

SX91GM

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

8017709325039



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 Couleur de la table de Inox

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 Stopsol

Smeg Classica Inox brossé

Gris métal

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

6

Fonctions de cuisson traditionnelle



Chaleur brassée



Chaleur tournante turbo



Gril fort



Sole ventilée

Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps



Fonction de nettoyage



Options des tables de cuisson

1 Minuteur

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

manettes

Thermocouple

Vitre intérieure

Nombre de vitres de la

thermo-réfléchissantes

Thermostat de sécurité

démontable

porte du four

de la porte

Système de

refroidissement

cavité (HxLxP)

Nombre de vitres

Oui

Oui

Oui

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

Contrôle de température Electromécanique

Tangentiel

1700 W

1200 W

1700 W

2900 W

2000 W

Chapeaux de brûleurs

Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



















Nombre de lampes Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité 115 l 129 I Capacité brute (litres)

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 durée de cuisson

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein Oui

verre

Supports en métal

Halogène

Minuteur + fin de cuisson

Abattante

Oui

sole Puissance résistance

voûte

Puissance résistance gril

Puissance résistance

Puissance résistance gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril Electrique



Options four principal

Signal sonore fin de

Oui

Température maximale 260 °C

cuisson

Température minimale

50 °C

Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour

Lèchefrite profond 40

1

1

Moka

Grille avec arrêt arrière 1

Grille intégrée au

lèchefrite

et latéral

Raccordement électrique

Puissance nominale

3200 W

électrique

Intensité 14 A

Tension

Type de câble

d'alimentation installé

220-240 V

Oui, monophasé

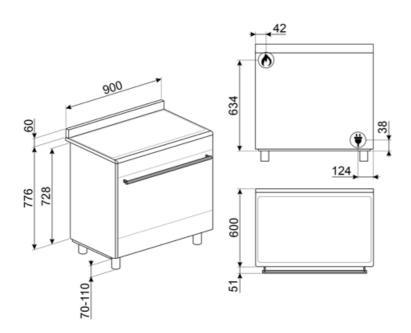
Longueur du câble

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



BN920



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN940



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



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



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.



Commandes par manettes