

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

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

Programas / Funções

Nº funções do forno	8
Funções de forno	

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill	 Grill ventilado
 Base com ventilador	 Espeto rotativo	

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



Volume útil 115 l

Capacidade bruta do forno (L) 129 l

Material da cavidade Cavidade em esmalte EverClean

Nº de níveis para tabuleiros 5

Tipo de guias para tabuleiros Guias laterais em metal

Tipo de iluminação Iluminação de halógeno

Potência das lâmpadas 40 W

Opções de programação do tempo de cocção Programador de início e de fim

Iluminação na abertura da porta Sim

Abertura da porta Aba para baixo

Porta desmontável Sim

Porta interna Sim

Porta totalmente em vidro

Vidro interno removível Sim

Nº vidros da porta do forno 3

Nº vidros termorrefletores na porta 2

Termostato de segurança Sim

Sistema de arrefecimento Tangencial

Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) 371x724x418 mm

Controlo da temperatura Controlo eletromecânico da temperatura

Potência da resistência inferior 1700 W

Potência da resistência superior 1200 W

Potência do grill 1700 W

Potência do grill largo 2900 W

Potência da resistência circular 2 x 1550 W

Tipo de Grill Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador Sim

Alarme acústico de fim de cocção Sim

Temperatura mínima 50 °C

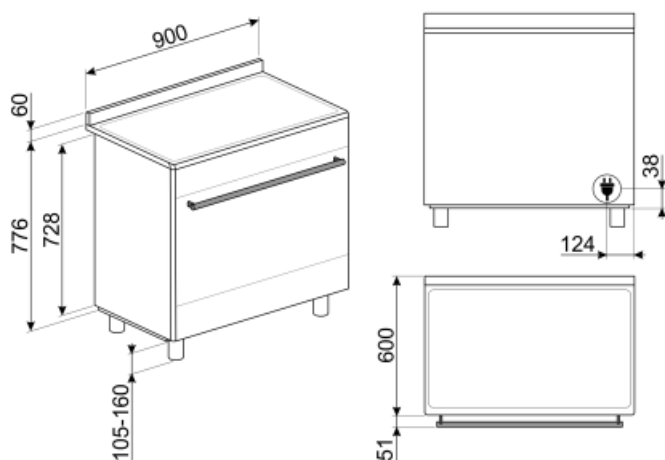
Temperatura máxima 260 °C

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	Tipo de cabo de alimentação	Yes, 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
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



Not included accessories

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.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



KIT600SNL-9

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



KIT90X9-1

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



KITROT9

Espeto rotativo para fogões 90x60



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



GTT

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



PPX6090

Teppan Yaki em aço inox para fogões Concerto de 90 cm

GTP

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



PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



BBQ9



KITH95

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



KITPDQ

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



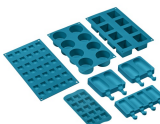
PALPZ

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



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 (TT)

	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
	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.		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 inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	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.		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.
	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		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.
	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.		Espeto rotativo: funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente.
	Placa vitrocerâmica: a base da placa é feita de vidro cerâmico de alta resistência. O aquecimento é realizado pelas resistências.		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.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.		Iluminação com duas lâmpadas de halógeno em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow.

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Hob type ceramic

Ceramic hobs offers fast cooking and precise temperature control