

# SCD91CMX9

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa vitrocerâmica
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709217433
Classe energética	A



## Design










<b>Tipo de fogão</b>	Série Standard	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Design</b>	Classica	<b>Nº de comandos</b>	7
<b>Logo</b>	Logótipo embutido	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Display/ relógio</b>	5 comandos eletrónicos
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Vidro silver
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Design</b>	Concerto	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa
<b>Comandos</b>	Rotativos	<b>Pés</b>	Pés cinzentos

## Programas / Funções

Nº funções do forno 8

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill	 Grill ventilado
 Base com ventilador		

## Funções de limpeza



## Características técnicas da placa



### Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - Zona vitrocerâmica singular - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Posterior esquerdo - Zona vitrocerâmica singular - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Central - Zona vitrocerâmica extensível - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Posterior direito - Zona vitrocerâmica dupla - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Anterior direito - Zona vitrocerâmica singular - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

<b>Indicador da zona selecionada</b>	Sim	<b>Indicador de calor residual</b>	Sim
--------------------------------------	-----	------------------------------------	-----

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de ventiladores</b>	2	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Volume útil</b>	115 l	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	129 l	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	2
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência do grill largo</b>	2900 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência da resistência circular</b>	2 x 1550 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico

## Opções do forno principal

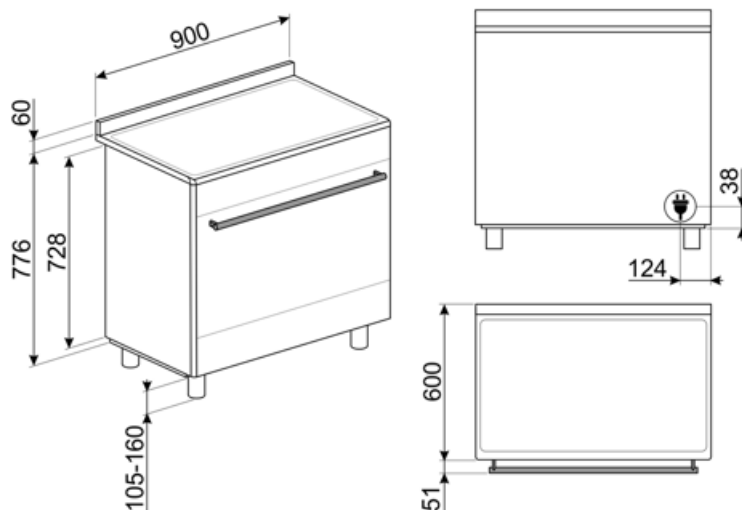
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme sonoro de fim de confeção:</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	11600 W	Comprimento do cabo de alimentação	190 cm
Corrente (Amperes)	31 A	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	3 polos
Electric cable	Instalado, monofásico	Ficha elétrica	Não



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



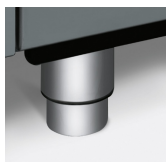
### KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



### KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### BBQ9



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



### KIT90X9-1

Painel de parede para fogão Concerto, Aço inox, 90 cm



### KITPDQ

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



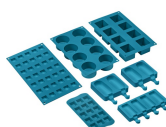
### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki

























### SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



## Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Knobs control
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
-  Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Placa vitrocerâmica: a base da placa é feita de vidro cerâmico de alta resistência. O aquecimento é realizado pelas resistências.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

- 
-  Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.
-  Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.