzolato |
| <b>Colore pianale</b>            | Acciaio inox        | <b>Colore piedini</b>     | Nero            |

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 6

Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Eco



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata

## Opzioni pianale



Opzione Limitatore di Potenza Sì

Opzione Limitatore di Potenza in W 3100, 4500, 7000 W

## Caratteristiche tecniche pianale



**Numero totale di zone di cottura** 4

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Auto-arresto in caso di surriscaldamento Sì

Indicatore zona selezionata Sì

Adattamento automatico al diametro della pentola Sì

Spia calore residuo Sì

Indicatore diametro minimo di utilizzo Sì

## Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 1

N° di ventole 1

Volume netto della cavità 70 l

Volume lordo della prima cavità 79 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 Fine

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti 2

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 360x460x425 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

Tipo grill Elettrico

## Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì

Temperatura minima 50 °C

Allarme acustico di fine cottura Sì

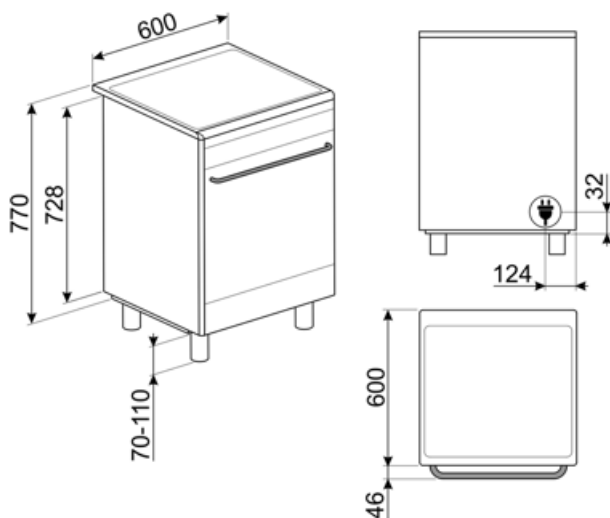
Temperatura massima 260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

|                                |   |                         |   |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|
| Griglia forno con stop e fermi | 1 | Bacinella profonda 40mm | 1 |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|

## Collegamento Elettrico

|   |                      |                                 |                  |
|---|----------------------|---------------------------------|------------------|
| Dati nominali di collegamento elettrico | 9800 W               | Lunghezza cavo di alimentazione | 150 cm           |
| Corrente                                | 43 A                 | Altre modalità di collegamento  | Bifase e Trifase |
| Tensione                                | 220-240 V            | Frequenza                       | 50/60 Hz         |
| Tensione 2 (V)                          | 380-415 V            | Morsettiera                     | 5 poli           |
| Cavo elettrico                          | Installato, Monofase | Spina                           | No               |



## Accessori Compatibili

### 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



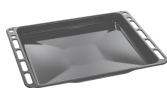
Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

### SFLK1



Blocco sicurezza

### BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti 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



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

### KITPD



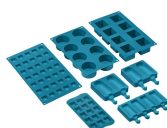
Kit piedi estensione altezza (950mm), nero, per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi estensione altezza (900 mm), nero, per cucine Concerto alte 850mm di serie (880-935mm)

### SCRP



Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

### 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

-  Classe di efficienza energetica A
-  Controllo con manopole
-  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.
-  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 arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Installazione a colonna.
-  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.
-  ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  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.
-  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.



**Anti-surriscaldamento:** Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



**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.



**Indicatore di calore residuo:** Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



**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.



**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.



**Induzione:** Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



**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.



**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.