

CX60ISV9

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Fan assisted
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709250638
Energy efficiency class	A









Aesthetics



Design	Standard	Controls colour	Stainless steel
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	No. of controls	7
Aesthetic	Mista	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Logo	Logotipo embutido	Display	No
Colour	Stainless steel	Door	Full glass
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Glass type	Stopsol
Acabamento	Satin	Handle	Smeg round handle
Upstand	No	Handle Colour	Brushed stainless steel
Serie	Concerto	Storage compartment	No
Cor da placa	Stainless steel	Feet	Black
Control knobs	Smeg Classic		

Programs / Functions

No. of cooking functions	6
Traditional cooking functions	

 Static	 Fan assisted	 Eco
 Large grill	 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom

Recipes	No
---------	----

Hob options



Eco-logic opção limitadora de potência	Sim	Opção de limitador de potência por níveis	3100, 4500, 7000 W
--	-----	---	--------------------

Hob technical features



Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - single - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Rear left - Induction - single - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Rear right - Induction - single - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Front right - Induction - single - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Automatic switch off when overheat	Yes	Selected zone indicator	Yes
Automatic pan detection	Yes	Residual heat indicator	Yes
Minimum pan diameter indication	Yes		

Main Oven Technical Features



No. of lights	1	Removable inner door	Yes
Fan number	1	Total no. of door glasses	3
Net volume of the cavity	70 l	No. of thermo-reflective door glasses	2
Gross volume, 1st cavity	79 l	Safety Thermostat	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Heating suspended when door is opened	No
No. of shelves	5	Cooling system	Tangential
Type of shelves	Metal racks	Door Lock During Pyrolysis	No
Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Lower heating element power	1200 W
Cooking time setting	Stop	Upper heating element - Power	1000 W
Light when oven door is open	No	Grill element	1700 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	2700 W
Removable door	Yes	Grill type	Electric
Full glass inner door	Yes	Tilting grill	No

Options Main Oven

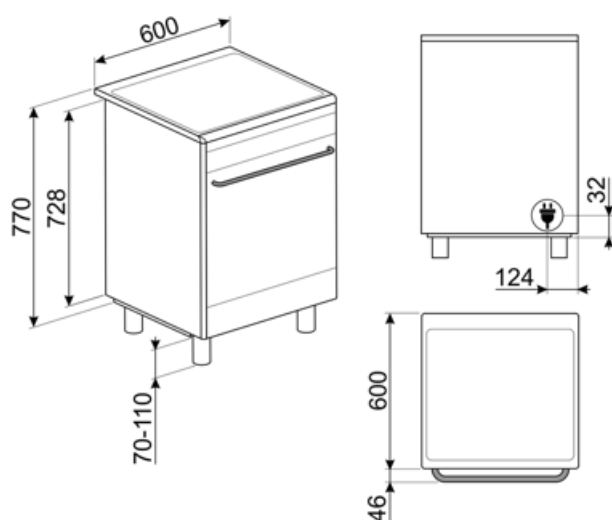
Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1	40mm deep tray	1
-------------------------------------	---	----------------	---

Electrical Connection

Electrical connection rating	9800 W	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Current	43 A	Type of electric cable	Double and Three Phase
Voltage	220-240 V	Frequency	50/60 Hz
Voltage 2 (V)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos
Electric cable	Installed, Single phase	Plug	No



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITPAX

Altura pés de extensão (950 mm), em aço inoxidável, adequado para fogões Master, Sinfonia e Concerto



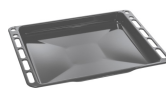
PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITP60X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



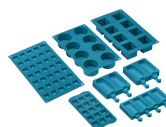
KITPD

Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões



SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



SMOLD

















Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.		Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.
	Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.		Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



Controle dos botões