

# CX90GM

|   |                |
|---|----------------|
| Categoría cocina                          | 90x60 cm       |
| Nº de hornos con etiqueta energética.     | 1              |
| Cavity heat source                        | Eléctrica      |
| Tipo de encimera                          | Gas            |
| Tipo de horno principal                   | Termoventilado |
| Código EAN                                | 8017709328900  |
| Clase de eficiencia energética del modelo | A              |



## Estética



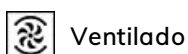
|                                |                     |                                  |                  |
|--------------------------------|---------------------|----------------------------------|------------------|
| <b>Diseño</b>                  | Estándar            | <b>Tipo de regulación mandos</b> | Mandos           |
| <b>Acabado panel de mandos</b> | Acero inoxidable    | <b>Mandos</b>                    | Smeg Clásica     |
| <b>Estética</b>                | Clásica             | <b>Color mandos</b>              | Acero inoxidable |
| <b>Logo</b>                    | Embutido            | <b>N.º de mandos</b>             | 8                |
| <b>Color</b>                   | Acero inoxidable    | <b>Color serigrafía</b>          | Negro            |
| <b>Posición logo</b>           | Banda bajo el horno | <b>Puerta</b>                    | Todo vidrio      |
| <b>Acabado</b>                 | Satinado            | <b>Tipo de vidrio</b>            | Negro            |
| <b>Serie</b>                   | Concerto            | <b>Tirador</b>                   | Smeg Clásica     |
| <b>Color Encimera</b>          | Acero inoxidable    | <b>Color maneta</b>              | Inox             |
| <b>Tipo de rejillas</b>        | Hierro fundido      | <b>Pies</b>                      | Negro            |

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 6  
Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)



ECO



Grill ancho



Inferior ventilado

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo

## Función limpieza

 Vapor Clean

## Características técnicas encimera

**UR**

**Número total de zonas de cocción** 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Central - Gas - URP - 4.00 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** 115 l

**Capacidad bruta (Lt) horno 1** 129 l

**Material de la cavidad** Esmalte Ever Clean

**N° 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

**Sistema apertura puerta** Apertura solapa

**Puerta desmontable** Sí

**Puerta interna de vidrio** Sí

**Vidrio interno desmontable** Sí

**N.º de vidrios de puerta horno** 2

**N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** 1

**Termostato de seguridad** Sí

**Sistema de enfriamiento** Tangencial

**Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx)** 371x724x418 mm

**Regulación de la temperatura** Electromecánico

**Resistencia inferior - Potencia** 1700 W

**Resistencia superior - Potencia** 1200 W

**Resistencia grill - Potencia** 1700 W

**Resistencia grill ancho - Potencia** 2900 W

**Resistencia circular - Potencia** 2000 W

**Tipo de grill** Eléctrico

## Opciones horno principal

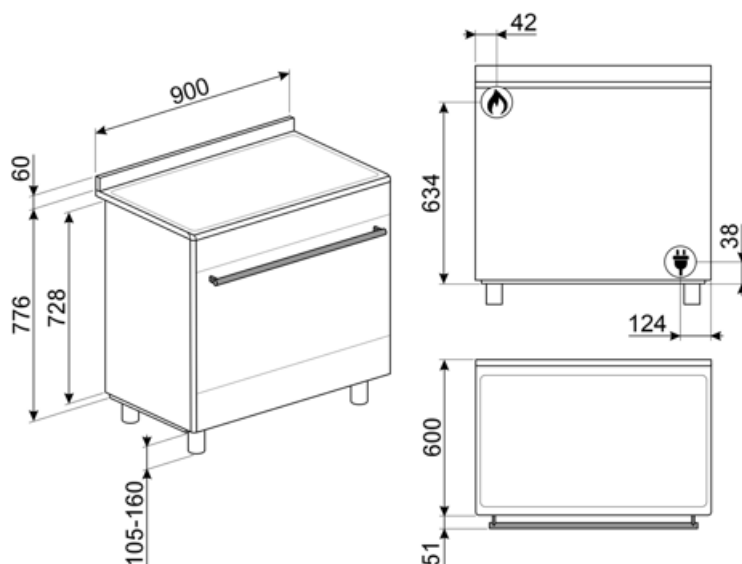
|                                   |       |                    |        |
|-----------------------------------|-------|--------------------|--------|
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí    | Temperatura máxima | 260 °C |
| Temperatura mínima                | 50 °C |                    |      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

## Equipo accesorios horno principal y encimera

|                                    |   |                        |   |
|------------------------------------|---|------------------------|---|
| Rejilla para moka                  | 1 | Bandeja profunda 20 mm | 1 |
| Rejilla con tope trasero y lateral | 1 |                        |   |

## Conexión eléctrica

|                                       |                       |                                 |          |
|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|----------|
| Datos nominales de conexión eléctrica | 3200 W                | Largo del cable de alimentación | 120 cm   |
| Corriente                             | 14 A                  | Frecuencia                      | 50/60 Hz |
| Tensión                               | 220-240 V             | Bornera                         | 3 poli   |
| Electric cable                        | Instalado, monofásico | Enchufe                         | No       |



## Accesorios Compatible

### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . 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.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KIT90X9-1

Trasera, 90x60 cm, acero inoxidable, para cocinas Concerto



### KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



### SFLK1



### AL90X9

Tope posterior compatible con cocinas de concierto de 90 cm y SX91



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

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



### KIT600SNL-9

Tira de cubierta para la parte trasera de la placa de cocción, profundidad 60 mm, adecuada para cocinas Concerto de 90 cm de un solo horno



### KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



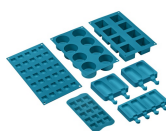
### PALPZ

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



## Symbols glossary

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.</p>  |  <p>Energy efficiency class A</p>  |
|  <p>Instalación en columna</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>  |  <p>Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal</p>   |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p>   |
|  <p>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 .</p>                                      |  <p>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.</p>  |
|  <p>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 .</p>  |  <p>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 .</p> |

-  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 .
-  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.
-  Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  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.
-  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.
-  Knobs control