

CB61SV9

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Ventilato
Codice EAN	8017709179595
Classe efficienza energetica	A








Estetica

Estetica	Mista	Colore manopole	Bianco
Serie	Concerto	N° manopole	7
Colore	Bianco	Colore serigrafia	Nero
Design	Standard	Maniglia	Smeg Tondino
Porta	Tuttovetro	Colore maniglia	Inox spazzolato
Coperchio	Vetro bianco con due profili	Tipo vetro	Bianco
Tipo griglie	Piattina opaca	Piedini	Nero
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Logo	Serigrafato
Manopole	Bianca Smeg	Posizione logo	Porta forno

Programmi / Funzioni

Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Grill largo ventilato
 Base	 Base ventilata	

Altre funzioni

 Scongelo a tempo

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 gas	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	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	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

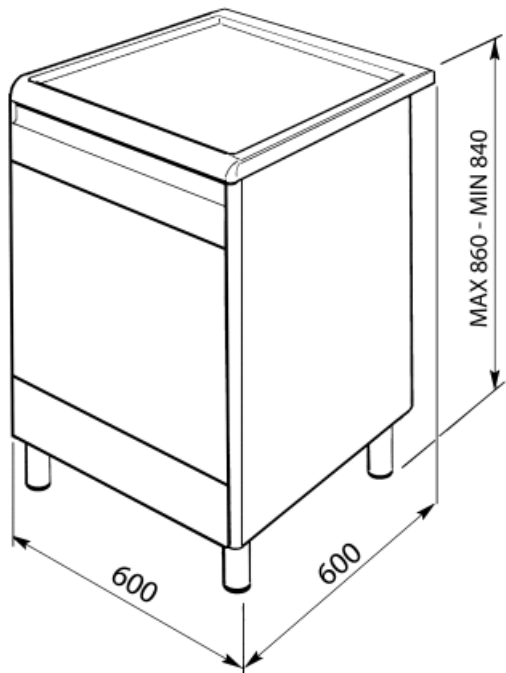
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C
Temperatura minima	50 °C		

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia forno con stop	2		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	2900 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	13 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli



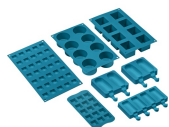
Accessori non inclusi



SFLK1
Child lock



KITP60X9
Schienale acciaio per cucine Concerto
pirolitiche 60X60cm



SMOLD
Set con 7 stampi in silicone per gelati,
ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i
cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



GTP










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



GTT

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

Glossario simboli

- A** A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  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.
-  Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.



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.