

SCD91CMX9

| | |
|--|-------------------|
| Taille du piano de cuisson | 90x60 cm |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique | 1 |
| Source de chaleur de la cavité | Electrique |
| Type de plan de cuisson | Vitrocéramique |
| Type de four principal | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal | Vapor Clean |
| Code EAN | 8017709217433 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |



Esthétique



| | | | |
|--|----------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Design | Standard | Manettes de commande | Smeg Classica |
| Finitions du bandeau de commandes | Inox | Couleur des manettes | Inox |
| Esthétique | Classica | Nombre de manettes | 7 |
| Logo | Embouti | Couleur de la sérigraphie | Noir |
| Couleur | Inox | Type d'afficheur | Électronique 5 touches |
| Position du logo | Bandeau sous le four | Porte | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| Finition | Satiné | Type de verre | Stopsol |
| Dosseret | Oui | Poignée | Smeg Classica |
| Série | Concerto | Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Couleur de la table de cuisson | Inox | Compartiment de rangement | Porte |
| Type de commandes | Manettes | Pieds | Gris métal |

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

8

Fonctions de cuisson traditionnelle



Statique



Chaleur brassée



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 - Vitrocéramique - Simple - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Arrière gauche - Vitrocéramique - Simple - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Central - Vitrocéramique - Extensible - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Arrière droit - Vitrocéramique - Double - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Avant droit - Vitrocéramique - Simple - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

| | | | |
|------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Indicateur zone sélectionnée | Oui | Affichage chaleur résiduelle | Oui |
|------------------------------|-----|------------------------------|-----|

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de turbines

2

Vitre intérieure démontable

Oui

Volume net de la cavité

115 l

Nombre de vitres de la porte du four

3

Capacité brute (litres)

129 l

Nombre de vitres

2

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

thermo-réfléchissantes

de la porte

Nombre de niveaux de cuisson

5

Thermostat de sécurité

Oui

Type de niveaux de cuisson

Supports en métal

Système de refroidissement

Tangentiel

Type d'éclairage

Halogène

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

371x724x418 mm

Puissance de l'éclairage

40 W

Contrôle de température

Electromécanique

Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Puissance résistance sole

1700 W

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Puissance résistance voûte

1200 W

Type d'ouverture de la porte

Abattante

Puissance résistance gril

1700 W

Porte démontable

Oui

Puissance résistance gril fort

2900 W

| | |
|--|------------|
| Puissance résistance circulaire | 2 x 1550 W |
| Type de gril | Electrique |

Options four principal

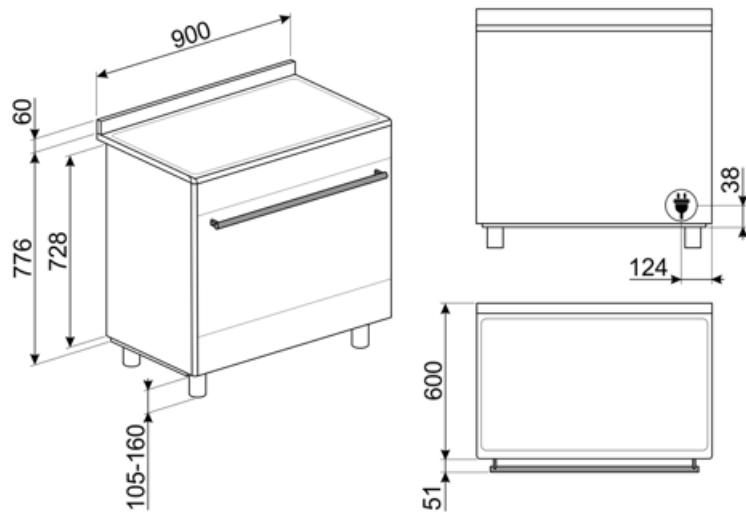
| | | | |
|-------------------------------------|-----|-----------------------------|--------|
| Programmateur/Minuteur | Oui | Température minimale | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximale | 260 °C |

Accessoires inclus four principal

| | | | |
|---|---|--------------------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Lèchefrite profond 40 mm | 1 |
| Lèchefrite profond 20 mm | 1 | Grille intégrée au lèchefrite | 1 |

Raccordement électrique

| | | | |
|--|----------------|---|---------------------|
| Puissance nominale électrique | 11600 W | Longueur du câble d'alimentation | 190 cm |
| Intensité | 31 A | Modalités de connexion supplémentaires | Oui, bi et triphasé |
| Tension | 220-240 V | Fréquence | 50/60 Hz |
| Tension 2 | 380-415 V | Borne de raccordement | 3 pôles |
| Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé | Type de prise | Non |



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.

BBQ9



BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

BN940



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



KIT600SNL-9



KITH95



Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



KIT90X9-1

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



KITPDQ

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



SCRP

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



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



PALPZ

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

SFLK1

Sécurité enfants

Symbols glossary

| | | |
|--|--|---|
|  A | 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. |  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. |
|  ECO | 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. |
|  ⓧ | 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). |  Plan vitrocéramique : Le plan vitrocéramique est à la fois très pratique et esthétique. |



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.



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



Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.



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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.