

CX6SV9

EAN13: 8017709164607

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



TIPOLOGIA

- Famiglia: Cucina
- Alimentazione: Gas
- Tipo pianale: Gas
- Categoria cucina: 60x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo forno principale: Ventilato

ESTETICA

- Design: Standard
- Colore :: Inox
- Porta: Tuttovetro
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Colore pianale: Inox
- Finitura pannello comandi: acciaio
- N° manopole: 6
- Tipo vetro: Stopsol
- Estetica :: Neutra
- Materiale: Inox
- Maniglia: Smeg Tondino
- Coperchio: Vetro grigio con profilo posteriore
- Tipo griglie: Piattina opaca
- Manopole: Smeg con rosone
- Colore manopole: Silver
- Piedini: Nero

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



OPZIONI FORNO PRINCIPALE

- Temperatura minima: 50 °C
- Temperatura massima: 260 °C

CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE

- Numero totale di zone di cottura: 4
- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Anteriore destra
- Tipologia 2° zona: Gas - Semirapido
- Tipologia 4° zona: Gas - Ausiliario
- Potenza 2° zona: 1.80 kW
- Potenza 4° zona: 1.00 kW
- Accensione gas su manopole: Sì
- Valvolatura di sicurezza: Sì
- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Gas - Rapido
- Tipologia 3° zona: Gas - Semirapido
- Potenza 1° zona: 3.00 kW
- Potenza 3° zona: 1.80 kW
- Tipo bruciatori gas: Standard
- Cappellotti bruciatori gas: Smaltati nero opaco

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- N° di ventole: 1
- Volume netto della cavità: 70 l
- Volume lordo della prima cavità: 79 l
- N° di ripiani: 5
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 40 W
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Contaminuti
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 1
- Apertura porta: A ribalta
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 3

- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 360x444x425 mm
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W

- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

A

- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.80 KWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 0.99 KWh

- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.88 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.56 MJ

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 2900 W
- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 13 A
- Frequenza: 50/60 Hz

COLLEGAMENTO GAS

- Tipo di gas: G25 Gas naturale
- Dati nominali di collegamento gas: 7650 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**
- 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**
- Child lock: **SFLK1**

- Schienale 60 cm inox per cucine Concerto: **KIT60X**
- Bistecchiera per cucine: **PPX6090**

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

- Bacinella smaltata, profondità 40mm : **BN640**
- 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**
- Alzatina inox per cucine Concerto 60 cm con piano a gas: **AL60**
- Kit piedi estensione altezza, 950 mm, per cucine : **KITPD**
- Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.: **GRIDDLE**



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.



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 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.



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.



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.



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.

