

CP60X9

EAN13: 8017709164638

Famiglia: Cucina
 Categoria cucina: 60x60 cm
 Estetica :: Neutra
 Colore :: Inox
 Tipo pianale: Gas
 Tipo forno principale: Termoventilato
 Classe efficienza energetica: A



TIPOLOGIA



- Alimentazione: Gas
- Tipo pianale: Gas
- Sistema di pulizia: Pirolitico

- Famiglia: Cucina
- Categoria cucina: 60x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato

ESTETICA



- Colore :: Inox
- Porta: Tuttovetro
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Colore pianale: Inox
- Finitura pannello comandi: acciaio
- N° manopole: 6
- Display: elettronico 5 tasti
- Piedini: Silver

- Design: Standard
- Estetica :: Neutra
- Materiale: Inox
- Maniglia: Smeg Tondino
- Alzatina: Sì
- Tipo griglie: Ghisa
- Manopole: Smeg Classica
- Colore manopole: Acciaio
- Tipo vetro: Stopsol
- Vano: Ribaltina

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



OPZIONI FORNO PRINCIPALE

- Programmatore Tempo: Sì
- Temperatura minima: 50 °C
- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Temperatura massima: 280 °C

CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE



- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Anteriore destra
- Tipologia 2° zona: Gas - Semirapido
- Tipologia 4° zona: Gas - Ausiliario
- Potenza 2° zona: 1.75 kW
- Potenza 4° zona: 1.00 kW
- Accensione gas su manopole: Sì

- Numero totale di zone di cottura: 4
- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Gas - Ultrarapido
- Tipologia 3° zona: Gas - Semirapido
- Potenza 1° zona: 3.50 kW
- Potenza 3° zona: 1.75 kW
- Tipo bruciatori gas: Standard
- Cappellotti bruciatori gas: Smaltati nero opaco

- Valvolatura di sicurezza: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Inizio e fine
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 4
- Blocco Porta in Pirolisi: Sì
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Tipo grill: Elettrico
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2000 W

- Volume netto della cavità: 70 l
- Volume lordo della prima cavità: 79 l
- N° di ripiani: 5
- N° di luci: 2
- Potenza luce: 40 W
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Interruzione resistenze all'apertura della porta: Sì
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 316x444x425 mm
- Regolazione della temperatura: Elettronica
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.80 kWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 1.09 kWh

- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.88 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.92 MJ

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 3000 W
- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 13 A
- Frequenza: 50/60 Hz

COLLEGAMENTO GAS

- Tipo di gas: G20 Gas naturale
- Dati nominali di collegamento gas: 8150 W

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 850x600x600 mm

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Altri ugelli gas inclusi: G30 Gas Liquido GPL

DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

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

ACCESSORI OPZIONALI

- Bacinella smaltata, profondità 20mm : **BN620-1**
- Bacinella in vetro, Griglia interna in acciaio, Profondità 40mm: **BVG**
- 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.: **GT1T-2**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- Kit piedi estensione altezza, 950mm, per cucine Master, Sinfonia e Concerto : **KITPAX**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli,
- Bacinella smaltata, profondità 40mm : **BN640**
- 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.: **GT1P-2**
- Paletta per pizza con manico ripiegabile LARGHEZZA: 315mm LUNGHEZZA: 325mm: **PALPZ**
- Pirofila+griglia acciaio. Coperchio in vetro. Accessorio non utilizzabile se presenti guide telescopiche e con forni a gas o microonde.: **PIR2**
- Child lock: **SFLK1**
- Schienale 60 cm inox per cucine Concerto: **KIT60X**
- Bistecchiera per cucine: **PPX6090**
- Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.: **GRIDDLE**

ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C
a +230°C: **SMOLD**



A

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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.



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 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.



Smalto Ever Clean: Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. 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.



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



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.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata): la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



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.



Pirolisi: impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne. Funzione regolabile dall'utente da 2 a 3 ore in base al livello di sporco.



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



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



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



Indica il volume utile della cavità del forno.

