CX92GM

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709341381
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



Esthétique

Design	Standard	**Manettes de commande**	Smeg Classica
Finitions du bandeau de commandes	Inox	**Couleur des manettes**	Inox
		Nombre de manettes	8
Esthétique	Classica	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Logo	Embouti		
Couleur	Inox	**Type d'afficheur**	Tactile
Position du logo	Bandeau sous le four	**Porte**	Plein verre
Dosseret	oui	**Type de verre**	Noir
Série	Concerto	**Poignée**	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
		Compartiment de rangement	Porte
Type de grilles	Fonte		
Type de commandes	Manettes	**Pieds**	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 6

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Eco
- Gril fort
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 4

Résistance sole + voûte 

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

 Statique

 Gril moyen

 Gril fort

 Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Gaz - Rapide - 3.00 kW
Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Central - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW
Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz	Standard	**Thermocouple**	oui
Allumage intégré aux manettes	oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	**Porte intérieure plein verre**	oui
Nombre de turbines	1	**Vitre intérieure démontable**	oui
Volume net de la cavité	70 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Capacité brute (litres)	79 l	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Thermostat de sécurité**	oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	360X460X425 mm
Type d'éclairage	Halogène	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance sole**	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson		
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui		

Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Puissance résistance voûte**	1000 W
Porte démontable	oui	**Puissance résistance gril**	1700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur	oui	**Température minimale**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	oui	**Température maximale**	260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	35 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Capacité brute (litres)	36 l	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	1
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		
Nombre de niveaux de cuisson	4	**Thermostat de sécurité**	oui
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Nombre de lampes	1	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	311x206x418 mm
Type d'éclairage	Incandescence	**Contrôle de température**	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	25 W	**Puissance résistance sole**	700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Puissance résistance voûte**	600 W
Porte démontable	oui	**Puissance résistance gril**	1300 W
Porte intérieure plein verre	oui	**Puissance résistance gril fort**	1900 W
Vitre intérieure démontable	oui	**Type de gril**	Electrique

Options four secondaire

Température minimale	50 °C	**Température maximale**	245 °C

Accessoires inclus four principal

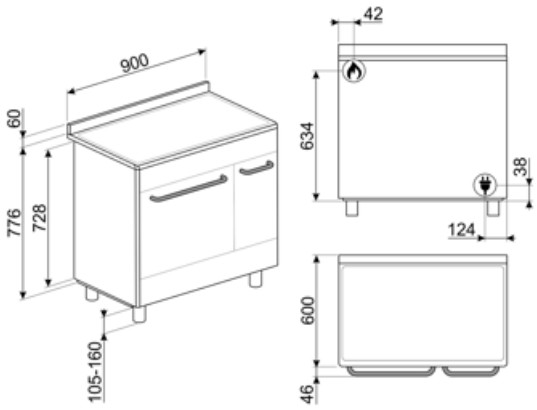
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite maxi four	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	4800 W	**Longueur du câble d'alimentation**	120 cm
Intensité	21 A	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension 2	380-415 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	**Type de prise**	Non



Accessoires Compatibles



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.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



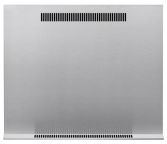
BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



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.



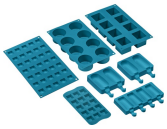
KITPC92X9

Crédence murale, 90 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto, double cavité pyrolyse



PALPZ

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



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

BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.



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)



SFLK1

Sécurité enfants

Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Installation en hauteur



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.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



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



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 sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



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



Commandes par manettes



Afficheur Digital



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 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 sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

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.

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

Lumière

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.

4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

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.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.

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.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Benefit (TT)

Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante