

CX60SV9

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Ventilado
Código EAN	8017709164447
Clase de eficiencia energética del modelo	A








Estética

Estética	Mista	Mandos	Smeg Clásica
Serie	Concerto	Color mandos	Acero Inoxidable
Color	Acero Inoxidable	N.º de mandos	7
Acabado	Satinado	Color serigrafía	Negro
Diseño	Estándar	Tirador	Smeg Tondino
Puerta	Todo vidrio	Color maneta	Inox
Tapa	Vidrio gris con dos perfiles	Tipo de vidrio	Stopsol
Tipo de rejillas	Base mate	Pies	Silver
Color Encimera	Acero Inoxidable	Logo	Embutido
Acabado panel de mandos	Acero Inoxidable	Posición logo	Banda bajo el horno

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	6
Funciones de cocción tradicionales	

 Estático	 Ventilado	 ECO
 Ventilador grill(completo)	 Inferior ventilado	

Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción	4
Anterior izquierda - Gas - RP - 3.00 kW	

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Si

Encendido del gas desde los mandos Si

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Nº luces 1

Número ventiladores 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 70 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1 79 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N.º de estantes 5

Tipo de estantes Metálicos

Tipo de luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Temporizador + fin de cocción

Sistema apertura puerta Apertura solapa

Puerta desmontable Si

Puerta interna de vidrio Si

Vidrio interno desmontable Si

N.º de vidrios de puerta horno 3

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Termostato de seguridad Si

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx) 360X460X425 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Resistencia superior - Potencia 1000 W

Resistencia grill - Potencia 1700 W

Tipo de grill Eléctrico

Opciones horno principal

Alarma acústica de fin de cocción Si

Temperatura máxima 260 °C

Temperatura mínima 50 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka 1

Bandeja profunda 1

Rejilla con tope trasero y lateral 1

40mm

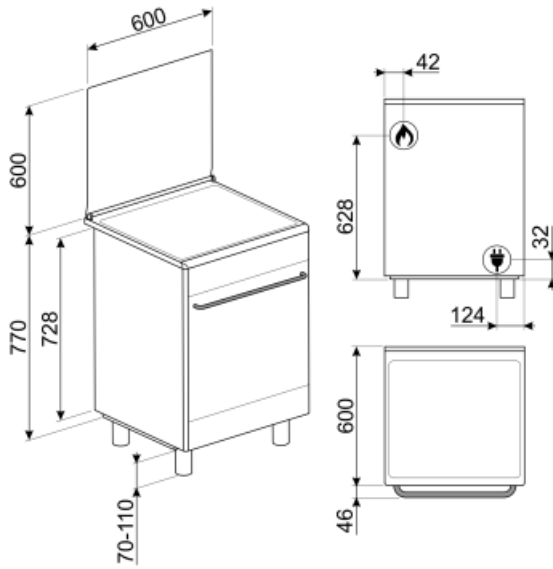
Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 2900 W

Largo del cable de alimentación 115 cm

Corriente 13 A

Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Type of electric cable installed	Yes, Single phase	Bornera	3 poli



Not included accessories



PPX6090

Stainless steel grill plate suitable for 90 cm Concerto cookers



SFLK1

GTP

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



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



BG6090-1

Grill de hierro fundido adecuada para cocinas Concerto SX91MF9, SX91GV9-1



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



PPX6090-1

Plancha de acero inoxidable, apta para cocinas Concerto



AL60

Upstand suitable for 60cm Concert cookers with gas hob MF oven



KITPD

High extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); High 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



KITPAX

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



KITP60X9

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



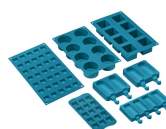
GTT

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad















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



Symbols glossary (TT)

-  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.
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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.
-  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).
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  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.
-  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.
-  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 .
-  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 de energía .
-  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.
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno