

SCD91CMX9

Taille du centre 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

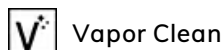
Esthétique	Classica	Type d'afficheur	Electronique 5 touches
Série	Concerto	Couleur des touches	Noir
Couleur	Inox	Nombre de manettes	7
Finition	Satiné	Couleur de la sérigraphie	Noir
Design	Standard	Poignée	Smeg Classica
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	Couleur de la poignée	Inox brossé
Dosseret	Oui	Type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

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	 Tournebroche	

Fonction de nettoyage



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



Volume net de la cavité	115 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	129 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm
Type d'éclairage	Halogène	Contrôle de température	Electromécanique
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance sole	1700 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance voûte	1200 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill	1700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance grill fort	2900 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de grill	Electrique
Vitre intérieure démontable	Oui		

Options four principal

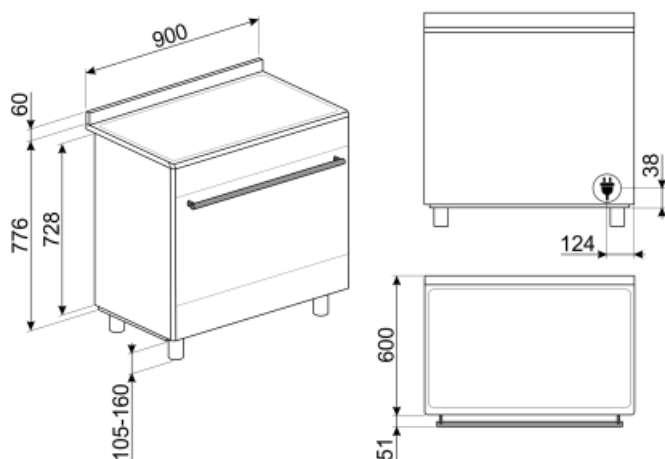
Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	260 °C

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	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Intensité (A)	31 A	Longueur du câble d'alimentation (cm)	190 cm
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles
Tension (V)	380-415 V		



Not included accessories



PPX6090

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



SFLK1

Sécurité enfants

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.



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.

KIT600SNL-9

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

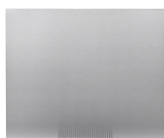


KIT90X9-1

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)



KITROT9

Kit tournebroche pour centres de cuisson 90x60, nouvelle cavité 115 litres

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

PALPZ

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

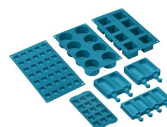


GTT













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.









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 (TT)

-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  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).
-  Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.
-  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 pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Plan vitrocéramique : Le plan vitrocéramique est à la fois très pratique et esthétique.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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 gras et de les retirer facilement.</p> |  <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p> |