

## CX90GM

|   |                   |
|---|-------------------|
| Taille du centre 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  | 8017709328900     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A                 |









## Esthétique


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

## Programmes / Fonctions


|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson      | 6 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle |   |

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

### Fonction de nettoyage

|  |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

## Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

**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

**Thermocouple** Oui

**Allumage intégré aux manettes** Oui

**Chapeaux de brûleurs gaz** Emailés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



**Nombre de lampes** 1

**Nombre de turbines** 1

**Volume net de la cavité** 115 l

**Capacité brute (litres)** 129 l

**Matériau de la cavité** Email Ever Clean

**Nombre de niveaux de cuisson** 5

**Type de niveaux de cuisson** Supports en métal

**Type d'éclairage** Halogène

**Puissance de l'éclairage** 40 W

**Options de programmation de la durée de cuisson** Minuteur + fin de cuisson

**Type d'ouverture de la porte** Abattante

**Porte démontable** Oui

**Porte intérieure plein verre** Oui

**Vitre intérieure démontable** Oui

**Nombre de vitres de la porte du four** 2

**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** 1

**Thermostat de sécurité** Oui

**Système de refroidissement** Tangentiel

**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** 371x724x418 mm

**Contrôle de température** Electromécanique

**Puissance résistance sole** 1700 W

**Puissance résistance voûte** 1200 W

**Puissance résistance grill** 1700 W

**Puissance résistance grill fort** 2900 W

**Puissance résistance circulaire** 2000 W

**Type de grill** Electrique

## Options four principal

**Signal sonore fin de cuisson** Oui

**Température maximum** 260 °C

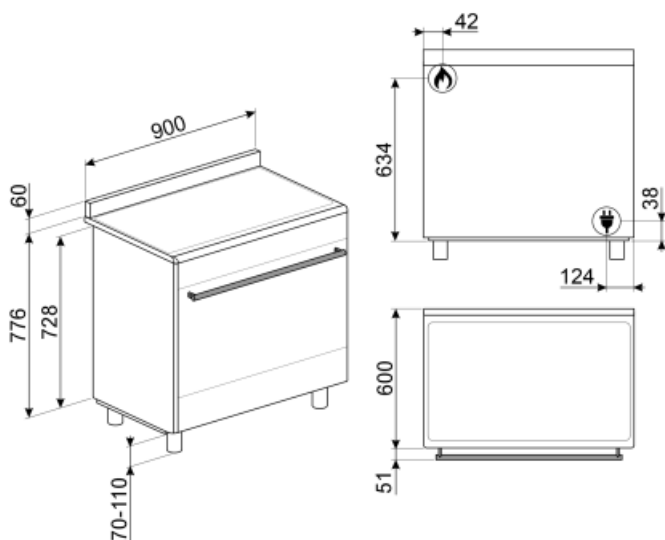
Température minimum 50 °C

## Accessoires inclus four principal

|                                      |   |                          |   |
|--------------------------------------|---|--------------------------|---|
| Grille en acier pour Moka            | 1 | Lèchefrite profond 20 mm | 1 |
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 |                          |   |

## Raccordement électrique

|                               |           |                                       |          |
|-------------------------------|-----------|---------------------------------------|----------|
| Puissance nominale électrique | 3200 W    | Fréquence (Hz)                        | 50/60 Hz |
| Intensité (A)                 | 14 A      | Longueur du câble d'alimentation (cm) | 120 cm   |
| Tension (V)                   | 220-240 V | Borne de raccordement                 | 3 pôles  |



## Not included accessories



### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### PALPZ

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



### PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### 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



### SFLK1

Sécurité enfants



### KIT90X9-1

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



### PPX6090-1

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



### KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



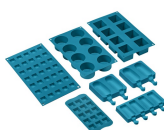
### KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



### KITH95

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



### 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 lèche-frites.

## 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.



## Symbols glossary (TT)

|   |  |
|---|--|
|  <p>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.</p>   |  <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>  |
|  <p>Porte double vitre</p>  |  <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>   |
|  <p>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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.</p>   |  <p>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</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |



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 gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.