

SCD90CMX9

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Ceramic
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
EAN code	8017709217532
Energy efficiency class	A



Aesthetics

Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controls colour	Stainless steel
Design	Standard	No. of controls	7
Colour	Stainless steel	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Satin	Display	electronic 5 buttons
Command panel finish	Stainless steel	Door	Full glass
Logo	Logotipo embutido	Glass type	Stopsol
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle	Smeg round handle
Lid	No	Handle Colour	Brushed stainless steel
Upstand	Yes	Storage compartment	Door
Cor da placa	Stainless steel	Feet	Silver

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Eco



Small grill



Large grill



Fan grill (large)




Fan assisted bottom

Recipes

No

Cleaning functions

 Vapor clean

Hob technical features



Total no. of cook zones 5

Front left - Ceramic - single - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Rear left - Ceramic - single - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Central - Ceramic - extendable - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Rear right - Ceramic - double - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Front right - Ceramic - single - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Automatic switch off when overheat No

Selected zone indicator Yes

Residual heat indicator Yes

Automatic switch off when overflow No

Main Oven Technical Features



Net volume of the cavity 115 l

Gross volume, 1st cavity 129 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 5

Type of shelves Metal racks

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open Yes

Door opening Flap down

Removable door Yes

Full glass inner door Yes

Removable inner door Yes

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 2

Safety Thermostat Yes

Heating suspended when door is opened No

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 371x724x418 mm

Temperature control Electro-mechanical

Lower heating element power 1700 W

Upper heating element - Power 1200 W

Grill element 1700 W

Large grill - Power 2900 W

Circular heating element - Power 2 x 1550 W

Grill type Electric

Options Main Oven

Timer Yes

End of cooking acoustic alarm Yes

Minimum Temperature 50 °C

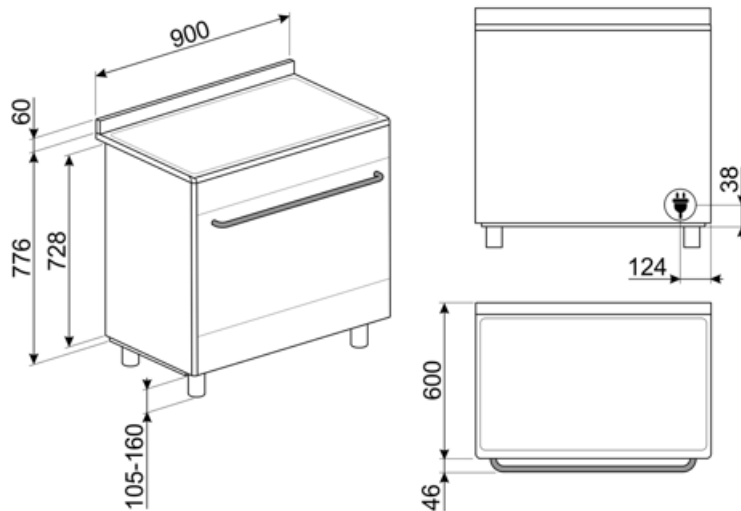
Maximum temperature 260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1	40mm deep tray	1
20mm deep tray	1	Grill mesh	1

Electrical Connection

Plug	No	Voltage 2 (V)	380-415 V
Electrical connection rating	11600 W	Comprimento do cabo de alimentação	190 cm
Current	31 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN920

BBQ9



BN940

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



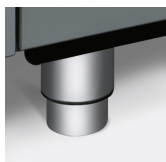
KIT600SNL-9

Faixa de cobertura para placa traseira, adequado para fogões Concerto 90 centímetros



KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT90X9-1

Painel anti-salpicos, 90x60 cm, aço inoxidável, para fogões Concerto



KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



PPR9

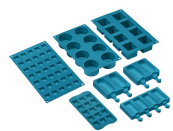
Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



SFLK1

Bloqueio para crianças



























SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos.
Utilizável de -60°C a +230°C

Symbols glossary

-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  Instalação em coluna: Instalação em coluna
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  Vidro cerâmico: A base da placa é feita de cerâmica de vidro. O aquecimento é realizado pelos elementos de aquecimento Hi-Light.

-
- | | |
|---|---|
|  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p> |
|  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |  <p>Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.</p> |
|  <p>Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.</p> |  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |
|  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |

Benefit (TT)

Hob type ceramic

Ceramic hobs offers fast cooking and precise temperature control

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet