

SCD91CMX9

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Keramisk
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem 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	Børstet	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



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-emaļje	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

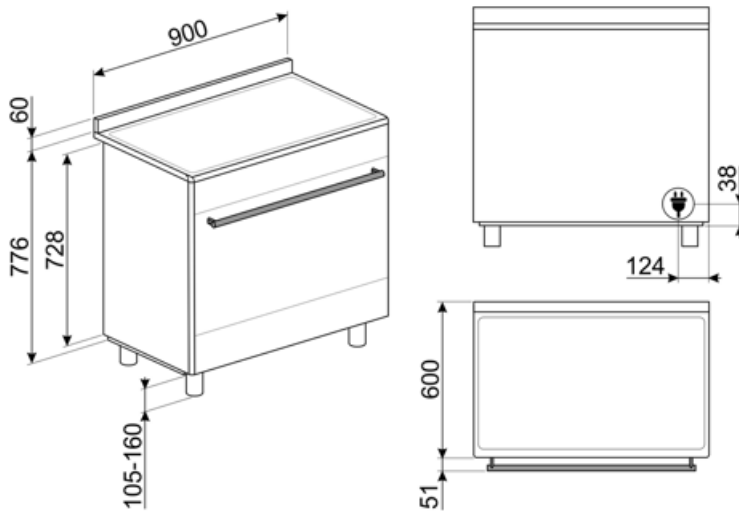
Medfølgende tilbehør hovedovn

40mm dyb plade 1

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

Elektrisk tilslutning

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



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT600SNL-9

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



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



PALPZ

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



SFLK1

Børnesikring



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KIT90X9-1

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



KITPDQ

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



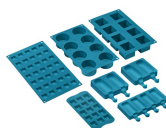
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



















SMOLD

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



Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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</p>	 <p>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.</p>
 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorassisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Glaskeramisk: Kogepladens bund er lavet af glaskeramik. Opvarmning udføres af varmelegemerne Hi-Light.</p>	 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>
 <p>Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>	 <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen 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.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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.



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



Knapbetjening