

CX92GM

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

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

90x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Statique

Vapor Clean

8017709341381

Α



Esthétique







Standard Design

Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo

Couleur Inox

Position du logo Bandeau sous le four

Dosseret Oui Série

Concerto Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de grilles

Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes 8 Couleur de la Noir

sérigraphie Type d'afficheur **Tactile Porte** Plein verre

Type de verre Noir

Poignée Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Smeq Classica Inox brossé

Porte

Pieds Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle 6

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 Résistance sole + voûte

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

\sim





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 Allumage intégré aux Standard Oui

Thermocouple

Oui

Oui

Oui

1

Oui

Tangentiel

Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

gaz

Caractéristiques techniques four principal





manettes















Nombre de lampes Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité Capacité brute (litres) 79 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean** Nombre de niveaux de 5

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte





Oui



Supports en métal

Début et fin de cuisson





Porte intérieure plein verre

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte Thermostat de sécurité

Système de

refroidissement

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP) Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

1200 W

sole



Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable

Abattante

Oui

Puissance résistance

1000 W

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

circulaire

2000 W

1700 W

Type de gril

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

50 °C Température minimale Température maximale

Caractéristiques techniques four secondaire















Volume net de la cavité

secondaire

Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 25 W

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable

Porte intérieure plein

verre

Vitre intérieure démontable

Email Ever Clean

Supports en métal

Incandescence

Abattante

Oui

Oui

Oui

260 °C

Nombre de vitres de la 3

porte du four Nombre de vitres

thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de

Tangentiel refroidissement

Dimensions nettes de la 311x206x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

1900 W

1300 W

700 W

600 W

Type de gril Electrique

Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 20

Lèchefrite profond 40

Grille intégrée au

lèchefrite

1

1



Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite maxi four 1

Grille intégrée au

lèchefrite

Raccordement électrique

Puissance nominale 4800 W

électrique

Intensité 21 A
Tension 220-240 V
Tension 2 380-415 V
Type de câble Oui, monophasé

d'alimentation installé

Longueur du câble 120 cm

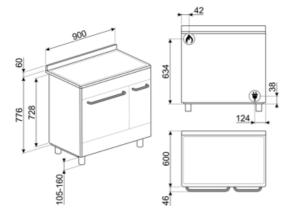
d'alimentation

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé

1

supplémentaires

Fréquence 50/60 Hz Borne de raccordement 5 pôles





Accessoires Compatibles

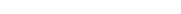
AIRFRY

Grille AIRFRY. 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 AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



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.



AL90X9

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



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.



Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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



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.



KITH95

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



KITPC92X9

Crédence murale, 90 x 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto, double cavité pyrolyse



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





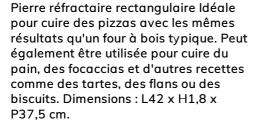
SFLK1 Sécurité enfants



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

STONE







Symbols glossary



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



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.



Afficheur Digital



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.



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 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.

 $\overline{}$

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

Porte froide

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

AIRFRY (accessoire en option)

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



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)

Hauteur ajustable

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

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