


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

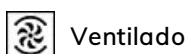
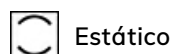


Estética

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

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	6
Funciones de cocción tradicionales	



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)



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

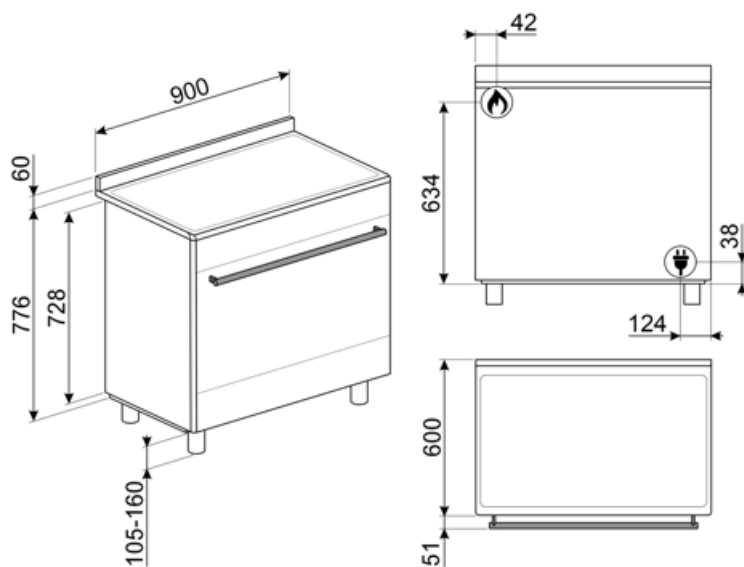
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

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	Installed, Single phase		



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



BN920

GTP

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



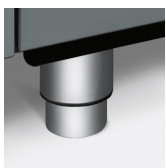
KIT600SNL-9

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



SFLK1



AL90X9

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



BG6090-1

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



BN940

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)



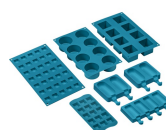
PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.
























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>A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.</p>	 <p>Instalación en columna</p>
 <p>Knobs control</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.

Benefit (TT)

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

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.

Esmalte Ever Clean

Limpieza fácil del horno gracias al esmalte pirolítico especial

Turbina única

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

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Enfriamiento tangencial

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

Iluminación halógena multinivel

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

Altura ajustable

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

Cristal interior extraíble

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

Cocción multinivel

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

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).

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).

Control por mandos

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con elegantes perillas.