SCD90IMX9-1

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709279240
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje

Design	Rund design
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål
Estetikk	Classic
Logo	Preget
Farge	Rustfritt stål
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Matt
Serie	Concerto
Hettefarge	Rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	7
Farge på silketrykk	Sort
Type display	5 elektroniske knapper
Ovnsdør	Helglass
Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Håndtak	Smeg rundt håndtak
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Oppbevaringsavdeling	Dør
Føtter	Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Ventilert
- Varmluft
- Eco
- Liten grill
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Kokeplatefunksjoner



Funksjonssperre	Ja	**Begrenset Styrke forbrukmodus - steg**	3700, 4800, 7400 W
Modus for begrenset effektforbruk	Ja		

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	5	**Angivelse av minste størrelse på stekepanne**	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	**Indikator for valgt sone**	Ja
Kasserolledetektering	Ja		

Tekniske data – hovedovn



Vifte nummer	2	**Avtakbar innerdør**	Ja
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	**Antall varmereflekterende glass i dør**	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Antall hyller	5	**Kjølesystem**	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	371x724x418 mm
Lystype	Halogen	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Lyseffekt	40 W	**Undervarmeelement, effekt**	1700 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	**Overvarmeelement – effekt**	1200 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	**Grillelememt**	1700 W
Dør åpning type	klaff ned	**Stor grill – effekt**	2900 W
Avtakbar dør	Ja	**Varmluftselement - effekt**	2 x 1550 W
Innerdør i helglass	Ja	**Grill type**	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

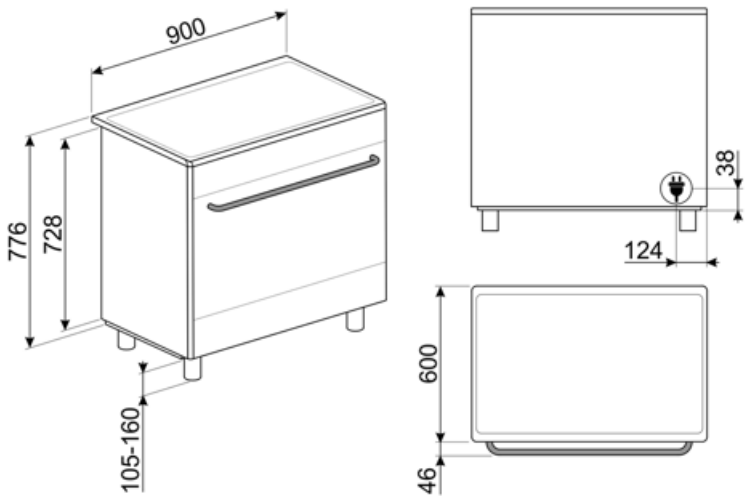
Timer	Ja	**Laveste temperatur**	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**40mm ovnsbrett**	1
20 mm ovnsbrett	1	**Ovnsrist**	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10600 W	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Strøm	46 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	**Morsettiera**	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	**Støpseltype**	Nei



Compatible Accessories



AIRFRY9

Luftfrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



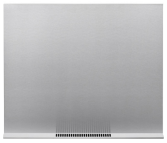
GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KIT600SNL-9

Pyntelist for bakside platetopp, egnet for 90 cm Concerto-komfyrer



KIT90X9-1

Veggplate 90x60 cm, rustfritt stål, for Concerto-komfyrer



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



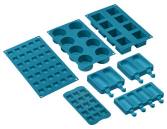
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Barnesikring



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Bryterknottkontroll



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.



Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.



Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.