

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










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

Indicador da zona selecionada	Sim	Indicador de calor residual	Sim
--------------------------------------	-----	------------------------------------	-----

Características técnicas do forno principal



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

Opções do forno principal

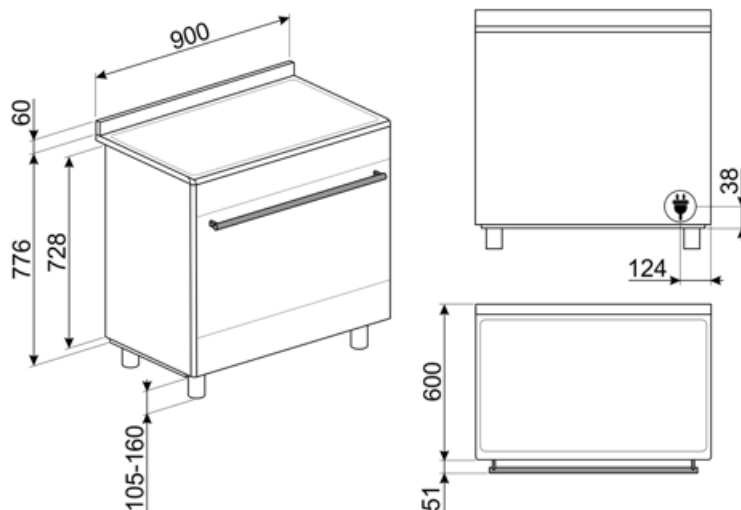
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

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



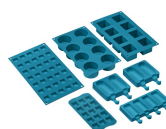
SCRP

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

 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Knobs control</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>	 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Placa vitrocerâmica: a base da placa é feita de vidro cerâmico de alta resistência. O aquecimento é realizado pelas resistências.</p>
 <p>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.</p>	 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-
-  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.