

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

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	6
Funciones de cocción tradicionales	

 Estático	 Ventilado	 ECO 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

Encendido del gas desde los mandos Sí

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



N° 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 Sí

Puerta interna de vidrio Sí
 Vidrio interno desmontable Sí
 N.º de vidrios de puerta horno 3
 N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1
 Termostato de seguridad Sí
 Sistema de enfriamiento Tangencial
 Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p) 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

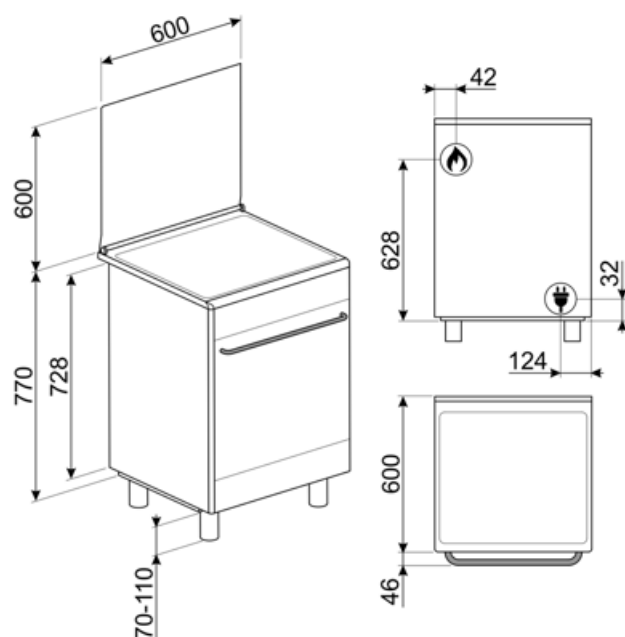
Alarma acústica de fin de cocción Sí
 Temperatura mínima 50 °C
 Temperatura máxima 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka 1
 Rejilla con tope trasero y lateral 1
 Bandeja profunda 40mm 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	2900 W	Largo del cable de alimentación	115 cm
Corriente	13 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	3 poli
Electric cable	Installed, Single phase		



Accesorios Compatible



AL60

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



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTT

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



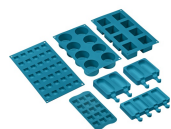
KITPAX

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



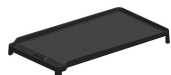
PALPZ

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



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



BG6090-1

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (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



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)



SFLK1



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

	A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.		Instalación en columna
	Knobs control		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.		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 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 de energía.
	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).		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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.

Benefit (TT)

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato. Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.