

CX90GM

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

8017709328900



Esthétique



Design Standard Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Finition Satiné Série Concerto Inox

Couleur de la table de

cuisson

Emaillée noir mat Type de grilles

Type de commandes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Nombre de manettes Couleur de la

sérigraphie

Porte Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Pieds

Manettes

Inox Noir

Plein verre

Noir

Smeq Classica Inox brossé

Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle

Chaleur brassée

6

Chaleur tournante turbo

Statique

Gril fort

Sole ventilée

Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps



Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Rapide - 2.90 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Central - Gaz - Ultra-rapide - 4.00 kW Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Type de brûleur gaz Standard

Allumage intégré aux

manettes

Thermocouple Chapeaux de brûleurs Oui Emaillés noir mat

Oui

Caractéristiques techniques four principal























Nombre de lampes 1 Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité 115 l Capacité brute (litres)

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

Matériau de la cavité

cuisson

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de

programmation de la durée de cuisson

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre







129 I **Email Ever Clean**

Supports en métal

Halogène

Minuteur + fin de cuisson

Abattante

Oui Oui Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la

porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

2900 W

1700 W

1200 W

1700 W

2000 W

Type de gril Electrique

Options four principal

Signal sonore fin de cuisson

Oui

Température maximale 260°C



Température minimale 50 °C

Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour

Lèchefrite profond 20

Moka Grille avec arrêt arrière 1 et latéral

Raccordement électrique

Puissance nominale

3200 W

Oui, monophasé

électrique

Intensité 14 A

Tension 220-240 V

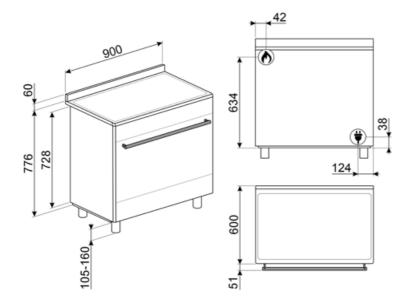
Type de câble

d'alimentation installé

Longueur du câble 120 cm d'alimentation

Fréquence

50/60 Hz Borne de raccordement 3 pôles





Accessoires Compatibles

AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



AL90X9

Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 90 cm avec plan de cuisson gaz et four MF





BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox. ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



KIT600SNL-9



KIT90X9-1

Crédence murale en inox, 90 cm, pour centres de cuisson Concerto



KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur: 315 mm Longueur: 325 mm



SFLK1

Sécurité enfants



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C





Symbols glossary



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Commandes par manettes



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte double vitre



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle):
La chaleur provenant simultanément du haut et
du bas permet de cuire n'importe quel type
d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée
aussi statique, est indiquée pour cuire un seul
plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes,
le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les
viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.





Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Brûleur Ultra-rapide: Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.