

CG92PX9

classique

Centre de cuisson multifonction, 90 cm,
inox, portes miroir, double four dont
1 pyrolyse, chaleur tournante
Classe énergétique :
A Grand Four - A Petit Four

EAN13: 8017709166472

Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Avant gauche : 3,00 kW

Arrière gauche : 1,80 kW

Central : ultra-rapide 3,50 kW

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 11,10 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Grand four électrique multifonction, pyrolyse:

10 fonctions

Programmateur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Fonction de cuisson ECO consommation réduite

Chaleur tournante et Gril

Nettoyage par pyrolyse

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable



Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres

Puissance gril : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,75 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,82 kW/h

Accessoires :

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 grille

Petit four électrique statique, émail easy-to-clean:

4 fonctions

Nettoyage manuel easy-to-clean

Thermostat réglable de 50° à 245°C

Volume net 27 litres, brut 35 litres

Porte ventilée double vitre

Puissance gril : 2,05 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,59 kW

Accessoires :

1 lèchefrite avec grille intégrée

1 grille

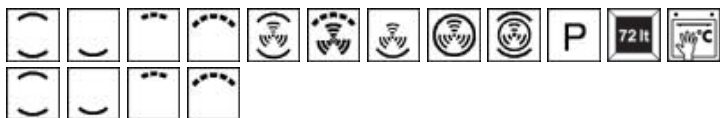
Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds en acier inox réglables en hauteur

Puissance nominale électrique : 5,20 kW

Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

Options

- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **KIT90PX** - Crédence murale inox
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox

- **KITPDQ** - Kit pieds inox pour hauteur 85cm
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **GT1T** - Rails télescopiques à sortie totale
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

QUELLECUISINIERE.COM

SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


Four principal

Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


Résistances grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes et aubergines.


Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle), donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roast-beef ou un gigot.


Turbine + Résistances voûte + sole (chaleur brassée):

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuites en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage peut être programmé en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

P



Grand volume 72 litres nets:

La cavité de 72 litres nets, 79 bruts permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles. Ces fours sont dotés de 5 niveaux de cuisson pour une plus grande flexibilité d'utilisation et pour préparer plusieurs plats en même temps.



Porte froide:

La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.

Four auxiliaire



Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtir de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Résistances gril central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.

QUELLECUISINIERE.COM

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
5

Double cavité
type de four: Pyrolyse
90 cm
inox

classe énergétique A++

