

PRIMASCB9X

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

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Catalyse

8017709316617



Esthétique







Design Standard

Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Satiné **Finition** Dosseret Oui Série Concerto Inox

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes Couleur de la Noir

sérigraphie

Type d'afficheur

Avec 2 bandeaux

horizontaux

Inox brossé

Tactile

Type de verre Verre noir Eclipse Poignée Smeg Classica

Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds

Gris métal

Porte

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

8



Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Eco

Gril moyen

Gril fort

Gril fort ventilé

Sole ventilée

Fonction de nettoyage

Catalyse

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 Allumage intégré aux Standard

Oui

Oui

3

2

Oui

Caractéristiques techniques four principal





manettes

















2 Nombre de lampes Nombre de turbines 2 Volume net de la cavité 115 l Capacité brute (litres) 129 I Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la

Halogène

Début et fin de cuisson

Supports en métal

durée de cuisson

Eclairage à l'ouverture Oui de la porte

porte

Type d'ouverture de la **Abattante**

Porte démontable Oui Thermocouple

Chapeaux de brûleurs

Emaillés noir mat

Vitre intérieure Oui

démontable Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité

Système de

Tangentiel refroidissement

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Puissance résistance

Contrôle de température Electromécanique 1700 W

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance gril

1700 W

1200 W



Porte intérieure plein verre

Oui

Puissance résistance gril fort

2900 W

Puissance résistance

circulaire

2 x 1550 W

Type de gril

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de

cuisson

Oui

1

Température minimale Température maximale

50 °C 260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour

Moka

Grille avec arrêt arrière

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Parois catalytiques

1

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique Intensité

Tension

3200 W

14 A 220-240 V

Tension 2 380-415 V Type de câble

d'alimentation installé

Fréquence Borne de raccordement

Oui, monophasé

50/60 Hz 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



BN640



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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



KITH900BG91



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





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



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



Système de nettoyage catalyse.



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.



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.



08	80	SI [°]	H	39

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.

2 Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le 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.

gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées). Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les

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.

opérations de nettoyage et favoriser un entretien

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.

UR

Indique le volume utile de la cavité du four.