

# SCD90MFX9-1

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

Gaz

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709245771



## Esthétique





Standard Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Satiné **Finition** Oui Dosseret Série Concerto Inox

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes Couleur de la Noir

sérigraphie

Type d'afficheur

**Porte** Type de verre Stopsol

Poignée

Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

**Pieds** 

Électronique 5 touches

Plein verre

Smeg Elementi ronde

Inox brossé Porte

Gris métal

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

8



#### Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

Chaleur brassée

Gril moyen

Chaleur tournante

Eco

Gril fort

Gril fort ventilé

Sole ventilée

### Fonction de nettoyage



Vapor Clean

## 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 Chapeaux de brûleurs Oui

Allumage intégré aux

Oui

manettes

gaz

## Caractéristiques techniques four principal



















Nombre de lampes 2 Nombre de turbines 2 Volume net de la cavité 115 I 129 I Capacité brute (litres) Matériau de la cavité **Email Ever Clean** 

Nombre de niveaux de 5 cuisson

Type de niveaux de

cuisson Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 40 W Options de

programmation de la durée de cuisson

Supports en métal

Halogène

**Abattante** 

Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture

Oui de la porte

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Oui

Emaillés noir mat

Vitre intérieure Oui démontable

Nombre de vitres de la 3 porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique 1700 W

Puissance résistance sole

1200 W

**Tangentiel** 

2

Puissance résistance voûte

Puissance résistance 1700 W

gril



Porte intérieure plein verre

Oui

Puissance résistance gril fort

2900 W

Puissance résistance

circulaire

Type de gril Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui

cuisson

Température minimale Température maximale

50 °C 260 °C

2 x 1550 W

Accessoires inclus four principal

1

Grille en acier pour

Moka

Grille avec arrêt arrière

et latéral

Lèchefrite profond 20

mm

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Raccordement électrique

Puissance nominale

d'alimentation installé

électrique Intensité

Type de câble

**Tension** 

3200 W 14 A

220-240 V

Oui, monophasé

Longueur du câble d'alimentation

Fréquence

Borne de raccordement

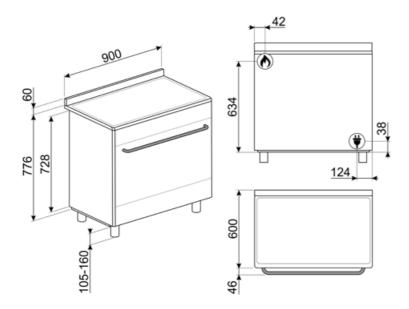
Type de prise

110 cm

50/60 Hz 3 pôles

(F;E) Schuko







## 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





#### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



#### **BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



#### **BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



#### **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



#### KIT90X9-1

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



#### KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la 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)



#### 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



## Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



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



Installation en hauteur



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.



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.



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.



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 viandes grillées).



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.



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.



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.



Commandes par manettes