

SX91GM

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Code EAN	8017709325039
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



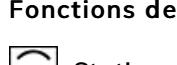
Esthétique



Design	Standard	Type de commandes	Manettes
Finitions du bandeau de commandes	Inox	Manettes de commande	Smeg Classica
Esthétique	Classica	Couleur des manettes	Inox
Logo	Embouti	Nombre de manettes	8
Couleur	Inox	Couleur de la sérigraphie	Noir
Position du logo	Bandeau sous le four	Porte	Plein verre
Finition	Satiné	Type de verre	Stopsol
Série	Concerto	Poignée	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de grilles	Emaillée noir mat	Pieds	Gris métal

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	6
Fonctions de cuisson traditionnelle	



Statique



Chaleur brassée



Chaleur tournante turbo



Eco



Gril fort



Sole ventilée

Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage



Options des tables de cuisson

Minuteur 1

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 Oui

Thermocouple

Chapeaux de brûleurs gaz

Oui

Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	Vitre intérieure démontable	Oui
Nombre de turbines	1	Nombre de vitres de la porte du four	2
Volume net de la cavité	115 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Capacité brute (litres)	129 l	Thermostat de sécurité	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Minuteur + fin de cuisson	Puissance résistance gril	1700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance gril fort	2900 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2000 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de gril	Electrique

Options four principal

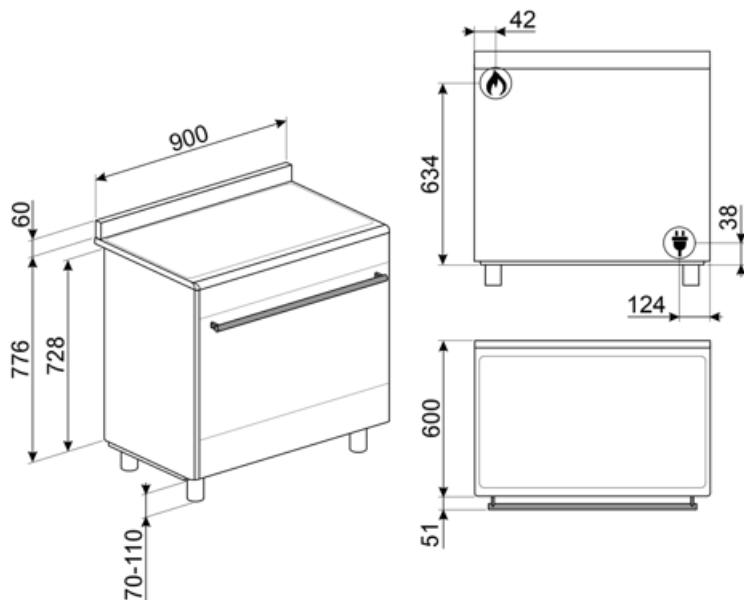
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C
Température minimale	50 °C		

Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour Moka	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Intensité	14 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Type de prise	Non



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

BBQ9



BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm 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



KITH95



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

KIT90X9-1

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



PALPZ



KITPDQ

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

SFLK1



SMOLD



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

 A	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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.



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.