

CX90GM

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Gas

Termoventilado 8017709328900

Α



Estética



Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética Logo

Color Posición logo

Acabado

Serie

Color Encimera Tipo de rejillas Estándar

Acero inoxidable

Clásica **Embutido**

Acero inoxidable

Banda bajo el horno

Satinado Concerto

Acero inoxidable

Base mate

Tipo de regulación

mandos

Mandos Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta Pies

Mandos

Smeg Clásica

Acero inoxidable

Negro

Todo vidrio

Negro

Smeg Clásica

Inox Negro

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

Funciones de cocción tradicionales

6



Ventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Estático

Grill ancho

Inferior ventilado

SMEG SPA 01/12/2025



Otras funciones



Descongelación por tiempo

Función limpieza



Vapor Clean

Características técnicas encimera



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 Estándar

Encendido del gas

desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

Sí





















N° luces Número ventiladores 1 Volumen útil del primer 115 I compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 129 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Bastidores metálicos Tipo de estantes

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W

Opciones de Temporizador + fin de

programación tiempo de cocción

cocción

Sistema apertura Apertura solapa

puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Vidrio interno Sí desmontable

N.º de vidrios de puerta

horno

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

371x724x418 mm

Electromecánico

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -1700 W

Potencia

Resistencia superior -1200 W

Potencia

Resistencia grill -1700 W

Potencia

Resistencia grill ancho -2900 W

Resistencia circular -2000 W

Potencia

Tipo de grill Eléctrico

SMEG SPA 01/12/2025



Opciones horno principal

Alarma acústica de fin

Sí

Temperatura máxima

260 °C

de cocción

Temperatura mínima

50 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka

1

Bandeja profunda 20

mm

Rejilla con tope trasero y lateral

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

14 A

14 A 220-240 V

3200 W

Electric cable

Corriente

Tensión

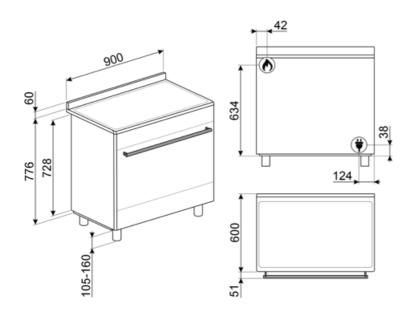
Installed, Single phase

Largo del cable de alimentación

Frecuencia Bornera 120 cm

1

50/60 Hz 3 poli



SMEG SPA 01/12/2025



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.



AL90X9

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



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BG6090-1

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



BN920

BBQ9

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



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



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



KIT90X9-1

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



KITH95

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



KITPDQ

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



PALPZ

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



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

SMEG SPA 01/12/2025



Symbols glossary

Energy efficiency class A Instalaciíon 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 doble cristal: puerta de doble cristal Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente. Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el Ventilador + resistencia única (cocción delicada): que se trata la cavidad del horno reduce la la combinación del ventilador y el elemento de adherencia de la grasa para cocinar. Es un calentamiento inferior solo permite que la cocción esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, se complete más rápidamente. Se recomienda además de ser agradablemente brillante, este sistema para terminar de cocinar alimentos favorece una mayor limpieza de las paredes del que ya están bien cocidos en la superficie, pero horno, gracias a su menor porosidad. no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida. Ventilador + resistencia superior + resistencia Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción inferior: funcionamiento del ventilador, tradicional o estática): el calor, que proviene de combinado con Cocción tradicional, garantiza la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace una cocción uniforme incluso con recetas que este sistema sea adecuado para cocinar complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, cocinado simultáneamente en varios niveles. también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. ldeal 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 Resistencia Grill: el calor derivado del elemento ECO inferior más el ventilador es particularmente del grill permite obtener excelentes resultados de adecuado para cocinar pequeñas cantidades de parrilla, especialmente con carnes de espesor comida, con bajo consumo consumo de energía. medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para

SMEG SPA 01/12/2025

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 circular + resistenbcia 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.



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.



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.



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.



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

SMEG SPA 01/12/2025