# 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

| | |
|---|---|
| **Esthétique** | Classica |
| **Série** | Concerto |
| **Design** | Standard |
| **Couleur** | Inox |
| **Finition** | Satiné |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Inox |
| **Logo** | Embouti |
| **Position du logo** | Bandeau sous le four |
| **Dosseret** | Oui |
| **Couleur de la table de cuisson** | Inox |
| **Type de commandes** | Manettes |

| | |
|---|---|
| **Manettes de commande** | Smeg Classica |
| **Couleur des manettes** | Inox |
| **Nombre de manettes** | 7 |
| **Couleur de la sérigraphie** | Noir |
| **Type d'afficheur** | Électronique 5 touches |
| **Porte** | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| **Type de verre** | Stopsol |
| **Poignée** | Smeg Classica |
| **Couleur de la poignée** | Inox brossé |
| **Compartiment de rangement** | Porte |
| **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 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 gril** | 1700 W |
| **Type d'ouverture de la porte** | Abattante | **Puissance résistance gril fort** | 2900 W |
| **Porte démontable** | Oui | | |
| **Porte intérieure plein verre** | Oui | | |

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

## Options four principal

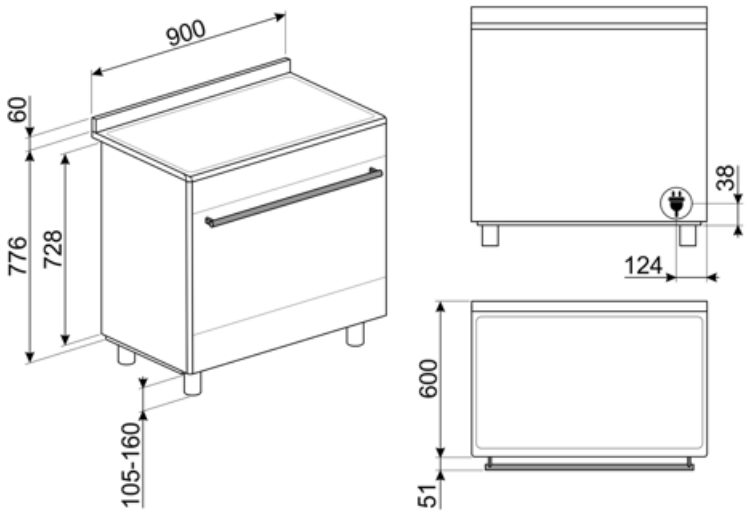
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Programmateur/Minuteur** | Oui | **Température minimale** | 50 °C |
| **Signal sonore fin de cuisson** | Oui | **Température maximale** | 260 °C |

## 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 | | |


900
60
776
728
105-160
38
124
600
51

# 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**

**BN940**

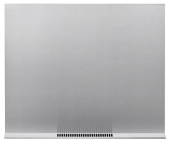
**GTP**

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**

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)

**PALPZ**

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

**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.

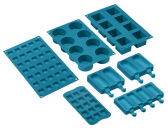
**SCRP**

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

**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

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

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.

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 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.

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.

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.

Plan vitrocéramique : Le plan vitrocéramique est à la fois très pratique et esthétique.

Installation en hauteur

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

Commandes par manettes

# Benefit (TT)

**Plan de cuisson induction**

La table de cuisson vitrocéramique garantit des temps de cuisson courts et un contrôle précis de la température

**Vapor Clean**

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

**Contrôle par boutons**

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

**Compartiment de rangement**

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

**Convection réelle**

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

**Cuisson multi-niveaux**

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

**Eclairage halogène multi-niveaux**

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

**Vitre interne démontable**

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

**Refroidissement tangentiel**

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

**Hauteur ajustable**

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

**Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

**AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

**BBQ (accessoire en option)**

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

**STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

**Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

**Double turbine**

Deux turbines et deux résistances circulaires permettent une cuisson à chaleur tournante