

SPSK60IX9-1

Cuisinière Concerto, 60 cm, inox/porte miroir,
pyrolyse, chaleur tournante, induction
Classe énergétique A

EAN13: 8017709263003

Plan de cuisson à induction :

4 foyers dont :

Gauche :

1 Multizone à fonctionnement complet

3kW - 210 x 390mm

ou Arrière gauche : 1,60 kW - Booster 1,85 kW

211 x 191mm / Avant gauche : 2,10 kW -

booster 2,30 kW - 211 x 191 mm

Arrière droit : 2,20 kW - Booster 2,30 kW - ø 210mm

Avant droit : 1,30 kW - Booster 1,40 kW - ø 140mm

Puissance nominale électrique : 10,40 kW

Arrêt automatique en cas de surchauffe

affichage chaleur résiduelle

Verre céramique noir

9 niveaux de puissance

Verrouillage commande (sécurité enfants)

Four électrique multifonction, pyrolyse :



10 fonctions (dont 1 de nettoyage pyrolyse)

Programmeur électronique durée et fin de cuisson

Afficheur Touch

1 sonde de température

Thermostat réglable de 50° à 280°C

Fonction de cuisson **ECO** consommation
réduite, **chaleur tournante et Gril**

Nettoyage pyrolyse

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 70 litres, brut 79 litres

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) : 360 x 444 x 425 mm

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Eclairage 1 lampe halogène

Porte froide quatre vitres

Puissance gril fort : 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection
forcée : 0,8 kW

Consommation d'énergie en convection
naturelle : 1,09 kW

Compartment de rangement abattant

4 pieds réglables

Ventilation forcée de refroidissement



Puissance nominale électrique : 10,40 kW

Commutable mono / triphasée

Accessoires inclus :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

2 lèchefrites (profondeur 20mm)

2 grilles

Fonctions



Options

- **KIT60PX** - Crédence murale inox
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 95 cm
- **KITH95** - Kit pieds inox pour hauteur 95 cm
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki

Versions

- **SPSK60IB9** - Blanc / Porte miroir

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



Four principal



Résistances 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.



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 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.



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.



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 cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril 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 + 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.

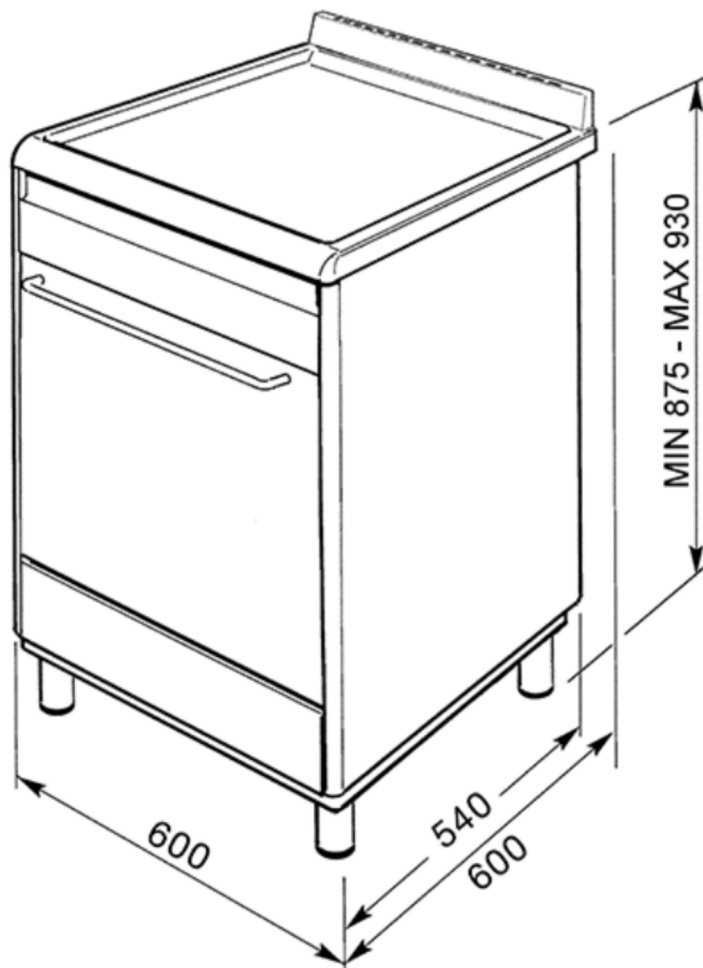


Pyrolyse:

En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.

SPSK60IX9-1

Cuisinière
type de plan: Induction
4
Mono cavité
type de four: Pyrolyse
60 cm
inox
classe énergétique A



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77