

# CX60ISV9

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Ventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709250638
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética



Diseño	Estándar	Mandos	Smeg Clásica
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Mista	N.º de mandos	7
Logo	Embutido	Color serigrafía	Negro
Color	Acero inoxidable	Puerta	Todo vidrio
Posición logo	Banda bajo el horno	Tipo de vidrio	Stopsol
Acabado	Satinado	Tirador	Smeg Tondino
Serie	Concerto	Color maneta	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Pies	Negro

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 6

Funciones de cocción tradicionales

 Estático

 Ventilado

 ECO

 Grill ancho

 Ventilador grill(completo)

 Inferior ventilado

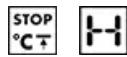
## Opciones encimera



Opción de limitador de potencia Sí

Opción de limitador de potencia - Step 3100, 4500, 7000 W

## Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 2.10 kW - Ø 20.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Detención automática Sí  
en caso de sobrecalentamiento

Indicador zona seleccionada Sí

Adaptación automática Sí  
al diámetro de la olla

Indicador de calor residual Sí

Indicador diámetro mínimo de uso Sí

## Características técnicas horno principal



Nº luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Nº de estantes	5	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Fin	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta interna de vidrio	Sí		

## Opciones horno principal

Temporizador Sí  
Alarma acústica de fin de cocción Sí

Temperatura mínima 50 °C  
Temperatura máxima 260 °C

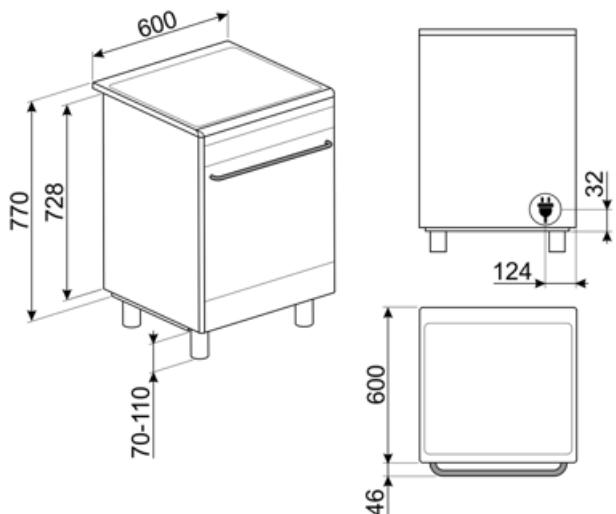
## Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral 1

Bandeja profunda 40mm 1

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	9800 W	Largo del cable de alimentación	150 cm
Corriente	43 A	Tipo de cable eléctrico	Double and Three Phase
Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	5 poli
Electric cable	Installed, Single phase		



## Accesories Compatible

### BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

### BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

### BNP608T



Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

### GTP



Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

### GTT



Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



### KITPAX

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



### KITPD

Heigh extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); Heigh extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



### SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



### SFLK1



### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



### STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Instalación en columna
 Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.	 Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
 ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.	 Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
 Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.	 Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
 Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .	 Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
 ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .	 Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control