

# SX91SV9

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur brassée
Code EAN	8017709246686
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A









## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Série</b>	Concerto	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Nombre de manettes</b>	8
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Design</b>	Standard	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Porte</b>	Plein verre	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Couvercle</b>	Verre gris avec deux profilés	<b>Type de verre</b>	Stopsol
<b>Type de grilles</b>	Emaillée noir mat	<b>Pieds</b>	Silver
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Logo</b>	Embouti
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four


## 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



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 Emaillés 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

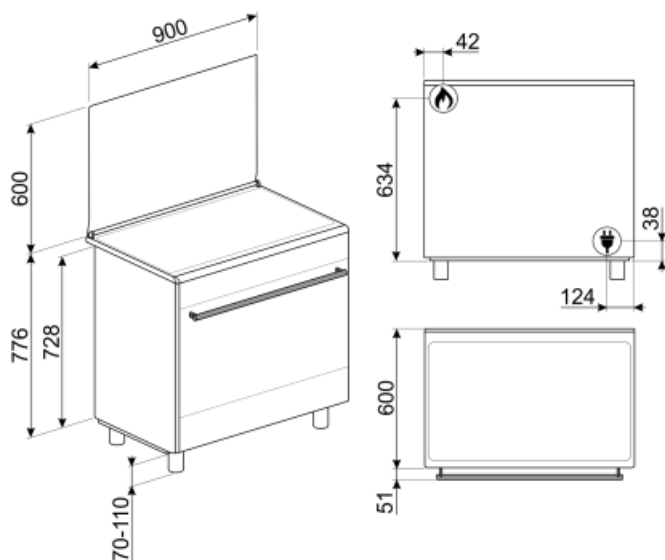
Température minimum 50 °C

## Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour Moka	1	Lèche-frite profond 40 mm	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèche-frite	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.



### PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. 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.



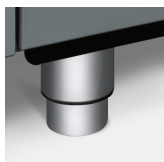
### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



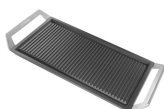
### KIT90X9-1

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



### KITPAX

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



### GRIDDLE

Grille viande universelle pour plans induction, gaz, vitrocéramique et barbecue. Surface antiadhésive.



### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 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.



### WOKGHU

Support WOK en fonte



### AL90X9

Upstand suitable for 90cm Concert cookers with gas hob and MF oven



### SFLK1

Sécurité enfants



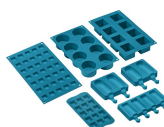
### PPX6090-1

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



### KITPD

Kit 4 pieds noirs pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (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 lèchefrites.



















### 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.