SCD91CMX9

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Keramisk
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709217433
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
Kakefat	Ja
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	Med 2 horisontale paneler
Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Oppbevaringsavdeling	Dør
Føtter	Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

Rengjøringsfunksjoner

Damprens

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Keramisk – enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm
Venstre bak - Keramisk – enkelt - 2.00 kW - Ø 20.0 cm
Midten - Keramisk – forlengbar - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm
Høyre bak - Keramisk – dobbelt - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm
Høyre foran - Keramisk – enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Indikator for valgt sone	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja

Tekniske data – hovedovn

Vifte nummer	2
Nettovolum, stekeovn 1	115 l
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	5
Type hylleplan	Metalstativer
Lystype	Halogen
Lyseffekt	40 W
Tidsinnstilling	Start og stopp
Lampe tennes når dør åpnes	Ja
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja

Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1700 W
Overvarmeelement – effekt	1200 W
Grillelememt	1700 W
Stor grill – effekt	2900 W
Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja

Laveste temperatur	50 °C
Høyeste temperatur	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

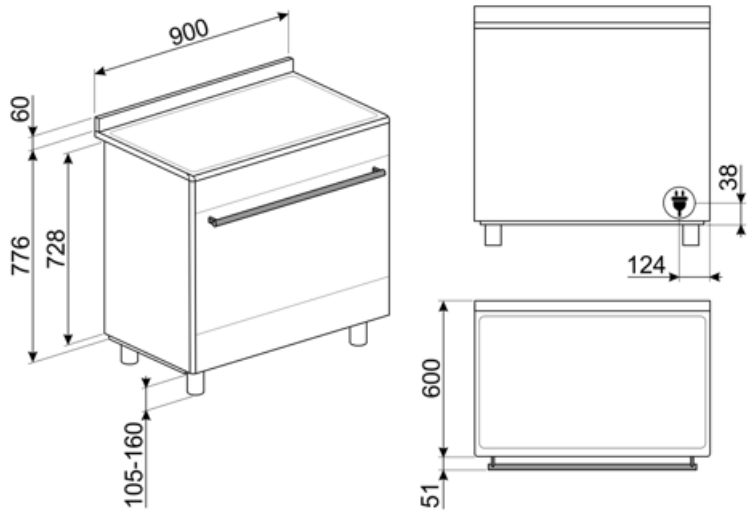
Rist med bakre stopp og sidestopp	1

40mm ovnsbrett	1

20 mm ovnsbrett	1	**Ovnsrist**	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	11600 W	**Lengde på strømledning (cm)**	190 cm
Strøm	31 A	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	**Morsettiera**	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	**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



GTP

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



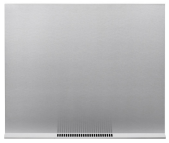
GTT

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



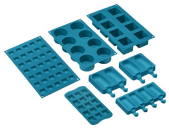
SCRP

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

Symbols glossary



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



Bryterknottkontroll



Trippel glassdør: Antall glassdører.



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



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.



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



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



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.



Keramisk glass: Bunnen på platetoppen er laget av keramisk glass. Varming gjøres av Hi-Light varmeelementene.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



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



Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.



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



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.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.