

SCD90IMX9-1

| | |
|---|-------------------|
| 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 | Induction |
| Type de four principal | Chaleur tournante |
| Code EAN | 8017709279240 |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A |











Esthétique

| | | | |
|-----------------------------------|------------------------|---------------------------|----------------------|
| Esthétique | Mixte | Couleur des touches | Noir |
| Série | Concerto | Nombre de manettes | 7 |
| Couleur | Inox | Couleur de la sérigraphie | Noir |
| Finition | Satiné | Poignée | Smeg Elementi ronde |
| Design | Standard | Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Porte | Plein verre | 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 |
| Type d'afficheur | Electronique 5 touches | | |

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 8

Fonctions de cuisson traditionnelle

| | | |
|--|---|---|
|  Statique |  Chaleur brassée |  Chaleur tournante |
|  Eco |  Gril moyen |  Gril fort |
|  Gril fort ventilé |  Sole ventilée | |

Fonction de nettoyage



Options des tables de cuisson



Verrouillage commandes

Oui

Puissance Eco - Palier

3700, 4800, 7400 W

Mode puissance Eco

Oui

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Nombre de foyers avec booster 5

Indication minimale diamètre d'utilisation

Oui

Auto-arrêt en cas de surchauffe Oui

Indicateur zone sélectionnée

Oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles Oui

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de turbines 2

Volume net de la cavité 115 l

Capacité brute (litres) 129 l

Matériau de la cavité Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson 5

Type de niveaux de cuisson Supports en métal

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte Oui

Type d'ouverture de la porte Abattante

Porte démontable Oui

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de vitres de la porte du four 3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte 2

Thermostat de sécurité Oui

Système de refroidissement Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) 371x724x418 mm

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole 1700 W

Puissance résistance voûte 1200 W

| | | | |
|------------------------------|-----|---------------------------------|------------|
| Porte intérieure plein verre | Oui | Puissance résistance gril | 1700 W |
| | | Puissance résistance gril fort | 2900 W |
| | | Puissance résistance circulaire | 2 x 1550 W |
| | | Type de gril | Electrique |

Options four principal

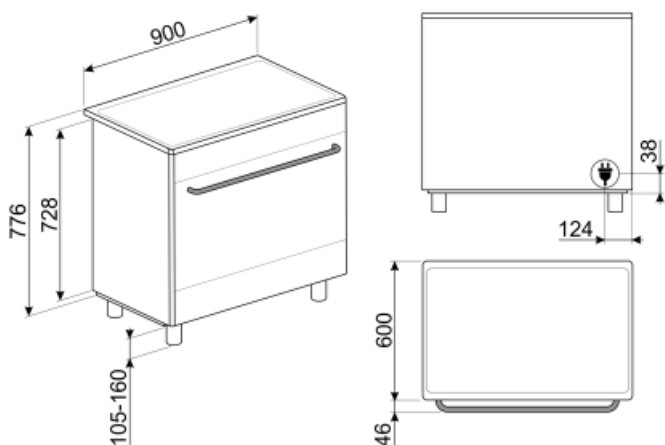
| | | | |
|------------------------------|-----|---------------------|--------|
| Programmeur/Minuteur | Oui | Température minimum | 50 °C |
| Signal sonore fin de cuisson | Oui | Température maximum | 260 °C |

Accessoires inclus four principal

| | | | |
|--------------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 | Lèche-frite profond 40 mm | 1 |
| Lèche-frite profond 20 mm | 1 | Grille intégrée au lèche-frite | 1 |

Raccordement électrique

| | | | |
|-------------------------------|-----------|-----------------------|-----------|
| Puissance nominale électrique | 10600 W | Tension (V) | 380-415 V |
| Intensité (A) | 46 A | Fréquence (Hz) | 50/60 Hz |
| Tension (V) | 220-240 V | Borne de raccordement | 5 pôles |



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.



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



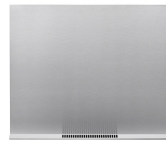
PPR9

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.



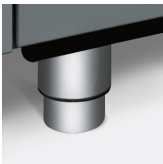
KIT600SNL-9

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)



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



TPKPLATE

Plaque Teppan Yaki universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



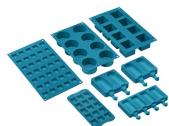
PALPZ

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 lèche-frites.



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)

-  **Option Booster** : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
-  **A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommations d'énergie
-  **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.
-  **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.
-  **Verrouillage commandes** : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  **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.
-  **ECO-logic** : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'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
-  **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.



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).



Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.



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.



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.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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.