

## SCD91CMX9

Størrelse komfyr  
Antall stekeovner med energimerking  
Varmekilde kammer  
Type platetopp  
Hovedovn, type  
Rengjøringsystem hovedovn  
EAN-kode  
Energi effektivitetsklasse

90x60 cm  
1  
Elektrisk  
Keramisk  
Termoventilert ovn  
Hydrolytisk  
8017709217433  
A



## Estetisk linje



Design	Rund design	bryterne	Smeg Classic
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål	kontroller farge	Rustfritt stål
Estetikk	Classic	Antall kontroller	7
Logo	Preget	Farge på silketrykk	Sort
Farge	Rustfritt stål	Type display	5 elektroniske knapper
Posisjon logo	Panel under ovnen	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Satinert	Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Kakefat	Ja	Håndtak	Smeg Classic
Serie	Concerto	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Rustfritt stål	Oppbevaringsavdeling	Dør
Type kontroll innstilling	Vridere	Føtter	Sølv

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8  
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



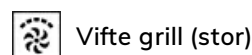
Varmluft



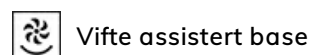
Eco



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 varmereflekerende 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

**Grillelement** 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

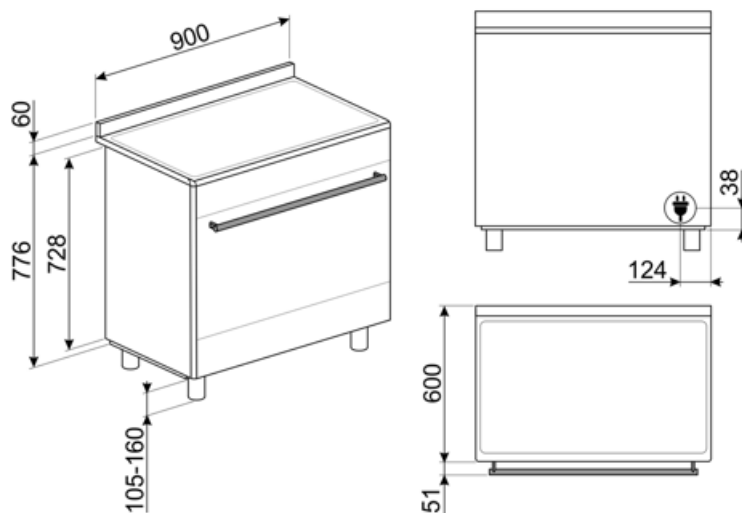
Ovnsrist

1

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk  
tilkoblingseffekt 11600 W  
Strøm 31 A  
Spenning 220-240 V  
Spenning (V) 380-415 V  
Type strømkabel  
installert Ja, enkel fase

Lengde på strømledning 190 cm  
(cm)  
Type ledning Ja, dobbel og trefase  
Frekvens 50/60 Hz  
Morsettiera 3-polet  
Støpseltype Nei



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

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



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

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



### KIT600SNL-9

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



### KITH95

Høydeforlengerset (950 mm), rustfritt stål



### PALPZ

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



### SFLK1

Barnesikring



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KIT90X9-1

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



### KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



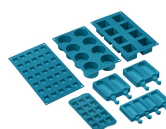
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



















### 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	 Stablet installasjon: Stablet installasjon
 Bryterknottkontroll	 Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
 Trippel glassdør: Antall glassdører.	 Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 fett ikke fester seg ved steking
 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 steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.	 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.
 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.	 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.
 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	 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 brukning av retten.
 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.	 Keramisk glass: Bunnen på platetoppen er laget av keramisk glass. Varming gjøres av Hi-Light varmeelementene.
 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.	 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.