

## CX60SV9

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Ventilato
Codice EAN	8017709164447
Classe efficienza energetica	A



## Estetica



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

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	6
Funzioni cottura tradizionali	



Statico



Ventilato



Eco



Grill largo ventilato



Base ventilata

## 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 Smaltati nero opaco gas

## Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1	Porta interna tuttovetro	Sì
N° di ventole	1	Vetro interno removibile	Sì
Volume netto della cavità	70 l	N° vetri porta forno	3
Volume lordo della prima cavità	79 l	N° vetri porta termoriflettenti	1
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	5	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360X460X425 mm
Tipo di luci	Alogene	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Porta smontabile	Sì	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		

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	2900 W	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Corrente	13 A		

Tensione  
Cavo elettrico

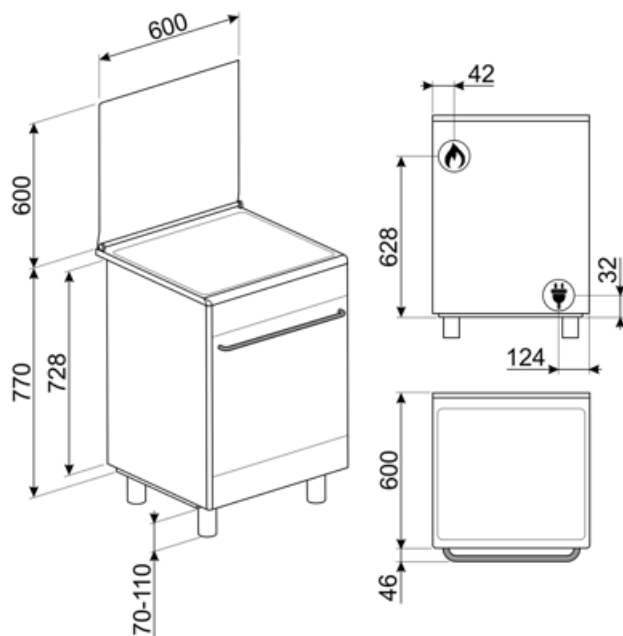
220-240 V  
Installato, Monofase

Frequenza

50/60 Hz

Morsettiera

3 poli



## Accessori Compatibili



### AL60

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



### 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.



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, 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)



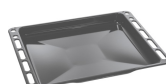
### PALPZ

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.



### BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



### 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



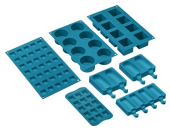
### KITPD

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)



### SFLK1

Blocco sicurezza



### 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

			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.
	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		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.		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 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.		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.



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.

---

## Benefit

---

### **Piano cottura a gas**

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

### **Cottura multi-livello**

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

### **Luci alogene multilivello**

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

### **Vetro interno rimovibile**

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

### **Raffreddamento tangenziale**

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

### **BBQ (accessorio opzionale)**

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

### **Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

### **Altezza regolabile**

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

### **Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

### **AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

### **Cavità isotermica**

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

### **Single turbine**

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme