

# SCD90IMX9-1

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique Induction

Chaleur tournante

Vapor Clean 8017709279240



## Esthétique



Design Standard Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

**Finition** Satiné Série Concerto Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica Couleur des manettes Inox Nombre de manettes Noir

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur Électronique 5 touches

Porte Plein verre Type de verre Stopsol

Poignée Smeg Elementi ronde

Couleur de la poignée Inox brossé Porte Compartiment de

rangement

Gris métal **Pieds** 

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

8

Fonctions de cuisson traditionnelle

Chaleur brassée

Chaleur tournante

Statique

Gril moyen



Gril fort

Gril fort ventilé



Sole ventilée



#### Fonction de nettoyage



Vapor Clean

## Options des tables de cuisson





Verrouillage

Oui

Puissance Eco - Palier

3700, 4800, 7400 W

commandes

Mode puissance Eco Oui

## Caractéristiques techniques table de cuisson





#### Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Nombre de foyers avec

booster

Auto-arrêt en cas de

surchauffe

Oui

Adaptation Oui

automatique au

diamètre des casseroles

Indication minimale diamètre d'utilisation

Indicateur zone

sélectionnée

Oui

Oui

2

Oui

## Caractéristiques techniques four principal





















Nombre de turbines

Volume net de la cavité 115 I Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 40 W Options de

programmation de la durée de cuisson

Eclairage à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable









129 I

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

Halogène

Début et fin de cuisson

Oui

Oui

**Abattante** 

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four Nombre de vitres

thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Système de **Tangentiel** 

refroidissement

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance 1700 W

sole

1200 W

Puissance résistance voûte

15/12/2025 **SMEG SPA** 



Porte intérieure plein verre

Oui

Puissance résistance

gril

Puissance résistance

gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

1700 W

2900 W

2 x 1550 W

Electrique

## Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

Température minimale Température maximale

50 °C 260 °C

## Accessoires inclus four principal

10600 W

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 20

mm

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

## Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité 46 A **Tension** 220-240 V

Tension 2

380-415 V

Type de câble

d'alimentation installé

Modalités de connexion

supplémentaires

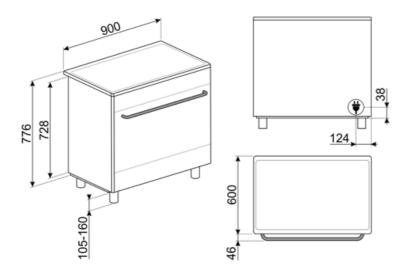
Fréquence Borne de raccordement

Oui, monophasé

Oui, bi et triphasé

50/60 Hz 5 pôles







## Accessoires Compatibles

#### AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



#### AL90X9

Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 90 cm avec plan de cuisson gaz et four MF





#### **BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### **BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



#### **GRILLPLATE**

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



#### **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.



### **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.



#### KIT600SNL-9





Kit 4 pieds inox pour augmenter la



#### KIT90X9-1

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



hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



#### **KITPDQ**

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



#### **PALPZ**

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



#### **SCRP**

Grattoir de nettoyage anti-rayures pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki





SFLK1

Sécurité enfants



#### **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

### **TPKPLATE**



Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



## Symbols glossary



Option Booster: Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.



Verrouillage commandes: L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Commandes par manettes



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.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



ECO-logic: L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



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 et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



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



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.



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.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient 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. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



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.





viandes grillées).

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.

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

**R** Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement

exceptionnel (cuisson rapide des grandes

Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

STOP

°C Ŧ

Induction: La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus

grande efficacité et une sécurité supérieure.

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.

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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.

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.

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 graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.