

SCB95CIX

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingsysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709332037
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



Design	Standaard	Kleur bedieningsknoppen	Inox
Afwerking bedieningspaneel	Inox	Aantal bedieningsknoppen	7
Design	Classici	Kleur serigrafie	Zwart
Logo	In reliëf	Display	DigiScreen
Kleur	Inox	Deur	Met 2 horizontale stroken
Positie logo	Strook onder de oven	Type glas	Eclipse zwart glas
Afwerking	Geborsteld inox	Handgreep	Smeg Classici
Series	Concerto	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met klep
Bediening	Bedieningsknoppen	Pootjes	Zilver
Bedieningsknoppen	Smeg Classici		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch	Geventileerd	Circulatie (ventilator + circulaire)
ECO	Kleine grill	Grote grill
Ventilator + grote grill	Geventileerde onderwarmte	

Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging	Vapor Clean reiniging
--------------------	-----------------------

Opties kookplaat

	ECO-Logic optie	Ja	Beperkt vermogensverbruik	3700, 4800, 7400 W
--	-----------------	----	---------------------------	--------------------

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	2	Aantal ventilatoren	2	Netto volume 1e oven	115 l	Bruto volume, oven 1	129 l	Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal kookniveaus	5	Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Type licht	Halogeen	Vermogen lamp	40 W	Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Aantal ruiten ovendeur	3	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1	Veiligheidsthermostaat	Ja	Koelsysteem	Mantelkoeling	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch	Onderwarmte - vermogen	1700 W

Opening deur	Neerwaarts	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

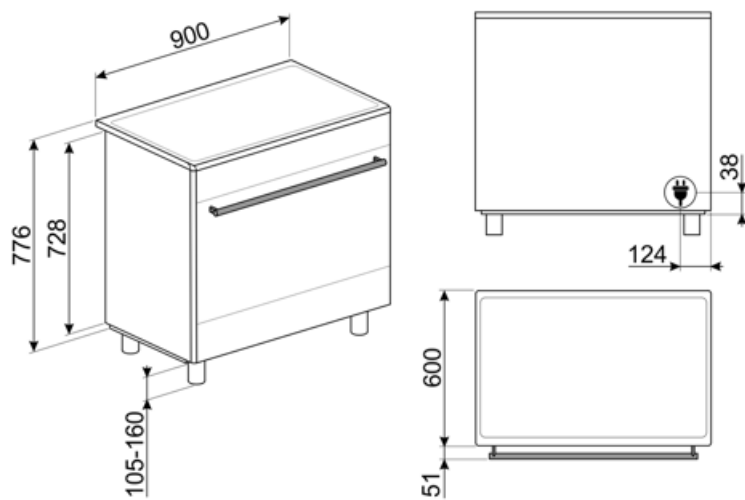
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1	Katalyse-emaille wanden	3
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1	Temperatuursonde	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10600 W	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Stroom	46 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	Stekker	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



KIT600SNL-9

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



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



PALPZ

Pizzapallet inox met ploibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



AL90X9

Upstand suitable for 90cm Concerto cookers with gas hob and MF oven



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KIT90X9-1

Splashback, stainless steel, 90cm, for Concerto cookers with single MF or gas oven



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



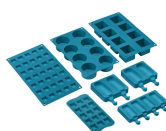
SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten





























SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Installation in column: Installation in column.
-  Triple glazed doors: Number of glazed doors.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
-  Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
-  Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.
-  Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.
-  Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.
-  Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progressive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.
-  Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
-  Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
-  De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
-  Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.
-  Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

-
- | | |
|---|---|
|  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean. |  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning. |
|  Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven. |  Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently. |
|  The oven cavity has 5 different cooking levels. |  Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely. |
|  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity. |  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres. |
|  DIGI screen display + bedieningsknoppen |  Knobs control |