

SCB95CIX

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Katalytisch
EAN-code	8017709332037
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

			
Design	Standaard	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Afwerking bedieningspaneel	Roestvrij staal	Aantal bedieningsknoppen	7
Esthetiek	Classici	Kleur serigrafie	Zwart
Logo	In reliëf	Display	DigiScreen
Kleur	Roestvrij staal	Deur	Met 2 horizontale stroken
Positie logo	Strook onder de oven	Type glas	Eclipse zwart glas
Afwerking	Geborsteld	Handgreep	Smeg Classici
Series	Concerto	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	Opbergruimte	Klep
Type bediening	Bedieningsknoppen	Pootjes	Zilver
Bedieningsknoppen	Smeg Classici		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Traditionele kookfuncties	

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 ECO	 Kleine grill	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Fan assisted base	

Schoonmaak functie

Katalytisch



Vapor Clean

Opties kookplaat



ECO-Logic optie

Ja

ECO-Logic optie -
stappen

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 inhoud	115 l
Bruto inhoud 1e oven	129 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	5
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Soort verlichting	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Instelling kooktijd	Start en stop
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Deur openen	naar beneden
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	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
Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

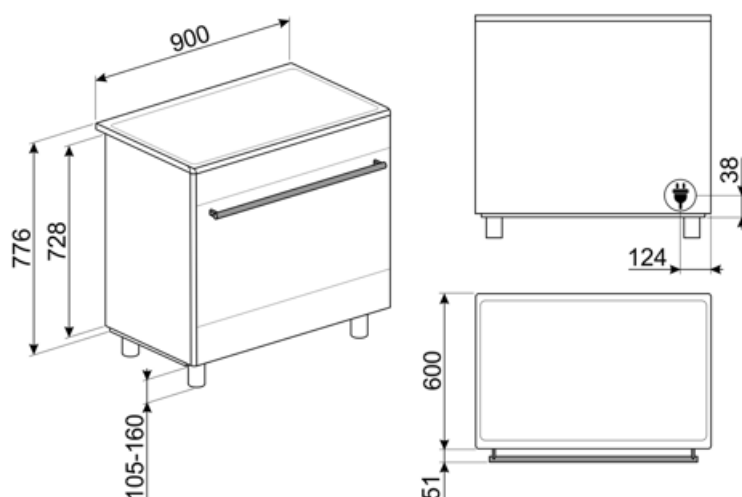
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop	1	Katalyse-emaille wanden	3
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1	Kerntemperatuurmeter	1
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

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



Compatibele Accessoires

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

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



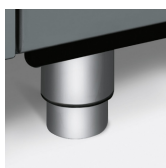
KIT600SNL-9

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



KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SFLK1

Kinderslot



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

Opstand geschikt voor 90cm Concertofornuizen met gaskookplaat en 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 uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



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)



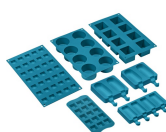
SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



Symbols glossary

	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.		A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
	Installation in column: Installation in column.		Knobs control
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
	Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.		ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken
	Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.		Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.
	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.		De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).
	Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.		ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.
	De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.		De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



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.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.