

CX60SVPZ9

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Código EAN	8017709166618
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética

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

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción

9

Funciones de cocción tradicionales

	Estático		Termoventilado		Turbo
					(circular+posterior+superior+ventilador)
	ECO		Grill ancho		Ventilador grill(completo)
	Grill largo ventilato + Base		Inferior ventilado		Pizza

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

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

	65L		5		3		1
Nº luces	1						
Número ventiladores	1						
Volumen útil del primer compartimento de cocción	65 l						
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l						
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean						
Nº de estantes	5						
Tipo de estantes	Bastidores metálicos						
Tipo de Luz	Halógenas						
Potencia luz	40 W						
Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción						
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 (axlxpx)	316x444x425 mm				
		Regulación de la temperatura	Electromecánico				
		Resistencia inferior - Potencia	1200 W				
		Resistencia superior - Potencia	1000 W				
		Resistencia grill - Potencia	1700 W				
		Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W				
		Resistencia circular - Potencia	2000 W				
		Tipo de grill	Eléctrico				

Opciones horno principal

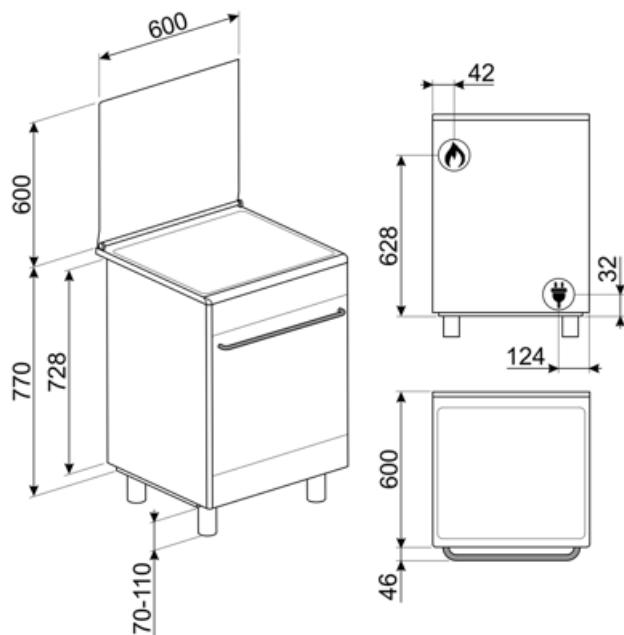
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1	Accesorios Pizza	Piedra refractaria + tapa

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



Accesories Compatible

AIRFRY



Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

AL60



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



BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

BG6090-1



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



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

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.



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

 A ^b	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.
 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.
 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 circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.
 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 .	 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).



Función de pizza: ventilador + resistencia grill + resistencia inferior: el funcionamiento del ventilador, combinado con la parrilla y la resistencia inferior, garantiza una cocción uniforme incluso en recetas complejas. Ideal no solo para pizzas sino también para galletas y pasteles.



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



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.



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



Knobs control