SCD91CMX9

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Keramisk
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709217433
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

Design	Standard	**Betjeningsknapper**	Smeg Classic
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	**Ant. knapper**	7
Logo	Præget	**Farve silketryk**	Sort
Farve	Rustfrit stål	**Display**	elektronisk 5 knapper
Logoposition	Panel under ovnen	**Låge**	Med 2 vandrette paneler
Finish	Mat	**Glastype**	Stopsol
Liste	Ja	**Håndtag**	Smeg Classic
Serie	Concerto	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Opbevaringsrum**	Låge
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	**Fødder**	Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Med ventilator
- Varmluft
- Eco
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Damprens

Komfur tekniske egenskaber

Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Keramisk - enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm
Bagest til venstre - Keramisk - enkelt - 2.00 kW - Ø 20.0 cm
Central - Keramisk - kan udvides - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm
Bagest til højre - Keramisk - dobbelt - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm
Forrest til højre - Keramisk - enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Visning af valgt zone	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber

Ventilatorantal	2	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Nettovolumen, 1. rum	115 l	**Samlet antal lågeglas**	3
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	**Antal termoreflekterende lågeglas**	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal hylder	5	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	Metalhylder	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	371x724x418 mm
Type af lamper	Halogen	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Lys effekt	40 W	**Bund-varmelegeme effekt**	1700 W
Tidsindstilling	Start og stop	**Øvre varmelegeme - effekt**	1200 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Grillelement**	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	**Stor grill – effekt**	2900 W
Aftagelig låge	Ja	**Varmluftselement - effekt**	2 x 1550 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	**Grill-type**	Elektrisk

Valg hovedovn

Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C

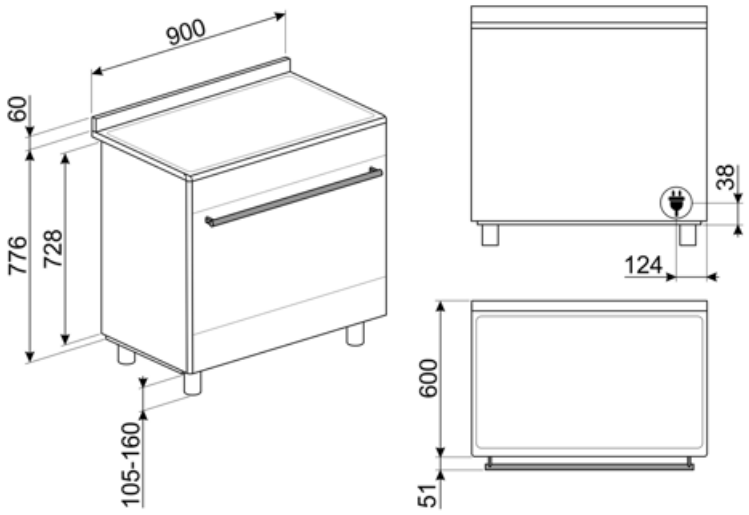
Medfølgende tilbehør hovedovn

		40mm dyb plade	1

Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
20 mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	11600 W	**Strømforsyning ledningslængde**	190 cm
Nuværende	31 A	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Morsettiera**	3 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	**Stik**	Nej



Compatible Accessories



AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



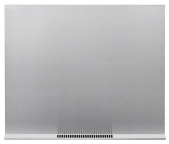
GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



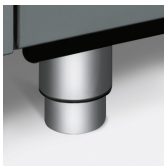
KIT600SNL-9

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer



KIT90X9-1

Splash back, 90x60 cm, rustfrit stål, til Concerto fritstående komfurer



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



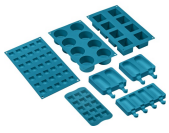
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Børnesikring



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Symbols glossary



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



Knapbetjening



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet



Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.



Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.



Glaskeramisk: Kogepladens bund er lavet af glaskeramik. Opvarmning udføres af varmelegemerne Hi-Light.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.

Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.