

CP60X9

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709164638
Classe efficienza energetica	A



Estetica




Estetica	Mista	Display	elettronico 5 tasti
Serie	Concerto	Colore tasti	Nero
Colore	Acciaio Inox	N° manopole	6
Design	Standard	Colore serigrafia	Nero
Porta	Tuttovetro	Maniglia	Smeg Tondino
Alzatina	Sì	Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo griglie	Ghisa	Tipo vetro	Stopsol
Colore pianale	Inox	Piedini	Silver
Finitura pannello comandi	Acciaio	Vano	Ribaltina
Manopole	Smeg Classica	Logo	Imbutito
Colore manopole	Acciaio	Posizione logo	Fascia sotto forno

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill stretto
 Grill largo	 Grill largo ventilato	 Base ventilata

Funzioni pulizia



Pirolisi

Caratteristiche tecniche pianale



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

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 Inizio e fine

Accensione luce all'apertura porta Sì

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N°vetri porta forno 4

N° vetri porta termoriflettenti 3

Termostato di sicurezza Sì

Interruzione resistenze all'apertura della porta Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Blocco Porta in Pirolisi Sì

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 316x444x425 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Resistenza suola - Potenza 1200 W

Resistenza cielo - Potenza 1000 W

Resistenza grill largo - Potenza 2700 W

Resistenza circolare - Potenza 2000 W

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì

Allarme acustico di fine cottura Sì

Temperatura minima 50 °C

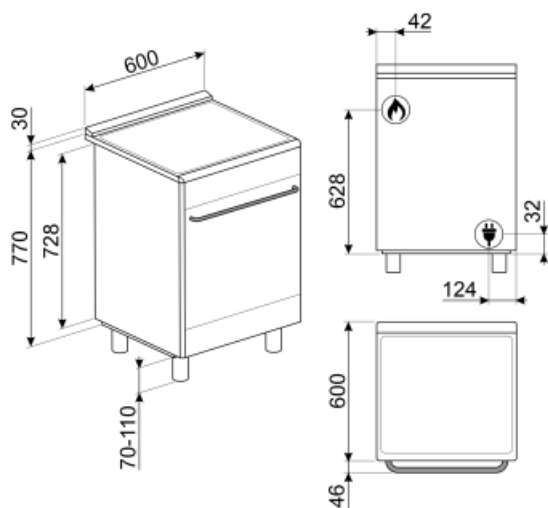
Temperatura massima 280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

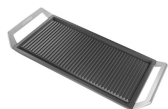
Griglia forno con stop	2	Bacinella profonda 40mm	1
------------------------	---	-------------------------	---

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	13 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli



Accessori non inclusi



GRIDDLE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.



GT1T-2

Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 418.5 mm. Materiale: acciaio AISI 430 lucido.



KIT60X

Schienale 60 cm inox per cucine Concerto



PPR2

Pietra refrattaria rettangolare PPR2. 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.



GT1P-2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



KITPAX

Heigh extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height



PPX6090

Piastra teppanyaki inox per Concerto 90 e 60cm



SFLK1

Child lock



GTP

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



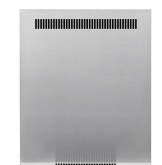
BN620-1

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.



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.



KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto pirolitiche 60X60cm

GTT

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

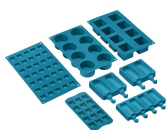


BN640












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

- A** A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.
-  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.
-  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
-  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.
-  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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 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
-  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.



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.



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.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



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.



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.



Brucciato Ultra Rapido: Viene definito Ultra Rapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.