

SCD91CMX9

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Keramisk
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709217433
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



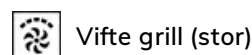
Varmluft



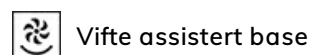
Eco



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner



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

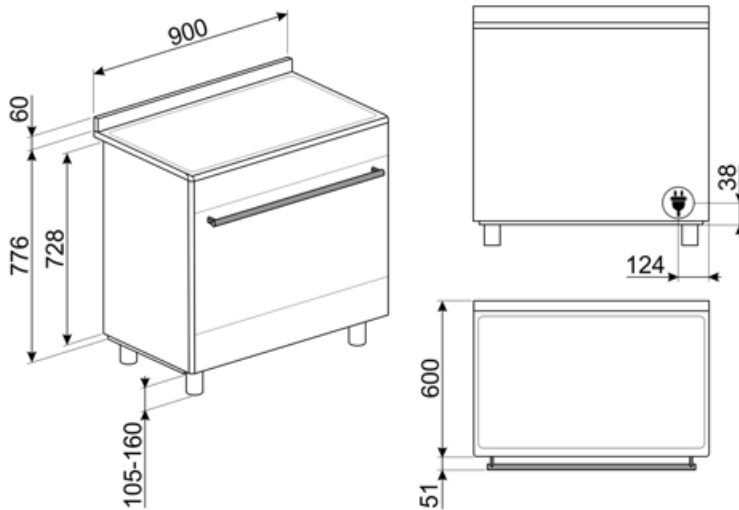
Ovnsrist

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



Compatible Accessories

AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe 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.



BBQ9



BN920

BN940

GTP

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



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 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

Høydeforlengerset (950 mm), rustfritt stål



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



PALPZ

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



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egned for gassovner hvis de settes rett på risten.



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



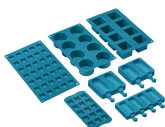
SFLK1

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
-  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 sprekkekanaler 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: 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.
-  Stabelt installasjon: Stabelt installasjon
-  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 steking 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 overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

-
-  **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 steknivåer.**
-  **Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**
-  **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.
-  **Bryterknottkontroll**

Benefit (TT)

Keramisk platetopp

Keramiske platetopper gir hurtig tilberedning og nøyaktig temperaturkontroll

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Dobbel turbin

Ovnen har to vifter utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme